



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Supply Chain: Storage and Distribution								
Course Code	REM410	Course Level			First Cycle (Bachelor's Degree)				
ECTS Credit	10	Workload	250 (Hours)	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course	Yeni birer işletmecilik disiplini olarak gelişen lojistik ve tedarik zinciri kavramlarını, önemini ve bunlara ait temel sorun/karar alanlarını ele almak ve incelemek.								
Course Content	Lojistik ve tedarik zinciri yönetimi ile ilgili temel kavramlar, bunlar arasındaki benzerlik ve farklılıklar.								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods					Explanation (Presentation)				
Name of Lecturer(s)									

Prerequisites & Co-requisites

Equivalent Course	REM339
-------------------	--------

Assessment Methods and Criteria

Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	70

Recommended or Required Reading

1	ders notları
---	--------------

Week	Weekly Detailed Course Contents & Teaching Methods	
1	Theoretical	Lojistik kavramı ve önemi; lojistik konuları: malzeme, yedek parça, mamul, işgücü ve bilgi lojistiği; lojistik ile ilgili temel kavramlar.
2	Theoretical	Lojistik alanları: tedarik, üretim ve dağıtım lojistiği, bu alanlar arasındaki ilişkiler.
3	Theoretical	Lojistiğin işletme organizasyonu içindeki yeri; lojistik organizasyon şekilleri; temel lojistik faaliyetler; lojistiğin genel amaçları (doğruları).
4	Theoretical	Lojistik sistem tanımı, lojistik sistemlerin sınıflandırılması ve mukayesesi, lojistik sistemin amaçları.
5	Theoretical	Lojistik yönetimi, tedarik zinciri ve tedarik zinciri yönetimi tanımları, lojistik, tedarik zinciri ve tedarik zinciri yönetimi arasındaki benzerlik ve farklılıklar.
6	Theoretical	Tedarik zinciri türleri; tedarik zincirinde kamçı etkisi: önemi, nedenleri, sonuçları ve kamçı etkisine karşı alınabilecek önlemler.
7	Theoretical	Tedarik zincirinde ortaya çıkan maliyetler; depo yönetimi kavramı: depo türleri, amaçlar, kuruluş yeri tercihleri; elleçleme ve paketleme işlemleri.
8	Theoretical	Üretim lojistiği ve yönetimi: Etki eden faktörler; kapsamı; MRP ve MRP II; OPT, Kanban; JIT-Production.
9	Intermediate Exam	Ara Sınav
10	Theoretical	Dağıtım lojistiği ve yönetimi: kapsamı, dağıtım kanalları; dağıtım şebekesinin yönetimi; kuruluş yeri sorunu; ürün ve yedek parça transport problemleri; rota plânlaması.
11	Theoretical	Tedarik zinciri yönetiminde bilgi yönetiminin rolü ve önemi.
12	Theoretical	Tedarik zinciri yönetiminde dış kaynak kullanımı: 3PL ve 4PL kavramları.
13	Theoretical	Tedarik zinciri performansının değerlendirilmesi: kullanılan performans ölçütleri.
14	Theoretical	Değerlendirme
15	Theoretical	Değerlendirme
16	Final Exam	final

Workload Calculation

Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	8	3	154
Assignment	1	45	1	46
Midterm Examination	1	19	1	20



Final Examination	1	29	1	30
Total Workload (Hours)				250
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				10
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				

Learning Outcomes

1	Öğrenciler - Lojistik ve tedarik zinciri yönetimi ile ilişkili kavramları öğrenir
2	Lojistik ve tedarik zinciri türlerini ve - Lojistik ve tedarik zincirlerinin nasıl başarı ile yönetileceğini öğreneceklerdir.
3	Lojistik ve tedarik zinciri yönetimi ile ilişkili kavramları
4	Lojistik ve tedarik zinciri türleri
5	Lojistik ve tedarik zincirlerinin nasıl başarı ile yönetileceği

Programme Outcomes (Food and Beverage Management)

1	Having scientific and professional ethic values
2	To gain the ability of critical and analytical thinking
3	Having the consciousness of necessity of obtaining new abilities and life-long learning
4	To know the principle concepts related to tourism industry
5	Having the consciousness of tourism and natural, cultural and social environment relations
6	Having the knowledge of higher level of a foreign language to communicate and to follow the new researches and daily subjects at his/her own field
7	Being able to use another foreign language at middle leve
8	Having the ability of doing teamwork
9	Being competent about information technologies
10	Having the ability of administrative knowledge buildup at his field
11	Being competent about the human behaviours and relations of tourism industry
12	Being able to follow the trends at his/her field
13	Being competent about the subjects of establishment procedures of an enterprise and entrepreneurship on the food and beverage management fields
14	Having the ability and knowledge about the subjects that are necessary at his occupation
15	Being able to use and having knowledge about the equipments and hardware systems used at food and beverage establishments
16	Having the ability of problem diagnosis, and to make decission toward problems at food and beverage establishments

