

## AKTS DERS TANITIM FORMU

## ECTS Course Description Form

## I. BÖLÜM (Senato Onayı)

## PART I (Senate Approval)

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Turizm İşletmeciliği Tourism Management		
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	TRM 2004		
Ders Adı Course Name	Maliyet Yönetimi Cost Management		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	5
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat teorik + 1 saat pratik 2 hours theory + 1 hours practice		
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade		
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerine açılmaktadır. Available to Tourism Management and Gastronomy and Culinary Arts departments.		
Dersin Amacı Educational Objective	Yiyecek ve İçecek Yöneticileri, mevsimsel ve değişken tüketici talebi altında maliyetin nasıl kontrol altında tutulacağına ilişkin stratejik ve proaktif kararlar almak durumundadır. F&B Managers are responsible for making strategic and proactive decisions regarding how to keep cost under control under seasonal and fluctuating consumer demand.		
Ders İçeriği Course Description	Bu ders, öğrencinin çeşitli yemek servisi sistemlerinde yemek servisi yönetiminin bileşenlerini değerlendirmesini sağlayacaktır. Öğrenci, maliyet ve satış kavramlarını ve bunların kârla ilişkisini öğrenecektir. Öğrenci, maliyetlerin ve karların nasıl hesaplanacağını öğrenecek ve yiyecek, içecek ve iş gücü kontrolü için kontrol kavramı faktörlerini uygulayacaktır. This course will enable the student to appraise the components of food service management in various types of food service systems. The student will learn cost and sales concepts and their relationship with profits. The student will learn how to calculate costs, and profits and apply control concept factors for food, beverage, and labor control.		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Bir operasyondaki başlıca maliyet alanlarını ve bu alanların her biri için kullanılan kontrolleri anlama. (satın alma, depolama, üretim, hizmet, çalışan) Understand the major areas of cost in an operation and the controls used for each of these areas. (purchasing, storing, production, service, employee)	
	ÖÇ/LO 2	Bir yiyecek ve içecek operasyonunda maliyet-hacim-kar analizinin uygulamasını anlama. Understand the application of cost-volume-profit analysis in a food and beverage operation.	
	ÖÇ/LO 3	Bir tahmin ve kontrol mekanizması olarak parametrik bütçe hazırlama Prepare parametric budget as a forecasting and control mechanism.	
	ÖÇ/LO 4	Çalışan planlaması gibi çeşitli yöntemleri kullanarak bordro maliyet kontrolünü anlama Understand payroll cost control using various methods such as employee scheduling.	
	ÖÇ/LO 5	Excel'de reçete maliyeti, kasap testi, satış fiyatı hesaplaması yapma Do recipe costing, butchers test, sales price calculation in excel	

## II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)

## PART II ( Faculty Board Approval)

	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES				
	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	X		X	
PÇ2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	X	X		X
PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information, follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.	X		X	X

Temel Çıktılar  
(Üniversite Genelinde)  
Basic Outcomes  
(University-wide)

