

Yıl	
-----	--

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
AS212	MESLEK ETİĞİ	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Önlisans					
Dersin Tipi	: Seçmeli					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Bu dersin amacı; aşçılık mesleğini icra edecek öğrencilerin mesleki etik kavramını benimsemelerini, mesleki sorumluluklarının farkına varmalarını, iş yaşamında karşılaşılabilecekleri etik sorunları tanıyıp çözüm üretebilmelerini ve evrensel etik ilkeler doğrultusunda bilinçli, sorumlu ve meslek ahlakına uygun bireyler olarak yetiştirmelerini sağlamaktır.					
Dersin İçeriği	: Meslek etiği ve ahlak kavramları, etik ve ahlak ilişkisi, meslek etiğinin önemi, aşçılık mesleğinde etik ilkeler, mesleki sorumluluklar, iş ahlakı, çalışma hayatında etik davranışlar, gıda güvenliği ve hijyen bağlamında etik sorumluluklar, çalışan–işveren ilişkilerinde etik, müşteri ilişkileri ve etik, mesleki yozlaşma ve etik dışı davranışlar, etik ikilemler ve çözüm yolları, mesleki etikle ilgili örnek olay incelemeleri.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Anıl Keskin, D. (2015). Mesleki Etik, Kavramlar, İlkeler ve Vakalar. Beta Yayınları. Çakmak, M. (2022). İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi. Pegem Akademi Yayıncılık. Aşçılık Meslek Etiği ile ilgili Makaleler Slayt / Sunu					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Ders; anlatım yöntemi, soru–cevap, sınıf içi tartışmalar, örnek olay (vaka) analizleri, grup çalışmaları ve sektör uygulamalarından örnekler yoluyla yürütülür. Öğrencilerin derse aktif katılımı teşvik edilerek mesleki etik bilinci kazanmaları sağlanır.					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Derste güncel sektörel gelişmelerin ve gerçek iş yaşamı örneklerinin ele alınması, öğrencilerin mesleki farkındalıklarını artıracaktır. Etik ihlallerine ilişkin örnek olaylar üzerinden değerlendirmeler yapılması ve öğrencilerin kendi görüşlerini ifade etmelerine olanak tanınması önerilmektedir.					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Dr. Özlem Başar					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Dr. İrem YILDIRIM					
Dersin Verilişi	: Ders, teorik olarak sınıf ortamında yürütülür. Haftalık ders saatlerinde konular sistematik bir biçimde ele alınır; gerektiğinde görsel materyaller, sunumlar ve kısa videolarla desteklenir.					
En Son Güncelleme Tarihi	: 22.01.2026 12:32:28					
Dosya İndirilme Tarihi	: 28.01.2026					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Etiğin gelişimi, meslek etiği kavramını, meslek etiğinin önemi kavrar.
2 Meslek hayatında iş etiğinin önemini kavrar.
3 İş hayatında etik değerlere göre davranır.
4 Çalışma hayatında karşılaşılabilecek etik sorunları tanıır.
5 Etik dışı davranışları ayırt eder ve sonuçlarını değerlendirir.
6 İşveren, çalışan ve müşteri ilişkilerinde etik ilkelere uygun davranışları yorumlar.
7 Etik ikilemler karşısında uygun çözüm yolları geliştirir.
8 Meslek yaşamında etik ilkelere uygun davranma bilinci kazanır.

