|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kişisel Hizmetler Temel Alanı Yeterlilikleri**  **(Mesleki Ağırlıklı)** | | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)**  **6. Düzey (Lisans Eğitimi)** | | |
| **Bilgi** | Kuramsal-Olgusal | 1. Alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibidir. | AT | T |  |  | T |  |  |  |  |  |  |  |  | 1. Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma. | Kuramsal-Olgusal | **Bilgi** |
| 2. Alanındaki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir. | A | A |  |  | A |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. Alanındaki örgütlerin iç ve dış çevre faktörleri, örgütün bölümleri ve birbirleriyle ilişkileri ve etkileşimleri, yönetimi, politikaları ve stratejileri konularında bilgi sahibidir. |  | A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. Alanına özgü araştırma yöntemleri konusunda temel düzeyde bilgi sahibidir. | A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. Alanındaki yasal düzenlemeler, meslek standartları ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir. |  | A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. Alanında yer alan belirli bir meslek, iş ile ilgili detaylı bilgi sahibidir. | A | A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. Alanındaki ve yakın alanlardaki önemli sorunlar ve alternatif çözüm yolları konusunda bilgi sahibidir. | A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Beceri** | Bilişsel-Uygulamalı | 1. Alanındaki ve yakın disiplinlerdeki bilgileri, kuramları, modelleri genel olarak ve iş ortamında kullanır ve yorumlar. |  |  |  | AT |  | AT |  | AT |  |  |  |  |  | 1. Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme.  2. Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme. | Bilişsel-Uygulamalı | **Beceri** |
| 2. Alanında faaliyet gösteren örgütlerin iç ve dış çevrelerindeki değişimleri takip eder, akılcı analizler yapar, yorumlar, katkı sağlar ve değişimlere uyum sağlar. |  |  |  | A |  |  |  | A |  |  |  | A |  |
| 3. Alanı ile ilgili planlayabilme, örgütleme, koordinasyon, yöneltme ve kontrol fonksiyonlarını yerine getirir. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |
| 4. Alanı ile ilgili hizmet verme süreçlerini analiz eder, planlar, uygular, denetler ve gerektiğinde hizmet verme süreçlerini yeniden yapılandırır ve geliştirir. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |
| 5. Alanı ile ilgili hizmet verme politika ve stratejilerini kullanır, hizmet süreçlerini tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, gözden geçirir, geliştirir, değerlendirir, hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm bulur ve tüketici tatminini ölçme araçları geliştirir ve kullanır. |  |  |  | A |  |  |  | A |  |  |  | A |  |
| 6. Alanı ile ilgili konu ve sorunlarla ilgili olarak uygun araştırma yöntemlerini kullanarak proje ve araştırmalar planlar, gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |
| 7. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur. |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. Alanı ile ilgili sorunlarla ilgili olarak bilinen teknikleri kullanarak bilgileri analiz eder, sorunların çözümünde farklı seçenekleri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir ve öngörülemeyen ve karmaşık sorunları çözer. |  |  |  |  |  | A |  | A |  |  |  | A |  |
| 9. Alanı ile ilgili gelişmeleri ve uygulamaları takip eder ve uygulamada kullanır. |  |  |  |  |  | A |  | A |  |  |  |  |  |
| 10. Alanındaki uygulamalardan soyut ve kuramsal çıkarımlar yapar. |  |  |  | A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. Öz değerlendirme yapar. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |
| **Yetkinlikler** | Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği | 1. Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir biçimde çalışır. |  |  | T |  |  |  | T |  | T | T | T |  | AT | 1. Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme.  2. Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme.  3. Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlayabilme ve yönetebilme. | Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği | **Yetkinlikler** |
| 2. Ekip üyesi olarak çalışır, sorumluluk alır ve ekibi yönetir. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |
| 3. Birlikte çalıştığı insanların mesleki bilgi ve becerilerini geliştirir ve performanslarını değerlendirir. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |
| 4. Karmaşık ve öngörülemeyen durumlarda, sorunların çözümünde özgün ve özerk olur ve kendi başına karar verir. |  |  |  |  |  |  | A |  | A |  |  |  | A |
| 5. Alanı ile ilgili karmaşık, öngörülemeyen ve yeni stratejik yaklaşımlar gerektiren hizmet süreçlerini ve işleri yönetir veya dönüştürür. |  |  |  |  |  |  | A |  | A |  |  |  | A |
| 6. Kendini ve zamanı yönetir ve öz eleştiri yapar. |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |
