T.C.HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Staj		**II. Yarıyıl**	**0+0**	**0**	**4**

ÖN KOŞUL DERSLER	

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	Staj sonunda öğrenci; 1-Mesleki becerisine katkı sağlar. 2-Pratik gelişime katkı sağlar.
DERSİN İÇERİĞİ	Turizm işletmelerinde mutfak departmanında mesleki uygulama yapmaktır.

HAFTALAR	KONULAR
1	Sıcak mutfak uygulamaları
2	Soğuk mutfak uygulamaları
3	Snack mutfak uygulamaları
4	Pastane uygulamaları
5	Ala carte mutfak uygulamaları
6	Kahvaltı mutfağı uygulamaları

KAYNAKLAR

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ
ARASINAV : % **FİNAL : %** **BÜTÜNLEME : %** **Staj yönergesine göre işlem yapılır.**

	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	**PÇ2**	**PÇ3**	**PÇ4**	**PÇ5**	**PÇ6**	**PÇ7**	**PÇ8**	**PÇ9**	**PÇ10**	**PÇ11**	**PÇ12**	**PÇ13**	**PÇ14**	**PÇ15**
ÖÇ1	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
ÖÇ2	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															

Katkı Düzeyi	**1 Çok Düşük**	**2 Düşük**	**3 Orta**	**4 Yüksek**	**5 Çok Yüksek**

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	**PÇ2**	**PÇ3**	**PÇ4**	**PÇ5**	**PÇ6**	**PÇ7**	**PÇ8**	**PÇ9**	**PÇ10**	**PÇ11**	**PÇ12**	**PÇ13**	**PÇ14**	**PÇ15**
Staj	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4