



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S							
Hızlı Yemek Restoran Uygulamaları	AŞÇ263	4	2 + 2	4,0	Seçmeli							
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans											
Amaç												
Ders İçeriği												
Ders Kaynakları												
Program Çıktıları												
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.											
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