AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Sektörde Uygulama I								
Ders Kodu	REM401		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	30	İş Yükü	750 *(Saat)*	Teori	0	Uygulama	45	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencinin sektörde çalışarak, işletme işleyişinin yanı sıra pazarlama, müşteri ilişkileri, günlük operasyonların yapılması gibi genel bir bilgiye sahip olması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Öğrencinin sektördeki operasyonlarında tecrübe kazanmasının sağlanması.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları	
AKTS Kredi Koşulu	175

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Otel İşletmelerinin Yönetimi (Orhan Batman)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Uygulama
2	Uygulama	Uygulama
3	Uygulama	Uygulama
4	Uygulama	Uygulama
5	Uygulama	Uygulama
6	Teorik	Uygulama
7	Uygulama	Uygulama
8	Uygulama	Uygulama
9	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
10	Uygulama	Uygulama
11	Teorik	Uygulama
12	Uygulama	Uygulama
13	Uygulama	Uygulama
14	Uygulama	Uygulama

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Uygulamalı Ders	14	45	1	644
Ara Sınav	1	45	1	46
Dönem Sonu Sınavı	1	59	1	60
			Toplam İş Yükü (Saat)	750
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	30
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	İşletmelerin günlük operasyonlarını öğrenir

2	Teorik derslerde öğrendiklerinin uygulamadaki halini görerek, teori ve uygulama arasındaki benzerlik ve farklılıkları görür
3	Mesleğin avantaj ve dezavantajlarını yakından görür
4	Hizmet hataları ve telafileri hakkında tecrübe kazanır
5	Kariyer planlaması hakkında öngörü sahibi olur

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