



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU  
AŞÇILIK  
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı        | Kodu                                                                                                                                                              | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Mesleki Etik    | AŞÇ260                                                                                                                                                            | 1       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm     | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)                                                                                                                                    |         |          |      |         |
| Amaç            | Bu dersin amacı etik, mesleki etik, iş etiği, etiğin türleri, etiğin standartları ve etiğin kaynakları hakkında öğrencilere gerekli bilgilerin kazandırılmasıdır. |         |          |      |         |
| Ders İçeriği    | Etik, mesleki etik ve iş etiği hakkında genel bilgiler                                                                                                            |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları | Kolçak, Menşure. Meslek Etiği, Aktaş, K. . Etik-Ahlak İlişkisi ve Etiğin Gelişim Süreci                                                                           |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                            |
|-------|-----------------------------------------------------------------|
| 1     | Etik ve ahlak kavramları                                        |
| 2     | Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler                        |
| 3     | Etik Kuralları ve Sistemleri                                    |
| 4     | Etik-Toplum ilişkisi                                            |
| 5     | Etik Değerlere Uygun Davranışların Sonuçları ve Etik Sorgulama  |
| 6     | Toplumsal Yozlaşma ve Nedenleri                                 |
| 7     | Mesleki Etik Kavramı ve Mesleki Etik İlkeler                    |
| 8     | Ara sınav                                                       |
| 9     | İş Hayatında Etik ve Etik Dışı Konular                          |
| 10    | Yönetimde Etik Dışı Davranışlar                                 |
| 11    | Mesleki Yozlaşma ve İş Etiğinde Uygun Davranışların Sonuçları   |
| 12    | Farklı Mesleklerde Etik İlkeler ve Çalışanların Etik Profilleri |
| 13    | Etik Liderlik ve İş Yerinde İş Etiğine Uygun Ortamda Çalışmak   |
| 14    | Genel Değerlendirme                                             |

#### Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- 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 |
|--------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Ahlak kavramını tartışabilecektir.         | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Etik kavramını açıklayabilecektir.         | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Meslek ile Etik ilişkisini kurabilecektir. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Etik kuralları ve sistemlerini tanıtır.    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |