



| Ders Adı                 | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| İşletmede Mesleki Eğitim | BŞÜ200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4       | 5 + 10   | 19,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm              | Aşçılık - Ön Lisans ( )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |          |      |         |
| Amaç                     | Öğrencilerin, programlarına uygun olan işletmelerde teorik esaslarını okulda öğrendikleri derslerin uygulamasını, öğrenim gördükleri alandaki bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirmelerine, okul sürecinde çalışma hayatını ve işletmelerdeki uygulamaları tanımlarına olanak sağlamak ve iş hayatına geçişlerini kolaylaştırmaktır. |         |          |      |         |
| Ders İçeriği             | Zorunlu işletmede mesleki eğitim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |          |      |         |
| 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 çözme 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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Önlisans eğitimini tamamlayıcı nitelikte mesleki bilgi ve deneyim kazanır.                              | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Pratik bilgilerini kullanarak karşısına çıkan problemleri yalnız başına ve ya takım çalışmasıyla çözer. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Staj süreci boyunca verilen görevleri zamanında yapar.                                                  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |