

Objectives of the Course

The aim of this course is to teach how to apply cost control in all processes in food and beverage companies.

Course Contents

The definition, scope, significance, aim of cost control and basic concepts, food and beverage and manpower cost control processes, pricing approaches, analysis of cost and sales, distribution of costs, cost-break even analysis.

Recommended or Required Reading

Mehmet Sarıışık (2024) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, Detay yayıncılık, Ankara. Yaşar Yılmaz (2012) Konaklama İşletmelerinde Yiyecek&İçecek Maliyet Kontrolü, maliyet ve satışların analizi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lectures, homework, discussion, problem solving, research.

Recommended Optional Programme Components

Students are advised to read the lecture notes beforehand.

Instructor's Assistants

Emine KALE

Presentation Of Course

Lecture, discussion, problem solving.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Emine Kale

Program Outcomes

- 1. can explain the importance of food and beverage cost control.
- 2. Can apply cost control methods in food and beverage processes.
- 3. Can make analyses related to cost control.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	The basic concepts of cost contol	problem solving
2	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	The importance of cost control	problem solving
3	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food cost-control process: Purchase control	problem solving
4	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food cost-control process: Purchase control	problem solving
5	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food cost-control process: delivery, control	problem solving
6	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food cost-control process: stock control	problem solving
7	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food cost-control process: storage and distribution control	problem solving
9	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food cost-control process: Production control	problem solving
10	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food cost-control process: Production control	problem solving
11	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food cost-control process: Revenue control	problem solving
12	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food cost-control process: Revenue control	problem solving
13	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Beverage cost-control process	problem solving
14	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food and Beverage cost control methods	problem solving
15	Lecture notes for the relevant week.	problem solving	Lecture, discussion, question and answer, problem solving.	Food and Beverage cost control methods	problem solving

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	12	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	8	1,00
Ev Ödevi	1	1,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	5	3,00
Vize	1	1,00
Final Sınavı Hazırlık	7	3,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	15	2,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22	P.O. 23	P.O. 24	P.O. 25
L.O. 1	2								1																
L.O. 2									2			2													
L.O. 3									3			3													

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- L.O. 1 :** Yiyecek içecek maliyet kontrolünün önemini açıklayabilir.
- L.O. 2 :** Yiyecek içecek süreçlerinde maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir.
- L.O. 3 :** Maliyet kontrolü ile ilgili analizler yapabilir.