BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Sosyal Davranış ve Protokol	AŞÇ229	3	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu dersin amacı, sosyal davranış ve protokol kurallarının tarihsel gelişimi, sosyal yaşama ve iş ortamına uyumda protokol kurallarını bilme ve uygulamanın önemi dersin amacını oluşturmaktadır.
Ders İçeriği	Bu ders; Sosyal Davranış Ve Protokol Tanımları Ve Özelliği, Sosyal Ve Duygusal Öğrenme, Sosyal Davranış Ve Protokol Kuralları, Tanışma Ve Tanıştırılma Ve İş Ortamında Görgü Kuralları, Hitaplar Ve Selamlaşma, Karşılama Ve Uğurlama, Sosyal Ortama Göre Dış Görünüş Kuralları, Sözlü İletişimde Protokol Kuralları, Ara Sınav, Yazılı İletişimde Protokol Kuralları, Makamda Davranış Kuralları ve Üstlerle İlişkiler, Masa Düzeninde, Davet ve Ziyafetlerde Protokol Kuralları, İş görüşmeleri ve Toplantı Protokolü, Özür Dileme, Protokol Yazıları ve Yönetici Asistanlığı Protokolü, E-mail Görgü Kuralları ve Protokol İlkeleri, Final Sınav; konularını içermektedir.
Ders Kaynakları	1. Aytürk, N. (2011). Protokol Bilgisi. Nobel Yayıncılık, Ankara., 2. Ünlütürk, A. (2002). Sosyal Davranış Kuralları ve Protokol. Dost Kitapevi, Ankara.

Hafta	Konu
1	Ders içeriği, işlenişi ve değerlendirilmesi hakkında genel bilgi
2	Sosyal yaşama ve iş ortamına uyumda protokol kurallarını bilme ve uygulamanın önemi
3	Sosyal davranış ve protokol kuralları
4	Dış Görünümün Önemi ve Giyim
5	Tanışma ve Tanıştırılma
6	Hitaplar ve Selamlaşma, Karşılama ve Uğurlama
7	Makamda Davranış Kuralları ve Üstlerle İlişkiler
8	Ara Sınav
9	Telefonda Protokol, Randevu Protokolü ve Yazılı İletişimde Protokol
10	Davet ve Ziyafet Protokolü
11	İş görüşmeleri, Toplantı Protokolü, Araçlarda Uygulanan Protokol
12	Protokol Yazıları ve Yönetici Asistanlığı Protokolü
13	E-mail Görgü Kuralları ve Protokol İlkeleri
14	Masa Düzeninde, Davet ve Ziyafetlerde Protokol Kuralları

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Protokol ve sosyal davranış kurallarının önemini anlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Uygun giyinmeyi ve davranmayı bilir ve uygular.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tanışma ve tanıştırma kurallarını, iş yerinde uygun davranmayı ve telefonda konuşma kurallarının öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Randevu, yazılı iletişim ve toplantı kurallarını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal ve resmi yemek davetlerini organize eder.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370972