

İndirilme Tarihi

11.02.2026 14:31:07

GM406 - TURİZM İŞLETMELERİNDE İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Temel insan kaynakları yönetimi konularında gerekli bilgileri sunmak ve insan kaynakları yönetimi uygulamaları konusunda öğrencileri bilgilendirmektir. Ayrıca bu alanda çalışabilecek beceriyi kazanmalarına yardımcı olmaktadır.

Dersin İçeriği

İnsan Kaynakları Politikası ve Planlaması, Personel Bulma, Seçme ve Yerleştirme, Kariyer Planlaması, Ücret Yönetimi, Endüstriyel İlişkiler ve Güncel İnsan Kaynakları Yönetimi Uygulama ve Teknikleri.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

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

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri

Sözlü anlatım, Soru-Cevap

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

İlgili örnek olayların analizi

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Bu dersin öğretim yardımcı öğretim elemanı yoktur.

Dersin Verilişi

Bu ders yüz yüze verilmektedir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Onur Şevket Yıldız

Program Çıktısı

1. Temel insan kaynakları yönetimi ile ilgili tanımları bilir.
2. İnsan kaynakları yönetimi işlevlerini bilir.
3. İnsan kaynaklarını yönetirken yapılması gerekenleri bilir.
4. İnsan kaynaklarını yönetecek bilgiye sahip olur.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Ders kitabı sayfa 1-38		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İnsan kaynakları yönetimine giriş ve temel kavramlar	
2	Ders kitabı sayfa 38-60		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İş Analizi	
3	Ders kitabı sayfa 60-95		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İnsan kaynakları planlaması	
4	Ders kitabı sayfa 95-144		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İşgören seçimi ve işe yerleştirme	
5	Ders kitabı sayfa 144-169		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İşgören eğitimi	
6	Ders kitabı sayfa 169-204		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Kariyer yönetimi	
7	Ders kitabı sayfa 204-245		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Performans değerlendirme ve performans yönetimi	
8			Sınav	Ara sınav	
9	Ders kitabı sayfa 245-293		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İş değerlemesi	
10	Ders kitabı sayfa 283-330		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Ücret yönetimi	
11	Ders kitabı sayfa 330-375		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İş güvenliği ve işgören sağlığı	
12	Ders kitabı sayfa 375-427		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İnsan kaynakları yönetiminin yasal boyutları	
13	Ders kitabı sayfa 427-473		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Endüstri ilişkileri	
14	Ders kitabı sayfa 473-504		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Uluslararası insan kaynakları yönetimi	
15	Ders kitabı sayfa 504-539		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İnsan kaynakları yönetiminde ölçme ve değerlendirme	

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
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

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

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

Tablo :

- P.Ç. 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.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.

- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.
- Ö.Ç. 1 :** Temel insan kaynakları yönetimi ile ilgili tanımları bilir.
- Ö.Ç. 2 :** İnsan kaynakları yönetimi işlevlerini bilir.
- Ö.Ç. 3 :** İnsan kaynaklarını yönetirken yapılması gerekenleri bilir.
- Ö.Ç. 4 :** İnsan kaynaklarını yönetecek bilgiye sahip olur.