

TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Program Çıktıları

| Sıra No | Program Çıktısı Kodu | Program Çıktısı |
|---------|----------------------|--|
| 1 | PÇ01 | Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar. |
| 2 | PÇ02 | Verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar. |
| 3 | PÇ03 | Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar. |
| 4 | PÇ04 | Araştırma yaparak proje önerisi üretir. |
| 5 | PÇ05 | Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir. |
| 6 | PÇ06 | Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır. |
| 7 | PÇ07 | Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır. |
| 8 | PÇ08 | Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir. |
| 9 | PÇ09 | Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular. |
| 10 | PÇ10 | Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır. |

| Sıra No | Program Çıktısı Kodu | Program Çıktısı |
|---------|----------------------|--|
| 11 | PÇ11 | Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir. |
| 12 | PÇ12 | Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba. |
| 13 | PÇ13 | Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır. |
| 14 | PÇ14 | İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar. |
| 15 | PÇ15 | Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyu analizlerini yapar. |
| 16 | PÇ16 | Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır. |
| 17 | PÇ17 | Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir. |
| 18 | PÇ18 | Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir. |
| 19 | PÇ19 | Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar. |
| 20 | PÇ20 | Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir. |