BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İnsan Kaynakları Yönetimi	AŞÇ252	4	2 + 0	3,0	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, egitim, yetistirme ve gelistirme, kariyer planlaması, ödül ve ücretlendirme gibi temel fonksiyonları kapsar
Ders Veren	Öğr. Gör. Merve BİLİR
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 değerleme 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 alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
İnsan kaynakları konusunda teorik bilgilere sahip olmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pratikte uygulananlara eleştirel bir gözle bakabilme becerisi kazanmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İnsan kaynakları yönetimini bütüncül olarak görebilmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İnsan kaynakları yönetiminin stratejik önemini kavramak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-