



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 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

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı

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

Ortalama Değer