



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Paket Program Kullanımı							
Ders Kodu		HOM232		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	102 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Konaklama işletmelerinde kullanılmakta yazılımlar içinde ağırlıklı olarak Yiyecek ve İçecek Bölümlerini kapsayan yazılımları inceleyip, örnekler vererek uygulamalı olarak öğrencilerin bilişsel olarak daha donanımlı olmalarını sağlamaktır.							
Özet İçeriği		Konaklama işletmelerinde kullanılmakta yazılımlar içinde ağırlıklı olarak Yiyecek ve İçecek Bölümlerini kapsayan yazılımları inceleyip, örnekler vererek uygulamalı olarak bilgi vermektir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, 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	TURİZM İŞLETMELERİNDE BİLGİ TEKNOLOJİLERİ KULLANIMI VE OTEL OTOMASYON PROGRAMLARI (Aykut Pajo)
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yeni başlayanlar için yeni terimler
2	Teorik	Ana veriler, Maliyet Merkezleri/ Ambarlar, Vergi tanımlama, Satıcı tanımlama, Birim tanımlama
3	Teorik	Stok malı Grupları, Üst gruplar, Ana gruplar, Alt gruplar
4	Teorik	Stok malları, Stok malı tanımlama, depozito tanımları, Son kullanım tarihi kontrolü
5	Teorik	Satın alma, Satın alma siparişleri, Sipariş değiştirme, Fiyat teklifleri
6	Teorik	Alımlar, Direkt alım, siparişli alım, ambar bazında son kullanım tarihi kontrolü
7	Teorik	Fatura Kontrolü, İrsaliyelerin Faturalaştırılması, fatura kontrolü opsiyonları
8	Teorik	Ambar, Transfer Talepleri, transferler, Transfer girişi, ara ürün transferleri
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Depolama lokasyonları, lokasyon tanımlama, toplu envanter oluşturma
11	Teorik	Stok sayım listeleri, Hareketler kontrolü, Envanter girişleri, envanter kapanışı, envanter değerlendirme, envanter listeleri
12	Teorik	Maliyet kontrolü, Reçeteler, Reçete oluşturma, Reçet silme, Reçete grubu tanımlama,
13	Teorik	Stok malı tanımlama, Satışlar, manuel satış girişi, satış portföyleri, satış analizleri
14	Teorik	Maliyet Merkezi karşılaştırma, günlük maliyet, grup analizleri, Ana grup listeleri, Yiyecek İçecek sonuçları.
15	Teorik	Genel Değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	4	56
Uygulamalı Ders	8	0	1	8
Ödev	5	5	0	25
Ara Sınav	1	5	1	6



Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yükü (Saat)				102
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yiyecek içecek endüstrisini kapsayan yazılımların gerekliliğini kavrar ve Yiyecek içecek endüstrisinde yazılımlar aracılığıyla yapılan işlemleri ayrıntılarıyla öğrenir
2	Yiyecek içecek endüstrisinde malzeme yönetiminin önemini kavrar
3	Yiyecek içecek endüstrisinde envanter yönetiminin önemini kavrar.
4	Yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini öğrenmek
5	Yiyecek içecek sipariş işlemlerini öğrenmek

Program Çıktıları (Konaklama İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	5	5	5
PÇ2	5	5	5
PÇ3	5	5	5
PÇ4	4	4	4
PÇ5	5	5	5
PÇ6	4	4	4
PÇ7	5	5	5
PÇ8	4	4	4
PÇ9	4	4	4
PÇ10	4	4	4
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5
PÇ13	5	5	5
PÇ14	4	4	4
PÇ15	4	4	4
PÇ16	4	4	4

