AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yöresel Mutfakta Alan Araştırma Yöntemleri								
Ders Kodu	GAST510		Ders Düzeyi	Yüksek Lisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	123 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin; yiyecek içecek alanındaki mevcut araştırmalardan haberdar olmasını, yiyecek içecek alanı ile ilgili bir konu üzerinde bilimsel araştırma yöntemleri dahilinde (nitel yöntemler ile) araştırma yapmasını, rapor yazması ve sunmasını öğrenmesini sağlamaktır.								
Özet İçeriği	Ders kapsamında turizm ve yiyecek sektörü ile ilgili olarak yönetim fonksiyonlarına dair belirlenmiş konularda araştırma yapılmakta, rapor hazırlanmakta ve sunum yapmaya dair genel bilgiler verilmekte ve öğrencilerden araştırma yapmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Turizm literatüründe seçilen konu ile ilgili bilimsel makaleler
2	Şahin, F. & Gürbüz, S. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, İstanbul: Seçkin Yayıncılık.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Araştırma nedir? Neden yapılır?
2	Teorik	Araştırma yöntemleri-nitel
3	Teorik	Araştırma yöntemleri-nitel
4	Teorik	Araştırma konusunun belirlenmesi
5	Teorik	Araştırma kavramlarının belirlenmesi
6	Teorik	Araştırma kavramlarının belirlenmesi
7	Teorik	Araştırmanın nitel yönteminin belirlenmesi
8	Teorik	Araştırmanın nitel yönteminin belirlenmesi
9	Ara Sınav (Vize)	Vize Sınavı
10	Teorik	Araştırma yapılması
11	Teorik	Araştırma yapılması
12	Teorik	Araştırma verilerinin toplanması
13	Teorik	Araştırma verilerinin toplanması
14	Teorik	Araştırmaların sözlü sunumu ve sınavı
15	Teorik	Araştırmaların sözlü sunumu ve sınavı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ara Sınav	1	15	2	17

Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
			Toplam İş Yükü (Saat)	123
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Bir konu hakkında bilimsel araştırma yapabilme becerisinin kazanılması
2	Yiyecek içecek alanında araştırmalara dair güncel bilgilerin takip edilmesi becerisinin öğrenilmesi
3	Bilimsel olarak nitel yöntemlere uygun olarak veri toplama becerisinin kazanılması
4	Elde edilen nitel verilerin analiz edilmesinin öğrenilmesi
5	Analiz edilen verilerin hangi anlama gelebileceği ve ne şekilde yorumlanabileceğinin anlaşılması

Program Çıktıları *(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans 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 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.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5
PÇ6	5
PÇ7	5
PÇ8	5
PÇ9	5
PÇ10	5
PÇ11	5
PÇ12	5
PÇ13	5
PÇ14	5