



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Turizm Etiği	AŞÇ213	2	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (yüz yüze)				
Amaç	Bu dersin amacı, iş etiği kavramını tanıtmak, iş etiği ve kurumsal sosyal sorumluluk kavramları hakkında bilgi vermektir.				
Ders İçeriği	Etik kavramı, yönetsel açıdan etik, iş etiğinin kurumsallaşması.				
Ders Kaynakları	Kozak, M. A., Güçlü H. (2006). Turizmde Etik Kavramlar, İlkeler, Standartlar. Ankara: Detay Yayıncılık.				

Hafta	Konu
1	Klasik ahlak felsefesi
2	Ortaçağ'ın din temelli ahlak felsefesi
3	Modern laik ahlak felsefesi
4	Turizm ve Etik
5	Etik Kavramı
6	Ahlak Kavramı
7	Türklerde iş ahlakı ve ahilik
8	Temel Etik İlkeleri
9	Etik Türleri
10	Etik faktörleri
11	Etik kaynakları
12	Etik standartları
13	İşletmede yaşanan etik sorunlar
14	Etik ve müşteri şikayetleri

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
İş etiği ve kurumsal sosyal sorumluluk ilişkisinin kavranılması.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İş etiği kurumsallaşmasının öğrenilmesi.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Etik kavramı öğrenilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Turizmde etik kavramı öğrenilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Müşteri hakları ve şikayetleri hakkında bilgi edinilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-