Ön / Yan Koşullar							
Ders Kodu	Ders Adı	Koşul	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*İş Ahlakı ve İlişkili Kavramlar			*Öğrencilerin iş ahlakı, etik ve meslek etiği kavramları hakkında temel bilgi edinmeleri; günlük yaşamdan ve çalışma hayatından etik davranışlara ilişkin örnekleri düşünerek derse hazırlıklı gelmeleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, soru–cevap, sınıf içi tartışma ve kısa örnek olay incelemeleri kullanılır. Öğrencilerin iş ahlakı kavramına ilişkin ön bilgileri ortaya çıkarılarak derse aktif katılım sağlanır.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.4 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.4 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.4
2.Hafta	*Etik Kuramları ve Yaklaşımları			*Öğrencilerin etik ve ahlak kavramlarına ilişkin temel okumalar yapmaları ve farklı etik yaklaşımların günlük yaşam ve meslek hayatındaki yansımaları üzerine düşünmeleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, görsel sunumlar, soru–cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. Temel etik kuramları (ödev etiği, sonuçsalci etik, erdem etiği vb.) örnekler üzerinden açıklanır.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
3.Hafta	*Etiksel Karar Vermede Normatif ve Psikolojik Yaklaşımlar			*Öğrencilerin etik karar verme süreci, normlar, değerler ve bireysel faktörler hakkında ön bilgi edinmeleri; mesleki yaşamda karşılaşılan etik karar örnekleri üzerine düşünmeleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, kavramsal sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. Normatif yaklaşımlar ile psikolojik yaklaşımlar karşılaştırmalı olarak ele alınır; etik karar verme süreci örnek olaylar üzerinden açıklanır.	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5
4.Hafta	*Etiksel Karar Vermede Normatif ve Psikolojik Yaklaşımlar			*Öğrencilerin etik karar verme süreci, normlar, değerler ve bireysel faktörler hakkında ön bilgi edinmeleri; mesleki yaşamda karşılaşılan etik karar örnekleri üzerine düşünmeleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, kavramsal sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. Normatif yaklaşımlar ile psikolojik yaklaşımlar karşılaştırmalı olarak ele alınır; etik karar verme süreci örnek olaylar üzerinden açıklanır.	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5
5.Hafta	*Etiksel Karar Verme Süreci			*Öğrencilerin etik ikilem kavramı hakkında ön okuma yapmaları ve mesleki yaşamda karşılaşılabilecek etik karar durumlarına ilişkin örnekler düşünerek derse hazırlıklı gelmeleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, görsel sunumlar, soru-cevap ve örnek olay analizleri kullanılır. Etiksel karar verme sürecinin aşamaları (sorunun tanımlanması, alternatiflerin değerlendirilmesi, karar alma ve sonuçların gözden geçirilmesi) mesleki örnekler üzerinden ele alınır.	Ö.Ç.5 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.5 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.5 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8
6.Hafta	*İşletmecilik ve Yönetimde Etik Konular			*Öğrencilerin işletme ve yönetim kavramları hakkında temel bilgi edinmeleri ve iş yaşamında karşılaşılan etik sorunlara ilişkin güncel örnekler üzerine düşünmeleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. İşletme ve yönetim süreçlerinde karşılaşılan etik sorunlar (liderlik, karar alma, adalet, şeffaflık, sorumluluk) örnekler üzerinden ele alınır.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.3 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.3 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
7.Hafta	*İşletmecilik ve Yönetimde Etik Konular			*Öğrencilerin işletme ve yönetim kavramları hakkında temel bilgi edinmeleri ve iş yaşamında karşılaşılan etik sorunlara ilişkin güncel örnekler üzerine düşünmeleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. İşletme ve yönetim süreçlerinde karşılaşılan etik sorunlar (liderlik, karar alma, adalet, şeffaflık, sorumluluk) örnekler üzerinden ele alınır.	Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
8.Hafta	*Vize			*Öğrencilerin ara sınavda sorumlu oldukları konuları tekrar etmeleri, ders notlarını ve sunum materyallerini gözden geçirmeleri beklenir.	*Bu hafta yazılı ara sınav uygulanır. Sınav, öğrencilerin ders kapsamında edindikleri bilgi ve kavrayış düzeyini ölçmeye yöneliktir.	
9.Hafta	*Etiksel Davranış Yönetimi			*Öğrencilerin etik kültür, etik liderlik ve etik kodlar kavramları hakkında ön okuma yapmaları ve işletmelerde etik davranışın nasıl yönetildiğine ilişkin örnekler düşünmeleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. Etiksel davranışın işletme içinde yönetilmesi, etik kültürün oluşturulması, etik liderlik ve etik kodların önemi örnekler üzerinden ele alınır.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
10.Hafta	*Turizmde Etik İlkeler			*Öğrencilerin turizm sektöründe etik uygulamalara ilişkin örnekler araştırmaları ve sürdürülebilir turizm ile etik ilişkisi üzerine düşünmeleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, görsel sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. Turizm sektöründe etik ilkeler; sürdürülebilirlik, kültürel mirasa saygı, çevresel sorumluluk, adil hizmet anlayışı ve paydaş ilişkileri çerçevesinde ele alınır.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.8 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.8 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.8

