

İndirilme Tarihi

11.02.2026 14:31:36

GM406 - HUMAN RESOURCES MANAGEMENT IN TOURISM BUSINSSES - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü General Info

Objectives of the Course

The aim of the course is to equip the students with basic human resources management issues and inform them on human resources management applications. In addition, it is aimed to enable the students acquire essential skills to work in this field.

Course Contents

Human Resource Policy and Planning, Recruitment, Career Planning, Wage Management, Industrial Relations, Contemporary Human Resource Management Applications and Techniques.

Recommended or Required Reading

Acar, A.C. İnsan Kaynakları Yönetimi. İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ AÇIK VE UZAKTAN EĞİTİM FAKÜLTESİ

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lecture, Question-Answer

Recommended Optional Programme Components

Analyses of the relevant cases

Instructor's Assistants

There is no instructor assistant for this course.

Presentation Of Course

This course is conducted face-to-face.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Onur Şevket Yıldız

Program Outcomes

1. Knows the basic definitions relevant to human resource management.
2. Recognizes the functions of human resource management.
3. Recognizes the necessary actions while managing human resources.
4. Gains the required knowledge to manage human resources.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Course book 1-38		Lecture, Question & Answer	Introduction to human resource management	
2	Course book pages 38-60		Lecture, Question & Answer	Job analysis	
3	Course book pages 60-95		Lecture, Question & Answer	Human resource planning	
4	Course book pages 95-144		Lecture, Question & Answer	Employee selection and recruitment	
5	Course book pages 144-169		Lecture, Question & Answer	Employee training	
6	Course book pages 169-204		Lecture, Question & Answer	Career management	
7	Course book pages 204-245		Lecture, Question & Answer	Performance evaluation and performance management	
8			Examination	Mid-term examination	
9	Course book pages 245-293		Lecture, Question & Answer	Job evaluation	
10	Course book pages 283-330		Lecture, Question & Answer	Wage management	
11	Course book pages 330-375		Lecture, Question & Answer	Work safety and employee health	
12	Course book pages 375-427		Lecture, Question & Answer	Legal aspects of human resource management	
13	Course book pages 427-473		Lecture, Question & Answer	Industrial relations	
14	Course book pages 473-504		Lecture, Question & Answer	International human resource management	
15	Course book pages 504-539		Lecture, Question & Answer	Measurement and evaluation in human resource management	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	9	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	9	2,00
Ara Sınav Hazırlık	6	2,00
Final Sınavı Hazırlık	6	2,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.	P.O.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
L.O. 5 1																	5	5	5	5				
L.O. 5 2																	5	5	5	5				
L.O. 5 3																	5	5	5	5				
L.O. 5 4																	5	5	5	5				

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- L.O. 1 :** Temel insan kaynakları yönetimi ile ilgili tanımları bilir.
- L.O. 2 :** İnsan kaynakları yönetimi işlevlerini bilir.
- L.O. 3 :** İnsan kaynaklarını yönetirken yapılması gerekenleri bilir.

L.O. 4 : İnsan kaynaklarını yönetecek bilgiye sahip olur.