

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name		
Ders Kodu / Course Code	OSTJ254	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	0.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	Nonem
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencilere bölüm ve staj komisyonunun uygun gördüğü yiyecek ve içecek işletmelerinde ve alanla ilgili diğer kurumlarda otuz iş günü süresiyle uzmanlaşmak istedikleri alanda iş hayatına hazırlamak amacıyla yerinde eğitim ve öğretim yapmalarını sağlamaktır.	The purpose of this course is to provide students with on-site training and education in food and beverage businesses and other institutions related to the field, which are deemed appropriate by the department and internship commission, for a period of thirty working days in order to prepare them for business life in the field they want to specialize in.
İçeriği / Content	Bu dersin içeriği alanla ilgili gördükleri her türlü konunun yerinde uygulamasıdır.	The content of this course is the on-site application of any subject related to the field.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	45 gün	45 days
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör. Selçuk Karaçam	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Okulumuz mutfak atölyelerinde öğrendiği teorik bilgileri gerçek mutfaklarda uygulayabilecektir.	The theoretical knowledge I learned in our school's kitchen workshops can be applied in real kitchens.
2	Okulumuzda öğrendiği pişirme tekniklerini sektör uygulamalarında ortaya koyabilecektir.	Will be able to put into practice the cooking techniques learned in our school in industry applications.
3	Okulda öğrendiği teorik bilgiler ile staj yaptığı işletmedeki menü ve menüleri analiz edebilecektir.	He/she will be able to analyze the menus and menus in the business where he/she is doing his/her internship with the theoretical knowledge he/she learned at school.
4	Okulumuzda öğrendiği teorik bilgiler ile işletmede servis edilen menülerin maliyet hesaplamasını yaparak değerlendirebilecektir.	With the theoretical knowledge learned in our school, they will be able to calculate and evaluate the cost of the menus served in the business.
5	Sektörde staj esnasında oluşturduğu network bağlantıları ile yaşam boyu eğitim için iyi ilişkiler kurabilecektir.	He/she will be able to establish good relationships for lifelong education with the network connections he/she has created during his/her internship in the sector.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim ve mutfakta uygulama				
	Production and application in the kitchen				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
7	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
8	Ara sınav				
	Midterm exam				
9	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
10	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
11	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
13	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
14	Üretim ve mutfak uygulama				
	Production and application in the kitchen				
15	Final sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	15.00	15.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	30.00	30.00
Final Sınavı / Final Examination	1	30.00	30.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	30.00	30.00
Toplam / Total:	4	105.00	105.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 105.00/25.00 = 4.20 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 105.00 / 25.00 = 4.20 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14
1.Okulumuz mutfak atölyelerinde öğrendiği teorik bilgileri gerçek mutfaklarda uygulayabilecektir. / The theoretical knowledge I learned in our school's kitchen workshops can be applied in real kitchens.	5	4	3	5	3	5	2	3	4	5	3	5	3	2
2.Okulumuzda öğrendiği pişirme tekniklerini sektör uygulamalarında ortaya koyabilecektir. / Will be able to put into practice the cooking techniques learned in our school in industry applications.	2	3	5	3	5	3	5	3	3	2	4	3	5	2
3.Okulda öğrendiği teorik bilgiler ile staj yaptığı işletmedeki menü ve menüleri analiz edebilecektir. / He/she will be able to analyze the menus and menus in the business where he/she is doing his/her internship with the theoretical knowledge he/she learned at school.	4	5	3	2	3	4	3	2	4	3	5	3	5	3
4.Okulumuzda öğrendiği teorik bilgiler ile işletmede servis edilen menülerin maliyet hesaplamasını yaparak değerlendirebilecektir. / With the theoretical knowledge learned in our school, they will be able to calculate and evaluate the cost of the menus served in the business.	5	4	3	4	5	4	3	3	4	3	4	3	5	5
5.Sektörde staj esnasında oluşturduğu network bağlantıları ile yaşam boyu eğitim için iyi ilişkiler kurabilecektir. / He/she will be able to establish good relationships for lifelong education with the network connections he/she has created during his/her internship in the sector.	3	5	3	5	3	4	3	3	4	5	4	3	2	4