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
11.Hafta	*Turizmde Etik Dışı Davranışlar			*Öğrencilerin turizm sektöründe etik dışı uygulamalara ilişkin güncel örnekleri araştırmaları ve bu davranışların sektörel sonuçları üzerine düşünceleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. Turizm sektöründe karşılaşılan etik dışı davranışlar (yanıltıcı tanıtım, haksız fiyatlandırma, hizmet kalitesinde düşüş, çevresel ve kültürel tahribat vb.) örnek olaylar üzerinden incelenir.	Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8
12.Hafta	*Turizm İşletmelerinde Etik			*Öğrencilerin turizm işletmelerinde etik uygulamalara ilişkin örnekleri araştırmaları ve etik yönetimin işletme başarısına etkisi üzerine düşünceleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, görsel sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. Turizm işletmelerinde etik yönetim anlayışı; çalışan hakları, müşteri memnuniyeti, hizmet kalitesi, kurumsal sorumluluk ve paydaş ilişkileri çerçevesinde ele alınır.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8
13.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Etik İlkeler ve Davranışlar			*Öğrencilerin yiyecek içecek işletmelerinde etik uygulamalara ilişkin örnekleri araştırmaları ve etik davranışların müşteri memnuniyetine etkisi üzerine düşünceleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, görsel sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. Yiyecek içecek işletmelerinde etik ilkeler; gıda güvenliği, hijyen, dürüstlük, hizmet kalitesi, çalışan-müşteri ilişkileri ve mesleki sorumluluklar çerçevesinde ele alınır.	Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8
14.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Etik İlkeler ve Davranışlar			*Öğrencilerin yiyecek içecek işletmelerinde etik uygulamalara ilişkin örnekleri araştırmaları ve etik davranışların müşteri memnuniyetine etkisi üzerine düşünceleri beklenir.	*Anlatım yöntemi, görsel sunumlar, soru-cevap ve sınıf içi tartışmalar kullanılır. Yiyecek içecek işletmelerinde etik ilkeler; gıda güvenliği, hijyen, dürüstlük, hizmet kalitesi, çalışan-müşteri ilişkileri ve mesleki sorumluluklar çerçevesinde ele alınır.	Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8
15.Hafta	*Dönem Sonu Sınavı (Final)			*Öğrencilerin dönem boyunca işlenen tüm konuları tekrar etmeleri, ders notlarını, sunumları ve örnek olayları gözden geçirmeleri beklenir.	*Bu hafta dönem sonu (final) sınavı uygulanır. Sınav, ders kapsamında ele alınan tüm konuları kapsayacak şekilde hazırlanır ve öğrencilerin bilgi, kavrama ve değerlendirme düzeylerini ölçmeye yöneliktir.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00	28,00

Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize	1	1,00	1,00
Ara Sınav Hazırlık	1	10,00	10,00
Final	1	1,00	1,00
Final Sınavı Hazırlık	1	8,00	8,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00	28,00
			Toplam : 76,00
			Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 3
			AKTS : 3,00

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																						
	P.Ç.1	P.Ç.2	P.Ç.3	P.Ç.4	P.Ç.5	P.Ç.6	P.Ç.7	P.Ç.8	P.Ç.9	P.Ç.10	P.Ç.11	P.Ç.12	P.Ç.13	P.Ç.14	P.Ç.15	P.Ç.16	P.Ç.17	P.Ç.18	P.Ç.19	P.Ç.20	P.Ç.21	P.Ç.22
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ortalama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Aşırımaçılığa Dikkat! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırımaçılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırımaçılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırımaçılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusuraşuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz.

Engel Durumu/Uyarılama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarılama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.

Hotel, Restaurant and Catering Services Department / Hotel, Restaurant and Catering Services Department /						
Course Code	Course Name	Teorical	Practice	Laboratory	Credits	ECTS
AS212	BUSINESS ETHICS	2.00	0.00	0.00	2.00	3.00
Course Detail						
Course Language	: Turkish					
Qualification Degree	: PreBachelor					
Course Type	: Optional					
Preconditions	: Not					
Objectives of the Course	: The aim of this course is to enable students who will practice the profession of culinary arts to adopt the concept of professional ethics, to become aware of their professional responsibilities, to recognize ethical problems they may encounter in working life and to develop solutions, and to be educated as conscious, responsible individuals who act in accordance with professional and universal ethical principles.					
Course Contents	: Concepts of ethics and morality, the relationship between ethics and morality, the importance of professional ethics, ethical principles in the culinary profession, professional responsibilities, business ethics, ethical behavior in working life, ethical responsibilities regarding food safety and hygiene, ethics in employee–employer relations, ethics in customer relations, professional corruption and unethical behavior, ethical dilemmas and solution methods, and case studies related to professional ethics.					
Recommended or Required Reading	: Anıl Keskin, D. (2015). Professional Ethics: Concepts, Principles and Case Studies. Beta Publishing. Çakmak, M. (2022). Business Ethics and Values Education. Pegem Academy Publishing. Articles related to Professional Ethics in Culinary Arts Slides / Presentations					
Planned Learning Activities and Teaching Methods	: The course is conducted through lecturing, question–answer sessions, in-class discussions, case study analyses, group work, and examples from industry practices. Active participation of students is encouraged in order to develop professional ethical awareness.					
Recommended Optional Programme Components	: Discussing current sectoral developments and real-life professional cases during the course will enhance students' professional awareness. It is recommended to evaluate ethical violations through case studies and to allow students to express their own opinions.					
Instructors	: Öğr. Gör. Dr. Özlem Başar					
Instructor's Assistants	: Lecturer, İrem YILDIRIM					
Presentation Of Course	: The course is delivered theoretically in a classroom environment. Course topics are covered systematically during weekly sessions and supported by visual materials, presentations, and short videos when necessary.					
Update Date	: 1/22/2026 12:32:28 PM					
Dosya İndirilme Tarihi	: 1/28/2026					

