

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food and Beverage Cost Control / Food and Beverage Cost Control	
Ders Kodu / Course Code	EGST203	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
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	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Yiyecek İçecek işletmelerinde maliyet yönetiminin ve kontrolünün sağlanması ile ilgili bilgiler verilerek doğru işletme yönetimin öğrenilmesi	Learning the correct business management by giving information about providing cost management and control in food and beverage businesses
İçeriği / Content	Konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet yapısı, kontrol aşamaları, kontrol yöntemleri, analizler, fiyatlandırma, seyahat işletmeciliği kapsamında paket tur maliyetleri, maliyet kontrolünde yardımcı olacak analitik yaklaşımlar	Cost structure in accommodation and food and beverage businesses, control stages, control methods, analyzes, pricing, package tour costs within the scope of travel management, analytical approaches to assist in cost control
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Emine KESKİN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yiyecek - İçecek işletmelerindeki maliyet kontrolü ve analizi konusunda bilgi sahibidir.	Has knowledge about cost control and analysis in food and beverage businesses.
2	Malzeme denetimi yapabilir.	Material inspection.
3	Etkin satınalma yapabilir.	Can make effective purchases.
4	Üretim planlaması sayesinde yüksek verimlilikle çalışılabilecektir	It will be able to work with high efficiency thanks to production planning
5	Doğru fiyatlama yöntemini seçebilecektir.	Will be able to choose the right pricing method.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek maliyet kontrolü kapsamı ve önemi				
	Scope and importance of food and beverage cost control				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satın alma				
	Purchasing				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Teslim alma				
	Receiving				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depolama				
	Storage				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim planlaması				
	Production planning				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiyatlama yöntemleri				
	Pricing methods				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiyatlama yöntemleri				
	Pricing methods				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim ve verim				
	Production and yield				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Maliyet Kontrol Yöntemleri				
	Cost Control Methods				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stok takip yöntemleri				
	Stock tracking methods				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gelir kontrolü				
	Revenue management				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gelir kontrolünde kullanılan sistemler				
	Systems used in revenue management				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mali Oranlar ve Fiyatlama				
	Financial Ratios and Pricing				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	final examination				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	30.00	30.00
Okuma / Reading	1	50.00	50.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	18.00	18.00
Tartışma / Discussion	1	15.00	15.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	15.00	15.00
Toplam / Total:	8	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Yiyecek - İçecek işletmelerindeki maliyet kontrolü ve analizi konusunda bilgi sahibidir. / Has knowledge about cost control and analysis in food and beverage businesses.	5	4	3	3	3	4	4	4	4	3	1	1	4	3	4
2.Malzeme denetimi yapabilir. / Material inspection.	5	4	3	3	3	4	4	4	4	3	1	1	4	3	4
3.Etkin satınalma yapabilir. / Can make effective purchases.	5	4	3	3	3	4	4	4	4	3	1	1	4	3	4
4.Üretim planlaması sayesinde yüksek verimlilikle çalışılabilecektir / It will be able to work with high efficiency thanks to production planning	5	4	3	3	3	4	4	4	4	3	1	1	4	3	4
5.Doğru fiyatlama yöntemini seçebilecektir. / Will be able to choose the right pricing method.	5	4	3	3	3	4	4	4	4	3	1	1	4	3	4

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