

AKTS DERS TANITIM FORMU**ECTS Course Description Form****I. BÖLÜM (Senato Onayı)****PART I (Senate Approval)**

Ders Açan Fakülte /YO	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi	
Offering School	Antalya Bilim University School of Tourism	
Ders Açan Bölüm	Turizm İşletmeciliği	
Offering Department	Tourism Management	
Ders Alan Program (lar)	Lisans (İngilizce)	
Program(s) Offered to	Undergraduate (English)	
Ders Kodu	TRM 2004	
Course Code		
Ders Adı	Maliyet Yönetimi	
Course Name	Cost Management	
Öğretim dili	İngilizce	Ders Türü
Language of Instruction	English	Type of Course
Ders Seviyesi	Lisans	AKTS
Level of Course	Undergraduate	ECTS
Haftalık Ders Saati	3 saat teorik + 2 saat pratik	
Hours per Week	3 hours theory + 2 hours practice	
Notlandırma Türü	Harf Notu	
Grading Mode	Letter Grade	
Ön koşul/lar	Bulunmamaktadır.	
Pre-requisites	None	
Yan koşul/lar	Bulunmamaktadır.	
Co-requisites	None	
Kayıt Kısıtlaması	Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerine açılmaktadır.	
Registration Restriction	Available to Tourism Management and Gastronomy and Culinary Arts departments	
Dersin Amacı	Yiyecek ve İçecek Yöneticileri, mevsimsel ve değişken tüketici talebi altında maliyet tutulacağına ilişkin stratejik ve proaktif kararlar almak durumundadır..	
Educational Objective	F&B Managers are responsible for making strategic and proactive decisions regarding under seasonal and fluctuating consumer demand.	
Ders İçeriği	Bu ders, öğrencinin çeşitli yemek servisi sistemlerinde yemek servisi yönetiminin b sağlayacaktır. Öğrenci, maliyet ve satış kavramlarını ve bunların kârla ilişkisini öğrenmek için nasıl hesaplanacağını öğrenecek ve yiyecek, içecek ve iş gücü kontrolü için uygulayacaktır.	
Course Description	This course will enable the student to appraise the components of food service management systems. The student will learn cost and sales concepts and their relationship and how to calculate costs, and profits and apply control concept factors for food, beverage and labor.	
Öğrenim Çıktıları	ÖÇLO 1	Bir operasyondaki başlıca maliyet alanlarını ve bu alanların her biri için (satın alma, depolama, üretim, hizmet, çalışan) Understand the major areas of cost in an operation and the controls used (purchasing, storing, production, service, employee)
Learning Outcomes	ÖÇLO 2	Bir yiyecek ve içecek operasyonunda maliyet-hacim-kar analizinin uygulanmasını Understand the application of cost-volume-profit analysis in a food and beverage operation
	ÖÇLO 3	Bir tahmin ve kontrol mekanizması olarak parametrik bütçe hazırlama Apply a parametric budgeting mechanism as a forecasting and control mechanism

ÖÇ/LO 3	Prepare parametric budget as a forecasting and control mechanism.
ÖÇ/LO 4	Çalışan planlaması gibi çeşitli yöntemleri kullanarak bordro maliyet ko Understand payroll cost control using various methods such as employe
ÖÇ/LO 5	Excel'de reçete maliyeti, satış fiyatı hesaplaması yapma Do recipe costing, sales price calculation in excel

II. BOLUM (Fakülte Kurulu Onayı)

PART II (Faculty Board Approval)

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2
	PC1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	X	
	PO1	Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.		
	PC2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.	X	X
	PO2	Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.		
	PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	X	
	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.		
	PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.	X	X
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.		
	PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .	X	X
PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.			
PC6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.			
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.			

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);	X	X
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);		
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);	X	
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);		
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);	X	
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);		
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);	X	
	PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);		
	PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)	X	X
	PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)		
	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).		X
	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).		
		PÇ13	Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahiptir.	

