BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İş Hukuku	MOS202	1	2 + 0	2,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu ders ile Türk İş Hukuku ve iş yaşamı ile ilgili hukuki hak ve sorumlulukların kavranması amaçlanmaktadır.
Ders İçeriği	İş hukukunun tarihçesi, iş hukukunun temel kavramları, bireysel iş hukuku, iş sözleşmesinin kurulması, iş sözleşmesinin türleri, iş sözleşmesinin feshi ve sonuçları, çalışma süreleri, dinlenme süreleri
Ders Kaynakları	Ders notları,iş kanunu, Prof Dr,Ercan AKYİĞİT,İş Hukuku,Seçkin Yayıncılık, İş Hukuku, Prof. Dr. Prof. Dr. Haluk Hadi SÜMER. Mimoza, 2010, Konya

Hafta	Konu
1	İş hukuku kavramı, İş hukukunun tarihçesi
2	İş hukukunun kaynakları ve özellikleri
3	Çalışma yaşamının örgütleri,
4	İş hukukunun uygulama alanı
5	İş sözleşmesi unsurları ve özellikleri
6	İş İlişkisinin Türleri
7	İş Sözleşmesinin Geçersizliği ve Geçersizliğin Sonuçları
8	İş Sözleşmesinin Geçersizliği ve Geçersizliğin Sonuçları - Ara sınav
9	İş Sözleşmesinden Doğan Haklar ve Borçlar
10	İş Sözleşmesin Sona Erme Halleri
11	İş Sözleşmesinin Fesih Yolu İle Sona Ermesi
12	İş Sözleşmesinin Sona Ermesinin Sonuçları
13	Kıdem Tazminatı
14	Çalışma Süreleri, Dinlenme Süreleri ve Tatiller

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
İşçinin çalışma süresi, dinlenme süresi ve tatillerini bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İş hukukunun kavramlarını ve uyuşmazlıklarını bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İş sözleşmesinin kurulması, unsurları, geçersizlik halleri ve sona erme hallerini bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-