

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 224			
Ders Adı Course Name	Yiyecek ve İçecek Yönetimi II Food and Beverage Management II			
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	3 saat teorik + 2 saat pratik 3 hours theory + 2 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	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.	x	x		x	

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO2	Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	X	X		X	
	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.					
	PO3	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
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.					
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.	X	X	X	X	
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .					
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	X	X			
PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.						
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.				X		
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);	X	X	X	X	X
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);					
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);					
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	X		X		
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);					
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);	X		X	X	
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);					
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);	X			X		
PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)						
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	X	X	X	X	X	
PÇ12	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).						
PO12	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		
Program Çıktıları	PÇ13	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.					
	PO13	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		
	PÇ14	Edindiği teorik bilgiyi, uygulamada kullanabilir, ve karşılaştığı olayları bu çerçevede yorumlayabilir.					
	PO14	Use the acquired theoretical knowledge in practice and interpret the events she/he encounters within this framework.	X	X	X	X	X
	PÇ15	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.					
	PO15	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	

Discipline Specific Outcomes (program)

PÇ16	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.	X	X			
PO16	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.					
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)**

	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
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	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

	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları	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 biçimde değerlendirilebilir.
	D2	1. ödev	10%	Excel dosyası	

Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D2	Assignment 1	10%	Excel file	bir belge sağlıyorsa telafi sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	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%	

Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek 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.
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	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.	HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
		GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
		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		

No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi Lecture	14 hafta x 2 ders x 1,5 saat 14 weeks x 2 lessons x 1,5 hour	42
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	14 hafta x 1 ders x 2 saat 14 weeks x 1 lesson x 2 hours	28
3	Problem Dersi Recitation		
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical	14 hafta x 1 saat ders öncesi hazırlık 14 weeks x 1 hour pre class preparation	14
6	Saha Çalışması Field Work		
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm	8
8	Ödev Assignment	Yemek tariflerini derleme ve maliyetlendirme çalışması recipe collection, conversion, costing excersizes	14
9	İş Planı Business Plan	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	
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar Weekly pre-class studies (14 weeks x 2 lessons x 1 hours pre class	28
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final	14
12	Ofis Saati Office Hours	1 saat/hafta 1 hour/week	14
TOPLAM / TOTAL			162

IV. BÖLÜM IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Demet Ceylan		
	E-posta E-mail	demet.ceylan@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-56
	Görüşme saatleri Office Hours	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.)		

Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory	https://www.vitalsource.com/products/foundations-of-cost-control-daniel-traster-v9780133073393
	Önerilen Recommended	
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	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 kullanmayıda 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.
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
	Güvenlik Konuları Safety Issues	
	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 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-