BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Staj	AŞÇ200	4	0 + 2	5,0	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 Veren	Öğr. Gör. Aybike Nur ALBAYRAK
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 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
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-