



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	AŞÇ239	3	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Bu dersin amacı, öğrencilere yiyecek ve içecek standartlarının belirlenmesi, standart maliyet araçları, maliyet kontrol süreci: mönü planlama-tahminleme-satın alma-tesellüm-depolama-dağıtım-üretim-servis-, ile aylık maliyet raporu ve analizi konularını öğretmektir.				
Ders İçeriği	YİYECEK VE İÇECEK MALİYETİ KONTROLÜN KAPSAM VE ÖNEMİ, YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROL SÜREÇ VE AŞAMALARI, STANDART YİYECEK İÇECEK REÇETELERİNİN MALİYET HESAPLARININ YAPILMASI, YİYECEK İÇECEK FAALİYETLERİ İLE İLGİLİ DÖNEMSEL VERİLERİN İSTATİSTİKSEL YÖNTEMLERLE RAPORLANMASI.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Olgun ÇIRAK				
Ders Kaynakları	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ Kavramlar, Uygulamalar ve Örnekler, 2021. DETAY YAYINCILIK., YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ Kavramlar, Uygulamalar ve Örnekler, 2021. DETAY YAYINCILIK.				

Hafta	Konu
1	Maliyet Kavramı ve Turizm İşletmelerindeki Önemi
2	Yiyecek Maliyet Kontrol Süreci
3	Satın alma Kontrolü
4	Tesellüm Kontrolü
5	Depolama ve Dağıtım Kontrolü
6	Üretim Kontrolü
7	Üretim Kontrolü
8	Gelir Kontrolü
9	İçecek Maliyet Kontrol Süreci
10	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma I
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma II
12	Pazarlamaya ve Karlılığa Yönelik Fiyatlandırma
13	Maliyete Yönelik Fiyatlandırma
14	Rekabete Yönelik Fiyatlandırma

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	10
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	2	7
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
Ders İş Yükü:		96	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,76	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, iş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler iş yeri uygulaması ve iş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------

