

Gastronomy and Culinary Arts			
Bachelor	TR-NQF-HE: Level 6	QF-EHEA: First Cycle	EQF-LLL: Level 6

## Program Qualifications / Outcomes

Classified

Conjoined

Program Kazanımları Program  
Düzeyi

### Classified

#### 1 - Knowledge

Theoretical - Conceptual

- 1) Define and explain the general concepts related to gastronomy and culinary arts.
- 2) Defines and explains the internal and external environment relations that are affected by the food and beverage businesses.
- 3) Have information about regulations, professional standards and practices in Gastronomy and Culinary Arts field.
- 4) To have advanced theoretical and practical knowledge supported by textbooks, application tools and other resources containing current information in the field.
- 5) Dominates the terminology of food and beverage.

#### 2 - Skills

Cognitive - Practical

- 1) To be able to use advanced theoretical and practical knowledge acquired in the field, to be able to interpret and evaluate data using advanced knowledge and skills, to be able to identify and analyse problems, to be able to develop solutions based on research and evidence.
- 2) Organize all kinds of organizations in the field of Gastronomy and Culinary Arts.
- 3) Prepares meals of Turkish and different country cuisines.
- 4) Have knowledge and methods on various subjects such as menu planning, cooking methods, world cuisines, regional cuisines and use these knowledge and methods for professional development.

#### 3 - Competences

Communication and Social Competence

1) Shares ideas and solutions to problems related to the field by supporting them with qualitative and quantitative data with experts and non-experts.
2) Follow the developments in the field and communicate with the colleagues by using a foreign language (English) at least at the European Language Portfolio B1 General Level.
Learning Competence
1) Evaluates the advanced knowledge and skills acquired in the field with a critical approach.
2) Uses computer software and information technologies at the basic level of at least European computer use license required by the field.
Field Specific Competence
1) Analyze and apply the facts about food and beverage by using the basic concepts and theories related to the department.
2) Follow current developments in the field and profession.
3) Comply with social, scientific, cultural and ethical values in the stages of collecting, interpreting, applying and announcing the data related to the field.
Competence to Work Independently and Take Responsibility
1) Takes responsibility as an individual or a team member in the execution of unforeseen and complex activities encountered in the field related applications.
2) Takes risk and responsibility for the realization of information, ideas, applications or technologies that bring innovation to the field.

### Program Kazanımları Program Düzeyi

Program Outcomes	TR-NQF-HE 6 (Bachelor) Level Descriptors	TR-NQF-HE Main Field Descriptors 21 - Arts	TR-NQF-HE Main Field Descriptors 54 - Manufacturing and processing	TR-NQF- HE Main Field Descriptors 81 - Personal services
<b>1 - Knowledge</b>				
Theoretical - Conceptual				
1) Define and explain the general concepts related to	1) Possess advanced level	1) Sanat kültürü ve estetik	1) Matematik, fen bilimleri ve kendi	

<p>gastronomy and culinary arts.</p> <p>2) Defines and explains the internal and external environment relations that are affected by the food and beverage businesses.</p> <p>3) Have information about regulations, professional standards and practices in Gastronomy and Culinary Arts field.</p> <p>4) To have advanced theoretical and practical knowledge supported by textbooks, application tools and other resources containing current information in the field.</p> <p>5) Dominates the terminology of food and beverage.</p>	<p>theoretical and practical knowledge supported by textbooks with updated information, practice equipments and other resources.</p>	<p>konularına ilişkin bilgiye sahiptir.</p> <p>2) İlgili sanat alanına özgü sanat tarihi konusunda bilgi sahibidir.</p> <p>3) Sanat ve tasarım materyalleri bilgisine sahiptir.</p> <p>4) Sanat ve tasarım yöntem ve teknikleri konusunda bilgi sahibidir.</p> <p>5) İlgili sanat alanındaki yasal düzenlemeler ve işlemler konusunda bilgi sahibidir.</p> <p>6) İlgili sanat alanının ilişkili olduğu disiplinlerarası etkileşim konusunda bilgi sahibidir.</p> <p>7) Araştırma yöntemleri konusunda bilgi sahibidir.</p> <p>8) Sanatsal eleştiri yöntemleri konusunda bilgi sahibidir.</p> <p>9) Sanat ve bilim etiği konusunda bilgi sahibidir.</p>	<p>dalları ile ilgili mühendislik konularında yeterli altyapıya sahiptir.</p>	
--	--	--	---	--

