



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Proje Geliştirme							
Ders Kodu		GAST518		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	123 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		öğrencilere daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel proje yazma bilgilerini ayrıntılarıyla öğretmektir.							
Özet İçeriği		Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri proje yazma bilgisi doğrultusunda proje yazma becerilerini geliştirmeleri ve değerlendirebilme becerilerine sahip olabilmeleri hedeflenmiştir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Berrin GÜZEL						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Adım Adım Proje Yönetimi / Richard Newton
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Proje nedir? Proje yönetimi temel kavramları
2	Teorik	Proje yönetimi süreçleri
3	Teorik	Proje yönetimi paydaşları
4	Teorik	Projelerde temel sorun belirleme
5	Teorik	Proje kapsamının planlaması
6	Teorik	Proje faaliyetlerinin planlanması
7	Teorik	Proje maliyetlerin planlanması
8	Teorik	Projedeki olası risklerin planlanması
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Örnek proje değerlendirme-tartışma
11	Teorik	Örnek proje değerlendirme-tartışma
12	Teorik	Örnek proje değerlendirme-tartışma
13	Teorik	Örnek proje değerlendirme-tartışma
14	Teorik	Örnek proje değerlendirme-tartışma
15	Teorik	Örnek proje değerlendirme-tartışma
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Sınav

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				123
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Genel proje yönetim süreci hakkında bilgi edinir.
2	Proje yazma teknikleri hakkında bilgi edinir.



3	Projelere mali destek sağlayan kurum/kuruluşların değerlendirme süreçleri hakkında bilgi edinir
4	Projelere mali destek sağlayan kurum/kuruluşların değerlendirme süreçleri hakkında bilgi edinir
5	Projelere mali destek sağlayan kurum/kuruluşların değerlendirme süreçleri hakkında bilgi edinir

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 gözetererek 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	4	5	4	5
PÇ3	5	4	5	4	5
PÇ4	4	5	4	5	4
PÇ5	4	5	4	5	4
PÇ6	4	5	4	4	5
PÇ7	5	4	5	5	4
PÇ8	4	4	5	4	5
PÇ9	5	5	4	5	4
PÇ10	4	4	5	4	5
PÇ11	5	4	5	4	5
PÇ12	5	4	5	4	4
PÇ13	4	5	4	5	4
PÇ14	4	5	5	4	4

