

Τίτλος Μαθήματος	Διαχείριση και Έλεγχος Δαπανών				
Κωδικός Μαθήματος	IMGT-320				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Το μάθημα έχει σαν σκοπό την κατάρτιση των φοιτητών σε θέματα αποτελεσματικού χειρισμού και ελέγχου των δαπανών των επισιτιστικών μονάδων με γνώμονα πάντοτε την μεγιστοποίηση των κερδών της μονάδας, διατηρώντας παράλληλα την μέγιστη δυνατή ποιότητα. Έμφαση θα δοθεί στον καταρτισμό εφικτών και υλοποιήσιμων προϋπολογισμών για τον καλύτερο έλεγχο της απόδοσης και της αποτελεσματικότητας της επιχείρησης σε θέματα δαπανών και κατ' επέκταση πωλήσεων, κερδών και επίτευξης στόχων με βάση τα κύρια προϊόντα και συγκεκριμένα τα φαγητά και τα ποτά, καθώς και άλλα. Το μάθημα επίσης περιλαμβάνει την αξιοποίηση τυποποιημένων προτύπων καθώς και των μέσων όρων αγοράς για αποτελεσματικότερο έλεγχο των δαπανών. Παράλληλα δίνεται βαρύτητα στην σταθερή εφαρμογή τυποποιημένων συνταγών στο στάδιο της παραγωγής, ως βασικού μέτρου για έλεγχο των ποσοτήτων, των δαπανών και της ποιότητας.</p> <p>Βασικό μέρος του μαθήματος καλύπτει τον κύκλο διακίνησης τροφίμων, εμποδώνοντας στους φοιτητές τους τρόπους ελέγχου των δαπανών σε κάθε στάδιο του κύκλου: Επιλογή προμηθευτή, παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση, παραγωγή, παράθεση, πώληση. Επιπλέον, το μάθημα καλύπτει την διαδικασία απογραφής αποθεμάτων, ως τρόπου ελέγχου των προμηθειών, την αποφυγή υπερβολικών ποσοτήτων και των ελλείψεων, τον έλεγχο και την αποτροπή απωλειών (ημερ. λήξης προϊόντων, κλοπές, κ.α.).</p> <p>Το μάθημα επικεντρώνεται στον έλεγχο των δαπανών των τροφίμων και ποτών στην επιχείρηση. Καλύπτει επιπλέον τον έλεγχο δαπανών προσωπικού (εργατικό κόστος) καθώς επίσης και των αναλωσίμων. Μέσα από κατάλληλα παραδείγματα και εφαρμογές θα εμπεριστατωθεί η αξία και η σημασία του αποτελεσματικού ελέγχου των δαπανών ως καθοριστικός παράγοντας για εύστοχη τιμολόγηση που να διασφαλίζει την ανταγωνιστικότητα της μονάδας και να επιτυγχάνει την επιθυμητή επικερδότητα. Μεταξύ άλλων η μέθοδος CVP (cost volume profit) θα εφαρμοστεί.</p> <p>Μέσα από το μάθημα οι φοιτητές θα κατανοήσουν τη σημασία της σταθερής εφαρμογής διαδικασιών εσωτερικού ελέγχου ως μέτρο περιορισμού των</p>				

