



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Yiyecek-İçecek Otomasyon Sistemleri								
Ders Kodu	REM208			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersle öğrencilere, yiyecek içecek otomasyon sistemi hakkında bilgisayar kullanımını uygulayabilmek amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Bu dersle öğrencilere, yiyecek içecek otomasyon sistemi hakkında bilgisayar kullanımı sağlanır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. El. Ferit Uğur ÜNAL								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Protel Bilgisayara A.Ş. (2012) MC Materials Control Malzeme Yönetimi Kullanıcı Klavuzu
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Laboratuvar	Material Control programına giriş
2	Laboratuvar	Ana veriler I
3	Laboratuvar	Ana veriler II
4	Laboratuvar	Satınalma I
5	Laboratuvar	Satınalma II
6	Laboratuvar	Ambar I
7	Laboratuvar	Ambar II
8	Laboratuvar	Uygulama
9	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
10	Laboratuvar	Ambar III
11	Laboratuvar	Ambar III
12	Laboratuvar	Maliyet Kontrolü I
13	Laboratuvar	Maliyet Kontrolü II
14	Laboratuvar	Maliyet Kontrolü III
15	Laboratuvar	Maliyet Kontrolü IV
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Malzeme talepleri için gerekli ana veri girişlerini yapabilmektir.
2	Satınalma siparişlerini ve fiyat tekliflerini oluşturabilmektir.
3	Transfer talebinde bulunabilmek, stok hareketlerini takip edebilmek ve stok kontrollerini yapabilmektir.
4	Otomasyon programlarını etkin olarak kullanabilme
5	Bilişim güvenliğinin önemini kavrayabilme

**Program Çıktıları (Yiyecek İçecek 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	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek 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	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	3	3	3	3	3
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ5	3	3	3	3	3
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	3	3	3	3	3
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	3	3	3	3	3
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	5	5	5	5	5
PÇ16	5	5	5	5	5

