



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

| | |
|--------------|-------|
| DÖNEM | Bahar |
|--------------|-------|

| | | | |
|--------------------|-----------|-------------------|--------------|
| DERSİN KODU | 271218024 | DERSİN ADI | Mesleki Etik |
|--------------------|-----------|-------------------|--------------|

| YARIYIL | HAFTALIK DERS SAATI | | | DERSİN | | | |
|---------|---------------------|----------|------------|---------|------|---------------------------|--------|
| | Teorik | Uygulama | Laboratuar | Kredisi | AKTS | TÜRÜ | DİLİ |
| VIII | 2 | 0 | 0 | 2 | 4 | ZORUNLU () SEÇMELİ (X) | Türkçe |

DERSİN KATEGORİSİ

| | | | | |
|-----------------|-----------------------|--------------------------|---|-------------------------------|
| Destek Dersleri | Temel Mesleki Dersler | Uzmanlık / Alan Dersleri | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | Aktarılabılır Beceri Dersleri |
| | X | | | |

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

| YARIYIL İÇİ | Faaliyet türü | Sayı | % |
|----------------------------|---------------|------|----|
| | I. Ara Sınav | | 1 |
| II. Ara Sınav | | | |
| Kısa Sınav | | | |
| Ödev | | | |
| Proje | | | |
| Rapor | | | |
| Diğer (.....) | | | |
| YARIYIL SONU SINAVI | | 1 | 60 |

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ

Etik, mesleki etik ve iş etiği hakkında genel bilgiler.

DERSİN AMAÇLARI

Bu dersin amacı etik, mesleki etik, iş etiği, etiğin türleri, etiğin standartları ve etiğin kaynakları hakkında öğrencilere gerekli bilgilerin kazandırılmasıdır.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

Etik ve ahlak kavramları ile bu kavramların önemini betimleyebilecektir.
Etik kavramını tanımlar.
Ahlak kavramını tanımlar.
Etik ve ahlak arasındaki farklılıkları listeler.
Turizm sektöründe etik ve ahlaki değer ve yargıların önemini tartışabilecektir.
Turizmde etik standartlarını açıklar.
Turizmde temel etik ilkelerini tanımlar.
Turizmde temel etik şikayetlerin hangi konulardan kaynaklandığını açıklar.

TEMEL DERS KİTABI

Kozak, N., Kozak, M.A ve Kozak, M. (2010). Genel Turizm İlkeler-Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık. Kozak, M. A. (Editör) (2012). Otel İşletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık. Kozak, N., Özel, Ç. H. ve Karagöz Yüncü, D. (2011). Hizmet Pazarlaması. Ankara: Detay Yayıncılık

YARDIMCI KAYNAKLAR

Course notes

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

DERSİN HAFTALIK PLANI

| HAFTA | İŞLENEN KONULAR |
|-------|--------------------------------------|
| 1 | Etik ile ilgili kavramlar |
| 2 | Turizm ve etik teoriler |
| 3 | Ahlak felsefesinin tarihsel gelişimi |
| 4 | Ahilik ve ahilik teşkilatı |
| 5 | Temel etik ilkeleri |
| 6 | Temel etik ilkeleri |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Ara sınav |
| 9 | Etik türleri |
| 10 | İş etiği |
| 11 | Etik kaynakları |
| 12 | Etik standartları |
| 13 | Etik sorunlar |
| 14 | Müşteri şikayetleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

| NO | PROGRAM ÇIKTISI | 3 | 2 | 1 |
|----|---|---|---|---|
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. | | | X |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. | | | X |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | | | X |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | | | X |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | | | X |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | | | X |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. | X | | |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. | | | X |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | | | X |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | | | X |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. | | | X |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | | | X |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. | | | X |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | | | X |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. | | | X |

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: