



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 (Örgün, 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 sistemsel yaklaşım ürünü olan otomasyon sistemleri ve MC programının öğrenilmesini içermektedir.				
Ders Veren	Doç. Dr. Serhat BİNGÖL				
Ders Kaynakları	Ders Notları				

Hafta	Konu
1	MC programı tanıtımı
2	Anavertler
3	Vergiler ve E-Fatura
4	Maliyet Kontrolü
5	Üretim ve Transfer
6	Stok Malları
7	Alıştırmalar
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 Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	14
Önceden planlanmış özel beceriler	Problem Çözme	1	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	3	14
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
<b>Ders İş Yükü:</b>		86	
<b>AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):</b>		3,37	

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 çözümler 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, hissedartları 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 bilgiye 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
Öğrencilerin yiyecek içecek hizmetlerinde kullanılan bilgisayar programlarını öğrenmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kayıt ve izlenebilirliğin sağlanması konuları hakkında bilgi sahibi olması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Materials Control sertifikasının alınması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Materials Control programının uygulamalı olarak öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/349051>