

	PDF olarak al
	STJ450 - İŞYERİ EĞİTİMİ (STAJ) - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
	Genel Bilgiler
	Dersin Amacı
	Bu dersin amacı; yerinde uygulama yaparak mesleğe adaptasyonun sağlanmasıdır.
	Dersin İçeriği
	dersin içeriği, kurumu tanıma, kurumun vizyon ve misyon anlayışı hakkında genel bilgilendirme, örgüt şeması, görev tanımları ve iş gereklerinin incelenmesi, işletme faaliyetleri ile amaçların ilişkilendirilmesi, konularını k
	Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar
	Yoktur
	Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri
	Yerinde Uygulama
	Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar
	mezun olabilmek için öğrencilerin turizm işletmelerinde 90 işgünü staj (işyeri eğitimi) yapması gerekmektedir
	Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları
	Yoktur.
	Dersin Verilişi
	Uygulama
	Dersi Veren Öğretim Elemanları
	Öğr. Gör. Kader Parlak

Program Çıktısı

1. Çalışacağı alanı değerlendirir.
2. Çalışacağı alanda genel kuralları anlar.
3. Çalışacağı alanla ilgili karşılaşılabilecek problemleri analiz eder.
4. Çalışacağı alanla ilgili yeni reçeteler uygular.
5. Kurumun vizyon ve misyon anlayışını açıklar.
6. Departmanların görev tanımlarını açıklar ve görev tanımının gereklerini uygular
7. Öz değerlendirme yapar ve uygulamalardan sonuç çıkarır.
8. Aşçılık alanı ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
9. Aşçılık alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak k
10. Alanındaki işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız veya ekip üyesi olarak sorumluluk alarak çalı
11. Bireylerarası ve kültürlerarası etkin iletişim kurar.

Haftalık İçerikler

Hazırlık

Öğretim

Program tanımları ve çıktılarını PDF e aktarma