



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İnsan Kaynakları Yönetimi	AŞÇ252	3	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	İşletmelerde İnsan Kaynakları Departmanlarının işlevlerini, fonksiyonlarını yeni yaklaşımları da dikkate alarak sunmaktır				
Ders İçeriği	İşletmenin destek aktiviteleri kapsamında yer alan insan kaynaklarının yönetimi ve ilkeleri,örgütlenmesi, iş analizi, personel planlaması, personel sağlama ve secme, oryantasyon, eğitim, yetistirme ve geliştirme, kariyer planlaması, ödül ve ücretlendirme gibi temel fonksiyonları kapsar				
Ders Kaynakları	Dursun BİNGÖL , İnsan Kaynakları Yönetimi				

Hafta	Konu
1	Temel kavramlar, dersin tanıtımı
2	İş Analizi ve İş Dizaynı
3	İnsan kaynakları planlaması
4	İnsan kaynakları temin ve seçimi
5	İnsan kaynakları yönetiminde eğitim, yetiştirme ve geliştirme faaliyetlerinin önem, amaç, ilke ve politikaları.
6	Performans değerlendirme kavramı ve performans yönetimi sistemi
7	Kariyer planlama
8	Ara Sınav
9	İşletmelerde ücret yönetimi
10	Ücret sistemleri
11	İş değerlendirme kavramı, yapısı, yöntemleri.
12	İnsan Kaynakları Yönetiminde Koruma İşlevi(iş Güvenliği ve işgören sağlığı)
13	Çalışanların iş ortamına uyumlaştırılması
14	İşçi-işveren ilişkileri

Program Çıktıları

1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
İnsan kaynakları konusunda teorik bilgilere sahip olmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pratikte uygulananlara eleştirel bir gözde bakabilme becerisi kazanmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İnsan kaynakları yönetimini bütüncül olarak görebilmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İnsan kaynakları yönetiminin stratejik önemini kavramak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-