



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM Bahar

DERSİN KODU 271218029 **DERSİN ADI** Kariyer Yönetimi

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	ZORUNLU (X) SEÇMELİ (x)	Türkçe
DERSİN KATEGORİSİ							
Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler		Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri		Aktarılabılır Beceri Dersleri	
	X						
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ							
YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü		Sayı		%		
	I. Ara Sınav		1		40		
	II. Ara Sınav						
	Kısa Sınav						
	Ödev						
	Proje						
	Rapor						
Diğer (.....)							
YARIYIL SONU SINAVI				1		60	
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)							
DERSİN KISA İÇERİĞİ		Kariyer gelişiminin anlamı ve temel kavramlar, kariyer seçimi, örgütsel kariyer geliştirme, örgütsel kariyer geliştirme sistemi, yönetsel ve örgütsel değişimlerin kariyere etkisi, yeni kariyer yaklaşımları, kişisel kariyer planlaması, meslek araştırması ve iş seçimi, iş arama ve iş başvurusu araçları, iş görüşmesi teknikleri.					
DERSİN AMAÇLARI		Dersin temel hedefi, kişisel ve örgütsel kariyer yönetiminin temellerinin öğrencilere aktarılmasıdır.					
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI							
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI		<ul style="list-style-type: none">• Bireysel ve kurumsal anlamda kariyer gelişimi ve yönetiminin tanıtılması• Kariyer gelişiminin bireysel, ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarının incelenmesi• Başarılı bir kariyer için gerekli temel yetkinliklerin kavranması• İş arama sürecinde gerekli teknik araçların etkin biçimde kullanımı• İş başvurusu ve seçim sürecine hazırlık					
TEMEL DERS KİTABI		Erdoğan N. (2003). Kariyer Geliştirme, Nobel Yayınları.					
YARDIMCI KAYNAKLAR		Yaman H. (2005). Hamili Kitap Yakınımdır!, Elma Yayınları. Yaman H. , İzgören A. Ş. (2004). Eyvah! İş Görüşmesi,–Epsilon Yayınları, Özden M. C. (2001). Bireysel Kariyer Yönetimi, Ankara. Sevinçel T. (2005). Kariyerimi Şansa Brakmam, Kariyer.net. Öner M. (2004) İş Başa Düştü, Hayat Yayınları. Güler A. (2004). İnternette İş Bulma Rehberi, Elma Yayınları.					
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER							

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Kariyer gelişiminin anlamı ve temel kavramlar
2	Kariyer seçimi
3	Örgütsel kariyer geliştirme
4	Örgütsel kariyer geliştirme sistemi
5	Örgütsel değişimlerin kariyere etkisi
6	Yönetimsel değişimlerin kariyere etkisi
7	Ara sınav
8	Yeni kariyer yaklaşımları
9	Kişisel kariyer planlaması
10	Meslek araştırması ve
11	İş seçimi
12	İş arama ve
13	İş başvurusu araçları
14	İş görüşmesi teknikleri
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.		X	
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.