

İndirilme Tarihi

07.09.2026 14:25:59

TO213 - MESLEK ETİĞİ - Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Turizm Meslek Yüksekokulu - Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Genel Bilgiler

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 yetişmelerini 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.
Turizm İşletmelerinde 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 Elemanı Yardımcıları

Dr. İremYILDIRIM

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.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Dr. Kayhan Karakaya Dr. Öğr. Üyesi İrem Yıldırım

Program Çıktısı

- Etiğin gelişimi, meslek etiği kavramını, meslek etiğinin önemi kavrar.
- Meslek hayatında iş etiğinin önemini kavrar.
- İş hayatında etik değerlere göre davranır.
- Çalışma hayatında karşılaşılabilecek etik sorunları tanır.
- Etik dışı davranışları ayırt eder ve sonuçlarını değerlendirir.
- İşveren, çalışan ve müşteri ilişkilerinde etik ilkelere uygun davranışları yorumlar.
- Etik ikilemler karşısında uygun çözüm yolları geliştirir.
- Meslek yaşamında etik ilkelere uygun davranma bilinci kazanır.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	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.	İş Ahlakı ve ilişkili Kavramlar	
2	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.	Etik Kuramları ve Yaklaşımları	
3	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.	Etiksel Karar Vermede Normatif ve Psikolojik Yaklaşımlar	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
4	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.	Etiksel Karar Vermede Normatif ve Psikolojik Yaklaşımlar	
5	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.	Etiksel Karar Verme Süreci	
6	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.	İşletmecilik ve Yönetimde Etik Konular	
7	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.	İşletmecilik ve Yönetimde Etik Konular	
8	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.	Vize	
9	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.	Etiksel Davranış Yönetimi	
10	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.	Turizmde Etik İlkeler	
11	Öğrencilerin turizm sektöründe etik dışı uygulamalara ilişkin güncel örnekleri araştırmaları ve bu davranışların sektörel sonuçları üzerine düşünmeleri 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.	Turizmde Etik Dışı Davranışlar	
12	Öğrencilerin turizm işletmelerinde etik uygulamalara ilişkin örnekleri araştırmaları ve etik yönetimin işletme başarısına etkisi üzerine düşünmeleri 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.	Turizm İşletmelerinde Etik	
13	Öğrencilerin yiyecek içecek işletmelerinde etik uygulamalara ilişkin örnekleri araştırmaları ve etik davranışların müşteri memnuniyetine etkisi üzerine düşünmeleri 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.	Konaklama İşletmelerinde Etik İlkeler ve Davranışlar	
14	Öğrencilerin yiyecek içecek işletmelerinde etik uygulamalara ilişkin örnekleri araştırmaları ve etik davranışların müşteri memnuniyetine etkisi üzerine düşünmeleri 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.	Konaklama İşletmelerinde Etik İlkeler ve Davranışlar	
15	Öğrencilerin dönem boyunca işlenen tüm konuları tekrar etmeleri, ders notlarını, sunumları ve örnek olayları gözden geçirmeleri beklenir.	Bu hafta dönem sonu (final) sınavına hazırlık kapsamında tüm konular tekrar edilir. Soru cevap yöntemiyle gözden geçirilir.	Genel Tekrar	

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Vize	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	1	10,00
Final	1	1,00
Final Sınavı Hazırlık	1	8,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Turizm ve Otel İşletmeciliği X 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
Ö.Ç. 1	5	5	3			3			4	4	4	3					4	4		3	5	3
Ö.Ç. 2	5	5	3			3			4	4	4	3					4	4		3	5	3
Ö.Ç. 3	5	5	3			3			4	4	4	3					4	4		3	5	3
Ö.Ç. 4	5	5	3			3			4	4	4	3					4	4		3	5	3
Ö.Ç. 5	5	5	3			3			4	4	4	3					4	4		3	5	3
Ö.Ç. 6	5	5	3			3			4	4	4	3					4	4		3	5	3
Ö.Ç. 7	5	5	3			3			4	4	4	3					4	4		3	5	3
Ö.Ç. 8	5	5	3			3			4	4	4	3					4	4		3	5	3

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.Ç. 2 :** Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.Ç. 3 :** Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.Ç. 4 :** Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.
- P.Ç. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.
- P.Ç. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
- P.Ç. 7 :** Turizm ve otel işletmelerinde kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.Ç. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.Ç. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.Ç. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.Ç. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.

- P.Ç. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.Ç. 13 :** Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
- P.Ç. 14 :** Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.Ç. 16 :** Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.
- P.Ç. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.Ç. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.Ç. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.Ç. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.
- P.Ç. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.Ç. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- Ö.Ç. 1 :** Etiğin gelişimi, meslek etiği kavramını, meslek etiğinin önemi kavrar.
- Ö.Ç. 2 :** Meslek hayatında iş etiğinin önemini kavrar.
- Ö.Ç. 3 :** İş hayatında etik değerlere göre davranır.
- Ö.Ç. 4 :** Çalışma hayatında karşılaşılabilecek etik sorunları tanır.
- Ö.Ç. 5 :** Etik dışı davranışları ayırt eder ve sonuçlarını değerlendirir.
- Ö.Ç. 6 :** İşveren, çalışan ve müşteri ilişkilerinde etik ilkelere uygun davranışları yorumlar.
- Ö.Ç. 7 :** Etik ikilemler karşısında uygun çözüm yolları geliştirir.
- Ö.Ç. 8 :** Meslek yaşamında etik ilkelere uygun davranma bilinci kazanır.