



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Bahar
--------------	-------

<b>DERSİN KODU</b>	271216015	<b>DERSİN ADI</b>	İnsan Kaynakları Yönetimi
--------------------	-----------	-------------------	---------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	3	0	0	3	4	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( )	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>	Ödev	1	60
<b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>			
<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	İş analizi, iş tasarımı, ücret yönetimi, kariyer planlama.		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	KY fonksiyonlarının teorik bağlamda yeterli düzeyde öğretilmesi ve öğrencilerin İKY fonksiyonlarını uygulayabilmeleri için gerekli bilgi ve yeteneğin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>			
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• İKY kavramını ve gelişimini açıklayabilme</li><li>• İK departmanında yürütülen işleri anlatabilme</li><li>• İKY fonksiyonları ile ilgili uygulama örnekleri ile edinilen bilgileri pratiğe aktarabilme</li><li>• İş görüşmeleri ve iş başvuru süreci hakkında bilgi sahibi olma</li><li>• Öz geçmiş hazırlayabilme</li><li>• İş analizi çalışmalarını turizm işletmelerine uygulayabilme</li><li>• Turizm işletmeleri ile ilgili örnek çalışmaları yorumlayabilme</li></ul>		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi – Elbeyi Pelit – Grafiker Yayınları		
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	İnsan Kaynakları Yönetimi - Prof.Dr. Hatice Zümrüt TONUS Doç.Dr. Didem PAŞAOĞLU BAŞ - Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2931		
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	İnsan Kaynakları Yönetimine Giriş
2	Turizm İşletmelerinde İKY Yönetiminin Önemi
3	Turizm İşletmelerinde İKY Planlaması
4	Turizm İşletmelerinde İş Analizi
5	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynağı Bulma, Seçme ve İşe Alma
6	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynağı Eğitimi ve Yönetimi
7	Dönem İçi Değerlendirme
8	Turizm İşletmelerinde Performans Yönetimi
9	Turizm İşletmelerinde İş Değerleme ve Ücret Yönetimi
10	Turizm İşletmelerinde Kariyer Yönetimi
11	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Koruma ve Geliştirme
12	Turizm İşletmelerinde Endüstri ve Sendika İlişkileri
13	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetiminin Destek İşlevleri
14	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ile ilgili diğer Konular
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.		X	
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.	X		
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

**Dersin Öğretim Üyesi:**