BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mesleki Etik	AŞÇ260	3	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 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	
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 tanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-