



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Maliyet Analizi							
Ders Kodu		REM303		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	73 (Saat)	Teori	3	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)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Okan Umut ŞİMŞEK						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yılmaz, Y. (2007) Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü, 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	Teorik	Maliyet kontrol yöntemleri- basit aylık yöntem
9	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
10	Teorik	Haris, Kerr and Foster yöntem
11	Teorik	Standart maliyet yöntemi
12	Teorik	Potansiyel maliyet yöntemi
13	Teorik	Maliyet ve satışların analizi, raporlama
14	Teorik	Analiz uygulama örneğı
15	Teorik	Analiz uygulama örneğı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final

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	3	56
Ara Sınav	1	6	1	7



Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				73
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3
*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 (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	4	4	5	4
PÇ2	4	5	4	4	4
PÇ3	4	5	4	3	4
PÇ4	4	4	5	4	5
PÇ5	5	5	5	4	4
PÇ6	4	4	4	5	4
PÇ7	5	5	4	4	4
PÇ8	5	4	5	3	5
PÇ9	4	5	4	4	3
PÇ10	5	4	5	4	4
PÇ11	5	5	4	4	4
PÇ12	4	4	5	5	4
PÇ13	4	5	4	4	4
PÇ14	5	5	5	4	5
PÇ15	4	4	5	4	4
PÇ16	5	4	5	4	4

