

Τίτλος Μαθήματος	Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-216				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Κουής				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος 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>• Οργανώνουν 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	IACCT-110, ICOMP-150	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

<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>- Απογράφη</li> <li>- Διανομή</li> <li>- Μερίδα</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, υπολογισμοί.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “<i>A Cook’s Book: Food Cost: The Chef’s Ultimate Guide To Food Cost Control</i>”, Michael Lockard, CreateSpace Independent Publishing Platform</li> <li>• Lecturer’s notes.</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “<i>Food and Beverage Service</i>”, John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes, 9th edition, Hodder Education</li> </ul>
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις</p>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνικά</p>