

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAM YETERLİKLERİ

Bilgi – Kuramsal ve Olgusal Öğrenme Çıktıları	PY1. Yeme-içme, beslenme ve gıda biliminin temel bilgilerini, mutfak uygulamalarını, menü geliştirme ve servis süreçleri ile ilgili kavramlar arası ilişkileri kurar.
	PY2. Gıda ve konaklama işletmelerinin yönetim, yapı ve pazarlama stratejilerini öğrenir; yasal düzenlemelere, hijyen ve meslek standartları hakkında bilgi sahibidir.
	PY3. Gastronomi ve mutfak sanatlarının teknik ve araştırma yöntemlerini kullanarak, kendi alanında uzmanlaşır ve sektördeki önemli sorunlara çözümler geliştirir.
Beceriler – Bilişsel ve Uygulamalı Öğrenme Çıktıları	PY4. Gastronomi, beslenme ve gıda biliminden elde edilen temel bilgileri yiyecek-içecek işletmelerinin tüm yönetim süreçlerinde kullanır
	PY5. Yiyecek ve içecek hizmetlerini analiz edip planlar, uygular ve denetler.
	PY6. Sektördeki trendeler, pazarlar, yasalarda meydana gelen değişiklikleri analiz ederek takip ederek mutfak ve hizmet uygulamaları öğretim sürecine entegre eder.
Yetkinlikler – Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Öğrenme Çıktıları	PY7. Kendi alanı ile ilgili sorunlara dair araştırma projeleri tasarlar ve gerçekleştirir; sonuçları hem teknik hem de genel kitleye anlaşılır bir şekilde sunar.
	PY8. Mesleki konularda farklı çözümleri eleştirel bir şekilde değerlendirerek çözüm geliştirir.
	PY9.Mutfak uygulamalarını etkin ve bağımsız biçimde yöneterek sorumluluk alır.
Yetkinlikler – Öğrenme Yetkinliği ve Öğrenme Çıktıları	PY10. Mesleki gelişim sorumluluğuyla kendini ve zamanını yöneterek sorumluluk bilinciyle hareket eder.
	PY11. Hayat boyu öğrenme bilinciyle gastronomi alanındaki bilgi ve becerilerini sürekli günceller ve ulusal/uluslararası güncel gelişmeleri, teknikleri ve trendleri düzenli olarak takip eder.
	PY12. Kişisel ve mesleki gelişimini sürdürürken, kendi kendine öğrenme yöntemlerini kullanır.
Yetkinlikler – İletişim ve Sosyal Yetkinlik Öğrenme Çıktıları	PY13. Yiyecek-içecek sektöründe ve mutfakta iletişimi etkili şekilde yönetir.
	PY14. En az bir yabancı dili alanının gerektirdiği biçimde iletişim kurmak için etkin bir şekilde kullanır.
Yetkinlikler – Alana Özgü Yetkinlik Öğrenme Çıktıları	PY15. İnsan sağlığı, gıda güvenliği ve çevreyi önceliklendirerek misafirlerin mahremiyeti ile kültürel farklılıklarını gözeterek sosyal sorumlulukla çalışır.

4-Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar	2	2	3	2	2	3	4	3	2	2	2	3	3	2	2
YETKİNLİKLER- Alana Özgü Yetkinlik	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15
1-Alanı ile ilgili düzenli olarak sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar ve bu	2	5	2	2	4	2	3	2	2	2	2	2	2	5	3
2- Alanındaki işleri yasalar ve meslek standartları çerçevesinde yerine getirir.	2	5	3	2	4	3	2	2	2	2	2	2	2	5	4
3- Alanı ile ilgili etik değerlere bağlı kalır ve sosyal sorumluluk sahibidir.	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	5	4
4- Hizmet sunulan kişilerin özel hayatlarının mahremiyeti ve gizliliği konusunda yeterli	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2
5- Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate	2	4	2	3	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	5
6- Temel hak ve hürriyetleri gözetir, insanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı o	2	2	2	4	2	2	2	2	2	3	2	2	3	3	4
7- Alanı ile ilgili yasal mevzuatı yorumlar ve mevcut varsayımlara sorgulayıcı bakış açısiyla	2	4	3	2	3	3	2	3	2	2	3	2	2	4	3
8- Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	3	4	3

NOT: Matrisde 1 "yok", 2 "zayıf", 3 "orta", 4 "iyi", 5 "çok iyi" katkırı ifade etmektedir.