



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271213013	DERSİN ADI	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü
--------------------	-----------	-------------------	------------------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
III.	2	0	0	2	4	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ

Bir yiyecek içecek işletmesinde üretim öncesinde, üretim esnasında ve üretim sonrasındaki maliyetler hakkında bilgi verici ve çeşitli örnek hesaplamalar içeren konu başlıklarından oluşmaktadır.

DERSİN AMAÇLARI

Gastronomi ve Mutfak sanatları öğrencilerinin yiyecek içeceklerin işletmeye satın alınmasından, müşteriye sunulmasına kadar geçen süreçte maliyetleri nasıl düşüreceğini öğrenmelerini sağlamak. Müşterilerden geri bildirim alarak üretimde güncellemeler gerçekleştirmeleri farkındalığı oluşturmak.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

Bu dersi alan öğrenciler etkin, doğru, istenen ürünü, istenen kalite ve miktarda satın alabilir. Standart reçete kullanımının önemini bilerek, yiyeceklerin üretim maliyetlerini en aza indirebilir. Doğru stok kontrolü yapar. Etkin fiyatlandırma stratejileri ile başarılı bir işletme yönetimi sağlar.

TEMEL DERS KİTABI

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, Mehmet Sarıışık

YARDIMCI KAYNAKLAR

Turizm İşletmelerinde Maliyetler ve Kontrolü- Nurettin Ayaz Bayram Akay

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Maliyet Kontrolü ve Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Önemi, Genel Kavramlar
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gelir Yönetimi
3	Yiyecek İçecek Satış Tahminleri
4	Satın Alma ve Teslim Alma
5	Yiyecek İçecek Envanter Yönetimi
6	Yiyecek İçecek Üretim Kontrolü
7	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma
8	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Gücü Maliyet Kontrolü
9	Genel Üretim Giderlerinin Kontrolü
10	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Finansal Analiz
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gelir Kontrolü
12	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Sistemleri
13	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Otomasyon Sistemleri
14	Maliyet Kontrol Kapsamında İşletmelerden Örnekler
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.		X	
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.	X		
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.		X	
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.	X		
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.	X		
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR