



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Mesleki Etik | AŞÇ260 | 2 | 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

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- 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.
- 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 |
|---------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Ahlak kavramını tartışabilecektir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Etik kavramını açıklayabilecektir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Meslek ile Etik ilişkisini kurabilecektir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Etik kuralları ve sistemlerini tanıyabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |