



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 Fiyatlama I
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlama II
12	Pazarlamaya ve Karlılığa Yönelik Fiyatlama
13	Maliyete Yönelik Fiyatlama
14	Rekabete Yönelik Fiyatlama

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Üretim planlaması sayesinde yüksek verimlilikle çalışılabilecektir.

Etkin satın alma yapılabilir.

Doğru fiyatlama yöntemini seçebilecektir.

Ortalama Değer