



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
(2019 - 2020) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Maliyet ve Stok Kontrolü (MC)	TRZ311	5	2 + 1	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Turizm İşletmeciliği - Lisans (Öğün, Yüz yüze)				
Amaç	Turizm işletmelerinde yiyecek içecek işletmelerinin yapılarını ve nasıl işleyiş gösterdiklerini anlamak, yiyecek içecek işletmelerinin turizm sektöründeki önemini kavramak ve Materials Contols (MC) programını öğretmek amacı güdülmüştür.				
Ders İçeriği	Bu ders yiyecek içecek hizmetlerinde sistemsal yaklaşım ürünü olan otomasyon sistemleri ve MC programının öğrenilmesini içermektedir.				
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Öznur CUMHUR , Dr. Öğr. Üyesi Serhat BİNGÖL				
Ders Kaynakları	Ders Notları				

Hafta	Konu
1	MC programı tanıtımı
2	Anaviriler
3	Vergiler ve E-Fatura
4	Maliyet Kontrolü
5	Üretim ve Transfer
6	Stok Malları
7	Exercises
8	Ambar Yönetimi
9	Envanter Oluşturma
10	Satın Alma
11	Direkt Alım ve Siparişli alım
12	Raporlama
13	Web Raporlaması
14	Alıştırmalar

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	1	5
Önceden planlanmış özel beceriler	Problem Çözme	2	3
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	2	7
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	1	2
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	2	6
Ara Sınav 1		2	2
Dönem Sonu Uygulaması		3	2
Ders İş Yükü:		91	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,57	

Program Çıktıları	
1	Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur.
2	Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.
3	Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşılabileceği öngörülemez sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözüm üretir.
4	Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir.
5	Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir.
6	Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve güçlü yönlerini tanımlama, akıl yürütme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur.
7	Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir.
8	Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar.
9	Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır.
10	Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatistiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir.
11	Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgi sahip olur.
12	Sorumluluğundaki kişilerle ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.
13	Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir.
14	Turizm İşletmeciliği bölüm mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Materials Control sertifikasının alınması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrencilerin yiyecek içecek hizmetlerinde kullanılan bilgisayar programlarını öğrenmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Materials Control programının uygulamalı olarak öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kayıt ve izlenebilirliğin sağlanması konuları hakkında bilgi sahibi olması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/tir/198753>