



| 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 İlişkisi |
| 5 | Etik Değerlere Uygun Davranışların Sonuçları ve Etik Sorgulama |
| 6 | Toplumsal Yozaşma 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 Yozaşma 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

| | |
|----|---|
| 1 | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir. |
| 2 | Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur. |
| 3 | Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır. |
| 4 | Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur. |
| 5 | Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder. |
| 6 | Etkin iletişim kurma becerisi kazanır. |
| 7 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |
| 8 | Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9 | Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur. |
| 10 | Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir. |
| 11 | Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur. |
| 12 | 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. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |