



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK  
(2020 - 2021) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı        | Kodu                                                                                                                      | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Turizm Etiği    | AŞÇ213                                                                                                                    | 3       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm     | Aşçılık - Ön Lisans (yüz yüze)                                                                                            |         |          |      |         |
| Amaç            | Bu dersin amacı, iş etiği kavramını tanıtmak, iş etiği ve kurumsal sosyal sorumluluk kavramları hakkında bilgi vermektir. |         |          |      |         |
| Ders İçeriği    | Etik kavramı, yönetsel açıdan etik, iş etiğinin kurumsallaşması.                                                          |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları | Kozak, M. A., Güçlü H. (2006). Turizmde Etik Kavramlar, İlkeler, Standartlar. Ankara: Detay Yayıncılık.                   |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                   |
|-------|----------------------------------------|
| 1     | Klasik ahlak felsefesi                 |
| 2     | Ortaçağ'ın din temelli ahlak felsefesi |
| 3     | Modern laik ahlak felsefesi            |
| 4     | Turizm ve Etik                         |
| 5     | Etik Kavramı                           |
| 6     | Ahlak Kavramı                          |
| 7     | Türklerde iş ahlaki ve ahilik          |
| 8     | Temel Etik İlkeleri                    |
| 9     | Etik Türleri                           |
| 10    | Etik faktörleri                        |
| 11    | Etik kaynakları                        |
| 12    | Etik standartları                      |
| 13    | İşletmede yaşanan etik sorunlar        |
| 14    | Etik ve müşteri şikayetleri            |

| Ders İş Yüğü                                          | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|--------|
| Dinleme ve anlamlandırma                              | Ders                            | 3             | 14     |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim | Sınıf Dışı Çalışma              | 2             | 14     |
| Ara Sınav 1                                           |                                 | 10            | 1      |
| Dönem Sonu Uygulaması                                 |                                 | 10            | 1      |
| Ders İş Yüğü:                                         |                                 | 90            |        |
| AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):                           |                                 | 3,53          |        |

| Program Çıktıları |                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                 | Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.                                                                                          |
| 2                 | Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.                                                                      |
| 3                 | Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.                                                                  |
| 4                 | Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.                                                                                      |
| 5                 | Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.                           |
| 6                 | Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.                                                   |
| 7                 | Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.                                                              |
| 8                 | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.                                                                                                                         |
| 9                 | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir                                              |
| 10                | Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.                                                                                                  |
| 11                | Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.                                                                                      |
| 12                | Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.                                         |
| 13                | Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.                                                                                |
| 14                | Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.                                                                                                              |
| 15                | Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir. |
| 16                | Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.                                                          |

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

| Ders Öğrenme Çıktısı                                             | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 | PÇ 14 | PÇ 15 | PÇ 16 |
|------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| İş etiği ve kurumsal sosyal sorumluluk ilişkisinin kavranılması. | 0    | 1    | 1    | 1    | 0    | 0    | 0    | 0    | 5    | 0     | 0     | 0     | 1     | -     | -     | -     |
| İş etiği kurumsallaşmasının öğrenilmesi.                         | 0    | 1    | 1    | 1    | 0    | 0    | 0    | 0    | 5    | 0     | 0     | 0     | 1     | -     | -     | -     |
| Etik kavramı öğrenilir.                                          | 0    | 1    | 1    | 1    | 0    | 0    | 0    | 0    | 5    | 0     | 0     | 0     | 1     | -     | -     | -     |
| Turizmde etik kavramı öğrenilir.                                 | 0    | 1    | 1    | 1    | 0    | 0    | 0    | 0    | 5    | 0     | 0     | 0     | 1     | -     | -     | -     |
| Müşteri hakları ve şikayetleri hakkında bilgi edinilir.          | 0    | 1    | 1    | 1    | 0    | 0    | 0    | 0    | 5    | 0     | 0     | 0     | 1     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer                                                   | 0    | 1    | 1    | 1    | 0    | 0    | 0    | 0    | 5    | 0     | 0     | 0     | 1     | -     | -     | -     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/276013>