

Aşçılık Programı
Program Yeterlilikleri

No	Program Öğrenme Çıktıları Bu programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:
1	Yiyecek-içecek sektörü hakkında genel bilgi sahibi olmak ve sektörle ilgili temel kavramları anlama becerisi kazanmak.
2	Turizm sektörü hakkında genel bilgi sahibi olmak ve sektörle ilgili temel kavramları kavradığını göstermek
3	Milli mutfak kültürüne karşı sorumluluk hissederek küresel bağlamda tanıtımını yapar.
4	Gastronomi kültürünü ve tarihini öğrenir ve mesleki gelişimine bu bilgileri kullanır.
5	Yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine ve yüksek ikna gücüne sahip olmak
6	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
7	Aşçılık alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek
8	Aşçılık mesleğinin tatlı ve pasta dalları hakkında bilgi sahibi olur. Edindiği bilgileri pratikte kullanır.
9	Mesleği ile ilgili yeni tasarımlar geliştirme becerisi kazanmak
10	Dünya mutfak kültürünü öğrenerek, bunları uygular ve geliştirir
11	Yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilmek
12	Toplumsal ve mesleki etik değerlerin farkında olma
13	Yiyecek-içecek işletmelerinin yönetimi ile ilgili bilgi ve beceriye sahip olmak
14	Temel bilgisayar kullanımı bilgisi ile birlikte yiyecek-içecek ve turizm işletmeciliği alanındaki yazılım ve donanımı kullanabilme
15	En az bir yabancı dili kullanarak uluslararası platformlarda aşçılık ile ilgili gelişmeleri takip edebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme