

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, yiyecek içecek işletmelerinde tüm süreçlerde maliyet kontrolünün nasıl uygulanacağını öğretmesidir.

Dersin İçeriği

Maliyet kontrolünün tanımı, kapsamı, önemi, amacı ve temel kavramlar, yiyecek, içecek ve işgücü maliyet kontrol süreçleri, fiyatlama yaklaşımları, maliyet ve satışların analizi, maliyetlerin dağıtımı, maliyet-kara geçiş analizleri.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

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

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Ders anlatım, ödev, tartışma, problem çözme, araştırma.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrencilerin ders notlarını önceden okumaları.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Emine KALE

Dersin Verilişi

Anlatım, tartışma, problem çözme.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Emine Kale

Program Çıktısı

- 1. Yiyecek içecek maliyet kontrolünün önemini açıklayabilir.
- 2. Yiyecek içecek süreçlerinde maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir.
- 3. Maliyet kontrolü ile ilgili analizler yapabilir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Maliyet kontrolü ile ilgili temel kavramlar	problem çözme
2	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Maliyet kontrolünün önemi	problem çözme
3	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek maliyet kontrol süreci: Satın alma kontrolü	problem çözme
4	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek maliyet kontrol süreci: Satın alma kontrolü	problem çözme
5	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek maliyet kontrol süreci:tesellüm kontrolü	problem çözme
6	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek maliyet kontrol süreci: stok kontrolü	problem çözme
7	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek maliyet kontrol süreci:Depolama ve dağıtım kontrolü	problem çözme
9	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek maliyet kontrol süreci:Üretim kontrolü	problem çözme
10	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek maliyet kontrol süreci:Üretim kontrolü	problem çözme
11	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek maliyet kontrol süreci: Gelir kontrolü	problem çözme
12	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek maliyet kontrol süreci: Gelir kontrolü	problem çözme
13	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	İçecek maliyet kontrol süreci	problem çözme
14	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemleri	problem çözme
15	İlgili hafta ders notları.	problem çözme	Anlatım. tartışma, soru-cevap, problem çözme.	Yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemleri	problem çözme

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
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

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

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

Tablo :

- P.Ç. 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.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.
- Ö.Ç. 1 :** Yiyecek içecek maliyet kontrolünün önemini açıklayabilir.
- Ö.Ç. 2 :** Yiyecek içecek süreçlerinde maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Maliyet kontrolü ile ilgili analizler yapabilir.