AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek- İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi								
Ders Kodu	GAST507		Ders Düzeyi	Yüksek Lisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	123 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	öğrencilere daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel insan kaynağı bilgileri ve yönetimi konularını ayrıntılarıyla öğretmektir.								
Özet İçeriği	Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri bilgiler doğrultusunda yiyecek içecek işletmelerinde insan kaynaklarını yönetme becerilerine sahip olabilmeleri hedeflenmiştir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

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

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İnsan kaynakları yönetimi kavramı ve kavramın gelişimi
2	Teorik	İş analizi ve tasarımı
3	Teorik	İnsan kaynakları planlaması
4	Teorik	İşgören temini
5	Teorik	İşgören seçimi ve yerleştirilmesi
6	Teorik	İnsan kaynaklarının eğitimi ve geliştirilmesi
7	Teorik	Kariyer yönetimi
8	Teorik	Performans yönetimi ve ölçülmesi
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Ücretlendirme ve ücretlendirme sistemleri
11	Teorik	Ödüllendirme sistemleri
12	Teorik	Motivasyon
13	Teorik	İşgören ilişkilerinde sendikal ilişkiler
14	Teorik	İnsan kaynakları yönetiminde etik
15	Teorik	Genel değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Sınav

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
			Toplam İş Yükü (Saat)	123
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Genel anlamda insan kaynakları yönetimi hakkında bilgi edinir.
2	İşletmede insan kaynağı ile ilgili konularda (ücretlendirme, performans ölçme, eğitim vb) bilgi edinir

3	İşletmelerde çalışanların motivasyonlarının sağlanması ve tatminlerinin arttırılması hakkında bilgi edinir.
4	İşletmelerde çalışanların motivasyonlarının sağlanması ve tatminlerinin arttırılması hakkında bilgi edinir.
5	İşletmelerde çalışanların motivasyonlarının sağlanması ve tatminlerinin arttırılması hakkında bilgi edinir.

Program Çıktıları *(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı)*	
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 özümsediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	5	4	5	4
PÇ2	4	4	5	4	5
PÇ3	4	5	4	5	4
PÇ4	4	5	4	5	4
PÇ5	5	5	4	5	4
PÇ6	4	5	5	4	5
PÇ7	4	5	4	5	4
PÇ8	4	4	4	5	4
PÇ9	5	4	5	4	5
PÇ10	4	4	5	4	5
PÇ11	5	4	5	4	4
PÇ12	4	5	4	5	5
PÇ13	5	4	5	5	4
PÇ14	4	5	4	4	5