	<p>δαπανών. Περαιτέρω ανάλυση του εργατικού κόστους θα καθορίσει τρόπους καλύτερης στελέχωσης, εναλλαξιμότητας προσωπικού και περιορισμού των υπερωριών.</p> <p>Συνεχής ανάλυση του κόστους τροφίμων και ποτών σε συνδυασμό με τις πωλήσεις θα οδηγήσει στην καλύτερη εφαρμογή της μεθόδου μηχανολόγησης εδεσματολογίου (menu engineering).</p>		
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συμβάλλουν στην ετοιμασία εμπειριστατωμένων προϋπολογισμών για την επιχείρηση. • Εξασφαλίζουν και αξιοποιούν πρότυπα επιπέδων των δαπανών καθών και να συλλέγουν, αναλύουν και αξιοποιούν τους μέσους όρους δαπανών που επικρατούν στην αγορά. • Κατανοούν και επιβάλλουν την ανελλιπή εφαρμογή τυποποιημένων συνταγών στο στάδιο της παραγωγής. • Εφαρμόζουν αποτελεσματικό και αυστηρό έλεγχο του κύκλου διακίνησης τροφίμων και ποτών, αρχίζοντας από την επιτυχή εφαρμογή διαδικασίας προσφορών, για την επιλογή των καλύτερων προμηθευτών (τιμή, ποιότητα, διαθεσιμότητα, εξυπηρέτηση) μέχρι και την παράθεση και προώθηση των πωλήσεων. • Εφαρμόζουν τακτικά και αποτελεσματικά διαδικασία απογραφής αποθεμάτων τροφίμων, ποτών, αναλωσίμων. • Εφαρμόζουν αυστηρό έλεγχο εργατικών δαπανών μέσα από μια ευέλικτη αξιοποίηση του προσωπικού, ενισχύοντας παράλληλα τις γνώσεις και τις ικανότητες του. • Αξιοποιούν με επιτυχία την εφαρμογή της διαδικασίας κόστους, ποσότητας, επικερδότητας (CVP) με στόχο την ελαχιστοποίηση των δαπανών και αύξηση των πωλήσεων και κατ' επέκταση μεγιστοποίηση της επικερδότητας. • Εμπυλώνουν και αξιοποιούν κατανοούν και εφαρμόζουν την διαδικασία εσωτερικού ελέγχου σε όλα τα τμήματα της μονάδας και σε όλα τα στάδια των διαδικασιών και του κύκλου διακίνησης τροφίμων και ποτών. • Αναλύουν δεδομένα και εφαρμόζουν αποτελεσματικά την μέθοδο μηχανολόγησης εδεσματολογίου με στόχο την μεγιστοποίηση των κερδών. 		
Προαπαιτούμενα	ICUL-250, IMGT-281, IMATH-100	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Προϋπολογισμοί</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Αξιολόγηση ιστορικών δεδομένων. • Αξιοποίηση και ανάλυση ζήτησης με βάση τις τάσεις, τις δυνάμεις στην αγορά (Market Forces), τις δυνάμεις/αδυναμίες/ευκαιρίες/απειλές (swot Analysis) για καθορισμό εφικτού στόχου πωλήσεων. • Καθορισμός αναμενόμενων δαπανών για την επίτευξη των αναμενόμενων πωλήσεων. <p><u>Έρευνα αγοράς</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Συλλογή δεδομένων σχετικά με ανταγωνιστές, μέσους όρους 		

δαπανών στη βιομηχανία, καθώς και διεθνή πρότυπα για επίπεδα δαπανών.

- Σύγκριση δεδομένων με αποτελέσματα της μονάδας με την καθιέρωση μέτρων σύγκρισης (Benchmarking).

Τυποποιημένες συνταγές

- Διασφάλιση εφαρμογής τυποποιημένων συνταγών για κάθε είδος φαγητού και ανάμεικτου ποτού.
- Συνεχής επικαιροποίηση των συνταγών βάση και των εναλλασσόμενων τιμών των πρώτων υλών και εποχικότητας.
- Αυστηρός έλεγχος της ποσότητας και της ποιότητας παραγωγής.

Κύκλος διακίνησης προμηθειών

- Ολοκληρωμένος έλεγχος πορείας τροφίμων και ποτών.
- Εμπεριστατωμένη παρουσίαση και εμπέδωση του ρόλου και των καθηκόντων του ελεγκτή τροφίμων και ποτών (Food & Beverage Controller).

Απογραφές αποθεμάτων

- Πλήρης κωδικοποίηση και μηχανογράφηση όλων των υλικών.
- Συνεχής και σταθερή ενημέρωση μηχανογραφικού συστήματος για την διακίνηση υλικών (όλα τα έντυπα όπως requisition forms, orders forms κ.α).
- Φυσική καταμέτρηση αποθεμάτων υλικών σε τακτά χρονικά διαστήματα (stock taking).
- Σύγκριση αποτελεσμάτων φυσικής καταμέτρησης με δεδομένα στο σύστημα.
- Αποφυγή ελλείψεων, υπέρ προμηθειών και αποτροπή κλοπών.
- Διασφάλιση εφαρμογής συστήματος (FIFO) first in – first out.

