



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü							
Ders Kodu		İKM202		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Turizm işletmelerinde maliyet kontrolü ve maliyet hesaplamalarına dayalı etkinlik- verimlilik analizlerinin öğretilmesidir.							
Özet İçeriğı		Konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet yapısı, kontrol aşamaları, kontrol yöntemleri, analizler, fiyatlandırma, seyahat işletmeciliğı kapsamında paket tur maliyetleri, maliyet kontrolünde yardımcı olacak analitik yaklaşımlar							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Erhan COŞKUN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ – Yaşar YILMAZ
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Maliyet Kavramı ve Turizm İşletmelerindeki Önemi
2	Teorik	Yiyecek Maliyet Kontrol Süreci
3	Teorik	Satınalma Kontrolü
4	Teorik	Tesellüm Kontrolü
5	Teorik	Depolama ve Dağıtım Kontrolü
6	Teorik	Üretim Kontrolü
7	Teorik	Gelir Kontrolü
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	İçecek Maliyet Kontrol Süreci
10	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri
11	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri
12	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlama
13	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlama
14	Teorik	Maliyet Analiz Yöntemleri
15	Teorik	Genel Değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	14	1	2	42
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7

Toplam İş Yüğü (Saat) 78

Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi 3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Etkin satınalma yapabilir.
---	----------------------------



2	Üretim planlaması sayesinde yüksek verimlilikle çalışılabilecektir.
3	Doğru fiyatlandırma yöntemini seçebilecektir.
4	Maliyet kavramı ve turizm işletmelerindeki önemi kavranır
5	Yiyecek maliyet kontrol süreci hakkında bilgi sahibi olunur.

Program Çıktıları (İkram Hizmetleri Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

