AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Konaklama İşletmelerinde Kalite Yönetimi								
Ders Kodu	THM224		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, işyerlerinde uygulanmakta olan Kalite Yönetim Sistemleri hakkında öğrencileri bilgilendirmektir.								
Özet İçeriği	Bu ders kalite kavramı, standart ve standardizasyon, kalite yönetim standartları ve sistem modelleri, gıda güvenliği yönetim standartları, çevre standartları, stratejik yönetim ve modelleri konularını içermektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Hasan KAMACI								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Tuna, M. ve Güler, İ. (2012) Kalite Yönetim Sistemleri. Detay Yayıncılık: Ankara.
2	Buzlu, H. B. (2011) Kalite Yönetim Sistemleri. Zeus Kitabevi: İzmir.

Hafta	**Haftalara Göre Ders Konuları**	
1	Teorik	Kalite kavramı
2	Teorik	Kalite kavramı,
3	Teorik	Standart ve standardizasyon
4	Teorik	Toplam kalite yönetimi
5	Teorik	Kalite yönetim sistemleri
6	Teorik	Kalite yönetim sistemleri
7	Teorik	Kalite kontrolü ve kalite çemberleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Stratejik yönetim
10	Teorik	Stratejik yönetim
11	Teorik	Süreç yönetimi
12	Teorik	Kaynak yönetimi
13	Teorik	Kalitede kıyaslama
14	Teorik	Efqm mükemmellik modeli
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Okuma	4	1	0	4
Ara Sınav	1	7	1	8

Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Kalite ve kaliteyi sağlama yollarının ne olduğunu kavramaktır.
2	Kalite yönetim sistemlerini tanımaktır.
3	Kalite Standartlarını Uygulamak
4	Uluslararası mükemmellik ödülleri hakkında bilgi edinmektir.
5	Kurum kültürü hakkında bilgi sahibi olmaktır.

Program Çıktıları *(Aşçılık Programı)*	
1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1				2	1
PÇ3	1	1	1	4	5
PÇ4	3	3	3	3	5
PÇ5	2	2	2	3	3
PÇ6				4	1
PÇ7	4	4	4	4	2