



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
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) | Öğr. Gör. Naci ADAK | | | | | | | | |

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, Reçete 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 Yüğü (Saat) | | | 102 |
| | Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi | | | 4 |
| *25 saatlik iş yüğü 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 |

