

Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	GMS481		
Ders İsmi:	Staj 2		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 6		
Öğretim Dili:	Türkçe		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Zorunlu		
Dersin Seviyesi:	Lisans TYYÇ:6. Düzey QF-EHEA:1. Düzey EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üy. ÇAĞLA ÖZER		
Dersi Veren(ler):	Çağla ÖZER		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Bu dersin amacı; öğrencilerin okulda aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimlerinde bilgi, beceri ve yeterliklerini pekiştirmek ve öğrencilere deneyim kazandırılmasını sağlamaktır.
Dersin İçeriği:	Staj yapılan kurumda saha uygulaması

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

1) Okulda öğrenilen teorik ve uygulama bilgileri, sektörde tecrübe ederek mesleki anlamda deneyim kazanmak

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Staj uygulaması	
2)	Staj uygulaması	
3)	Staj uygulaması	
4)	Staj uygulaması	
5)	Staj uygulaması	
6)	Staj uygulaması	
7)	Staj uygulaması	
8)	Staj uygulaması	
9)	Staj uygulaması	
10)	Staj uygulaması	
11)	Staj uygulaması	
12)	Staj uygulaması	
13)	Staj uygulaması	
14)	Staj uygulaması	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Staj yazım kılavuzu, ders notları ve uygulama esasları
Diğer Kaynaklar:	Staj yazım kılavuzu, ders notları ve uygulama esasları

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1
Program Kazanımları	
1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar	3

2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	3
Course Learning Outcomes	1
3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.	3
4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	3
5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.	3
6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	3
7) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.	3
8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	3
9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	3
10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	3
11) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	3
12) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	3
13) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	3
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	3
15) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	3
16) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	3
17) Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.	3
18) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	3

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek
------------	------------	--------	-------------

--	--	--	--

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar	3
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	3
3)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.	3
4)	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	3
5)	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.	3
6)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	3
7)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.	3
8)	Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	3
9)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	3
10)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	3
11)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	3
12)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	3
13)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	3
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	3
15)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	3
16)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	3

17)	Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.	3
18)	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	3

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Derse Özgü Staj	1	% 100
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 100
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		%
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Derse Özgü Staj	1	100			100
Toplam İş Yüğü					100