

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
STAJ I	GIT2241140	Bahar 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					