



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ YÜKSEKOKULU

Bölüm/Program: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ - TÜRKÇE

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	TURZ318
Ders Türkçe İsmi:	MALİYET KONTROLÜ		
Ders İngilizce İsmi:	COST CONTROL		
Dersi Verecek:	Öğrt. Gör Serhan AKTUNÇ		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	3	Semester	5
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	6
Teori(saat/hafta):	3,00	Uygulama(saat/hafta):	1,00
		Laboratuvar(saat/hafta):	0,00

Dersin İçeriği: This course further develops the basic requirements for unsupervised professional catering. Topics will be presented in a continuous, logical sequence, the course being organized as a continuum. The course is based on student centered self/guided study, student's active participation and acceptance of responsibility for their own learning is essential for success. Budgeting, establishing purchasing systems and processes are taught. Food, beverage and labor cost control issues are discussed.

Öğrenme Kazanımları: İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek
İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek
İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek
İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek
İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek
Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratılmak için sentezleyebilecek
İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek
Sunum(lara)a hazırlık
Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek
Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek
Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek
Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek
Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek
Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek
İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek
Öğrenmenin değerini takdir edecek
Akademik bir makale üretmek için seçilen kaynak gösterme biçiminin ilkelerini uygulayabilecek
Hedeflenen becerileri geliştirebilecek
Diğer

Dersin Amaçları: Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak
Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak.
Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek
Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek
Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek
Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek

Öğrenci İş Yüğü:	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınavı hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Kısa sınav(lar) Kısa sınav(lar)a hazırlık Ders öncesi ödev(ler) Ödev(ler)
AKTS Formülü:	150/25=6
Kaynaklar:	Food And Beverage Cost Control By Lea R. Dopson, David K. Hayes
Değerlendirme:	%10 1. Quiz %30 Midterm %10 2. Quiz % 50 Final
İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Maliyet Kontrol Giriş
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Sabit-Değişken Maliyet Açıklaması ve Örneklemeleri
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Gelir Tablosu Anlatımı ve Örneklemesi
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Quiz
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Ürün ve Tabak Maliyet Hesaplaması
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Raporlama Teknikleri
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Mid-Term Exam
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Kırılma Noktası Analizi
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Kırılma Noktası Analizi devam ve Örneklemesi
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Değişken Oran Hesaplaması ve Örneklemesi
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Quiz
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Katkı Payı Hesaplaması
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Birim Satış Hesaplaması
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Kar-zarar analizleri
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FİNAL SINAVLARI HAFTASI
16. Hafta	FİNAL SINAVLARI HAFTASI
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	

26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	
