



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İş Yeri Eğitimi	BŞÜ204	4	5 + 0	10,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze.)				
Amaç	Öğrencileri meslek hayatlarına hazırlamak, kariyer hedeflerini belirlemelerinde yol gösterici olmak ve alanıyla ilgili çalışma yapabilmesini sağlamak.				
Ders İçeriği	Öğrencinin mesleki eğitimine yönelik kariyer planlaması yapabilmesi, mesleğine yönelik bir konuyu çalışması, araştırması, raporlaması ve sözlü olarak sunması.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Merve BİLİR , Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN				
Ders Kaynakları	İşletmede Mesleki Eğitim Kılavuzu, İşletmede Mesleki Eğitim Web Sayfası				

Hafta	Konu
1	İşletmede mesleki eğitim.
2	İşletmede mesleki eğitim.
3	İşletmede mesleki eğitim.
4	İşletmede mesleki eğitim.
5	İşletmede mesleki eğitim.
6	İşletmede mesleki eğitim.
7	İşletmede mesleki eğitim.
8	İşletmede mesleki eğitim.
9	İşletmede mesleki eğitim.
10	İşletmede mesleki eğitim.
11	İşletmede mesleki eğitim.
12	İşletmede mesleki eğitim.
13	İşletmede mesleki eğitim.
14	İşletmede mesleki eğitim.
15	İşletmede mesleki eğitim.
16	İşletmede mesleki eğitim.

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözüme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 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
Pratik bilgilerini kullanarak karşısına çıkan problemleri yalnız başına ve ya takım çalışmasıyla çözer.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Staj süreci boyunca verilen görevleri zamanında yapar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-