



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**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 İçeriği                      | Maliyet kontrol yöntemleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.  |         |           |             |   |          |        |             |   |
| Staj Durum                        | Yok  |         |           |             |   |          |        |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                | Anlatım (Takrir)   |         |           |             |   |          |        |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | Öğr. Gör. Okan Umut ŞİMŞEK   |         |           |             |   |          |        |             |   |

#### Ders Koşulları

|           |               |
|-----------|---------------|
| Denk Ders | REM329/REM410 |
|-----------|---------------|

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç                      | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize)          | 1    | 40       |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1    | 60       |

#### 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                       | Fiyatlandırma 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 örneği                             |
| 15    | Teorik                       | Analiz uygulama örneği                             |
| 16    | Dönem Sonu Sınavı (Final)    | final  |

#### Dersin Öğrenme, Öğretme 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 Yükü (Saat)                                |   |   | 73 |
|   | Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi |   |   | 3  |
| *25 saatlik iş yükü 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   |

