

Τίτλος Μαθήματος	Έλεγχος Εσοδων Και Διαχειριση Κοστους Στην Φιλοξενια Και Τον Τουρισμο				
Κωδικός Μαθήματος	ΗΤΜ220				
Τύπος μαθήματος	Επιλογής				
Επίπεδο	Πτυχίο (1ος Κύκλος)				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Θα ανακοινωθεί				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3 Ώρες/14 εβδομάδες	Εργαστήρια / εβδομάδα	Κανένα
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στις διαδικασίες ελέγχου που χρησιμοποιούνται για τη μείωση του κόστους και την αύξηση της αποδοτικότητας των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών σε εστιατόρια και ξενοδοχεία. Το μάθημα διερευνά πώς οι λειτουργίες προγραμματισμού και ελέγχου μπορούν να βοηθήσουν τις επιχειρήσεις φιλοξενίας να λειτουργούν πιο έξυπνα, να ανταγωνίζονται για το μερίδιο αγοράς και να παρέχουν αξία στους πελάτες. Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να παρέχει στον φοιτητή μια ευρεία κατανόηση της όλης έννοιας της διαχείρισης εσόδων και ελέγχου των εξόδων σε τρόφιμα, ποτά και εργατικό. Οι μαθητές θα μάθουν και θα αναλύουν τους τομείς των εσόδων και εξόδων, την πρόβλεψη, το κόστος των τροφίμων και ποτών, τη διαδικασία παραγωγής τροφίμων και ποτών, την τιμολόγηση τροφίμων και ποτών, το κόστος εργασίας, άλλα έξοδα, ανάλυση των εσόδων, διατήρηση και βελτίωση του συστήματος ελέγχου εσόδων και το ρόλο της τεχνολογίας.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος οι φοιτητές πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προσδιορίσουν τη σημασία της διατήρησης και βελτίωσης του συστήματος ελέγχου εσόδων. • Εξηγήσουν και υπολογίσουν τις τρεις κύριες συναλλαγές ελέγχου εξόδων που σχετίζονται με τα τρόφιμα, τα ποτά και το κόστος εργασίας, εφαρμόζοντας βασικές φόρμουλες από το βιβλίο. • Προσδιορίσουν τις τιμές των εδεσματολογίων χρησιμοποιώντας διαφορετικές προσεγγίσεις και φόρμουλες από τη διάλεξη και το βιβλίο. 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν και επεξεργάζονται διαδικασίες για την καταγραφή των τρεχουσών και μελλοντικών πωλήσεων, χρησιμοποιώντας ιστορίες πωλήσεων και τυποποιημένες συνταγές • Υπολογίζουν και επεξηγούν το κόστος των τροφίμων, ποτών και εργατικού και το ποσοστό επί των πωλήσεων του κόστους των τροφίμων, ποτών, και εργατικού, εφαρμόζοντας φόρμουλες στο πρόγραμμα Excel. • Εξηγήσουν διάφορες μεθόδους για να μειώσουν το κόστος των τροφίμων, ποτών και εργασίας μέσω της ανάπτυξης λογιστικών φύλλων στο πρόγραμμα Excel. • Αναλύουν και να αξιολογούν την πραγματική χρήση του εργατικού δυναμικού εφαρμόζοντας βασικούς τύπους από το βιβλίο. 		
Προαπαιτούμενα	HTM105, HTM110	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Διαχείριση εσόδων και εξόδων • Προσδιορισμός στις προβλέψεις πωλήσεων • Διαχείριση του κόστους των τροφίμων • Διαχείριση του κόστους των ποτών • Διαχείριση της διαδικασίας παραγωγής τροφίμων και ποτών • Διαχείριση τιμολόγησης τροφίμων και ποτών • Διαχείριση του κόστους εργασίας • Έλεγχος άλλων εξόδων • Διατήρηση και βελτίωση του συστήματος ελέγχου εσόδων 		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διδασκαλία στην τάξη		
Βιβλιογραφία	<ul style="list-style-type: none"> • Dopson, L.R. and Hays, D.K.: Food & Beverage Cost Control, Latest Edition, Wiley. • Ninemeier, J.D.: Managing Food and beverage Operations, Latest Edition. • Ninemeier, J.D.: Supervision in the Hospitality Industry, Latest Edition. • Forgacs, G.: Revenue Management Maximizing Revenue in Hospitality Operations, Latest Edition. • John R.Walker and Jack E,Miller., Supervision in the Hospitality Industry, Latest Edition, Wiley. • Michael L. Kasavana: Managing Technology in the Hospitality Industry, Latest Edition, AHLEI. 		

Αξιολόγηση	Εξετάσεις	70%
	Εργασία	20%
	Παρακολούθηση και Συμμετοχή στην τάξη	10%
	Σύνολο	100%
Γλώσσα	Ελληνική	