



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Maliyet ve Stok Kontrolü (MC)	TRZ311	5	2 + 1	5,0	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	Doç. Dr. 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	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 Metotlar	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
Ders İş Yükü:		86	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,37	

Program Çıktıları	
1	Yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.
2	Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.
3	Araştırma yaparak proje önerisi üretir.
4	Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.
5	Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.
6	Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.
7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.
8	Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.
9	Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.
10	Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.
11	Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BMSKA) en az birini açıklar.
12	Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramları, kuramları, ilkeleri ve olguları kapsamlı olarak açıklar.
13	Turizm sektörünün yapısını, işleyişini ve ülke kalkınmasındaki önemini ana hatlarıyla belirtir.
14	Dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri turizm arz ve talebi açısından değerlendirir.
15	Yönetim alanındaki kuramları ve uygulamaları turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetmek için kullanır.
16	Türkiye ve dünya ekonomisi ile turizmdeki gelişmeleri izleyerek geleceğe ilişkin tahminde bulunur.
17	Turizm işletmelerinde hizmet süreçlerini konuk memnuniyetini sağlayacak şekilde yönetir.

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

	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	PÇ 15	PÇ 16	PÇ 17
Ders Öğrenme Çıktısı																	
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/dersbilgi/tir/376909>