



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Dönem Projesi							
Ders Kodu		YII500		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	10	İş Yüğü	250 (Saat)	Teori	0	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Amaç, öğrencilere daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak akademik literatür tarama ve konuya ilişkin araştırma yapma becerisini ayrıntılarıyla öğretmektir.							
Özet İçeriğı		Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri araştırma yapma becerisi ile birlikte, güncel akademik literatürü takip etme, veri analiz etme ve yorumlama ile birlikte raporlama becerisine sahip olunması hedeflenmiştir							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Berrin GÜZEL, Prof. Dr. Zeynep ASLAN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Dönem Ödevi	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İlgili literatür
---	------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Dersin içeriğinin açıklanması ve konu seçilmesi
2	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde literatür taraması yapılması
3	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde literatür taraması yapılması
4	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde literatür taraması yapılması
5	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde literatür taraması yapılması
6	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde araştırma yapılması - ön hazırlık
7	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde araştırma yapılması - ön hazırlık
8	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde alan araştırması yapılması
9	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde alan araştırması yapılması
10	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde alan araştırması yapılması
11	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde alan araştırması yapılması
12	Uygulama	Belirlenen konu üzerinde alan araştırması yapılması
13	Uygulama	Araştırma bulguları değerlendirilmesi ve raporlanması
14	Uygulama	Araştırma bulguları değerlendirilmesi ve raporlanması
15	Uygulama	Genel değerlendirme
16	Uygulama	Raporun teslim edilmesi

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Uygulamalı Ders	1	100	25	125
Dönem Ödevi	1	100	25	125
Toplam İş Yüğü (Saat)				250
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				10

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Öğrenci genel anlamda literatür takip etmeyi ve anlamayı öğrenecektir
2	Öğrenci, bir konu hakkında bilimsel araştırma süreçlerini öğrenecektir.
3	Öğrenci, bir konu hakkında bilimsel araştırma yöntemleri hakkında bilgi edinecektir.
4	Ulaştığı sonuçları topluluk önünde sunabilme
5	Yapılan bilimsel araştırmaların sonuçlarından faydalanma

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözetenerek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	4	5	4
PÇ2	4	5	4	5	4
PÇ3	5	4	5	4	5
PÇ4	5	4	5	4	5
PÇ5	4	5	4	5	5
PÇ6	5	4	5	4	4
PÇ7	5	4	5	4	5
PÇ8	4	5	4	4	5
PÇ9	5	4	5	4	5
PÇ10	4	5	4	5	5
PÇ11	4	5	4	5	4
PÇ12	5	4	4	5	4
PÇ13	5	4	4	5	4
PÇ14	4	5	4	5	4

