BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

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	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-