BİLECİK ŞEYH EDEBALİ 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 Yükü	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 Yükü:	90	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,53	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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
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