

| Dersin Tanımı   |   |            |                    |                  |      |
|---|---|------------|--------------------|------------------|------|
| Adı   | Kodu  | Yarıyıl    | T+U Saat           | Kredi            | AKTS |
| STAJ I  | GIT2141140  | Güz Dönemi | 0+0                | 0                | 4    |
| Ön Koşul Dersleri   |   |            |                    |                  |      |
| Önerilen Seçmeli Dersler  |   |            |                    |                  |      |
| Dersin Dili   | Türkçe  |            |                    |                  |      |
| Dersin Seviyesi   | Lisans  |            |                    |                  |      |
| Dersin Türü   | Staj  |            |                    |                  |      |
| Dersin Koordinatörü   | Dr.Öğr.Üye. Tahir AKKOYUNLU   |            |                    |                  |      |
| Dersi Verenler  | Dr.Öğr.Üye. Akgün TOKATLI   |            |                    |                  |      |
| Dersin Yardımcıları   | Yrd. Doç. Dr. Tahir Akkoyunlu   |            |                    |                  |      |
| Dersin Amacı  | Gastronomi bölümü staj dersinin amacı, öğrencilere mutfak işleyişi, hijyen standartları ve yaratıcı yemek hazırlama becerileri kazandırarak, gerçek mutfak ortamında pratik deneyim edinmelerini sağlamaktır. |            |                    |                  |      |
| Dersin İçeriği  | Bu ders; ; konularını içermektedir.   |            |                    |                  |      |
| Dersin Öğrenme Kazanımları  |   |            | Öğretim Yöntemleri | Ölçme Yöntemleri |      |
| Stajyer, mutfak hijyen ve güvenlik standartları hakkında temel bilgileri uygular.                                       |   |            | 14, 6              | H                |      |
| Stajyer, mutfak işleyişini, yemek hazırlama süreçlerini ve malzeme kullanımını açıklar.                                 |   |            | 14, 6              |                  |      |
| Stajyer, öğrenilen bilgileri gerçek dünya mutfak ortamında etkili bir şekilde uygular.                                  |   |            | 14, 6              |                  |      |
| Stajyer, mutfak operasyonları sırasında karşılaşılan sorunlara çözümler geliştirir.                                     |   |            | 14, 6              |                  |      |
| Stajyer, yaratıcı ve yenilikçi yemek tarifleri oluşturur.   |   |            | 14, 6              |                  |      |
| Stajyer, staj süresince edindiği deneyimleri ve geribildirimleri kullanarak kendi profesyonel gelişimini değerlendirir. |   |            | 14, 6              |                  |      |
| Öğretim Yöntemleri  | 14: Bireysel Çalışma Yöntemi, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli   |            |                    |                  |      |
| Ölçme Yöntemleri  | H: Performans Görevi  |            |                    |                  |      |
| Ders Akışı  |   |            |                    |                  |      |
| Sıra  | Konular   |            | Ön Hazırlık        |                  |      |
|   |   |            |                    |                  |      |
| Değerlendirme Yöntemleri  |   |            | Sınava Katkısı     |                  |      |
| Ara Sınav   |   |            | 50                 |                  |      |
| Genel Sınav   |   |            | 50                 |                  |      |

| Kaynaklar |  |  |  |  |  |
|-----------|--|--|--|--|--|
|           |  |  |  |  |  |