



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kalite Sistem ve Tetkikleri							
Ders Kodu		TAB114		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı ISO 9001 kalite yönetim sistemlerinin bir kurum/kuruluşa uygulanması yeterliliklerini ve kalite yönetim sisteminin tetkikinin yapılması ile ilgili bilgi ve beceri kazandırılması amaçlanmıştır.							
Özet İçeriğı		Kalitenin tanımları ve kalitenin evrimi, Standardizasyon, Standart ve Akreditasyon, süreç yönetimi, ISO 9001 Kalite yönetim sistemlerinin prensipleri ve dokuman yapısı, tetkik tetkiçi, tetkik nasıl yapılır, vaka çalışması.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Evrim ÇEVİK						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Öğretim Elemanı Ders Notları
2	Çeşitli ders kitapları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin tanıtımı Kalitenin tanımları ve kalitenin evrimi
2	Teorik	Standardizasyon, Standart ve Akreditasyon
3	Teorik	Kalite Yönetim Sistemlerinde Temel Kavramlar
4	Teorik	Süreç Yönetim Sistemi
5	Teorik	ISO 9001 Kalite yönetim sistemlerinin prensipleri
6	Teorik	ISO 9001 Kalite yönetim sistemlerinin prensipleri
7	Teorik	ISO 9001 Kalite yönetim sistemlerinin dokuman yapısı
8	Teorik	ISO 9001 Kalite yönetim sistemlerinin dokuman yapısı
9	Teorik	Tetkik kavramı, prensipleri ve türleri ve aşamaları
10	Teorik	Tetkikçinin özellikleri
11	Teorik	Tetkike Hazırlık, Açılış Toplantısı ve Soru Listeleri
12	Teorik	Tetkikin Gerçekleştirilmesi, Kapanış Toplantısı, Tetkik Raporu ve Takip
13	Teorik	Vaka Çalışması
14	Teorik	Vaka Çalışması
15	Teorik	Dersin Genel Tekrarı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	8	1	9
Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kalite bilincine sahip olacak
---	-------------------------------



2	Kalite yönetiminin temel konularına hakim olarak kalite yönetim sisteminin altyapısını oluşturabilmek
3	ISO 9001 Kalite Standartlarını Uygulamak
4	Kalite yönetim sisteminin uygunluğu ve etkinliğini tetkik edebilecek
5	Kuruluş içi tetkikleri planlayabilecek
6	Bir tetkikte kullanılacak kontrol listelerini hazırlayabilecek
7	Kuruluş içerisinde tetkik esnasında karşılaştığı vakaları yönetim sistemi standardının ilgili maddeleri ile örtüştürebilecek
8	Bir yönetim sisteminin, sürecin ya da ürünün tetkikini gerçekleştirerek kuruluş içerisindeki iyileştirilmesi gerekli alanları belirleyebilecektir

Program Çıktıları (Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı)

1	Sosyal, kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, ulusal ve uluslar arası çağdaş sorunları ve gelişmeleri takip edebilme becerisine sahip olabilme
2	Atatürk ilke ve inkılâpları doğrultusunda Atatürk milliyetçiliğine bağlı; Türk Milletinin milli, ahlaki, manevi ve kültürel değerlerini benimsemiş, evrensel ve çağdaş gelişmelere açık, Türk dilinin zengin, köklü ve üretken bir dil olduğunu benimsemiş; dil sevgisi ve bilincine sahip; okuma zevki ve alışkanlığı olan ve mesleki anlamda ihtiyaç duyacağı yabancı dili yeteri kadar kullanabilme becerisine sahip olabilme.
3	Bilgisayarın temel donanım birimlerini ve işletim sistemlerini tanıma, internet kullanımı hakkında bilgi sahibi olma ve ofis programlarını kullanarak bilgisayarda belge, elektronik tablo ve sunum hazırlayabilme.
4	Dünya ve Türkiye tarımında tıbbi ve aromatik bitkilerin önemini kavrama. Tıbbi ve Aromatik bitkilerin genel özellikleri hakkında bilgi edinme. Yetiştiricilikte önemli konuları öğrenme. Tıbbi ve aromatik bitkilerin yetiştiriciliğinde toprak işleme, sulama, gübreleme, hastalık-zararlılarla mücadele, organik tarım gibi alternatif üretim sistemleri hakkında bilgi sahibi olma ve uygulama yapabilme.
5	Kozmetikte, parfümeride, baharat ve boya sanayinde ve peyzaj uygulamalarında kullanılan bitkiler hakkında bilgi sahibi olabilme
6	Mikrobiyoloji, gıda, pazarlama ve kimya dallarında temel bilgileri kavrayabilme
7	Tıbbi ve Aromatik Bitkileri alanında verimli ve kaliteli üretim yöntemlerini belirleme, varsa sorunların çözümüne yönelik yöntemler geliştirebilme
8	Çevreyi, doğal kaynakları ve biyolojik çeşitliliği koruma, ekonomiye kazandırma ve sürdürülebilirliğini sağlama yöntemlerini öğrenebilme
9	Tıbbi ve Aromatik bitkilerden elde edilen ürünlerin hasat sonrası işlemlerini, depolanmasını, standardizasyonunu ve kalite kriterlerini öğrenebilme, herbaryum tekniklerini kavrayabilme ve uygulayabilme
10	Mesleğiyle ilgili kanun ve yönetmelikler hakkında bilgi sahibi olabilme.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8
PÇ1	3	2	3	2	3	2		3
PÇ2	3	2	3	3	3	3	3	
PÇ3	3	2	3	2	2	3		3
PÇ4	3	2	2	3	3	3	3	
PÇ5	3	2	3	2	3	3	3	3
PÇ6	3	2	3	3	4	4	3	
PÇ7	3	2	2	3	3	3	3	
PÇ8	3	2	3	3	2	3	3	
PÇ9	4	3	3	4	3	4	4	4
PÇ10	4	3	4	3	4	3	3	4

