



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271217031	DERSİN ADI	Kalite Yönetimi
--------------------	-----------	-------------------	-----------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe
DERSİN KATEGORİSİ							
Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri			
X							
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ							
YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%				
	I. Ara Sınav	1	40				
	II. Ara Sınav						
	Kısa Sınav						
	Ödev						
	Proje						
	Rapor						
Diğer (.....)							
YARIYIL SONU SINAVI		1	60				
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)							
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Kalite kavramı ve önemi, İşletme ve kalite, ISO standartları.						
DERSİN AMAÇLARI	Bu dersin amacı, kalite kavramı, uygulamaları ve standartları hakkında bilgi vermektir.						
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	İş süreçlerinin standart hale getirilmesi ve kalite belgeleme konusunda elde edinilen bilgiler sayesinde alana yönelik uzmanlaşmanın sağlanmasına ve üretilen işlerin ve hizmetlerin kaliteli olmasına katkı sağlanmış olacaktır.						
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	<ul style="list-style-type: none">• Stratejik yönetim felsefesinin içselleştirilmesi• ISO kalite standartlarının içselleştirilmesi• Sürekli iyileştirme felsefesinin içselleştirilmesi						
TEMEL DERS KİTABI	Gümüşoğlu, Ş, Pırnar İ, Akan P, Akbaba A (2007). Hizmet Kalitesi Kavramlar, Yaklaşımlar, Uygulamalar. Detay Yayıncılık.						
YARDIMCI KAYNAKLAR	Kalite ile ilgili güncel yayınlar.						
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER							

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	KONULAR
1	Kalite kavramı ve önemi
2	İşletme ve kalite
3	İşletme ve kalite
4	Müşteri ve kalite
5	Kalite Yönetim Sistemleri
6	ISO 9001
7	ISO 14001
8	ISO 22001
9	Kalite yönetiminde toplam kalite yaklaşımı
10	Kalite yönetiminde toplam kalite yaklaşımı
11	Sürekli iyileştirme
12	Hata önleme
13	Örnek olay çözümlemesi
14	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.		X	
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: