



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	AŞÇ239	2	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 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

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/324573>