

Τίτλος Μαθήματος	Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-250				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να μεταδώσει τις αναγκαίες γνώσεις μαζί με τη σχετική γνώση στους υπολογισμούς της κοστολόγησης τροφίμων και ποτών, έτσι ώστε να υπάρχει ορθή διαμόρφωση της κατάλληλης τιμολογιακής πολιτικής. Οι φοιτητές θα μάθουν τα βασικά σημεία που σχετίζονται με τα έξοδα παραγωγής και το σχετικό έλεγχο, ιδιαίτερα σε σχέση με το κόστος τροφίμων και το ρόλο του διευθυντή ενός επισιτιστικού ιδρύματος ως προς την πρόβλεψη και την ικανοποίηση των προσδοκιών του πελάτη.</p> <p>Επίσης θα υπάρχει παρουσίαση του τρόπου που η κάθε επισιτιστική επιχείρηση μπορεί να οργανώσει τις διαδικασίες προμηθειών, κοστολόγησης αξιοποίησης και ελέγχου των παραγωγικών της συντελεστών.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• κατανοούν πως μια επισιτιστική επιχείρηση πρέπει να λειτουργεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, να ικανοποιεί τις απαιτήσεις των πελατών της και παράλληλα να έχει τις κατάλληλες δομές και διαδικασίες που θα εξασφαλίσουν την υψηλή αποδοτικότητά της.</li> <li>• Κατανοούν τον τρόπο με τον οποίο κάθε επισιτιστική επιχείρηση μπορεί να οργανώσει τις διαδικασίες προμηθειών, κοστολόγησης, αξιοποίησης και ελέγχου των παραγωγικών της συντελεστών.</li> <li>• Οργανώνου και να εφαρμόζουν τις δαπάνες για την προμήθεια και αγορά των πρώτων υλών, το κόστος του ανθρώπινου δυναμικού, τις τεχνικές κοστολόγησης, την ορθολογική αξιοποίηση των συντελεστών παραγωγής και φυσικά πως να ακολουθούν τις μεθόδους ελέγχου.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	IMATH-100, ICOMP-200,	Συναπαιτούμενα	IACCT-200		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p><b><u>Αρχές κοστολόγησης τροφίμων και ποτών επισιτιστικών επιχειρήσεων</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διοίκηση επισιτιστικών τμημάτων.</li> <li>- Έλεγχος επισιτιστικών τμημάτων.</li> </ul> <p><b><u>Αρχές διακίνησης, καταγραφής και κοστολόγησης πρώτων υλών επισιτιστικών επιχειρήσεων</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η προμήθεια</li> <li>- Τμήμα αγορών</li> <li>- Έρευνα αγοράς</li> <li>- Η παραγγελία</li> <li>- Τμήμα παραλαβών</li> <li>- Αποθέματα</li> <li>- Τμήμα αποθήκευσης</li> <li>- Απογραφή</li> <li>- Διανομή</li> <li>- Μεριδα</li> <li>- Συνταγή</li> <li>- Κόστος</li> <li>- Κοστολόγηση</li> <li>- Εργατικό κόστος</li> <li>- Γενικά έξοδα λειτουργίας</li> <li>- Απόδοση κρεάτων</li> <li>- Ανάλυση του κόστους τροφίμων και ποτών</li> </ul> <p><b><u>Τα τελικά στάδια της κοστολόγησης τροφίμων και ποτών</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Τιμολόγηση</li> <li>- Πληροφόρηση και οικονομικά στοιχεία</li> <li>- Έλεγχος</li> </ul>
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Προμήθειες, Κοστολόγηση, Έλεγχος, Τζένος Χρήστος, Interbooks, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Σημειώσεις Καθηγητή</li> <li>• Κοστολόγηση τροφίμων, ποτών, εργασίας για ξενοδοχεία και εστιατόρια Dittmer, Paul R. Griffin, Gerald G. Έλλην, (τελευταία έκδοση)</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Theory of Catering, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Kinton and Ceserani &amp; Foskett, Hedder &amp; Stoughton, ISBN 0-340-56303-6. (τελευταία έκδοση)</li> <li>• John Fuller, Professional Kitchen Management, London, Batsford Academic and Educational LTP(τελευταία έκδοση)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kotler, P (1984) Marketing Management, analysis, planning and control, (τελευταία έκδοση) London Prentice Hall Int.</li><li>• Green, EF et al (1987), Profitable Food and Beverage Management: Operations, Jenks, Oklahoma, Williams books. (τελευταία έκδοση)</li><li>• Bernard Davis and Salty Stone, Food and Beverage Management, (τελευταία έκδοση), Butterworth Heinmann, ISBN 0-7506-0010-1</li></ul>												
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"><li>• Συμμετοχή στην τάξη</li><li>• Εργασίες</li><li>• Εξέταση</li><li>• Τελική εξέταση</li></ul> <table border="1"><tr><td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr><tr><td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr><tr><td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr><tr><td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr></table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%												
Εργασία στην τάξη	15 – 30%												
Πρότζεκτ	15 – 30%												
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%												
Κατοίκον εργασία	0 – 20%												
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%												
Γλώσσα	Ελληνική												