



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Staj	AŞÇ200	4	0 + 2	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Stajın amacı, aşçılık ön lisans öğrencilerinin, okulda edindikleri teorik bilgilerini pekiştirmek, laboratuvar çalışmalarında edindikleri beceri ve deneyimlerini geliştirmek, işyeri organizasyonlarını, iş ve üretim süreçlerini ve yeni teknolojileri tanımalarını sağlamaktır.				
Ders İçeriği	Staj uygulamaları yaz aylarında ve/veya yarıyıl tatilinde olabileceği gibi yarıyıl içinde olacak şekilde de düzenlenebilir. Yarıyıl içi staj uygulamaları yarı/ tam zamanlı olarak yürütülebilir. Staj çalışması 30 iş günü olarak tanımlanmıştır.				
Ders Kaynakları					

Hafta	Konu
1	İşyeri Uygulaması
2	İşyeri Uygulaması
3	İşyeri Uygulaması
4	İşyeri Uygulaması
5	İşyeri Uygulaması
6	İşyeri Uygulaması
7	İşyeri Uygulaması
8	İşyeri Uygulaması
9	İşyeri Uygulaması
10	İşyeri Uygulaması
11	İşyeri Uygulaması
12	İşyeri Uygulaması
13	İşyeri Uygulaması
14	İşyeri Uygulaması
15	İşyeri Uygulaması

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojsi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Öğrenci sektörde profesyonel mutfakları görür	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci aşçılık ile ilgili gerçek uygulamaları görür.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci staj ile çalışacağı çalışma koşullarını tanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Meslek disiplinini öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mesleki deneyim kazanır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-