



## 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   |

