



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Bilişim Hukuku	MOS108	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (TÜRKÇE,YÜZ YÜZE)				
Amaç	Bilişim alanındaki başlıca hukuki sorunlar, özellikle internet ve fikri haklar, haksız rekabet, internet ve ceza hukuku ve bu alanlarda servis sağlayıcılarının sorumluluğu, bilişim teknolojisinin toplumsal etkileri, mahremiyet, mesleki davranış kuralları hakkında bilgi sahibi olmak				
Ders İçeriği	Ulusal ve uluslararası alanda bilişim (siber) suçları ile ilgili olarak yapılan düzenlemeler, uluslararası anlaşmalar, anayasal düzenlemeler, kanun ve yönetmeliklerle yapılan düzenlemeler, kişisel verilerin saklanması, çocuk istismarı suçları, banka ve kredi kartı dolandırıcılığı, yetkisiz erişim ve verileri değiştirme, fikir ve sanat eserleri kanununa muhalefet, phishing, spam, siber saldırılar.				
Ders Kaynakları	Bilişim Hukuku - Metin Turan, Seçkin Yayıncılık, Bilişim Hukuku Mevzuatı - Mete Tevetoğlu, Murat Volkan Dülger, Adalet Yayınevi, Bilişim Hukuku - Ali Haydar Doğu, Ekin Yayınevi, Bilişim ve Teknoloji Hukuku - Şerafettin Ekici, Seçkin Yayıncılık				

Hafta	Konu
1	Bilişim hukuku ve etiği önemi ve yeri
2	İnternetin tarihçesi ve İnternet ağı ile ilgili kavramlar
3	Alan Adı (İnternet Adresleri)
4	Bilişim Hukuku mevzuatı
5	Bilişim suçları
6	Bilişimle ilgili Türk Ticaret Kanunu düzenlemeleri
7	Fikri Haklar ve İnternet
8	Fikri Haklar ve İnternet
9	E-Devlet—E-imza
9	E-Ticaret
10	Etik Kavramı ve etiğin Tarihsel Gelişimi
11	İnternet etiği kuralları
12	Türk Hukukunda İnternet Erişiminin Engellenmesi
13	Türk Hukukunda İnternet Erişiminin Engellenmesi
14	Türk Hukukunda Kişisel Verilerin Korunması

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
Avrupa Birliğinin bilişim hukukuna ilişkin düzenlemelerini izleyebilme becerisi kazanmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E ticaret uygulamalarının işleyişi hakkında bilgi edinmek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bilişime ilişkin teknik ve hukuki kavramların özümsemesi. Bilişim hukukuna ilişkin güncel gelişmeleri izleyebilme becerisi kazanmak.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İnternetin hukuki yapısı ve işleyişi hakkında bilgi edinmek Bilişim suçları ile ilgili temel esaslar hakkında bilgi sahibi olmak.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-