

Dersin Amacı

Mesleki ahlakı, belirli bir meslek grubunun, mesleğe ilişkin olarak oluşturup, koruduğu; meslek üyelerine emreden, onları belli bir şekilde davranmaya zorlayan; kişisel eğilimlerini sınırlandıran; yetersiz ve ilkesiz üyeleri meslekten dışlayan; meslek içi rekabeti düzenleyen ve hizmet ideallerini korumayı amaçlayan mesleki ilkeler bütünüdür. Etik; iş etiği, çalışma etiği, tıp etiği, gazetecilik etiği, siyaset etiği gibi birçok alt dallara ayrılabilir. Meslek etiği bilimi; bir meslekte geçerli olan ahlaki inceleyerek normatif öneriler sunan ahlak bilimi (etik) alt dalı olarak tanımlanabilir. Ortak etik ilkeler söz konusu olmakla birlikte alt dallara özgü ilkeler geliştirilebilir. Uyulması beklenen ilkeler bireylerin özelliklerine göre değil evrensel olma arayışı ile adalet ve eşitlik gibi evrensel kabul gören kavramlara dayalı olarak geliştirilir. Eğer eğitim ve öğretimin temel amacı iyi ve doğru olduğuna karar verilen ilkelere uygun davranışlar geliştiren, kişisel bütünlüğe sahip insanlar yetiştirmek ise toplumsal ve mesleki etik değerleri bilmek ve bunları evrensel etik ölçütleri temel alarak eleştirel bir bakış açısı ile değerlendirebilecek özgür düşünme yetisine sahip olunmak bunun ön koşuludur. Mesleki etik dersinin amacı bu ön koşulu yerine getirebilmektir.

Dersin İçeriği

Etik ve ahlak kavramının tanımlanması, ahlaki değerlerin kaynakları, ahlaki davranışların toplumun varlığını sürdürebilmesi açısından önemi, iş yapmada ahlakın önemi, ahlak ve örgüt kültürü arasındaki ilişkiler, ahlaki bir örgüt kültürü geliştirilmesinin önemi, ahlaki davranışları geliştirmenin yolları ve ahlaki ihlaller karşısında izlenmesi gereken tutumlar dersin kapsamını oluşturmaktadır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

İbrahim İLHAN, Turizmde İş Ahlakı, Ders Notları, Nevşehir Turizm Fakültesi, Nevşehir, 2000. Linda K. TREVINO and Katherine A. NELSON, MANAGING BUSINESS ETHICS: Straight Talk About How to Do It Right, John Wiley & Sons, Inc., New York,1995. Akoğlan Kozak, M., & Güçlü, H. (2006). Turizmde Etik: Kavramlar, İlkeler, Standartlar. Ankara: Detay Yayıncılık. Sökmen, A.,& Tarakçıoğlu, S. (2013). Mesleki Etik. Ankara: Detay Yayıncılık. Elizabeth P TIERNEY, İş Ahlakı, Rota Yayınları, İstanbul, 1997.
Francis P. McHUGH, İş Ahlakı, TÜSİAD, Yayın No, TÜSİAD - T / 92, 8 - 154, İstanbul, 1992.
İnayet PEHLİVAN, Yönetmel, Mesleki ve Örgütsel ETİK, Pegem, Ankara, 1998.
Tom L. BEAUCHAMP and Norman E. BOWIE, Ethical Theory and Business, Fifth Edition, Prentice Hall, New Jersey, 1997.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatma Yöntemi Soru Cevap, Tartışma Yöntemi Sunum Hazırlama

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Mesleki etik dersi multi disiplinler bir alan olduğu için öğrencilere ahlak felsefesi, yönetim bilimleri, davranış bilimleri alanlarında okumalar yapmaları önerilebilir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Doç. Dr. İbrahim İlhan

Dersin Verilişi

Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar yapılır. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili altı öğrenci tarafından üç sunum yapılır. Her öğrenci dönem boyunca bir kez, iki arkadaş ile birlikte, on dakikalık sunum yapar.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. İbrahim İlhan

Program Çıktısı

1. İş ahlakı ve ilgili kavramları tanımlayabilir ve açıklayabilir.
2. İşletmecilikte iş ahlakının önemini açıklar.
3. Etik teorilerini tanımlar ve açıklar.
4. Etğin işletmecilik disiplinleri içerisindeki rolünü açıklayabilir.
5. Ahlaki davranışların nasıl denetlenebileceği ve ahlaki değerlerin ihlalinde izlenebilecek yolların neler olabileceğini açıklar.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Öğrencilerin, öğrenci bilgi sistemi üzerinden dersin izlencesini incelemeleri ve ilk haftanın konusu hakkında bir kitap bölümü ya da makale okumaları önerilebilir.		Kavram haritası yapma, Anlatma yöntemi, Sorular ve Cevaplar, Tartışma	Meslek Ahlakı ve ilişkili Kavramların Tanımlanması ve Açıklanması	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
2	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	İşletmecilikte Sosyal Sorumluluklar	Sınıf İçi Tartışmalar ve Sunumlar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
3	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Etik Kuramlarının ve Yaklaşımlarının Tanımlanması ve Açıklanması: Faydacılık	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum
4	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Etik Kuramlarının ve Yaklaşımlarının Tanımlanması ve Açıklanması: Ödev Ahlakı ve Erdem Ahlakı	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum
5	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	İşletmecilik ve Yönetimde Etik Konuların Tanımlanması ve Açıklanması	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
6	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Etik Karar Vermede Normatif ve Psikolojik Yaklaşımların Tanımlanması ve Açıklanması	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
7	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Etik Karar Verme Kavramının Tanımlanması ve Etik Karar Verme Sürecinin Aşamalarının Açıklanması	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
8	Öğrencileri güz yarıyılı ara sınavına kadar yedi hafta boyunca işlenen konular gözden geçirmelidir.			Güz Yarıyılı Ara Sınavı	Her haftanın konusunu o hafta içerisinde gözden geçirmek, o konu ile ilgili çıkabilecek sınav sorusunu tahmin etmek ve izleyen hafta takıldığı soruları ders öğretim elamanına yöneltmek sınav başarısını artıracaktır.
9	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Geleneksel Etik Kuramlarının Modern İşletmecilik Kararlarına Uygulanması	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
10	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Yöneticilerin Etik İkilemleri	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
11	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Etik Davranış Yönetimi	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
12	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Örgütsel Bir Kültür Olarak Etik; Etik Örgüt Kültürü Yaratılması	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
13	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Ağırlama ve Yiyecek İçecek Endüstrisinde Etik Davranış Yönetimi	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
14	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Yiyecek İçecek İşletmeleri Yönetimi Etiğinde Seçilmiş Konular ve Örnek Olaylar	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
15	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Evrensel İnsan Hakları Bildirgesi, Turizm Ahlak İlkeleri ve Aşçılık Meslek Etiği Arasındaki İlişkiler	Sınıf İçi Tartışmalar Haftanın konusu ile ilgili olarak, kurgusal örnek olay ve etik ikilemler üzerine tartışmalar. Dersin ikinci saatlerinde onar dakikalık ikiyeşerli öğrenci grupları halinde haftanın konusu ile ilgili üç sunum.
16	Final Sınavına Hazırlık Önerileri Öğrenciler güz yarıyılında ara sınavından final sınavına kadar yedi hafta boyunca işlenen konuları gözden geçirmelidir.			Güz Yarıyılı Final Sınavları	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	2,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	7	2,00
Final Sınavı Hazırlık	7	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Vize	1	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00
Ev Ödevi	1	4,00

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) 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	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1	1	1										1						1	1						
Ö.Ç. 2	1	1										1						1	1						
Ö.Ç. 3												1						1	1						
Ö.Ç. 4												1						1	1						
Ö.Ç. 5												1						1	1						

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.

P.Ç. 23 : Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.

P.Ç. 24 : Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.

P.Ç. 25 : Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.

Ö.Ç. 1 : İş ahlakı ve ilgili kavramları tanımlayabilir ve açıklayabilir.

Ö.Ç. 2 : İşletmecilikte iş ahlakının önemini açıklar.

Ö.Ç. 3 : Etik teorilerini tanımlar ve açıklar.

Ö.Ç. 4 : Etğin işletmecilik disiplinleri içerisindeki rolünü açıklayabilir.

Ö.Ç. 5 : Ahlaki davranışların nasıl denetlenebileceği ve ahlaki değerlerin ihlalinde izlenebilecek yolların neler olabileceğini açıklar.