



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title		Project Development in Food and Beverage Management							
Course Code		GAST518		Couse Level		Second Cycle (Master's Degree)			
ECTS Credit	5	Workload	123 (Hours)	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course		is to teach the students in detail the basic project writing knowledge that will be needed in their subsequent learning and business life.							
Course Content		It is aimed that the students will have the ability to develop and evaluate project writing skills in the direction of the project writing knowledge they have achieved 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							

Assessment Methods and Criteria

Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

Recommended or Required Reading

1	Project Management / Richard Newton
---	-------------------------------------

Week	Weekly Detailed Course Contents	
1	Theoretical	What is the project? Basic concepts of project management
2	Theoretical	Project management processes
3	Theoretical	Project management stakeholders
4	Theoretical	Basic problem identification in projects
5	Theoretical	Scope of project scope
6	Theoretical	Planning of project activities
7	Theoretical	Planning of project costs
8	Theoretical	Planning of potential risks in the project
9	Intermediate Exam	Exam
10	Theoretical	Sample project evaluation-discussion
11	Theoretical	Sample project evaluation-discussion
12	Theoretical	Sample project evaluation-discussion
13	Theoretical	Sample project evaluation-discussion
14	Theoretical	Sample project evaluation-discussion
15	Theoretical	Sample project evaluation-discussion
16	Final Exam	Exam

Workload Calculation

Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	3	3	84
Midterm Examination	1	15	2	17



Final Examination	1	20	2	22
Total Workload (Hours)				123
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				5
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				

Learning Outcomes

1	Learn about the overall project management process.
2	Learn about project writing techniques.
3	Get information about the evaluation processes of the institutions / organizations providing financial support to the projects
4	Get information about the evaluation processes of the institutions / organizations providing financial support to the projects
5	Get information about the evaluation processes of the institutions / organizations providing financial support to the projects

Programme Outcomes (Gastronomy and Culinary Arts Master)

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 özümlediği 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	4	5	4	5
P3	5	4	5	4	5
P4	4	5	4	5	4
P5	4	5	4	5	4
P6	4	5	4	4	5
P7	5	4	5	5	4
P8	4	4	5	4	5
P9	5	5	4	5	4
P10	4	4	5	4	5
P11	5	4	5	4	5
P12	5	4	5	4	4
P13	4	5	4	5	4
P14	4	5	5	4	4

