



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü							
Ders Kodu		CUL226		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	52 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrenciye; yemek maliyeti hesaplama ve maliyetleri kontrol etmeyi öğretme amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Maliyet kontrol yöntemleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Murat KAHYA						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Yılmaz, Y. (2007) Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü, Detay Yayıncılık, Ankara.
2	2. Denizer, D. (2005) Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Maliyet kavramları
2	Teorik	Maliyet kontrolü tanımı, önemi, aşamaları
3	Teorik	Yiyecek maliyet kontrol süreci, satın alma döngüsü
4	Teorik	Satın alma döngüsü
5	Teorik	Gelir kontrolü
6	Teorik	İçecek maliyet kontrol süreci
7	Teorik	Fiyatlama yöntemleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Maliyet kontrol yöntemleri- basit aylık yöntem
10	Teorik	Haris, Kerr and Foster yöntemi
11	Teorik	Standart maliyet yöntemi
12	Teorik	Potansiyel maliyet yöntemi
13	Teorik	Maliyet ve satışların analizi, raporlama
14	Teorik	Analiz uygulama örneğı
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretim ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
Toplam İş Yüğü (Saat)				52
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yemek maliyetlerini hesaplayabilmek ve kontrol edebilmek,
2	Maliyet ile satışlar arasındaki ilişkiyi anlayabilmek
3	Bütçe hazırlayabilmek
4	Çalışanların kontrol sisteminde görevleri



5	Mutfakta kayıp, kaçak, fireleri ve usulsüzlükleri, etik ihlalleri
---	---

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	1	1	1	1	1
PÇ2	3	3	4	2	4
PÇ3	1	1	1	1	1
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	1	1	1	1	1

