

21.

Τίτλος Μαθήματος	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	ECON203				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 3 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικολάου Άριστος				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να διδάξει και να εξασκήσει τους φοιτητές στους χειρισμούς κοστολόγησης τροφίμων και ποτών στη βιομηχανία των επισιτιστικών τεχνών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με τη ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> Αναγνωρίζουν πώς μια επισιτιστική επιχείρηση πρέπει να λειτουργεί, σύμφωνα με τις ισχύουσες νομοθεσίες και κανονισμούς, με ποιες απαιτήσεις πρέπει να συμμορφώνεται <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ετοιμάζουν προϋπολογισμούς αναλογιών κόστους / πώλησης και τις συγκρίνουν με αυτές των προηγούμενων περιόδων καθώς και με τις αναφορές εσόδων και κέρδους της επιχείρησης. Χρησιμοποιούν διαφορετικές μεθόδους για να υπολογίζουν και να αξιολογούν το καθημερινό, εβδομαδιαίο και μηνιαίο κόστος τροφίμων και ποτών. Χρησιμοποιούν τεχνικές, διαδικασίες και μεθόδους υπολογισμού που χρησιμοποιούνται στη βιομηχανία με σκοπό την ορθή και κατάλληλη εποπτεία των διαδικασιών αγοράς, παραλαβής, αποθήκευσης, διάθεσης, παραγωγής και μεριδοποίησης. <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> Εκπονούν προγράμματα εργασίας και τα εξετάζουν κατά τον υπολογισμό του κόστους εργασίας 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγή στις έννοιες κόστος και πωλήσεις • Μηνιαία απογραφή και μηνιαίο κόστος τροφίμων • Προσδιορισμός Όγκου Πωλήσεων • Καθημερινό κοστολόγιο των τροφίμων • Η διαδικασία ελέγχου • Κόστος/ποσότητα σχέση επικερδότητας • Αγορά και αξιολόγηση [προσφορές], παραλαβή και αποθήκευση • Έλεγχος Παραγωγής Τροφίμων: Μερίδες, Ποσότητες • Μηχανική του μενού και ανάλυση ελέγχου πωλήσεων τροφίμων • Αξιολόγηση των πωλήσεων • Παρακολούθηση επιχειρήσεων των ποτών • Εκτιμήσεις Κόστους Εργασίας, καθιέρωση προτύπων απόδοσης • Εκπαίδευση Προσωπικού • Έλεγχος απόδοσης και λήψη διορθωτικών μέτρων • Σύστημα Εφαρμογών Πληροφορικής: Υπολογίζοντας το Κόστος των Συνταγών. Η χρήση της Τεχνολογίας για την Ενίσχυση της Break-Even Ανάλυση Συστήματα Ελέγχου
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Η διδασκαλία βασίζεται σε συζητήσεις, διαλέξεις με τη βοήθεια ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luise. F. (2008). <i>Food Cost: Κοστολόγηση στην Κουζίνα</i>. Α. Τσιτσιλώνης. ISBN: 9789608058392. • Τζένος, Χ. (2007). <i>Προμήθειες, κοστολόγηση, έλεγχος: Για την αποτελεσματική λειτουργία των επισιτιστικών επιχειρήσεων</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 960-86928-5-7 • Θεοδώρου, Χ. (2001). <i>Κοστολόγηση και έλεγχος τροφίμων και ποτών</i>. Υπ. Ανάπτυξης Προγραμμάτων. • Σημειώσεις KES College. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hayes, D. K., and Lea, R. D. (2020). <i>Food and Beverage: Cost Control</i>. 7th Edition. John Wiley & Sons. ISBN: 978-1-119-52499-1. • Dittmer, P. R., and Keefe, J. D. (2009). <i>Principles of food, beverage, and labour cost controls</i>. 9th Edition. John Wiley& Sons, Inc. ISBN: 978-0-471-78347-3. • Lynch, F. T. (2001). <i>The book of yields: Workbook for recipe costing and food purchasing</i>. John Wiley & sons, Inc. • KES College handouts.
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Εργασία κοστολόγησης 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 30% • Τελική γραπτή εξέταση: 40%
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>