Course Outcomes	
Upon the completion of this course a student :	
1	Understand development of ethics, the concept of professional ethics, the importance of professional ethics.
2	Understands the importance of business ethics in professional life.
3	Behave according to ethical values in business life.
4	Identify ethical issues that may be encountered in working life.
5	Distinguish unethical behaviors and evaluate their consequences.
6	Interpret ethical practices in employer, employee, and customer relations.
7	Develop appropriate solutions to ethical dilemmas.
8	Gain awareness of acting in accordance with ethical principles in professional life.

Pre / Side Conditions						
Course Code	Course Name	Condition	Teorical	Practice	Laboratory	ECTS

Weekly Contents						
	Teorical	Practice	Laboratory	Preparation Info	Teaching Methods	Course Learning Outcomes
1.Week	*Business Ethics and Related Concepts			*Students are expected to acquire basic knowledge about the concepts of business ethics, ethics, and professional ethics, and to come prepared by considering examples of ethical behavior from daily life and working environments.	*Lecturing, question–answer sessions, in-class discussions, and short case examples are used. Students' prior knowledge about business ethics is identified to encourage active participation.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.4 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.4
2.Week	*Ethical Theories and Approaches			*Students are expected to review basic readings on ethics and morality and to reflect on how different ethical approaches are reflected in daily life and professional practices.	*Lecturing, visual presentations, question–answer sessions, and in-class discussions are used. Basic ethical theories (deontological ethics, consequentialist ethics, virtue ethics, etc.) are explained through examples.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5

	Teorical	Practice	Laboratory	Preparation Info	Teaching Methods	Course Learning Outcomes
3.Week	*Normative and Psychological Approaches to Ethical Decision-Making			*Students are expected to gain preliminary knowledge about ethical decision-making processes, norms, values, and individual factors, and to reflect on ethical decision examples encountered in professional life.	*Lecturing, conceptual presentations, question–answer sessions, and in-class discussions are used. Normative and psychological approaches are examined comparatively, and the ethical decision-making process is explained through case examples.	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5
4.Week	*Normative and Psychological Approaches to Ethical Decision-Making			*Students are expected to gain preliminary knowledge about ethical decision-making processes, norms, values, and individual factors, and to reflect on ethical decision examples encountered in professional life.	*Lecturing, conceptual presentations, question–answer sessions, and in-class discussions are used. Normative and psychological approaches are examined comparatively, and the ethical decision-making process is explained through case examples.	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5
5.Week	*The Ethical Decision-Making Process			*Students are expected to conduct preliminary reading on the concept of ethical dilemmas and to come prepared by considering examples of ethical decision situations that may be encountered in professional life.	*Lecturing, visual presentations, question–answer sessions, and case study analyses are used. The stages of the ethical decision-making process (identifying the problem, evaluating alternatives, making decisions, and reviewing outcomes) are discussed through professional examples.	Ö.Ç.5 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.5 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.5 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8
6.Week	*Ethical Issues in Business and Management			*Students are expected to acquire basic knowledge about business and management concepts and to reflect on current examples of ethical issues encountered in working life.	*Lecturing, presentations, question–answer sessions, and in-class discussions are used. Ethical issues encountered in business and management processes (leadership, decision-making, fairness, transparency, and responsibility) are examined through examples.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.3 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.3 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
7.Week	*Ethical Issues in Business and Management			*Students are expected to acquire basic knowledge about business and management concepts and to reflect on current examples of ethical issues encountered in working life.	*Lecturing, presentations, question–answer sessions, and in-class discussions are used. Ethical issues encountered in business and management processes (leadership, decision-making, fairness, transparency, and responsibility) are examined through examples.	Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
8.Week	*Midterm Exam			*Students are expected to review the topics covered for the midterm exam and revise course notes and presentation materials.	*A written midterm exam is administered this week. The exam aims to assess students' level of knowledge and comprehension.	
9.Week	*Management of Ethical Behavior			*Students are expected to conduct preliminary readings on the concepts of ethical culture, ethical leadership, and ethical codes, and to reflect on examples of how ethical behavior is managed in organizations.	*Lecturing, presentations, question–answer sessions, and in-class discussions are used. The management of ethical behavior within organizations, the creation of an ethical culture, ethical leadership, and the importance of ethical codes are discussed through examples.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
10.Week	*Ethical Principles in Tourism			*Students are expected to research examples of ethical practices in the tourism sector and to reflect on the relationship between sustainable tourism and ethics.	*Lecturing, visual presentations, question–answer sessions, and in-class discussions are used. Ethical principles in the tourism sector are discussed within the framework of sustainability, respect for cultural heritage, environmental responsibility, fair service practices, and stakeholder relations.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.8 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.8 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.8

