



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

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	14
Ara Sınav 1		10	1
Dönem Sonu Uygulaması		10	1
Ders İş Yükü:		90	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,53	

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 karşılaşılabileceği 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
İş etiği ve kurumsal sosyal sorumluluk ilişkisinin kavranılması.	0	1	1	1	0	0	0	0	5	0	0	0	1	-	-	-
İş etiği kurumsallaşmasının öğrenilmesi.	0	1	1	1	0	0	0	0	5	0	0	0	1	-	-	-
Etik kavramı öğrenilir.	0	1	1	1	0	0	0	0	5	0	0	0	1	-	-	-
Turizmde etik kavramı öğrenilir.	0	1	1	1	0	0	0	0	5	0	0	0	1	-	-	-
Müşteri hakları ve şikayetleri hakkında bilgi edinilir.	0	1	1	1	0	0	0	0	5	0	0	0	1	-	-	-

