AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Staj								
Ders Kodu	CUL221		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	1	İş Yükü	25 *(Saat)*	Teori	0	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirebilmek bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.								
Staj Durum	30 iş günü staj zorunluluğu bulunmaktadır.								
Öğretim Yöntemleri	Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Uygulama	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	1. Eraslan, N. (2000). Pişirme Yöntemleri. Ankara: Detay Yayıncılık.
2	Gökdemir, A. (2000). Pişirme Yöntemleri Ve Teknikleri 1-2. Ankara: Detay Yayıncılık.
3	Wıllıams, C. (2011). Mutfak Sırları. İstanbul: Ntv Yayınları.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama
2	Uygulama	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama
3	Uygulama	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama
4	Uygulama	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama
5	Uygulama	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma
6	Uygulama	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma
7	Uygulama	Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma
9	Uygulama	Alakart mutfak için sos hazırlama
10	Uygulama	Alakart mutfak için garnitür hazırlama
11	Uygulama	Alakart mutfak için garnitür hazırlama
12	Uygulama	Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama
13	Uygulama	Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama
14	Uygulama	Ön hazırlık
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Uygulamalı Ders	1	0	25	25
			Toplam İş Yükü (Saat)	25
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	1
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Mutfakta el becerisine sahip olmak
2	Mutfak çalışmalarını yakından gözlemleme yapmaktır
3	Mutfak çalışma ortamlarını yakından tanımaktır.
4	Teorik bilgilerini uygulayabilmek

5	Yiyecek sektörüne yönelik donanıma sahip olmak

Program Çıktıları *(Aşçılık Programı)*	
1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	1	1	1	1	1
PÇ2	1	1	1	1	1
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5