

Objectives of the Course

To understand the behavior of employees in the business, to understand the causes and consequences of these behaviors.

Course Contents

Organizational trust, political behavior, talent management, difference management, emotion management, psychological empowerment, fear culture and management, psychological contract, audience effect, favoritism

Recommended or Required Reading

Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

The course will consist of theoretical presentations, in-class discussions, case studies, role-playing exercises, and application-based assignments. Active student participation will be encouraged to ensure the practical application of theoretical knowledge.

Recommended Optional Programme Components

Throughout the course, students are expected to stay abreast of current developments in the field of employee relations and actively participate in case studies, group work, and hands-on learning. Adherence to ethical principles, confidentiality, and professional conduct are essential throughout the course. Students are also encouraged to contribute to their academic careers by examining national and international examples of employee relations management.

Instructor's Assistants

There is no assistant instructor teaching the course.

Presentation Of Course

The course will be delivered face-to-face, with course materials also available on digital platforms. Students are expected to attend class regularly and actively participate in practical activities.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Şule Aydın

Program Outcomes

1. They acquire conceptual and theoretical knowledge about the important functions of employee relations management.
2. They gain critical thinking skills regarding employee relations management.
3. They apply various concepts and techniques in managerial situations.

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	Lecture Method Applied Training Case Study Method Question-Answer Method Evaluation and Feedback	The Scope and Importance of Employee Relations Management in Tourism Enterprises	
2	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss.375-386	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the topic of Cynicism in Tourism Enterprises	
3	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 265-280	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the subject of Psychological Contract in Tourism Enterprises	
4	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 281-302.	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the topic of Presenteeism in Tourism Enterprises	
5	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 1-39	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the topic of Cyber and Social Loafing in Tourism Enterprises	
6	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 423-436	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student's presentation on the subject of favoritism in tourism establishments	
7	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 167-178	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the subject of Diversity Management in Tourism Enterprises	
8			MIDTERM EXAM	
9	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 83-106	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on Impression Management in Tourism Enterprises	
10	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 143-166	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on Talent Management in Tourism Enterprises	
11	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 107-120.	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the topic of Political Behavior in Tourism Enterprises	
12	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 303-342	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the topic of Revenge in Tourism Enterprises	
13	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 223-238.	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the subject of Culture of Fear and Management in Tourism Enterprises	
14	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 361-374	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the subject of Alienation in Tourism Enterprises	
15	Aydın,Tükeltürk, Ş.,Şahin Perçin, N., Güzel, B. (2014), Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. ss. 239-264	Project Presentation, Lecture Method, Question and Answer, Discussion Method	Student presentation on the subject of Audience Effect in Tourism Enterprises	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Uygulama / Pratik	14	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	3,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	11	3,00
Rapor	10	4,00
Ara Sınav Hazırlık	5	2,00
Vize	1	1,00
Final Sınavı Hazırlık	4	3,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Vize	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DOKTORA) X Learning Outcome Relation

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10
L.O. 1			5		5		5			
L.O. 2			5		5			5		
L.O. 3	5		5		5					

Table :

- P.O. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.O. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.O. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur.
- P.O. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur.
- P.O. 6 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 7 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 8 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.O. 9 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında disiplinlerarası yaklaşımları benimseyerek yaratıcı ve yenilikçi çözümler geliştirir, sektörel gelişmelere yön verebilecek projeler üretir ve uygular.
- P.O. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- L.O. 1 :** Çalışan ilişkileri yönetiminin önemli fonksiyonları hakkında kavramsal ve teorik bilgi sahibi olurlar.
- L.O. 2 :** Çalışan ilişkileri yönetimi konusunda eleştirel düşünme becerisi kazanırlar.
- L.O. 3 :** Yönetimsel durumlarda çeşitli kavram ve teknikleri uygularlar.