

Aşçılık			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	UNI096		
Ders İsmi:	Meslek Etiği		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS 5		
Öğretim Dili:	Türkçe		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Önlisans TYYÇ:5. Düzey QF-EHEA:Kısa Düzey EQF-LLL:5. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme		
Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üy. HİLAL ÇAKAR ÖZCAN		
Dersi Veren(ler):	HİLAL ÇAKAR		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Bu dersin amacı; Öğrencilerin Ahlak, etik ve sosyal sorumluluk kavramlarını değerlendirebilmeleri, etik ile ilgili yaklaşımları öğrenip günümüz işletmelerinin bu alandaki uygulamaları hakkında bilgi edinmelerini sağlamaktır
Dersin İçeriği:	Etik ve Ahlak Kavramları, Etiğin Tarihsel Süreci, İş Ahlakı ve Önemi, İş Ahlakı ve Etik Yaklaşımlar, İşletmelerde Ahlaki Karar Alma ve Etik Liderlik, Örgütlerde Etik kavramı ve Önemi, İş Ahlakı Açısından Eğitim ve Etik Kodların Önemi.

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) 1. Etik ve ahlak kavramlarının değerlendirilmesi
- 2) 2. İş hayatında etik yaklaşımların öğrenilmesi
- 3) 3. İşletmelerde etik sorunların değerlendirilmesi
- 4) 4. Yöneticilik ve etik ilişkisinin değerlendirilmesi
- 5) 5. İşletmelerin Kurumsal Sosyal Sorumluluk politikalarının değerlendirilmesi

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Mesleki Etiği Kavramı ve İlkeleri	-
1)	Etik ve Ahlak Kavramları	-
2)	Etik ve Ahlak Kavramları	-
3)	Etik-Toplum ilişkisi, Etik Değerlere Uygun Davranışların Sonuçları	-
4)	Etik-Toplum ilişkisi, Etik Değerlere Uygun Davranışların Sonuçları	-
5)	Toplumsal Yozlaşma	-
6)	Mesleki Etiği Kavramı ve İlkeleri	-
7)	Mesleki Etiği Kavramı ve İlkeleri	-
8)	ARA SINAV	-
9)	İş Hayatında Etik ve Etik Dışı Konular	-
9)	İş Hayatında Etik ve Etik Dışı Konular	-
10)	İş Hayatında Etik ve Etik Dışı Konular	-
11)	Mesleki Yozlaşma ve İş Etiğinde Uygun Davranışların Sonuçları	-
12)	İşyerinde Etik Ortam Sağlamak (Farklı Mesleklerde Etik İlkeler ve Çalışanların Etik Profilleri)	-
13)	Etik Liderlik ve İşyerinde İş Etiğine Uygun Ortamda Çalışmak	-
14)	Kurumsal Sosyal Sorumluluk	-

Kaynaklar

--	--

Ders Notları / Kitaplar:	Bulunmamaktadır.
Diğer Kaynaklar:	Sökmen, A. (2016). Meslek Etiği Örgütsel ve Yönetmelik Etik Kurumsal Sosyal Sorumluluk. Detay Yayıncılık

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5
Program Kazanımları					
1) Aşçılık mesleğindeki genel kavramları tanımlar/açıklar.					
2) Yiyecek-İçecek işletmelerin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.					
3) Aşçılık alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahiptir.					
4) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.					
5) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.					
6) Aşçılık alanındaki bölümlerin her türlü organizasyonlarını düzenler.					
7) Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.					
8) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemez karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
9) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.					
10) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.					
11) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.					
12) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.					
13) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.					
14) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.					

15) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	1	2	3	4	5
---	---	---	---	---	---

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Aşçılık mesleğindeki genel kavramları tanımlar/açıklar.	
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	
3)	Aşçılık alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahiptir.	
4)	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	
5)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	
6)	Aşçılık alanındaki bölümlerin her türlü organizasyonlarını düzenler.	
7)	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	
8)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	
9)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	
10)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	
11)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	
12)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	
13)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	
14)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	

15)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	
-----	---	--

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ödev	1	% 10
Ara Sınavlar	1	% 30
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ders Saati	1	42			42
Ödevler	1	18			18
Ara Sınavlar	1	25			25
Final	1	40			40
Toplam İş Yüğü					125