	<b>PÇ4</b> <b>PO4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.	X	X	X	X	
	<b>PÇ5</b> <b>PO5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	X	X			
	<b>PÇ6</b> <b>PO6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.				X	
<b>Fakülte/YO Çıktıları</b> <b>Faculty Specific Outcomes</b>	<b>PÇ7</b> <b>PO7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);	X	X	X	X	X
	<b>PÇ8</b> <b>PO8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	X		X		
	<b>PÇ9</b> <b>PO9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);	X		X	X	
	<b>PÇ10</b> <b>PO10</b>	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);	X			X	
	<b>PÇ11</b> <b>PO11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	X	X	X	X	X
	<b>PÇ12</b> <b>PO12</b>	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).		X		X	
<b>Program Çıktıları</b> <b>Discipline Specific Outcomes (program)</b>	<b>PÇ13</b> <b>PO13</b>	Yazılı ve sözlü iletişim araçlarına hâkim olarak, etkin bir iletişim kurabilir, gerekli sunum / poster / rapor vb. çıktıları oluşturabilir, kendisini en az iki farklı dilde ifade edebilir. Having good command of written and oral communication tools, communicate effectively and make effective presentations / posters / reports etc., create outputs, express him/herself in at least two languages.	X		X		
	<b>PÇ14</b> <b>PO14</b>	Edindiği teorik bilgiyi, uygulamada kullanabilir, ve karşılaştığı olayları bu çerçevede yorumlayabilir. Use the acquired theoretical knowledge in practice and interpret the events she/he encounters within this framework.	X	X	X	X	X
	<b>PÇ15</b> <b>PO15</b>	Turizm sektöründeki bir işletmenin yönetim sürecini, işletmenin farklı birimlerinin/fonksiyonlarının (pazarlama, misafir ilişkileri, resepsiyon, insan kaynakları, satış gibi) işleyiş şeklini, işletme içindeki ve işletmenin çevresindeki paydaşlarla olan dinamiklerini anlayabilir. Can understand the management process of an enterprise in the tourism sector, the operation of different units/functions of the enterprise (such as marketing, guest relations, reception, human resources, sales), and the dynamics of the business with stakeholders.	X	X	X	X	
	<b>PÇ16</b> <b>PO16</b>	Yaşam boyu öğrenme ve gelişme ihtiyacının farkında olarak, gerekli kaynaklara erişim sağlayabilir, kaynaklardan edindiği bilgiyi yorumlayabilir ve edinilen bilgiyi temel nicel ve nitel yöntemlerle değerlendirebilir. Being aware of the need for lifelong learning and development, access the necessary resources, interpret the information obtained from the sources and evaluate the acquired knowledge with basic quantitative and qualitative methods.	X	X			

PÇ17	Mesleki etik ve mesleki sorumluluk bilincine sahip olarak, insana ve çevreye karşı duyarlı davranarak, sürdürülebilir iş modelleri geliştirebilir.					
PO17	Develop sustainable business models by being sensitive to people and the environment, with a sense of professional ethics and professional responsibility.					
PÇ18	Turizm sektöründeki paydaşları (turistler, oteller, restoranlar, acenteler, tur operatörleri, tedarikçiler, rakipler vb.) tanıyarak, bu paydaşlar arasındaki ilişkiyi, sektörel dinamikleri ve gelişmeleri anlayabilir.	X	X	X		
PO18	Recognize the stakeholders (tourists, hotels, restaurants, agencies, tour operators, suppliers, competitors, etc.) in the tourism sector, understand the relationship between these stakeholders, sectoral dynamics and developments.					

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)**  
**PART III ( Department Board Approval)**

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş ve müfredata genel bakış ve ödev 1 kavram/menü seçenekleri Introduction and syllabus overview and assignment 1 concept/menu choices	D1	D1			
	K/S 2	2	Maliyet kontrolüne giriş Introduction to cost control	D1	D1-D2			
	K/S 3	3	Bölüm 2: Temel Matematik Chapter 2: Basic Math			D1-D2- D3-D4		D1-D2- D3-D4
	K/S 4	4	Bölüm 3: Birim ve Reçete Dönüşümleri Chapter 3: Unit and Recipe Conversions	D1-D2	D1-D2- D3	D1-D2- D3-D4		
	K/S 5	5	4. Bölüm: Verimlilik Chapter 4: Yields		D1-D2	D1-D2		D1-D2
	K/S 6	6	Bölüm 5: Reçete Maliyetlendirmesi Chapter 5: Recipe Costing		D1-D2- D3-D4	D1-D2- D3-D4		D1-D2- D3-D4
	K/S 7	7	Sınıf içi excel çalışması ile kasap testi Butchers test in class exercise					D1
	K/S 8	8	Ara Sınav Midterm	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 9	9	Bölüm 6: Satış Fiyatının Hesaplanması Chapter 6: Calculating Sales Price	D1-D2- D3-D4	D1-D2- D3-D4	D1-D2- D3-D4		D1-D2- D3-D4
	K/S 10	10	Bölüm 7: İçecek Kontrolü Chapter 7: Beverage Control	D5	D5	D5		
	K/S 11	11	Bölüm 8: Satın Alma Sürecinde Kontrol Chapter 8: Control through the Purchasing Process	D4-D5	D4-D5	D4-D5		D4-D5
	K/S 12	12	Bölüm 10: Çalışan Organizasyonu ve Planlama Chapter 10: Employee Organization and Scheduling				D4-D5	D4-D5
	K/S 13	13	Bölüm 12: Gelir Tahmini Chapter 12: Revenue Prediction	D4-D5	D4-D5	D4-D5		D4-D5
	K/S 14	14	Bölüm 9: Stok değerlendirme ve yönetme Chapter 9: Valuing and managing inventory	D5	D5	D5		
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D5	D5	D5	D5	D5
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make- Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telif Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%	Açık uçlu, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Open ended, Multiple Choice, True-False, Matching			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	1. ödev Assignment 1	10%	Excel dosyası Excel file				
	D3	2. ödev Assignment 2	10%	Excel dosyası Excel file				
	D4	3. ödev Assignment 3	10%	Excel dosyası ve sunum Excel file and presentation				
	D5	Final Sınavı Final Exam	50%	Açık uçlu, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Open ended, Multiple Choice, True-False, Matching				

		TOPLAM / SUM		100%			
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> <b>Evidence of Achievement of Learning Outcomes</b>	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşıacağı olayları yorumlaması istenilmektedir.						
	Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.						
<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> <b>Method for Determining Letter Grade</b>	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.			<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>	<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>
				A+	-	C+	60-64
			A	95-100	C	55-59	
			A-	85-94	C-	50-54	
			B+	80-84	D+	45-49	
			B	75-79	D	40-44	
			B-	65-74	F	0-39	
<b>Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü</b> <b>Teaching Methods, Student Work Load</b>	<b>No</b>	<b>Tür Method</b>	<b>Açıklama</b> <b>Explanation</b>			<b>Saat</b> <b>Hours</b>	
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>						
	1	<b>Sınıf Dersi</b> <b>Lecture</b>	14 hafta x 2 ders x 1,5 saat 14 weeks x 2 lessons x 1,5 hour			42	
	2	<b>Etkileşimli Ders</b> <b>Interactive Lecture</b>					
	3	<b>Problem Dersi</b> <b>Recitation</b>					
	4	<b>Laboratuvar</b> <b>Laboratory</b>					
	5	<b>Uygulama</b> <b>Practical</b>	14 hafta x 1 saat ders öncesi hazırlık 14 weeks x 1 hour pre class preparation			14	
	6	<b>Saha Çalışması</b> <b>Field Work</b>					
	<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>						
	7	<b>Ara Sınav</b> <b>Midterm Exam</b>	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam			15	
	8	<b>Ödev</b> <b>Assignment</b>	Yemek tariflerini derleme ve maliyetlendirme çalışması Recipe collection, conversion, costing excersizes			15	
	9	<b>İş Planı</b> <b>Business Plan</b>	Ders boyunca ayapılan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson			20	
	10	<b>Ders Tekrarı</b> <b>Review</b>	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar Weekly pre-class studies (14 weeks x 1 hours)			14	
11	<b>Final Sınavı</b> <b>Final Exam</b>	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam			20		
12	<b>Ofis Saati</b> <b>Office Hours</b>	1 saat/hafta 1 hour/week			14		
					<b>TOPLAM / TOTAL</b>	<b>154</b>	
<b>IV. BÖLÜM</b> <b>IV. PART</b>							
<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>	Demet Ceylan					
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>	demet.ceylan@antalya.edu.tr			<b>Ofis</b> <b>Office</b>	B2-56	
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)					
<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>	<a href="https://www.vitalsource.com/products/foundations-of-cost-control-daniel-traster-v9780133073393">https://www.vitalsource.com/products/foundations-of-cost-control-daniel-traster-v9780133073393</a>					
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>						
<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b> <b>Scholastic Honesty</b>	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.					
	<b>Engelli Öğrenciler</b> <b>Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.					
	<b>Güvenlik Konuları</b> <b>Safety Issues</b>						

**Esneklik**  
**Flexibility**

Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir.  
Course content is subject to change. Students are informed about the changes.

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Deđ.No:0 Deđ. Tarihi:-