

2023 - 2024 / GMS511 - Purchasing and Inventory Management in the Food and Beverage Sector / Purchasing and Inventory Management in the Food and Beverage Sector

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Purchasing and Inventory Management in the Food and Beverage Sector / Purchasing and Inventory Management in the Food and Beverage Sector	
Ders Kodu / Course Code	GMS511	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Master with Thesis / Master with Thesis	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, yiyecek içecek sektöründe satın alma ve stok yönetimi prensiplerini ve uygulamalarını öğretmek, öğrencilere stratejik satın alma kararları alabilme, tedarikçi ilişkilerini yönetme, stok yönetimi tekniklerini kullanma ve verimli bir tedarik zinciri oluşturma becerilerini kazandırmaktır. Ayrıca, yiyecek içecek işletmelerinde stok maliyetlerini optimize etme, envanter yönetimini planlama ve takip etme yeteneklerini geliştirmek hedeflenmektedir.	The objective of this course is to teach students the principles and practices of purchasing and inventory management in the food and beverage industry, and provide them with the skills to make strategic purchasing decisions, manage supplier relationships, utilize inventory management techniques, and create an efficient supply chain. Additionally, the course aims to develop students' abilities to optimize stock costs, plan and monitor inventory management in food and beverage businesses.
İçeriği / Content	Bu dersin amacı, yiyecek içecek sektöründe satın alma ve stok yönetimi prensiplerini ve uygulamalarını öğretmek, öğrencilere stratejik satın alma kararları alabilme, tedarikçi ilişkilerini yönetme, stok yönetimi tekniklerini kullanma ve verimli bir tedarik zinciri oluşturma becerilerini kazandırmaktır. Ayrıca, yiyecek içecek işletmelerinde stok maliyetlerini optimize etme, envanter yönetimini planlama ve takip etme yeteneklerini geliştirmek hedeflenmektedir.	The objective of this course is to teach students the principles and practices of purchasing and inventory management in the food and beverage industry, and provide them with the skills to make strategic purchasing decisions, manage supplier relationships, utilize inventory management techniques, and create an efficient supply chain. Additionally, the course aims to develop students' abilities to optimize stock costs, plan and monitor inventory management in food and beverage businesses.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		
--	--	--

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yiyecek içecek sektöründe satın alma ve stok yönetimi temel kavramlarını anlama.	Understand the basic concepts of purchasing and inventory management in the food and beverage sector.
2	Yiyecek içecek işletmelerinde etkili satın alma stratejileri geliştirme.	Develop effective purchasing strategies in food and beverage businesses.
3	Stok yönetimi süreçlerini planlama, takip ve kontrol etme becerisi kazanma.	Stok yönetimi süreçlerini planlama, takip ve kontrol etme becerisi kazanma.
4	Maliyet analizi yapma ve verimlilik artırma yöntemlerini uygulama.	Conduct cost analysis and implement methods to increase efficiency.
5	Yiyecek içecek sektöründe satın alma ve stok yönetimi alanında araştırma yapma ve sonuçlarını yazılı veya sözlü olarak sunma becerisi geliştirme.	Conduct research in the field of purchasing and inventory management in the food and beverage sector and present the findings in written or oral form.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satın Alma ve Stok Yönetimi Girişi				
	Introduction to Purchasing and Inventory Management				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satın Alma Süreci ve Tedarikçi Seçimi				
	Purchasing Process and Supplier Selection				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tedarikçi İlişkileri Yönetimi				
	Supplier Relationship Management				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stok Kontrolü ve Sipariş Yönetimi				
	Inventory Control and Order Management				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stok Maliyeti ve Maliyet Analizi				
	Inventory Cost and Cost Analysis				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Talep Tahmini ve Stok Yönetimi				
	Demand Forecasting and Inventory Management				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stok Döngüsü ve Teslimat Süreleri				
	Stock Turnover and Lead Time				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lojistik Yönetimi ve Tedarik Zinciri Koordinasyonu				
	Logistics Management and Supply Chain Coordination				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stok Değerleme ve Envanter Kontrolü				
	Stock Valuation and Inventory Control				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stok Düzeltme ve Dönem Sonu İşlemleri				
	Stock Adjustments and Period-End Procedures				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depolama Sistemleri ve Alan Yönetimi				
	Storage Systems and Space Management				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hızlı Tüketim Ürünleri ve Tedarikçi İlişkileri				
	Fast-Moving Consumer Goods and Supplier Relationships				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yazılım ve Teknoloji Uygulamaları				
	Software and Technological Applications				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Performans Ölçütleri ve Sürekli İyileştirme				
	Performance Metrics and Continuous Improvement				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	76.00	76.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	72.00	72.00
Toplam / Total:	4	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Yiyecek içecek sektöründe satın alma ve stok yönetimi temel kavramlarını anlama. / Understand the basic concepts of purchasing and inventory management in the food and beverage sector.	4	5	5	4	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5
2.Yiyecek içecek işletmelerinde etkili satın alma stratejileri geliştirme. / Develop effective purchasing strategies in food and beverage businesses.	3	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5
3.Stok yönetimi süreçlerini planlama, takip ve kontrol etme becerisi kazanma. / Stok yönetimi süreçlerini planlama, takip ve kontrol etme becerisi kazanma.	4	5	4	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4
4.Maliyet analizi yapma ve verimlilik artırma yöntemlerini uygulama. / Conduct cost analysis and implement methods to increase efficiency.	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5
5.Yiyecek içecek sektöründe satın alma ve stok yönetimi alanında araştırma yapma ve sonuçlarını yazılı veya sözlü olarak sunma becerisi geliştirme. / Conduct research in the field of purchasing and inventory management in the food and beverage sector and present the findings in written or oral form.	4	4	4	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high