



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

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271216022	DERSİN ADI	Yiyecek İçecek Sektöründe Çalışan İlişkileri
--------------------	-----------	-------------------	--

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	2	0	0	2	3	ZORUNLU () 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
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI	Ödev	1	60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Turizmde çalışan ilişkileri ile ilgili kavramların ve yönetim modellerin anlaşılması		
DERSİN AMAÇLARI	Bu dersin amacı, yiyecek-içecek ürünlerinin oluşmasında emek faktörünün oluşturan çalışanların, psiko-sosyal davranışlarını incelemek, bu davranışların örgütün performansına, üretilen ürünün kalitesine ne derecede etki ettiğini kavratmak. Hangi yönetim modellerinin çalışanların memnuniyetlerini ne derece etkilediğini belirlemektir.		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Öğrenciler yiyecek içecek sektöründe çalışan ilişkileri ile ilgili temel kavramları ve teorilerini bilir.		
TEMEL DERS KİTABI	Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi - Doç. Dr. Şule Aydın Tükeltürk, Yrd. Doç. Dr. Nilüfer Şahin, Yrd. Doç. Dr. Berrin Güzel – Detay Yayıncılık		
YARDIMCI KAYNAKLAR			
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Çalışan İlişkileri Yönetimi Kavramı ve Önemi
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örgütsel Vatandaşlık
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örgütsel Adalet
4	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Psikolojik Güçlendirme
5	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yıldırma (Mobbing)
6	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tükenmişlik Sendromu
7	Dönem İçi Değerlendirme
8	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örgütsel Yabancılaşma
9	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş-Aile Yaşamı Çatışması
10	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kayırmacılık
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Presenteeism (İşte Var Olamama)
12	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Duygu Yönetimi
13	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yetenek Yönetimi
14	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İzlenim Yönetimi
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.

Dersin Öğretim Üyesi:

Tarih:

İmza: