

AŞÇILIK PROGRAMI

PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI (PÖÇ)

PÖÇ No	Program Öğrenim Çıktısı	Kategori	İlişkili TYYÇ
PÖÇ-1	Aşçılık, gastronomi, turizm, konaklama ve yiyecek-içecek hizmetlerine ilişkin temel kavramları, terminolojiyi ve sektörel yapıyı; beslenme ilkeleri, besin bileşenleri, işlevsel besinler, gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, kalite, iş sağlığı ve güvenliği ile ilk yardımın temel ilkelerini açıklar.	<i>Kuramsal-Olgusal</i>	- Alanında temel düzeyde bilgilere sahiptir.
PÖÇ-2	Yiyecekleri uygun reçete, teknik ve kalite standartlarına göre hazırlar, pişirir, sunar ve servis eder; mutfak araç ve gereçlerini güvenli ve etkin biçimde kullanır.	<i>Bilişsel-Uygulamalı</i>	- Karar, uygulama ve davranışlarında işletmecilik ve yönetim alanına ilişkin edindiği bilgileri kullanma becerisine sahiptir.
PÖÇ-3	Türk ve Osmanlı mutfakları, yöresel ve dünya mutfakları, soğuk mutfak, pastacılık ve ziyafet uygulamalarına yönelik ürün ve menüler tasarlar ve uygular.	<i>Bilişsel-Uygulamalı</i>	- Karar, uygulama ve davranışlarında işletmecilik ve yönetim alanına ilişkin edindiği bilgileri kullanma becerisine sahiptir. - Alana ilişkin bilgileri analiz etme, yorumlama ve değerlendirme becerisine sahiptir.
PÖÇ-4	Mutfak operasyonlarını; menü planlama, maliyetlendirme, satın alma, depolama ve kaynak kullanımı ilkeleri doğrultusunda planlar ve yürütür.	<i>Bilişsel-Uygulamalı</i>	- Karar, uygulama ve davranışlarında işletmecilik ve yönetim alanına ilişkin edindiği bilgileri kullanma becerisine sahiptir. - Alana ilişkin bilgileri analiz etme, yorumlama ve değerlendirme becerisine sahiptir.
PÖÇ-5	Beslenme, gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, uygun saklama, kalite, sürdürülebilirlik, gıda israfının azaltılması ve iş sağlığı ve güvenliği ilkelerini mutfak uygulamalarında kullanır.	<i>Bilişsel-Uygulamalı</i>	- Karar, uygulama ve davranışlarında işletmecilik ve yönetim alanına ilişkin edindiği bilgileri kullanma becerisine sahiptir.
PÖÇ-6	Mesleki sorunları tanımlar; temel araştırma yöntemleri ile alan verilerini analiz eder, yorumlar, kanıta dayalı çözüm önerileri geliştirir ve girişimcilik fırsatlarını değerlendirir.	<i>Bilişsel-Uygulamalı</i>	- Alana ilişkin bilgileri analiz etme, yorumlama ve değerlendirme becerisine sahiptir.
PÖÇ-7	Bireysel olarak veya ekip içinde kendisine verilen görev ve sorumlulukları yerine getirir; uygulamada karşılaşılan ya da öngörülemeyen sorunların çözümünde sorumluluk alır ve iş süreçlerini koordine eder.	<i>Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği</i>	- Kendisine verilen görev ve sorumlulukları yerine getirir. - Uygulamada karşılaşılan ya da öngörülemeyen sorunlar için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
PÖÇ-8	Alanıyla ilgili bilgi, düşünce ve çözüm önerilerini Türkçeyi etkili kullanarak yazılı ve sözlü biçimde paylaşır; çalışma arkadaşlarıyla iş birliği yapar ve gerektiğinde destek olur, temel bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanır ve en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde yabancı dilde mesleki iletişim kurar.	<i>İletişim ve Sosyal Yetkinlik</i>	- Alanı ile ilgili edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarır. - Çalışma arkadaşlarına yardıma yatkındır. - Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde (en az alanındaki bilgileri takip edebilecek ve meslektaşları ile iletişim kurabilecek kadar) yabancı dil bilgisine sahiptir. - Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.
PÖÇ-9	Bilgi ve becerilerini eleştirel olarak değerlendirir, öğrenme gereksinimlerinin sürekliliğini kavrar; ulusal ve uluslararası mesleki gelişmeleri izleyerek yaşam boyu öğrenme faaliyetlerine katılır.	<i>Öğrenme Yetkinliği</i>	- Edindiği bilgi ve becerileri eleştirel olarak değerlendirir. - Öğrenme gereksiniminin sürekliliğini kavradığını gösterir. - Öğrenme gereksinimlerine yönelik programlara katılıma açık olur.

PÖÇ No	Program Öğrenim Çıktısı	Kategori	İlişkili TYYÇ
PÖÇ-10	Mesleki uygulamalarında örgüt, kurum, iş ve toplumsal etik değerlere uygun davranır; Atatürk ilkeleri ve Türkiye'nin yakın tarihine ilişkin farkındalıkla sosyal adalet, kalite, kültürel değerler, çevrenin korunması, iş sağlığı ve güvenliği ile sürdürülebilirlik konularında bilinçli hareket eder ve değişime ve yeniliğe açık olur.	<i>Alana Özgü Yetkinlik</i>	- Örgüt/Kurum, iş ve toplumsal etik değerlere uygun davranır. - Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir. - Değişime ve yeniliğe açıktır.