



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Seminer							
Ders Kodu		GAST701		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	106 (Saat)	Teori	0	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, öğrencilerin alan yazın araştırması yaparak belirli bir konuda bilgi toplama, topladıkları bilgiyi sentezleyerek rapor haline getirip sunmalarını sağlamaktır.							
Özet İçeriğı		Yüksek lisans eğitiminin ikinci yarısında danışman öğretim üyesinin denetiminde çalışmak istediğı konu ile ilgili literatür çalışması, veri toplama, derleme, analiz etme ve sonuçları raporlayarak sunmayı kapsayan faaliyetlerden oluşur.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Proje Tabanlı Öğrenme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Elvan KESER						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ödev	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

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

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Seminer Konusunun belirlenmesi
2	Uygulama	Seminer konusunun belirlenmesi
3	Uygulama	Literatür taraması
4	Uygulama	Literatür taraması
5	Uygulama	Literatür taraması
6	Uygulama	Veri toplama
7	Uygulama	Veri toplama
8	Uygulama	Veri toplama
9	Uygulama	Verilerin analizi
10	Uygulama	Verilerin analizi
11	Uygulama	Verilerin analizi
12	Uygulama	Raporlaştırma
13	Uygulama	Raporlaştırma
14	Uygulama	Raporlaştırma
15	Uygulama	Düzeltilme
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	15	1	2	45
Dönem Ödevi	1	30	1	31
Okuma	15	0	2	30
Toplam İş Yüğü (Saat)				106
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Verilen bir konuda detaylı alan yazın araştırması yapabilme
2	Alan yazından elde ettiğı bilgileri bütünleştirebilme
3	Ulaştığı sonuçları bilimsel bir rapor haline getirebilme



4	Ulaştığı sonuçları topluluk önünde sunabilme
5	Yapılan bilimsel araştırmaların sonuçlarından faydalanma

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 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	4	5	4	5
PÇ2	5	4	5	4	4
PÇ3	5	5	4	5	4
PÇ4	5	4	5	4	5
PÇ5	5	4	5	4	4
PÇ6	5	5	4	5	4
PÇ7	5	5	4	5	5
PÇ8	5	4	5	4	4
PÇ9	5	4	4	5	4
PÇ10	4	4	5	4	5
PÇ11	4	5	5	5	4
PÇ12	5	5	4	4	5
PÇ13	4	4	5	4	5
PÇ14	5	5	4	4	5