PO13	To have comprehensive and systematic knowledge of concepts, theories, principles and facts related to tourism management.		
PÇ14 PO14	İşletmecilik (finans-muhasebe, insan kaynakları yönetimi, pazarlama, araştırma-geliştirme vb.) ve yönetim (örgütlenme, Apply knowledge of business administration (finance-accounting, human resources management, marketing, research and development, etc.) and management	X	X
PÇ15 PO15	Turizm sektöründeki paydaşları (turistler, oteller, restoranlar, acenteler, tur operatörleri, tedarikçiler, rakipler vb.) tanıır, bu paydaşlar arasındaki ilişkiyi, sektörel dinamikleri ve gelişmeleri anlayıp uyum sağlayabilir. Recognise the stakeholders in the tourism sector (tourists, hotels, restaurants, agencies, tour operators, suppliers, competitors, etc.), understand and adapt to the relationship between these stakeholders, sectoral dynamics and developments.	X	X
PÇ16 PO16	Yazılı ve sözlü iletişim araçlarına hâkim olarak, etkin bir iletişim kurabilir, gerekli sunum / poster / rapor vb. çıktılarını oluşturabilir, kendisini en az iki farklı dilde To be able to communicate effectively by mastering written and oral communication tools, to be able to create the necessary presentations/posters/reports etc., to be able to express himself/herself in at least two	X	X
PÇ17 PO17	Farklı kültürleri tanıır; dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri ve kültürel miras unsurlarını bilir. Recognises different cultures; knows the touristic values and cultural heritage elements in the world and in Türkiye		
PÇ18 PO18	Turizm işletmeciliği ile ilgili teknolojik (bilgisayar yazılımlarını, otomasyon sistemlerini ve bilişim teknolojilerini) ve mesleki gelişmeleri takip eder, değişimleri işletmesine uyarlar ve bu gelişmelere göre bilgi, beceri ve yetkinliklerini artırır. Follows technological (computer software, automation systems and information technologies) and professional developments related to tourism management, adapts the changes to the business and increases knowledge, skills and competences according to these developments.	X	

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PÇ19	Görev yaptığı işletme içerisinde takım çalışması yapar, işletmenin paydaşları ile iş birliğini geliştirir ve işletmenin toplumu etkileyen boyutlarında (ekonomik, sosyal, çevresel, kültürel) bilgi ve bilince sahip olur.		
PO19	To be able to work in a team within the business, to develop co-operation with the stakeholders of the business and to have knowledge and awareness in the dimensions of the business that affect the society (economic, social, environmental, cultural).	X	
PÇ20	Mesleki etik ve mesleki sorumluluk bilincine sahip olarak, misafirlerin özel hayatına, kişisel güvenliğe, kültürel farklılığa ve çevreye karşı duyarlı davranarak gerekli hassasiyeti gösterir.		
PO20	Demonstrates the necessary sensitivity to the private life of the guests, personal safety, cultural diversity and the environment by being aware of professional ethics and professional responsibility.		
PÇ21	Turizm işletmeciliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olur ve uygulanabilecek araştırma yöntemlerini kullanarak turizm işletmelerinin hizmet üretim süreçlerini çözümler, olası problemleri tanımlar, alternatif çözümleri tasarlar ve çözümleri planlar, uygular ve denetler.		
PO21	To have the knowledge and ability of scientific research in the field of tourism management and to analyse the service production processes of tourism enterprises by using research methods that can be applied, to identify possible problems, to design alternative solutions and to plan, implement and supervise solutions.		
PÇ22	Mesleği ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.), temel değer ve ilkeleri izleyerek bunlara uygun davranır; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal çevrenin korunması ve sürdürülebilirlik konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur.		
		X	

PO22	Acts in accordance with the legislation (laws, regulations, circulars, etc.), basic values and principles related to the profession; has sufficient knowledge and awareness about occupational safety, occupational health, social security rights, quality control and management, protection of the natural environment and sustainability.		
PC23	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilir ve karşılaşılabilecek olası sorunlara bireysel veya ekip olarak yaratıcı ve yenilikçi çözüm önerileri geliştirir.		
PO23	To be able to identify the source of current problems in the tourism sector with critical thinking and develop creative and innovative solutions to possible problems that may be encountered individually or as a team.		
PC24	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.		
PO24	Being aware of the need for lifelong learning and development, can access the necessary resources, interpret the information obtained from the sources and evaluate the acquired knowledge with basic quantitative and qualitative methods.		

