

Temel Alan Yeterlilikleri			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi TYYÇ,					
Bilgi	Kuramsal - Olgusal	1-Alanı ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibidir.	AT	AT											AT	AT		AT	1-Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.	Kuramsal - Olgusal	Bilgi			
		2-Alanındaki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir.	A														A							
		3-Alanındaki örgütlerin iç ve dış çevre faktörleri hakkında bilgi sahibidir.				A													A					
		4-Alanındaki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir.		A	A																	A		
Beceri	Bilişsel Uygulamalı	1-Alanı ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.			AT		AT	AT	AT											1- Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma.	Bilişsel Uygulamalı	Beceri		
		2-Alanında faaliyet gösteren örgütlerin iç ve dış çevrelerindeki değişimleri takip eder, akılcı analizler yapar, yorumlar, karar verir ve değişimlere uyum sağlar.			AT		AT	AT	AT														2- Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.	
		3-Alanı ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerir.			A															A				
		4-Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.														A				A				
		5-Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.		A			A																	
		6-Öz değerlendirme yapar ve uygulamalardan sonuç çıkarır.			A																		A	
Bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme yetkinliği	Bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme yetkinliği	1-Alanındaki işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır.				AT				AT										1- Alanı ile ilgili temel düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme.	Bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme yetkinliği	TAKİMLİKLER		
		2-Ekip üyesi olarak çalışır ve sorumluluk alır.				AT					AT												2-Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme.	
		3-Alanı ile ilgili teknik ve mesleki faaliyetleri karmaşık ve öngörülemeyen durumlarda yönetir.									A					A								
		4-Alanı ile ilgili gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, uygulamada ve mesleğinde kullanır.			A	A		A												A				
		5-Birlikte çalıştığı insanların mesleki bilgi ve becerilerini geliştirir ve performanslarını adil biçimde değerlendirir.				A						AT												3-Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri yürütebilme.

KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU AŞÇILIK PROGRAMI

A: Temel Alan Yeterliliği ile ilişkilidir.

T: TYYÇ ile ilişkilidir.

AT: Hem **Temel Alan** hem de **TYYÇ** ile ilişkilidir.

- 1-Turizm ve aşçılık mesleği hakkında temel kavramları, kuramları, ilkeleri ve yeni akımları temel düzeyde anlatır.
- 2- Mutfak planlaması, menü planlaması, pişirme yöntemleri, sunum ve servis çeşitleri, beslenme ilkeleri, gıda teknolojileri, gıdaların üretimi, yiyeceklerin servisi,
- 3-Türk ve dünya mutfaklarının kültürel yapısı, tarihi, pişirme ve kesim tekniklerini dikkate alarak buna uygun yemekler hazırlar.
- 4-İş süreçlerine uygun olarak ekibi organize ederek ekip halinde veya bağımsız olarak çalışabildiğini gösterir.
- 5-Aşçılık ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır, temizliğini ve bakımını yaparak korur.
- 6-Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını ve temel ilk yardım yöntemlerini uygular.
- 7-Gıda güvenliği ve kalite güvencesi ile ilgili standartları uygular.
- 8-İş yoğunluğu, stres ve baskı altında işi ile ilgili kararları alarak oluşabilecek kriz sürecini yönetir.
- 9-İngilizce dilinde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirler ile iletişim kurar.
- 10-Temel düzeyde bilgisayar yazılımları ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.
- 11-Sahip olduğu bilgiyi, temel beceriler düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktararak konuklar ve iş birliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurar.
- 12-Gastronomi ve aşçılık ile ilgili temel gelişmeleri takip ederek sorunlara temel düzeyde çözüm önerisi geliştirir.
- 13 Aşçılık mesleği ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.
- 14 Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir. Türkçeyi iyi kullanarak etkili iletişim kurar, Türkiye Cumhuriyeti tarihi ve Atatürk İlkeleri
- 15 Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. (yoksulluk, açlık, sağlıklı ve kaliteli yaşam, nitelikli eğitim, cinsiyet
- 16 Uygulama derslerinde, sektör uygulamalarında ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri alanında uygular.