

Τίτλος Μαθήματος	Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-203				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	Δ/Ε
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα καλύπτει τις αρχές και τις διαδικασίες που σχετίζονται με ένα αποτελεσματικό σύστημα ελέγχου κοστολόγησης τροφίμων και ποτών, συμπεριλαμβανομένου του προσδιορισμού των προτύπων, του προϋπολογισμού λειτουργίας, της ανάλυσης κόστους-όγκου-κέρδους, του ελέγχου εισοδήματος και κόστους και της τιμολόγησης μενού.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: - Είναι σε θέση να κατανοήσουν τη λογική και τα συστήματα που σχετίζονται με τη διαχείριση του κόστους. - Είναι σε θέση να συγκρίνουν τα πραγματικά αποτελέσματα λειτουργίας με τα αποτελέσματα του προϋπολογισμού. - Είναι σε θέση να υπολογίζουν το πραγματικό κόστος των τροφίμων και ποτών που καταναλώνονται. - Είναι σε θέση να καθορίζουν και να παρακολουθούν τα πρότυπα κόστους εργασίας και να αναλύουν την πραγματική χρήση του εργατικού δυναμικού. - Είναι σε θέση να σκιαγραφούν ένα πλήρες σύστημα ελέγχου των τιμών των τροφίμων και των ποτών. - Είναι σε θέση να ενισχύσουν και να εφαρμόσουν με επιτυχία οποιοδήποτε τεχνολογικό σύστημα προώθησης για την επιτυχία του συστήματος ελέγχου τροφίμων και ποτών του οργανισμού.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Διαχείριση Τροφίμων - Έναρξη διαχείρισης: Σημασία κέρδους και εξόδων - Υπολογισμός ποσοστών: Εκφράζοντας το ποσοστό, χρήση ποσοστών - Δήλωση Κερδών και Ζημιών: Ανάπτυξη δήλωσης, εκτίμηση στον προϋπολογισμό Προσδιορισμός Όγκου Πωλήσεων: - Σημασία πωλήσεων: Ιστορικό και καταμέτρηση μέσου όρου - Πρόβλεψη Πωλήσεων: Παράγοντες, διακυμάνσεις, μελλοντικοί αριθμοί - Διαχείριση Κόστους Τροφίμων: Πρόβλεψη στοιχείων μενού, εφοδιασμός, ποσοστό κόστους - Διαχείριση Κόστους Ποτών: Προβλέψεις, αγορά ποτών, υπολογισμός κόστους				

	- Διαχείριση Διαδικασίας Παραγωγής: Προγράμματα παραγωγής, έλεγχος, σχεδιασμός μενού Διαχείριση Τιμολόγησης: - Μορφές Μενού: Προσαρμογή στις ανάγκες - Ανάλυση Κόστους Εργασίας: Έξοδα, αξιολόγηση παραγωγικότητας - Έλεγχος Άλλων Εξόδων: Διαχείριση και μείωση άλλων εξόδων Ανάλυση Αποτελεσμάτων: - Χρηματοοικονομική Ανάλυση: Κατάσταση αποτελεσμάτων, ισολογισμός - Προγραμματισμός Κερδών: Σχεδιασμός κερδών, ανάλυση κόστους/κέρδους - Συστήματα Ελέγχου: Ασφάλεια εισοδήματος, χρήση τεχνολογίας Πρακτικές: - Εύρεση Τιμών: Προσαρμογή στην εποχή - Υπολογισμός Κόστους Συνταγών: Ορισμός κόστους συγκεκριμένων συνταγών																												
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών																												
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό βιβλίο: Έλεγχος και κοστολόγηση Για τουριστικές και επισιτιστικές επιχειρήσεις Συγγραφέας : Πατεστής, Ιωάννης Εκδόσεις : Le Monde / Les Livres du Tourisme(2014) ISBN : 960-8382-37-4																												
Αξιολόγηση	<table><tr><td>50 %</td><td>Τελική Εξέταση</td></tr><tr><td>40 %</td><td>Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια</td></tr><tr><td>30 %</td><td>Συμμετοχή στα Εργαστήρια</td></tr><tr><td>20 %</td><td>Κατ'οικόν Εργασίες</td></tr><tr><td>10 %</td><td>Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή</td></tr></table>	50 %	Τελική Εξέταση	40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια	30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια	20 %	Κατ'οικόν Εργασίες	10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή																		
50 %	Τελική Εξέταση																												
40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια																												
30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια																												
20 %	Κατ'οικόν Εργασίες																												
10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή																												
ECTS Allocation	<table><tr><th colspan="4">Estimated student's work time distribution in hours:</th></tr><tr><th colspan="2">Contact hours</th><th colspan="2">Student's private time</th></tr><tr><td>Lecture</td><td>23</td><td>Private study</td><td>55</td></tr><tr><td>Mid-Term Test</td><td>1</td><td>Homework / Assignments / Projects</td><td>20</td></tr><tr><td>Final Exam</td><td>2</td><td>Test preparation</td><td>8</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Final Exam Preparation</td><td>11</td></tr><tr><td>Total:</td><td>26</td><td>Total:</td><td>94</td></tr></table>	Estimated student's work time distribution in hours:				Contact hours		Student's private time		Lecture	23	Private study	55	Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	20	Final Exam	2	Test preparation	8			Final Exam Preparation	11	Total:	26	Total:	94
Estimated student's work time distribution in hours:																													
Contact hours		Student's private time																											
Lecture	23	Private study	55																										
Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	20																										
Final Exam	2	Test preparation	8																										
		Final Exam Preparation	11																										
Total:	26	Total:	94																										
Γλώσσα	Ελληνικά																												