## 2 - Skills

### Cognitive - Practical

1) To be able to use advanced theoretical and practical knowledge acquired in the field, to be able to interpret and evaluate data using advanced knowledge and skills, to be able to identify and analyse problems, to be able to develop solutions based on research and evidence. 2) Organize all kinds of organizations in the field of Gastronomy and Culinary Arts. 3) Prepares meals of Turkish and different country cuisines. 4) Have knowledge and methods on various subjects such as menu planning, cooking methods, world cuisines, regional cuisines and use these knowledge and methods for professional development.	1) Use of advanced theoretical and practical knowledge within the field. 2) Interpret and evaluate data, define and analyze problems, develop solutions based on research and proofs by using acquired advanced knowledge and skills within the field.	1) Kuram ve uygulama bütünlüğü sağlar. 2) İlgili sanat alanına ilişkin yöntem ve teknikleri kullanır. 3) İlgili sanat alanının içindeki alt disiplinlerin etkileşimini değerlendirir. 4) Çözümlemeye dayalı yorum becerisine sahiptir. 5) Çok boyutlu algılayabilme, düşünebilme, tasarlayabilme, uygulayabilme becerisini geliştirir. 6) Duyusal algıyı somutlaştırır.	1) Matematik, fen bilimleri ve kendi alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri mühendislik çözümleri için beraber kullanır. 2) Mühendislik problemlerini saptar, tanımlar, formüle eder ve çözer, bu amaçla uygun analitik yöntemler ve modelleme tekniklerini seçer ve uygular. 3) Bir sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlar; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygular. 4) Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları seçer ve kullanır. 5) Deney tasarlar, deney yapar, veri toplar sonuçları analiz eder ve yorumlar.	
---	---	--	--	--

## 3 - Competences

### Communication and Social Competence

1) Shares ideas and solutions to problems related to the field by supporting them with	1) Inform people and institutions, transfer ideas and solution proposals	1) Hedef kitlesini tanımlayarak alanı ile ilgili	1) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde	
--	--	--	---	--

<p>qualitative and quantitative data with experts and non-experts.</p> <p>2) Follow the developments in the field and communicate with the colleagues by using a foreign language (English) at least at the European Language Portfolio B1 General Level.</p>	<p>to problems in written and orally on issues in the field.</p> <p>2) Share the ideas and solution proposals to problems on issues in the field with professionals and non-professionals by the support of qualitative and quantitative data.</p> <p>3) Organize and implement project and activities for social environment with a sense of social responsibility.</p> <p>4) Monitor the developments in the field and communicate with peers by using a foreign language at least at a level of European Language Portfolio B1 General Level.</p> <p>5) Use informatics and communication technologies with at least a minimum level of European Computer Driving License Advanced Level software knowledge.</p>	<p>çalışmaları paylaşır.</p> <p>2) Çalışmalarını topluma anlatabilecek iletişim becerisine sahiptir.</p> <p>3) Alanı ile ilgili konuları uzman ya da uzman olmayan kişilere görsel, yazılı ve sözlü iletişim yöntemlerini kullanarak etkin ve doğru olarak aktarır.</p> <p>4) Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar (Avrupa Dil Portföyü Genel Düzeyi : B1 Düzeyi).</p> <p>5) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.</p>	<p>bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.</p> <p>2) Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar; bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.</p> <p>3) Teknik resim kullanarak iletişim kurar.</p> <p>4) Bilgiye erişir ve bu amaçla kaynak araştırması yapar, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanır.</p> <p>5) Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincinde olur; girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkında olur ve çağın sorunları hakkında bilgiye sahiptir.</p>	
Learning Competence				
1) Evaluates the advanced	1) Evaluate the	1) Kendi	1) Bilgiye erişir ve bu	

<p>knowledge and skills acquired in the field with a critical approach.</p> <p>2) Uses computer software and information technologies at the basic level of at least European computer use license required by the field.</p>	<p>knowledge and skills acquired at an advanced level in the field with a critical approach.</p> <p>2) Determine learning needs and direct the learning.</p> <p>3) Develop positive attitude towards lifelong learning.</p>	<p>çalışmalarını sorgular.</p> <p>2) Çözümleyici ve eleştirel düşünür.</p> <p>3) Yaşam boyu öğrenme kavramını özümser.</p>	<p>amaçla kaynak araştırması yapar, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanır.</p> <p>2) Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler.</p> <p>3) Matematik, fen bilimleri ve kendi alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri mühendislik çözümleri için beraber kullanır.</p> <p>4) Mühendislik problemlerini saptar, tanımlar, formüle eder ve çözer, bu amaçla uygun analitik yöntemler ve modelleme tekniklerini seçer ve uygular.</p> <p>5) Bir sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlar; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygular.</p> <p>6) Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları seçer ve kullanır.</p> <p>7) Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin olarak çalışır.</p>	
Field Specific Competence				
1) Analyze and apply the	1) Act in	1) Sanat ve	1) Mesleki ve etik	