	Teorical	Practice	Laboratory	Preparation Info	Teaching Methods	Course Learning Outcomes
11.Week	*Unethical Practices in Tourism			*Students are expected to research current examples of unethical practices in the tourism sector and to reflect on the sectoral consequences of such behaviors.	*Lecturing, presentations, question-answer sessions, and in-class discussions are used. Unethical practices encountered in the tourism sector (misleading promotion, unfair pricing, decline in service quality, environmental and cultural degradation, etc.) are examined through case examples.	Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8
12.Week	*Ethics in Tourism Enterprises			*Students are expected to research examples of ethical practices in tourism enterprises and to reflect on the impact of ethical management on business success.	*Lecturing, visual presentations, question-answer sessions, and in-class discussions are used. Ethical management practices in tourism enterprises are discussed within the framework of employee rights, customer satisfaction, service quality, corporate responsibility, and stakeholder relations.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8
13.Week	*Ethical Principles and Practices in Food and Beverage Establishments			*Students are expected to research examples of ethical practices in food and beverage establishments and to reflect on the impact of ethical behavior on customer satisfaction.	*Lecturing, visual presentations, question-answer sessions, and in-class discussions are used. Ethical principles in food and beverage establishments are discussed within the framework of food safety, hygiene, integrity, service quality, employee-customer relations, and professional responsibilities.	Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8
14.Week	*Ethical Principles and Practices in Food and Beverage Establishments			*Students are expected to research examples of ethical practices in food and beverage establishments and to reflect on the impact of ethical behavior on customer satisfaction.	*Lecturing, visual presentations, question-answer sessions, and in-class discussions are used. Ethical principles in food and beverage establishments are discussed within the framework of food safety, hygiene, integrity, service quality, employee-customer relations, and professional responsibilities.	Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8 Ö.Ç.4 Ö.Ç.6 Ö.Ç.8
15.Week	*Final Exam			*Students are expected to review all topics covered throughout the semester and revise course notes, presentations, and case studies.	*A final (end-of-term) exam is administered this week. The exam covers all topics discussed throughout the course and aims to assess students' knowledge, comprehension, and evaluation levels.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7 Ö.Ç.8

Assesment Methods %

1 Ara Snav : 40.000

3 Final : 60.000

ECTS Workload

Activities	Count	Time(Hour)	Sum of Workload
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2.00	28.00
Vize	1	1.00	1.00
Ara Sınav Hazırlık	1	10.00	10.00
Final	1	1.00	1.00
Final Sınavı Hazırlık	1	8.00	8.00
Teorik Ders Anlatım	14	2.00	28.00
			Total : 76.00
			Sum of Workload / 30 (Hour) : 3
			ECTS : 3.00

Program And OutcomeRelation																						
	P.O.1	P.O.2	P.O.3	P.O.4	P.O.5	P.O.6	P.O.7	P.O.8	P.O.9	P.O.10	P.O.11	P.O.12	P.O.13	P.O.14	P.O.15	P.O.16	P.O.17	P.O.18	P.O.19	P.O.20	P.O.21	P.O.22
	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22
L.O. 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
L.O. 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
L.O. 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
L.O. 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
L.O. 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
L.O. 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
L.O. 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
L.O. 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Avarage	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

BEWARE OF PLAGIARISM! Please pay attention to proper academic citation rules and avoid plagiarism, an unethical and academically fraudulent behavior, when completing reports, assignments, or other academic works, and it is treated with the same disciplinary action as cheating in a classroom setting. It is imperative to refrain from presenting another person's ideas, language, expressions, or any other form of intellectual property as your own. Regardless of quality, your assignments/projects/research should reflect your original work. Perfection is not a requirement, and in case of any uncertainties regarding academic writing guidelines, you may seek clarification from your course instructor.

Engel Durumu/Uyarılama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarılama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.