



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 Veren	Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇUHADAR , Öğr. Gör. Ebubekir YILMAZ , Öğr. Gör. Burak ÇITAK , Öğr. Gör. Olgun ÇIRAK , Öğr. Gör. Ahmet KARAGÖZ				
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.

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	10	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	10	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	10	14
Uygulama 1		6	1
Dönem Sonu Uygulaması		12	1
	Ders İş Yükü:	480	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	18,82	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	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.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi 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
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.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgiyetir/316251>