<p>facts about food and beverage by using the basic concepts and theories related to the department.</p> <p>2) Follow current developments in the field and profession.</p> <p>3) Comply with social, scientific, cultural and ethical values in the stages of collecting, interpreting, applying and announcing the data related to the field.</p>	<p>accordance with social, scientific, cultural and ethic values on the stages of gathering, implementation and release of the results of data related to the field.</p> <p>2) Possess sufficient consciousness about the issues of universality of social rights, social justice, quality, cultural values and also, environmental protection, worker's health and security.</p>	<p>tasarım konusunda ulusal ve uluslararası değerlerin farkındadır.</p> <p>2) Soyut ve somut kavramları; yaratıcı düşünceye, yenilikçi ve özgün yapıtlara dönüştürebilir.</p> <p>3) Alanında başarıyla iş yürütebilecek duyarlılığa sahiptir.</p> <p>4) Estetik farkındalığa sahiptir.</p>	<p>sorumluluk bilincine sahiptir.</p> <p>2) Proje yönetimi, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında farkındalığa sahiptir.</p> <p>3) Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincinde olduğunu gösterir; girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkındadır ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibidir.</p>	
---	---	--	--	--

#### Competence to Work Independently and Take Responsibility

<p>1) Takes responsibility as an individual or a team member in the execution of unforeseen and complex activities encountered in the field related applications.</p> <p>2) Takes risk and responsibility for the realization of information, ideas, applications or technologies that bring innovation to the field.</p>	<p>1) Conduct studies at an advanced level in the field independently.</p> <p>2) Take responsibility both as a team member and individually in order to solve unexpected complex problems faced within the implementations in the field.</p> <p>3) Planning and managing activities towards the development of subordinates in the</p>	<p>1) Tek başına, bağımsız olarak ve/veya grup içinde uyumlu ve üretken olarak çalışır.</p> <p>2) Proje süreçleri içinde etkin olarak yer alır.</p> <p>3) Alanıyla ilgili özgün yapıtlarını toplumla paylaşır ve sonuçlarını değerlendirir.</p>	<p>1) Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin olarak çalışır.</p> <p>2) Bilgiye erişir ve bu amaçla kaynak araştırması yapar, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanır.</p>	
---	--	---	---	--

	framework of a project.			
--	-------------------------	--	--	--

## Conjoined

- 1) Define and explain the general concepts related to gastronomy and culinary arts.
- 2) Defines and explains the internal and external environment relations that are affected by the food and beverage businesses.
- 3) Have information about regulations, professional standards and practices in Gastronomy and Culinary Arts field.
- 4) To have advanced theoretical and practical knowledge supported by textbooks, application tools and other resources containing current information in the field.
- 5) To be able to use advanced theoretical and practical knowledge acquired in the field, to be able to interpret and evaluate data using advanced knowledge and skills, to be able to identify and analyse problems, to be able to develop solutions based on research and evidence.
- 6) Dominates the terminology of food and beverage.
- 7) Organize all kinds of organizations in the field of Gastronomy and Culinary Arts.
- 8) Analyze and apply the facts about food and beverage by using the basic concepts and theories related to the department.
- 9) Takes responsibility as an individual or a team member in the execution of unforeseen and complex activities encountered in the field related applications.
- 10) Takes risk and responsibility for the realization of information, ideas, applications or technologies that bring innovation to the field.
- 11) Evaluates the advanced knowledge and skills acquired in the field with a critical approach.
- 12) Follow current developments in the field and profession.
- 13) Shares ideas and solutions to problems related to the field by supporting them with qualitative and quantitative data with experts and non-experts.
- 14) Uses computer software and information technologies at the basic level of at least European computer use license required by the field.
- 15) Follow the developments in the field and communicate with the colleagues by using a foreign language (English) at least at the European Language Portfolio B1 General Level.
- 16) Comply with social, scientific, cultural and ethical values in the stages of collecting, interpreting, applying and announcing the data related to the field.



17) Prepares meals of Turkish and different country cuisines.

18) Have knowledge and methods on various subjects such as menu planning, cooking methods, world cuisines, regional cuisines and use these knowledge and methods for professional development.