



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İş Yeri Uygulaması	BŞÜ202	4	0 + 20	10,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yerinde uygulama yaparak)				
Amaç	Öğrencilerin mesleki alanda uygulamalı olarak tecrübe kazanmasını sağlamak.				
Ders İçeriği	Öğrencilerin alanlarına uygun bir işletmede yahut devlet kurumunda bir dönem boyunca çalışarak uygulamalı eğitim almaları.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Merve BİLİR , Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN				
Ders Kaynakları	iş yerindeki edinilen bilgiler.				

Hafta	Konu
1	Ders içeriğinin takdimi-3+1 modelinin tanıtımı, öğrencilerin uygulama yapacağı kuruluşun belirlenmesi ve dağılımın yapılması.
2	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
3	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
4	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
5	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
6	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
7	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
8	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
9	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
10	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
11	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
12	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
13	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
14	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Kamu veya özel kuruluşlardaki üretim ve hizmet süreçlerini işyerinde uygulayarak, becerilerini geliştirmek ve bilgilerini pekiştirmek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-