

Objectives of the Course

The main objective of the course is to raise awareness among students studying tourism management and hospitality at the undergraduate level about managerial topics in the housekeeping department, as well as various technical knowledge required by a housekeeping manager.

Course Contents

The course will cover the definition and organization of the housekeeping department, as well as human resource management, planning, information flow, and control processes within the department. Additionally, topics such as budgeting, materials used in the department, cleaning practices, guest room decoration, hygiene and security management will be addressed. Furthermore, the fundamental principles and operational processes of laundry management will also be examined.

Recommended or Required Reading

Casado, M. A. (2012). Housekeeping management (2nd ed.). John Wiley & Sons.
Jones, T. J. A. (2005). Professional management of housekeeping operations (4th ed.). John Wiley & Sons.
Akoğlu Kozak, M. (2023). Housekeeping management in hotel businesses (12th ed.). Detay Publishing.
Yılmaz, Y., & Yılmaz, B. (2014). Housekeeping and management in accommodation businesses (2nd ed.). Detay Publishing.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

It includes theoretical lectures, case analysis, group discussions, practical applications, and interactive teaching methods supported by visual materials.

Recommended Optional Programme Components

Other recommended aspects for the course include conducting literature reviews on the subject, organizing industry visits, and encouraging active participation in the teaching process.

Instructor's Assistants

Assoc. Prof. Gaye Deniz

Presentation Of Course

The housekeeping course is taught interactively and practically to provide students with theoretical knowledge and practical skills about the management, organization, and operational processes of the housekeeping department.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Gaye Deniz

Program Outcomes

1. Students can explain the managerial topics in the housekeeping department.
2. Students can demonstrate the technical knowledge required in housekeeping.
3. Students can explain the importance of the housekeeping department in hospitality businesses.
4. Students can adopt the different functions of the housekeeping department and gain practical skills.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical Practise
1	Akoğlu Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 1-14). Firtına, A. E. (1997). The Role and Importance of the Housekeeping Department in Hotel Businesses and a Research Study (Master's thesis, Marmara University, Turkey). Ministry of National Education (2007). Accommodation and Travel Services - Housekeeping Organization. Strengthening the Vocational Education and Training System Project, Ankara.	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Definition and Organization of Housekeeping
2	Akoğlu Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 19-34). Erdem, B. (2004). The role and importance of human resource planning in hotel businesses. Balıkesir University Journal of Social Sciences Institute, 7(11), 35-54. Çakı, O., Sezerel, H., & Geylan, A. (2020). Human resource management in international hospitality businesses: The case of Hilton. Anadolu University Journal of Social Sciences, 20(2), 339-360.	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Human Resource Management in the Housekeeping Department
3	Akoğlu Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 39-55).	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Planning in the Housekeeping Department

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
4	Akoğlan Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 57-77).	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Information Flow in the Housekeeping Department	
5	Akoğlan Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 85-99). Hınçal, S. (1996). Work and personnel control in housekeeping management. Anatolia: Journal of Tourism Research, 7(1), 104-108.	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Control in the Housekeeping Department	
6	Akoğlan Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 101-108).	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Budgeting in the Housekeeping Department	
7	Akoğlan Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 109-129). Gül, E. (2007). An application study on improving the material management process in the housekeeping department of hotel businesses (Master's thesis, Anadolu University, Turkey).	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Materials Used in the Housekeeping Department	
8			Midterm Exam	
9	Akoğlan Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 131-151).	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Cleaning in the Housekeeping Department	Industry Practice
10	Akoğlan Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 155-161).	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Guest Room Decoration	Industry Practice
11	Akoğlan Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 165-179). Kozak, M. A. (1997). The importance of hygiene in the housekeeping department. Anatolia: Journal of Tourism Research, 8(2), 32-37. Yıldız, E. (2001). Behavior of housekeeping staff regarding hygiene rules in hotel businesses (Master's thesis, Anadolu University, Turkey).	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Hygiene in the Housekeeping Department	Industry Practice
12	Akoğlan Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 181-194). Tepeoğlu, E. (2023). A study on the perception of safety climate and occupational health and safety awareness of employees in the housekeeping department of accommodation businesses (Master's thesis, Balıkesir University, Turkey).	Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Security in the Housekeeping Department	Industry Practice

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
13	Akoğlan Kozak, M. (2023). Housekeeping Management in Hotel Businesses (12th ed.). Detay Publishing (pp. 197-232).		Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Laundry Management	Industry Practice
14	Kozak, A. M., & Çiçek, D. (2005). A model proposal on the implementation of HACCP in housekeeping services. <i>Anatolia: Journal of Tourism Research</i> , 16(1), 31-45. YouTube Video What is a Housekeeping Staff? - Kariyer.net		Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Housekeeping Practice Examples from Turkey	Industry Practice
15	Çeltek, E. (2023). Smart Hotel: Applications and Examples. <i>Journal of Tourism & Gastronomy Studies</i> , 11(4), 3687-3711. Housekeeping - Odipar		Lecture Method Hands-on Training Case Study Method Question & Answer Method Assessment & Feedback	Housekeeping Practice Examples from Around the World	Industry Practice

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Uygulama / Pratik	1	8,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ara Sınav Hazırlık	5	5,00
Final Sınavı Hazırlık	5	6,00
Teorik Ders Anlatım	14	3,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	20,00
Final	60,00
Uygulama / Pratik	20,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22
L.O. 1																						
L.O. 2																						
L.O. 3																						
L.O. 4																						

Table :

- P.O. 1 :** Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibi olur.
- P.O. 2 :** Turizm işletmeciliği alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahip olur
- P.O. 3 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 4 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 5 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 6 :** Bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, sentezler, analiz eder, yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 7 :** Sahip olduğu bilgiyi bilinen ve yeni sorunların çözümünde kullanır.
- P.O. 8 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.
- P.O. 9 :** Hem temel hem de alanyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 10 :** İşletme, iktisat, yönetim ve pazarlama alanlarındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 11 :** Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Turizm alanı ve turizm işletmeciliği ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 13 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 14 :** Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.
- P.O. 15 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme turizm işletmeciliğinin gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 16 :** Hizmet alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 17 :** Farklı kültürleri tanır, anlar ve farklı kültürlerle iletişim kurar.
- P.O. 18 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgiye sahip olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 19 :** Dünya ve Türkiye kültür ve coğrafyası hakkında ayrıntılı bilgiye sahip olur ve bu bilgileri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.
- P.O. 20 :** Turizm işletmelerinde hizmet verme süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.
- P.O. 21 :** İlgi, yetenek, sosyal duyarlılık ve gönüllülük çerçevesinde kişisel değişime ve gelişime değer katan disiplinler arası alanlarda kendisini geliştirebilir.
- P.O. 22 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık ,3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba
- L.O. 1 :** Kat hizmetleri departmanında yönetsel konuları açıklayabilir.
- L.O. 2 :** Kat hizmetleri konusunda ihtiyaç duyulan teknik bilgiyi sergileyebilir.
- L.O. 3 :** Kat hizmetleri departmanının konaklama işletmeleri açısından önemini açıklayabilir
- L.O. 4 :** Kat hizmetleri departmanının farklı fonksiyonlarını benimseyebilir ve uygulama becerileri kazanabilir.