



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İnsan Kaynakları Yönetimi	AŞÇ252	4	3 + 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, 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

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizle ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-