| 7. Alanı ile ilgili karmaşık ve öngörülemeyen durumlarda teknik ve mesleki faaliyetleri veya projeleri yönetir. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |
| 8. Mahiyetinde çalışan bireylerin veya grupların mesleki gelişimlerini yönetir. |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |  | A |
| **Yetkinlikler** | Öğrenme Yetkinliği | 1. Mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini arttırmak için kendi kendine öğrenir. |  |  |  |  |  |  |  |  | AT | T | T |  | T | 1. Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme.  2. Öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve öğrenmesini yönlendirebilme.  3. Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme. | Öğrenme Yetkinliği | **Yetkinlikler** |
| 2. Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri ulusal ve uluslararası düzeyde takip eder. |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  | A |
| 3. Daha fazla sorumluluk alabilmek için bilgi, beceri ve yetkinliklerini arttırarak kişisel ve mesleki olarak kendini sürekli geliştirir. |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  | A |
| 4. Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir. |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |
| **Yetkinlikler** | İletişim ve Sosyal Yetkinlik | 1. Bireylerarası ve kültürlerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar. |  |  | T |  |  |  | T |  | T | T | T |  | AT | 1. Alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilme; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme.  2. Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme.  3. Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyebilme ve bunları uygulayabilme.  4. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme.  5. Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme. | İletişim ve Sosyal Yetkinlik | **Yetkinlikler** |
| 2. Alanı ile ilgili bilgi, tartışma ve analizleri uzmanlara ve alan dışındakilere sunar. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |
| 3. Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |
| 4. Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | A |  |  |
| **Yetkinlikler** | Alana Özgü Yetkinlik | 1. Alanı ile ilgili düzenli olarak sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar ve bu amaçla bilgi toplar. |  |  |  |  |  |  | AT |  |  |  |  |  | T | 1. Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme.  2. Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma. | Alana Özgü Yetkinlik | **Yetkinlikler** |
| 2. Alanındaki işleri yasalar ve meslek standartları çerçevesinde yerine getirir. |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |  |  |
| 3. Alanı ile ilgili etik değerlere bağlı kalır ve sosyal sorumluluk sahibidir. |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |  | A |
| 4. Hizmet sunulan kişilerin özel hayatlarının mahremiyeti ve gizliliği konusunda yeterli bilince sahiptir ve bu konuda gerekli tedbirleri alır. |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |  | A |
| 5. Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır. |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |  |  |
| 6. Temel hak ve hürriyetleri gözetir, insanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı olur; hoşgörü ve saygı gösterir. |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |  |  |
| 7. Alanı ile ilgili yasal mevzuatı yorumlar ve mevcut varsayımlara sorgulayıcı bakış açısıyla yaklaşır. |  |  | A |  |  |  | A |  |  |  |  |  |  |
| 8. Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir. |  |  |  |  |  |  | A |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **A:** Temel alan yeterliliği ile ilişkilidir. |
| **T:** TYYÇ ile ilişkilidir. |
| **AT:** Hem Temel Alan hem de TYYÇ ile ilişkilidir. |
| 1. Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir. 2. Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır. 3. İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak, menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar, ilgili mevzuata uygun olarak süreci yönetir. 4. Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar. 5. Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır. 6. Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir. 7. Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evrelerinin tamamını hijyenik, sağlıklı ve etik ilkelere uygun şekilde yönetir. 8. Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar. 9. Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yaşam boyu öğrenen, yenilikçi ve eleştirel bakış açısıyla çözümler üretir. 10. B1 seviyesinde İngilizce (“*European Language Portfolio Global Scale*”, Level B1) kullanma yetkinliğine sahiptir. 11. Alanın gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma yetkinliğine sahiptir. 12. Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme becerisine sahiptir. 13. Takım çalışmasına yatkın olma, sorumluluk alabilme, proje üretebilme, liderlik yapabilme ve iç/dış paydaşlarla iletişim kurabilme yetkinliğine sahiptir. |