

ESKİŐEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
T.Y.Y.Ç. KAPSAMINDA ÖĞRENME ÇIKTILARI

• **SIRALI**

| PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI | |
|----------------------------------|---|
| ÖÇ-1 | Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |
| ÖÇ-2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |
| ÖÇ-3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |
| ÖÇ-4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |
| ÖÇ-5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |
| ÖÇ-6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |
| ÖÇ-7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |
| ÖÇ-8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |
| ÖÇ-9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |
| ÖÇ-10 | Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar. |
| ÖÇ-11 | Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular. |
| ÖÇ-12 | Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular. |
| ÖÇ-13 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |
| ÖÇ-14 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |
| ÖÇ-15 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |

| | |
|-------|---|
| ÖÇ-16 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |
| ÖÇ-17 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |
| ÖÇ-18 | Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir, görsel sunum teknikleriyle alanda uygular. |
| ÖÇ-19 | Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir. |
| ÖÇ-20 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |

• SINIFLANDIRILMIŞ

| YETKİNLİK | | PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI |
|--------------|--|--|
| Bilgi | -Kuramsal -Uygulamalı | <ul style="list-style-type: none"> Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular. Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |
| Beceriler | -Kavramsal -Bilişsel | <ul style="list-style-type: none"> Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar. |
| Yetkinlikler | Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği | <ul style="list-style-type: none"> Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |
| | Öğrenme Yetkinliği | <ul style="list-style-type: none"> Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |

| | | |
|--|------------------------------|--|
| | İletişim ve Sosyal Yetkinlik | <ul style="list-style-type: none"> • Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. • Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir, görsel sunum teknikleriyle alanda uygular. • İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |
| | Alana Özgü Yetkinlik | <ul style="list-style-type: none"> • Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. • Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. • Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir. |

• **KARŞILAŞTIRMALI**

| | | PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI | | TYYÇ | TAY |
|---|---|---|---|---|------------|
| | | Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. | 1 | 1,2 | |
| Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. | 1 | 1,2 | | | |
| İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | 1 | 1,2 | | | |
| Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular. | 1 | 1,4 | | | |
| Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular. | 1 | 1,2,3 | | | |
| Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | 1 | 1,2,3 | | | |
| Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. | 1 | 1,4 | | | |
| | | TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) | | TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY) | |
| | | 1. Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer | | 1. Alanı ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibidir. 2. Alanındaki yasal düzenlemeler, mesleki | |

| | | | | | | |
|-----------|-------------------------|--|--|--|------------|--|
| | | kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma. | standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir. 3. Alanındaki örgütlerin iç ve dış çevre faktörleri hakkında bilgi sahibidir. 4. Alanındaki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir. | | | |
| Beceriler | -Kavramsal -Bilişsel | PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI | | TYYÇ | TAY | |
| | | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | | 1,2 | 1,2,3,4, | |
| | | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | | 1,2 | 1,2,3 | |
| | | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. | | 1,2 | 1,2,3,6 | |
| | | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. | | 1,2 | 1,2,3,4 | |
| | | Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar. | | 1,2 | 1,2,3,4,5 | |
| | | TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) | | TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY) | | |
| | | 1. Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma. 2. Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme | | 1. Alanı ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır. 2. Alanında faaliyet gösteren örgütlerin iç ve dış çevrelerindeki değişimleri takip eder, akılcı analizler yapar, yorumlar, karar verir ve değişimlere uyum sağlar. 3. Alanı ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyaç | | |

| | | | | | | |
|--------------|--|--|---|--|------------|--|
| | | ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme. | ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerir. | | | |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 4. Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar. 5. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur. 6. Öz değerlendirme yapar ve uygulamalardan sonuç çıkarır. | | | |
| Yetkinlikler | Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği | PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI | | TYYÇ | TAY | |
| | | Turizm işletmelerinde karşılaşılabilecek öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretebilir. | | 2 | 2 | |
| | | TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) | | TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY) | | |
| | | 1. Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Alanındaki işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır. 2. Ekip üyesi olarak çalışır ve sorumluluk alır. 3. Alanı ile ilgili teknik ve mesleki faaliyetleri karmaşık ve öngörülemeyen durumlarda yönetir. 4. Alanı ile ilgili gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, uygulamada ve mesleğinde kullanır. 5. Birlikte çalıştığı insanların mesleki bilgi ve becerilerini geliştirir ve performanslarını adil biçimde değerlendirir. | | |
| | | PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI | | TYYÇ | TAY | |

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| | | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. | 1,3 | 1 |
| | Öğrenme Yetkinliği | TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) | TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY) | |
| 1. Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve karşılayabilme. 2. Öğrenimini aynı alanda bir ileri eğitim düzeyine veya aynı düzeydeki bir mesleğe yönlendirebilme. 3. Yaşamboyu öğrenme bilinci kazanmış olma. | | 1. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincine sahip olur. 2. Teknoloji alanında güncel teknikleri ve araçları ek teknik eğitim olarak kullanır. | | |
| İletişim ve Sosyal Yetkinlik | PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI | TYYÇ | TAY | |
| | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | 1,2,4 | 1,3 | |
| | Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir, görsel sunum teknikleriyle alanda uygular. | 1,2 | 1,4 | |
| | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | 1,3 | 1,4 | |
| | TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) | TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY) | | |
| 1. Alanı ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarabilme. | 1. Bireylerarası ve kültürlerarası etkin iletişim kurar. 2. Alanı ile ilgili rapor hazırlar, bilgi, tartışma ve analizleri uzmanlara ve alan | | | |

| | | | | | |
|--|----------------------|--|---|--|------------|
| | | <p>2. Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme.</p> <p>3. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme.</p> | <p>dışındakilere çeşitli şekillerde sunar.</p> <p>3. Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.</p> <p>4. Hizmet alanı, iş ve mesleği ile ilgili olarak bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde yenilikleri takip eder ve iletişim kurar.</p> | | |
| | | PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI | | TYYÇ | TAY |
| | | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. | | 1,2 | 3,5,7 |
| | | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | | 1,2 | 2 |
| | | Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir. | | 1,2 | 2,3,4 |
| | | TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) | | TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY) | |
| | Alana Özgü Yetkinlik | <p>1. Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olma.</p> <p>2. Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.</p> | | <p>1. Alanı ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar.</p> <p>2. Alanındaki işleri yasalar ve meslek standartları çerçevesinde yerine getirir.</p> <p>3. Alanı ile ilgili etik değerlere bağlı kalır.</p> <p>4. Hizmet sunulan kişilerin özel hayatlarının mahremiyeti ve gizliliği konusunda yeterli bilince sahip olur.</p> <p>5. Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır.</p> <p>6. Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne</p> | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.</p> <p>7. İnsanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı olur, hoşgörü ve saygı gösterir.</p> |
|--|--|--|---|