



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK  
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı            | Kodu                                                                                                                                                                                                                                          | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Performans Yönetimi | MOS216                                                                                                                                                                                                                                        | 1       | 2 + 0    | 2,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm         | Aşçılık - Ön Lisans (Yüzyüze)                                                                                                                                                                                                                 |         |          |      |         |
| Amaç                | İşletmelerde İnsan kaynakları yönetiminin performans değerlendirme ve ücret yönetimi fonksiyonunu yürütme ve yönetme donanımına sahip olan çalışanların yetiştirilmesini hedeflemektedir.                                                     |         |          |      |         |
| Ders İçeriği        | İnsan kaynakları yönetimi süreci, performans değerlendirme süreci ve teknikleri, İş değerlendirme ve yöntemleri, İş değerlendirme, ücret ve performans ilişkisi, Ücret teorileri, Ücret sistemleri, Ücret denetimi, ücret-verimlilik ilişkisi |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları     | Doç.Dr. Mücahit Çelik, Örnek Uygulamalı Performans Yönetimi,<br>Prof. Dr. Cavide Uyargil, Performans Yönetim Sistemi Bireysel Performansın Planlanması Ve Değerlendirmesi Ve Geliştirilmesi,                                                  |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                                    |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1     | ders hakkında bilgilendirme                                             |
| 2     | insan kaynakları yönetiminde performans yönetimi süreci                 |
| 3     | performans yönetim sisteminin geliştirilmesi                            |
| 4     | performans değerlendirme yöntemleri                                     |
| 5     | performans değerlendirme yöntemleri                                     |
| 6     | performans planlanması                                                  |
| 7     | performans değerlendirmede geçerlilik ve güvenilirlik                   |
| 8     | Ara sınav, geçerlilik ve güvenilirlik analizleri                        |
| 9     | performans yönetimi uygulamalarının başarısını etkileyen temel unsurlar |
| 10    | performans yönetimi uygulamalarının başarısını etkileyen temel unsurlar |
| 11    | 360 derece performans değerlendirme yöntemi                             |
| 12    | örnek performans değerlendirme anketleri                                |
| 13    | ÖRNEK PERFORMANS DEĞERLENDİRME ANKETLERİ                                |
| 14    | Örnek performans değerlendirme anketleri                                |

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Performans ölçümünde kullanılan geleneksel ve modern teknikler hakkında bilgi sahibi olur. İşletme yapısına uygun teniği seçer ve ortaya koyabilir.           | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Performan ölçüm tekniklerinin olumlu olumsuz yönlerini bilir ve uygulamada bu olumsuzluklardan kaynaklanan hataları tespit ederek gerekli önlemleri alabilir. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Performans değerlendirmenin insan kaynakları ve kariyer gelişimi açısından önemi hakkında bilgi sahibidir.                                                    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer                                                                                                                                                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |