



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|--------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Bilimsel ve Mesleki Etik | MOS205 | 1 | 2 + 0 | 2,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) | | | | |
| Amaç | Mesleki açıdan etik kurullar ve kurulların öğrenilmesi, bilimsel araştırma ve yayınlarda etik kurullarla ilgili yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır | | | | |
| Ders İçeriği | Etik ve meslek etiği: tanım, ilkeler, yaklaşımlar(teoriler),iş etiğinin tarihsel gelişimi,etik dışı davranışlar, Çıkar çatışması ve etik dışı davranışları etkileyen faktörler (kişiye ve eyleme ilişkin etmenler),Etik din,ahlak ve hukuk ilişkisi,Bilimsel etik nedir?,Bilimsel etik ilkeleri,İntihal,Türkiye ve dünyadaki bilimsel etik kurul ve kararları | | | | |
| Ders Kaynakları | Meslek Etiği (örgütsel ve yönetsel etik kurumsal sosyal sorumluluk), Alptekin SÖKMEN, Detay yayıncılık, Meslek Etiği, Nuran Öztürk Başpınar, Demet Çakıroğlu, nobel yayınları, 3. basım, Ders Notları | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|-------------------------------------|
| 1 | Etik, Ahlak ve İş Ahlakı Kavramları |
| 2 | Etik, Ahlak ve İş Ahlakı Kavramları |
| 3 | İş Ahlakının Tarihsel Gelişimi |
| 4 | Etik Karar Alma Süreci |
| 5 | Etik Karar Verme Süreçleri |
| 6 | Etik Karar Verme Süreçleri |
| 7 | Ahlak kavramı |
| 8 | Ahlak kavramı - ara sınav |
| 9 | Meslek grupları ve etik |
| 10 | Meslek grupları ve etik |
| 11 | Uygulamalı Etik Kavramı |
| 12 | uygulamalı etik kavramı |
| 13 | uygulamalı etik kavramı |
| 14 | uygulamalı etik kavramı |

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- 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 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Etik ihlalleri karşısında uygulanan yaptırımların irdelenmesi | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Meslek etiği ve kamu etiğinin iş hayatına uyarlanması | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Bilimsel araştırmalarda bilim etiğinin öneminin kavranması | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |