

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

MESLEK ETİĞİ

Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ 120	Bahar	2	0	2	2

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr.Gör. Kamuran ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Bu dersin amacı, etiğin evrensel boyutunun öneminin kavratılması, aşçılık etiğinin ve aşçılığın mesleki sorumluluğu ve etik ilkelerinin öğretilmesi ve bu etik değerlerin iş hayatında kullanılmasını sağlamaktır.
İçeriği	Etiğin tanımı, mesleki etiğin amacı ve temel ilkeleri, etik davranışların oluşumunda eğitimin önemi, bir aşçının sorumlulukları, anlaşmazlıkların çözümüne etik yaklaşımlar

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Mesleki sorumluluklarını tanımlayabilir.
2	Ahlak ve etik ilişkisini kurar.
3	Gıda sektöründe yapılan etik ve etik dışı davranışları tanımlayabilir.
4	Meslek ahlakının oluşumunda rol oynayan faktörleri tanımlayabilir.
5	Etik sorumluluk bilincine sahip olur.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Etik kavramı ve etiğin gelişimi	Anlatım, tartışma, sunum
2	Mesleki etiğin amacı ve temel ilkeleri	Anlatım, tartışma, sunum
3	Ahlak kavramı ve ahlaki gelişim süreçleri	Anlatım, tartışma, sunum
4	Etik kuralları	Anlatım, tartışma, sunum
5	Etik sistemleri	Anlatım, tartışma, sunum
6	Etik toplum ilişkisi	Anlatım, tartışma, sunum
7	Etik dışı davranışlar	Anlatım, tartışma, sunum
8	Ara sınav	
9	Yiyecek içecek işletmelerinde etik uygulamalar	Anlatım, tartışma, sunum
10	Aşçının sorumlulukları	Anlatım, tartışma, sunum
11	Anlaşmazlıkların çözümüne etik yaklaşımlar	Anlatım, tartışma, sunum
12	Mesleki yozlaşma	Anlatım, tartışma, sunum
13	Sosyal sorumluluk	Anlatım, tartışma, sunum

14	Mesleki etik örnekleri	Anlatım, tartışma, sunum
15	Meslek etiğine uygun çalışmanın sonuçları	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Doç. Dr. Menşure KOLÇAK, Meslek Etiği, Ekin Yayın, 2011		
2	Nuran ÖZTÜRK BAŞPINAR, Demet ÇAKIROĞLU, Meslek Etiği, Nobel Akademik Yayıncılık, 2014.		
3	Doç. Dr. Alptekin SÖKMEN, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, 2014		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Mesleki sorumluluklarını tanımlayabilir.	1,3,10	1,2
2	Ahlak ve etik ilişkisini kurar.	1,3,10	1,2
3	Gıda sektöründe yapılan etik ve etik dışı davranışları tanımlayabilir.	1,3,10	1,2
4	Meslek ahlakının oluşumunda rol oynayan faktörleri tanımlayabilir.	1,3,10	1,2
5	Etik sorumluluk bilincine sahip olur.	1,3,10	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	1	1
8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	1	1

16	Son Sınav	1	1	1
				60