

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Yiyecek İçecek Yönetimi ve Maliyet Kontrolü	GST 205	3	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Yiyecek içecek maliyet kontrolünün önemini kavrayabilmek, Ekonomik hedeflere ulaşmada maliyetleri kontrol altında tutabilmek. Yiyecek içecek işletmelerinde standart-ürün, standart-verim metotlarını tanıyabilmek, otomasyon programlarını kullanabilmeyi sağlamak.				

Dersin Öğrenme Kazanımları	1	Maliyetler ile ilgili tanımlamaları kavrar.
	2	Turizm işletmelerinde maliyetlerin dağılımını yorumlar.
	3	Maliyet hesaplanmasını öğrenip uygulayabilir.
	4	Karma maliyetleri tanıır.
	5	Turizm ürününün fiyatlamasını etkileyecek unsurları yorumlar.
	6	Başabaş noktası ve İş Analizi yapar.
	7	Maliyetlerin turizm işletmelerine olan etkisini açıklar.

DERSİN İÇERİĞİ

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Konaklama İşletmelerinin Turizm Sektörü İçindeki Yeri, Önemi ve Özellikleri, Konaklama İşletmelerinin Sınıflandırılması	-
2	Maliyet Kavramı ve Konaklama Sektöründeki Önemi	-
3	Yiyecek Maliyet Kontrol Süreci Restoran ve Mutfak Otomasyon Programı	-
4	Satın alma Kontrolü	Satın alma Kontrolü ile ilgili uygulamalar
5	Tesellüm (Teslim Alma) Kontrolü	Tesellüm Kontrolü ile ilgili uygulamalar
6	Depolama ve Dağıtım Kontrolü	Depolama ve Dağıtım Kontrolü ile ilgili

		uygulamalar
7	ARA SINAV	
8	Üretim Kontrolü	Üretim Kontrolü ile ilgili uygulamalar
9	Gelir Kontrolü	Gelir Kontrolü ile ilgili uygulamalar
10	İçecek Maliyet Kontrol Süreci	-
11	Yiyecek - İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri	-
12	Maliyet ve Satışların Analizi	Maliyet ve Satışların Analizi ile ilgili uygulamalar
13	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Fiyatlama	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Fiyatlama ile ilgili uygulamalar
14	Yiyecek- İçecek Faaliyetleri İle İlgili Dönemsel Verilerin İstatistiksel Yöntemlerle Raporlanması	Yiyecek- İçecek Faaliyetleri İle İlgili Dönemsel Verilerin İstatistiksel Yöntemlerle Raporlanması ile ilgili uygulamalar

KAYNAKLAR

- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, Kollektif. Detay Yayıncılık 2017
- Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri, Osman Avşar Kurgun, Alparslan Usal. Detay Yayıncılık 2006
- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Satışların Analizi, Detay Yayıncılık 2012
- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü, Hatipoğlu Yayınları 2018
- Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Nilüfer Koçak. Detay Yayıncılık 2016
- Food and Beverage Cost Control, Lea R. Dopson, David K. Hayes. Wiley 2015

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		