

T.C.
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 Koordinatörü	Öğr. Gör. Melih SERENGİL				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Melih SERENGİL				
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.				
Hafta	DERS AKIŞI				
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				
5	Tesellüm (Teslim Alma) Kontrolü				
6	Depolama ve Dağıtım Kontrolü				
7	ARA SINAV				
8	Üretim Kontrolü				
9	Gelir Kontrolü				
10	İçecek Maliyet Kontrol Süreci				
11	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Fiyatlama				
12	Yiyecek - İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri				
13	Maliyet ve Satışların Analizi				
14	Yiyecek- İçecek Faaliyetleri İle İlgili Dönemsel Verilerin İstatistiksel Yöntemlerle Raporlanması				
KAYNAKLAR					
- Yrd. Doç. Dr. Yaşar YILMAZ, Konaklama İşletmelerinde Yiyecek&İçecek Maliyet Kontrolü ve Satışların Analizi, , Detay Yayıncılık, 5. Baskı, Eylül 2012.					