GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL / FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL	
Ders Kodu / Course Code	ASEC20620188310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Aşçılık bölümü öğrencisi olmak	
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı yiyecek içecek işletmelerinde gider ve maliyet kavramlarının anlaşılması, maliyet kontrolünün yiyecek içecek işletmeleri açısından öneminin kavranması, maliyet kontrol süreci ve yöntemlerinin öğrenilmesidir.	
İçeriği / Content	Maliyet ve gider kavramları, sabit, değişken, ortalama, marjinal ve toplam maliyetler, yiyecek içecek maliyet kontrolü, satın alma: satın alma prosedür ve yöntemleri, tedarikçilerin seçimi, alımlarla ilgili muhasebe kontrolleri, tesellüm kontrolü, tesellüm prosedürü, depolama, dağıtım ve stok kontrolü, üretim: menü planlaması ve satış tahminleri, gelir kontrolü, mekanik gelir kontrol yöntemleri, yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemleri: basit maliyet kontrol yöntemi, ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi, standart maliyet yöntem, potansiyel maliyet kontrol yöntemi, standart reçeteler ve porsiyon maliyetlerin hesaplanması, satış fiyatı belirleme	
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Hayır	

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Denizer, D. (2005). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık Yılmaz, Y. (2005). Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü. Ankara: Detay Yayıncılık. Sarıışık, Mehmet (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü. Ankara: Detay Yayıncılık. Çetiner, E (2002).Konaklama İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları. Ankara: Gazi Yayınevi Usal, A. (2006).Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri.Ankara: Detay Yayıncılık	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Üzeyir KEMENT	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Maliyet kontrolünün önemi ve amaçları	Importance and objectives of cost control
2	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolünde Karşılaşılan Sorunlar	Problems Encountered in Food and Beverage Cost Control
3	Yiyecek içecek satış tahminleri	Food and beverage sales forecasts
4	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Stoklama	Stocking in Food and Beverage Businesses
5	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Depodan Ürün Çıkarma	Removing Products from Warehouses in Food and Beverage Businesses
6	Minimum ve Maksimum stok miktarının belirlenmesi	Determination of Minimum and Maximum inventory quantity

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Maliyet kontrolünün önemi ve amaçları				
	Importance and objectives of cost control				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın alma Bölümü Ve İşlevi				
	Purchasing Department and Function in Food and Beverage Businesses				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Depolama				
	Storage in Food and Beverage Businesses				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Stoklama				
	Stocking in Food and Beverage Businesses				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Depodan Ürün Çıkarma				
	Removing Products from Warehouses in Food and Beverage Businesses				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Üretim Kontrolü Süreci				
	Food Beverage Production Control Process				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Üretim Hatalari				
	Food and Beverage Manufacturing Defects				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	semi-final exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beğenirlik endeksi				
	Likeability index				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satış değişimleri				
	Sales changes				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek Bütçesi Gider Tahmini				
	Food and Beverage Budget Expense Estimation				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satınalma etkinliğinin ölçülmesi				
	Measuring purchasing effectiveness				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Minimum ve Maksimum stok miktarının belirlenmesi				
	Determination of Minimum and Maximum inventory quantity				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Depolama				
	Storage in Food and Beverage Businesses				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	final				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Toplam / Total:	1	50
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	60
Toplam / Total:	1	60
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	3.00	3.00
Final Sınavı / Final Examination	1	3.00	3.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	4.00	56.00
Toplam / Total:	30	12.00	90.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 90.00/30.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 90.00 / 30.00 = 3.00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Maliyet kontrolünün önemi ve amaçları / Importance and objectives of cost control	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2.Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolünde Karşılaşılan Sorunlar / Problems Encountered in Food and Beverage Cost Control	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3.Yiyecek içecek satış tahminleri / Food and beverage sales forecasts	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Stoklama / Stocking in Food and Beverage Businesses	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Depodan Ürün Çıkarma / Removing Products from Warehouses in Food and Beverage Businesses	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6.Minimum ve Maksimum stok miktarının belirlenmesi / Determination of Minimum and Maximum inventory quantity	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high