AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY
COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Term Project								
Course Code	YII500		Couse Level	Second Cycle (Master's Degree)					
ECTS Credit	10	Workload	250 *(Hours)*	Theory	0	Practice	2	Laboratory	0
Objectives of the Course	The aim is to teach the students in detail the skills of conducting academic research and subject related research in their subsequent learning and business life								
Course Content	The aim of the students was to be able to follow the current academic literature, to analyze and interpret the data, and to have the ability of reporting together with the ability to conduct research at the end of their education								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Explanation (Presentation), Discussion, Individual Study								
Name of Lecturer(s)	Prof. Berrin GÜZEL, Prof. Zeynep ASLAN								

Assessment Methods and Criteria

Method	Quantity	Percentage (%)
Term Assignment	1	100

Recommended or Required Reading

1	İlgili literatür

Week	Weekly Detailed Course Contents	
1	Practice	Explaining the content of the course and selecting the subject
2	Practice	Searching the literature on the subject
3	Practice	Searching the literature on the subject
4	Practice	Searching the literature on the subject
5	Practice	Searching the literature on the subject
6	Practice	Research on the subject - preliminary preparation
7	Practice	Research on the subject - preliminary preparation
8	Practice	Field research on the subject
9	Practice	Field research on the subject
10	Practice	Field research on the subject
11	Practice	Field research on the subject
12	Practice	Field research on the subject
13	Practice	Evaluation and reporting of research findings
14	Practice	Evaluation and reporting of research findings
15	Practice	General evaluation
16	Practice	Delivery of the report

Workload Calculation

Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Practice	1	100	25	125

Term Project	1	100	25	125
			Total Workload (Hours)	250
			[Total Workload (Hours) / 25*] = **ECTS**	10
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				

Learning Outcomes	
1	The student will learn to understand and understand the literature in general terms
2	The student will learn scientific research processes about a subject.
3	The student will learn about scientific research methods on a subject.
4	Ulaştığı sonuçları topluluk önünde sunabilme
5	Yapılan bilimsel araştırmaların sonuçlarından faydalanma

Programme Outcomes *(Food Benerage Management and Cullinary Arts Master's Without Thesis)*	
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 gözeterek 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 özümsediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes *1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High*

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	5	5	4	5	4
P2	4	5	4	5	4
P3	5	4	5	4	5
P4	5	4	5	4	5
P5	4	5	4	5	5
P6	5	4	5	4	4
P7	5	4	5	4	5
P8	4	5	4	4	5
P9	5	4	5	4	5
P10	4	5	4	5	5
P11	4	5	4	5	4
P12	5	4	4	5	4
P13	5	4	4	5	4
P14	4	5	4	5	4