Εργατικά έξοδα

- Έλεγχος και περιορισμός εργατικών δαπανών.
- Εκπαίδευση προσωπικού σε συναφείς/επιπλέον διεργασίες για μεγιστοποίηση ικανοτήτων (Cross training).
- Αξιοποίηση του προσωπικού με ευέλικτα ωράρια και περιορισμό υπερωριών.

Κόστος, ποσότητα, επικερδότητα

- Συνεχής ανάλυση, έλεγχος και περιορισμός δαπανών.
- Αυστηρός προγραμματισμός παραγωγής για διασφάλιση ποιότητας και ποσότητας.
- Επιτυχημένη προώθηση πωλήσεων.
- Μεγιστοποίηση επικερδότητας.

Εσωτερικός έλεγχος

- Αυστηρές προδιαγραφές για όλα τα στάδια του κύκλου διακίνησης προμηθειών.
- Λεπτομερής διαδικασίες εφαρμογής ελέγχου και ανάθεση ρόλων και υπευθυνοτήτων.
- Υποβολή γραπτών αναφορών και άμεσα διορθωτικά μέτρα για αντιμετώπιση παρεκκλίσεων.

Μηχανολόγηση εδεσματολογίου

- Πλήρης ανάλυση κόστους κάθε είδους στο εδεσματολόγιο.
- Καθορισμός επικερδότητας κάθε είδους.
- Ανάλυση ζήτησης (Πωλήσεων) κάθε είδους.
- Μεταβολές τιμών πώλησης κάθε είδους , με στόχο την μεγιστοποίηση πωλήσεων και κερδών, με γνώμονα πάντοτε το

	κόστος κάθε είδους.																
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, εργασίες, παραδείγματα, ασκήσεις																
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food & Beverage Management- Διοίκηση & Έλεγχος - τιμολόγηση στον επισιτιστικό τομέα των ξενοδοχείων, Αθανάσιος Π. Μάρας, Interbooks, (τελευταία έκδοση) • Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών- Food & Beverage Management- Ιωάννης Πατεστής, Les livres du Tourisme, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή. <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προμήθειες, Κοστολόγηση, Έλεγχος, Τζένος Χρήστος, Interbooks, (τελευταία έκδοση) • Green, EF et al , Profitable Food and Beverage Management: Operations, Jenks, Oklahoma, Williams books. (τελευταία έκδοση) • J. Ninemeier, Planning and Control for Food and Beverage Operations, Educ. Inst. Of AHMA, (τελευταία έκδοση) • J. Ninemeier, Management of Food & Beverage Operations, Educ. Inst. Of AHMA, (τελευταία έκδοση) • M. Coltman, Cost Control for the Hospitality Industry, John Wiley & Sons, (τελευταία έκδοση) • R. Schmidgall, Hospitality Industry Managerial S. Accounting, Educ. Inst. Of AHMA, (τελευταία έκδοση) 																
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Ενδιάμεση εξέταση • Τελική εξέταση <p>Πολιτική βαθμολόγησης</p> <table border="1"> <tr> <td>Τελικές εξετάσεις</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Διαγωνίσματα στην τάξη</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>έκαστο</td> </tr> <tr> <td>Μελέτη / Εργασία</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεσες εξετάσεις</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Κατ'οίκον ασκήσεις</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Σύντομα διαγωνίσματα</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </table>	Τελικές εξετάσεις	30 – 50%	Διαγωνίσματα στην τάξη	15 – 30%		έκαστο	Μελέτη / Εργασία	15 – 30%	Ενδιάμεσες εξετάσεις	30 – 40%	Κατ'οίκον ασκήσεις	0 – 20%	Σύντομα διαγωνίσματα	0 – 10%	Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή	0 – 10%
Τελικές εξετάσεις	30 – 50%																
Διαγωνίσματα στην τάξη	15 – 30%																
	έκαστο																
Μελέτη / Εργασία	15 – 30%																
Ενδιάμεσες εξετάσεις	30 – 40%																
Κατ'οίκον ασκήσεις	0 – 20%																
Σύντομα διαγωνίσματα	0 – 10%																
Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή	0 – 10%																
Γλώσσα	Ελληνική																