BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mesleki Etik	AŞÇ260	3	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 Yozlaşma 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 Yozlaşma 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	
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
Ahlak kavramını tartışabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Etik kavramını açıklayabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Meslek ile Etik ilişkisini kurabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Etik kuralları ve sistemlerini tanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-