

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
YÖNETİM VE MALİYET MUHASEBESİ	GMS3211442	Bahar Dönemi	3+0	3	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Leyla KABASAKAL GÜZELOĞLU				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin, yiyecek içecek işletmelerindeki maliyet süreçlerini tüm yönleri ile anlamaları ve uygulayabilir hale gelmelidir. Bunun yanı sıra, yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan mali ve finansal tabloların/raporların okunması, değerlendirilmesi ve öğrencilerin bu belgelerde yer alan hesaplamaları yapabilir duruma gelmelidir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gelir Yönetimi ,Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ,Yiyecek İçecek Satış Tahminleri ,Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Envanter Yönetimi ,Temel Kavramlar ve Tanımlar I: Stok Malları, Stok Mali Kavramı ve Tanımı,Stok Mali Tanımlamaları, Stok Mallarının Temel Kavramlar ve Tanımlar I: Stok Malları, Stok Mali Kavramı ve Tanımı,Stok Mali Tanımlamaları, Stok Mallarının Gruplandırılması, Satış MaliKavramı ve Tanımı ,Temel Kavramlar ve Tanımlar II: Maliyet Kontrol Veri Akışı ve Rutin İşlemler, Ambar(Depo) Kavramı, Ambar Tanımlamaları, Gelir ve Maliyet Merkezleri ,Yiyecek İçecek Üretim Kontrolü ,Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma ,Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İşgücü Maliyet Kontrolü ,Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Genel Üretim Giderlerinin Kontrolü ,Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Finansal Analiz Financial Analysis in Food and Beverage Businesses ,Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gelir Kontrolü ,Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ,Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Otomasyon Sistemleri ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Öğrenciler, yiyecek içecek işletmelerindeki maliyet süreçlerini tüm yönleri ile açıklayabilirler.			9	C	
Öğrenciler, yiyecek içecek işletmelerinde yer alan maliyet hesaplamalarından anlam çıkarabilirler.			9	C	
Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan mali ve finansal tabloları/raporları okur, ve yorumlayabilirler.			9	C	
Yiyecek içecek işletmelerinde belgelerde yer alan hesaplamaları karşılaştırabilirler.			9	C	
Öğretim Yöntemleri	9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gelir Yönetimi	İşletmelerde gelir araştırması.			
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü				
3	Yiyecek İçecek Satış Tahminleri	Satış ve piyasa araştırması.			
4	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Envanter Yönetimi	Envanter kelimesinin araştırılması.			
5	Temel Kavramlar ve Tanımlar I: Stok Malları, Stok Mali Kavramı ve Tanımı,Stok Mali Tanımlamaları, Stok Mallarının Temel Kavramlar ve Tanımlar I: Stok Malları, Stok Mali Kavramı ve Tanımı,Stok Mali Tanımlamaları, Stok Mallarının Gruplandırılması, Satış MaliKavramı ve Tanımı				
6	Temel Kavramlar ve Tanımlar II: Maliyet Kontrol Veri Akışı ve Rutin İşlemler, Ambar(Depo) Kavramı, Ambar Tanımlamaları, Gelir ve Maliyet Merkezleri				
7	Yiyecek İçecek Üretim Kontrolü	Üretim kontrolleri çalışması.			
8	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma	Fiyat araştırması nedir, nasıl yapılır ödev.			
9	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İşgücü Maliyet Kontrolü				
10	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Genel Üretim Giderlerinin Kontrolü				
11	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Finansal Analiz Financial Analysis in Food and Beverage Businesses	Analiz örnekleri incelenmesi.			
12	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gelir Kontrolü				
13	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri				
14	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Otomasyon Sistemleri	Otomasyon araştırması.			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
Öğretim görevlisinin ders notları ve	
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü Kavramlar, Uygulamalar ve örnekler; Mehmet Sarışık, Detay Yayıncılık, 2017 ISBN: 978 605 2323168	