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2
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		
K/S 4	4	Bölüm 3: Birim ve Reçete Dönüşümleri	D1 D2	D1 D2 D3

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 4	4	Chapter 3: Unit and Recipe Conversions	D1-D2	D1-D2-D3
	K/S 5	5	4. Bölüm: Verimlilik		D1-D2
			Chapter 4: Yields		
	K/S 6	6	Bölüm 5: Reçete Maliyetlendirmesi		D1-D2-D3- D4
			Chapter 5: Recipe Costing		
	K/S 7	7	Sınıf içi excel çalışması ile kasap testi		
			Butchers test in class exercise		
	K/S 8	8	Ara Sınav	D1	D1
			Midterm		
	K/S 9	9	Bölüm 6: Satış Fiyatının Hesaplanması	D1-D2-D3- D4	D1-D2-D3- D4
			Chapter 6: Calculating Sales Price		
	K/S 10	10	Bölüm 7: İçecek Kontrolü	D5	D5
			Chapter 7: Beverage Control		
	K/S 11	11	Bölüm 8: Satın Alma Sürecinde Kontrol	D4-D5	D4-D5
Chapter 8: Control through the Purchasing Process					
K/S 12	12	Bölüm 10: Çalışan Organizasyonu ve Planlama			
		Chapter 10: Employee Organization and Scheduling			
K/S 13	13	Bölüm 12: Gelir Tahmini	D4-D5	D4-D5	
		Chapter 12: Revenue Prediction			
K/S 14	14	Bölüm 9: Stok değerlendirme ve yönetme	D5	D5	
		Chapter 9: Valueing and managing inventory			
		Dönem Sonu Sınavı	D5	D5	
		Final Exam			
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları,	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kur Implementation	
	D1	Ara Sınav	25%	Açık uçlu, Çoktan Seçim Yanlış, Eşleştirme	
		Midterm Exam		Open ended, Multiple C False, Matchin	
D2	1. ödev	5%	Excel dosyası		

Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D2	Assignment 1	5%	Excel file
	D3	2. ödev	5%	Excel dosyas
		Assignment 2		Excel file
	D4	3. ödev	5%	Excel dosyası ve s
		Assignment 3		Excel file and prese
D5	Final Sınavı	60%	Açık uçlu, Çoktan Seçm Yanlış, Eşleştirme	
	Final Exam		Open ended, Multiple C False, Matchir	
TOPLAM / SUM				

Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşıcağı olayları yorumlaması istenilmektedir.

Evidence of Achievement of Learning Outcomes Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that

Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade						NOTU
						GRADE
						A+
	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir.					A
	Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					A-
						B+
					B	
					B-	

No	Tür Method	Açıklama Explanation
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
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	14 hafta x 1 ders x 2 saat 14 weeks x 1 lesson x 2 hours
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
6	Saha Çalışması Field Work	
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by		
7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması bekl The preparation time that the student is expect midterm exam
8	Ödev Assignment	Yemek tariflerini derleme ve maliyetlendirme recipe collection, conversion, costing excersiz
9	İş Planı Business Plan	Ders boyunca ayapılan iş planı için, ders boyu harcanan süre Time spent on the Business Plan during the les and after the lesson
	Ders Tekrarı	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load

ntrolünü anlama

ee scheduling.

ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
X		
	X	
X		X
X	X	
	X	

X	X	X
X		
X	X	
	X	
X	X	X
	X	

X	X	X
X	X	X
X	X	X
		X

		x

X		
ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
D1-D2-D3- D4		D1-D2-D3- D4
D1-D2-D3-		

D4		
D1-D2		D1-D2
D1-D2-D3- D4		D1-D2-D3- D4
		D1
D1	D1	D1
D1-D2-D3- D4		D1-D2-D3- D4
D5		
D4-D5		D4-D5
	D4-D5	D4-D5
D4-D5		D4-D5
D5		
D5	D5	D5
ıalı Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule	
ıeli, Doğru- e vb.	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru	
hoice, True- lg		
1		

	bir belge sağlıyorsa
1	telafi sınavı
	yapılacaktır. A make-
unum	up exam will be given
nttaion	if the student provides
eli, Doğru-	a legitimate document
e vb.	acceptable according to
hoice, True-	school regulations.
ig	

100%

ca verilen ödevle, öğrencinin derste

dition, with the given homework, the
 at he will encounter in the field.

ARALIK	NOTU	ARALIK
MARKS	GRADE	MARKS
-	C+	60-64
95-100	C	55-59
85-94	C-	50-54
80-84	D+	45-49
75-79	D	40-44
65-74	F	0-39

n	Saat
	42
	28
	14

student	
enen hazırlık saati	80
ed to do before the	
çalışması	75
es	
nca ve ders sonrasında	70
sson, during the lesson	

