**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **BAC 201 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü** |
| Dersin Sorumlusu | Öğretim Görevlisi Fuat ATASOY |
| Dersin Düzeyi |  |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Dersin Amacı | 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. |
| Dersin Süresi | 40+40 |
| Eğitim Dili | TÜRKÇE |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | 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 |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |