



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title		Human Resources Management							
Course Code		YII508		Couse Level		Second Cycle (Master's Degree)			
ECTS Credit	5	Workload	123 (<i>Hours</i>)	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course		to teach the students in detail about the basic knowledge and management of human resources that will be necessary for their future learning and business life.							
Course Content		It is aimed that the students will have the ability to manage human resources in food and beverage business in the direction of their learning.							
Work Placement		N/A							
Planned Learning Activities and Teaching Methods				Explanation (Presentation), Discussion, Individual Study					
Name of Lecturer(s)		Prof. Berrin GÜZEL							

Assessment Methods and Criteria

Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

Recommended or Required Reading

1	Human Resource Management in the Hospitality Industry / Michael Boella & Steven Goss-Turner
---	---

Week	Weekly Detailed Course Contents	
1	Theoretical	Concept of human resources management and development of the concept
2	Theoretical	Business analysis and design
3	Theoretical	Human resources planning
4	Theoretical	Occupational theme
5	Theoretical	Occupational choice and placement
6	Theoretical	Training and development of human resources
7	Theoretical	Career management
8	Theoretical	Performance management and measurement
9	Intermediate Exam	Exam
10	Theoretical	Charging and charging systems
11	Theoretical	Rewarding systems
12	Theoretical	Motivation
13	Theoretical	Trade union relations in occupational relations
14	Theoretical	Ethics in human resources management
15	Theoretical	General evaluation
16	Final Exam	Exam

Workload Calculation

Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	3	3	84
Midterm Examination	1	15	2	17



Final Examination	1	20	2	22
Total Workload (Hours)				123
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				5
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				

Learning Outcomes

1	In general, learn about human resources management.
2	Acquires information on human resource issues (such as charging, performance measurement, training, etc.)
3	Learn about the satisfaction of their employees.
4	Learn about the motivation of employees
5	Learn about the communication of employees

Programme Outcomes (Food Benerage Management and Cullinary Arts Master's Without Thesis)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözeterek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes 1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	4	5	4	5	4
P2	4	5	4	5	4
P3	5	4	5	4	5
P4	5	4	5	5	4
P5	5	4	5	4	5
P6	4	5	4	4	5
P7	4	4	5	5	4
P8	5	4	5	4	5
P9	4	5	4	4	5
P10	5	4	5	5	5
P11	4	5	4	5	4
P12	5	4	5	4	4
P13	4	5	4	5	4
P14	5	4	4	4	5

