



| 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     | Mödem 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    |
| <b>Ders İş Yükü:</b>                                  |                                 | 90            |      |
| <b>AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):</b>                    |                                 | 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     | -     | -     | -     |

