

ŞANLIURFA SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI PROGRAM ÇIKTILARI

- 1- Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar, ilkeler ve mesleki etik değerler konusunda bilgi sahibi olur.
- 2- Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma beceresine sahip olur.
- 3- Arkadaşlarıyla ekip kurabilen, sorumluluk sahibi bireyler olarak yetişir.
- 4- Temel düzey yabancı dil bilgisine sahip olur.
- 5- Yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygular
- 6- Aşçılık mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olur.
- 7- Temel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur.
- 8- Sağlıklı, hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir, sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir; farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlar.
- 9- Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular.
- 10-Çevre koruma ilkelerine uygun hareket eder.
- 11- Sağlık, güvenlik önlemleri alarak mutfak organizasyonunu yapar; ikram etkinliklerini yönetir.
- 12- Alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler, yorumlar ve kendini sürekli geliştirir.