

Program Öğrenme Çıktıları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (%30 İngilizce) Lisans Programı için Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ / çıktılar, TURAK, YÖKAK, TYYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi) ve EQF-LLL (Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi) ile uyumlu şekilde hazırlandı.

Bilgi (Knowledge)

- PÇ1.** Gastronomi ve mutfak sanatlarına ilişkin temel kavramları, teorileri ve yaklaşımları bilir.
PÇ2. Yiyecek-içecek sektörü, gıda bilimi, hijyen, beslenme ve gıda güvenliği konularında ileri düzeyde bilgi sahibidir.
PÇ3. Türk ve dünya mutfak kültürlerini tarihsel, kültürel ve sosyolojik bağlamda analiz edebilir.

Beceriler (Skills)

- PÇ4.** Farklı pişirme tekniklerini ve mutfak ekipmanlarını etkili bir şekilde kullanarak özgün tabaklar tasarlar.
PÇ5. Menü planlaması, reçete standardizasyonu, maliyet analizi ve mutfak yönetimi süreçlerini uygular.
PÇ6. Görsel sunum teknikleri, duyu analizi ve tabak tasarımı konusunda yaratıcı çözümler üretir.
PÇ7. Sektörde karşılaşılan sorunlara çözüm odaklı yaklaşır, analitik ve eleştirel düşünme becerisi geliştirir.
PÇ8. Gastronomi alanında bilimsel araştırma yapabilir, veri toplar, yorumlar ve raporlayabilir.

Yetkinlikler (Competences)

Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği

- PÇ9.** Bireysel veya ekip içinde etkin şekilde çalışır, sorumluluk alır ve liderlik edebilir.

Öğrenme Yetkinliği

- PÇ10.** Yaşam boyu öğrenme bilincine sahiptir; sektörel gelişmeleri takip eder ve kendini sürekli geliştirir.

İletişim ve Sosyal Yetkinlik

- PÇ11.** Sözlü ve yazılı iletişim kurar, en az bir yabancı dilde mesleki iletişim kurabilir.
PÇ12. Çeşitli kültürel ortamlarda empati kurar, etik değerlere saygılıdır ve etkili iletişim becerileri sergiler.

Alana Özgü Yetkinlik

- PÇ13.** Sürdürülebilir gastronomi, yerel ürünlerin korunması, gıda israfının azaltılması ve etik mutfak uygulamaları konularında bilinçlidir.
PÇ14. Dijital mutfak uygulamaları, sosyal medya kullanımı ve gastronomi medyası konusunda bilgi sahibidir.
PÇ15. Turizm, kültürel miras, yerel kalkınma ve gastronomi ilişkisini değerlendirebilir.

Program Öğretim Amaçları

POA-1: Mesleki Uygulama ve Sektörel Yeterlilik

Mezunlar, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki güncel bilgi ve becerilerini kullanarak, yurt içi ve yurt dışındaki yiyecek-içecek işletmelerinde etkin şekilde görev alır; sektördeki değişimlere uyum sağlar, yaratıcı ve yenilikçi çözümler üretir.

POA-2: Girişimcilik, Liderlik ve Yönetim

Mezunlar, gastronomi alanında girişimci bir ruhla kendi işlerini kurabilir; mutfak yönetimi, menü planlama, insan kaynakları ve operasyonel süreçlerde liderlik becerilerini etkin şekilde kullanarak yönetici pozisyonlarında görev alabilir.

POA-3: Kültürel ve Sanatsal Farkındalık

Mezunlar, Türk ve dünya mutfak kültürlerine hâkim, kültürel çeşitliliği anlayan, gastronomiyi kültürel bir değer olarak yorumlayabilen ve bu doğrultuda özgün tabaklar oluşturabilen bireyler olarak yetişir.

POA-4: Sürdürülebilirlik ve Mesleki Etik

Mezunlar, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarını benimser; yerel ve mevsimsel ürünlerin kullanımını teşvik eder, israfı önleyici uygulamalar geliştirir ve mesleki etik ilkelere uygun davranır.

POA-5: Akademik ve Bilimsel Gelişim

Mezunlar, lisansüstü eğitim ve akademik kariyer yapabilecek yeterlilikte bilimsel araştırma yapma becerisine sahip olur; eleştirel düşünür, sorgular ve alana katkı sağlayacak projeler üretir.

POA-6: Dijital Yeterlilik ve İletişim

Mezunlar, mutfak teknolojileri, dijital medya, görsel sunum teknikleri ve iletişim araçlarını etkin kullanabilir; dijital gastronomi alanında yaratıcı projeler geliştirebilir.

POA-7: Takım Çalışması ve Disiplinlerarası Etkileşim

Mezunlar, farklı disiplinlerle iş birliği kurabilen, çok kültürlü ortamlarda etkili iletişim sağlayabilen ve ekip çalışmasına açık bireyler olarak sektörde aktif rol alır.