

**AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI**

No	Lisans Programı Yeterlilikleri
1	İşletmecilik (finans-muhasebe, insan kaynakları yönetimi, pazarlama, araştırma-geliştirme vb.) ve yönetim (örgütlenme, planlama, koordinasyon, motivasyon, kontrol etme) bilgilerini yiyecek içecek işletmeciliği alanına uygular
2	Gastronomi ve mutfak sanatlarına özgü alanlarda (yiyecek içecek üretimi, servisi, yiyecek-içecek yönetimi, menü yönetimi gibi) ayrıntılı bilgi sahibi olur, zaman içerisinde bunlardan birinde uzmanlaşır ve uzmanlaştığı alanla ilgili temel yazılımları kullanır
3	Gastronomi ve mutfak sanatlarına alanına uygulanabilecek araştırma yöntemlerini kullanarak yiyecek içecek işletmelerinin hizmet üretim süreçlerini çözümler, olası problemleri tanımlar, alternatif çözümleri tasarlar ve çözümleri planlar, uygular ve denetler
4	Yiyecek içecek işletmelerinin bölümlerini tanır, bölümlerin birbirleriyle ilişkilerini kavrar, görev yaptığı işletmenin örgüt kültürüne uyum sağlar, işletmenin politikaları, amaçları, yönetim tarzı ve stratejilerini açıklar
5	Turizm, ticaret ve gastronomi ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olur, turizm politikalarını kavrar ve bu konulardaki değişiklikleri yorumlar
6	Hizmet sunulan misafirlerin özel hayatları, kişisel bilgilerinin gizliliği, kişisel güvenliği ve sağlıkları konusunda hassasiyet gösterir ve bu konuda gerekli tedbirleri alır
7	Kalite bilinci çerçevesinde hizmet sunulan misafirlerin kültürlerine ve ihtiyaçlarına ilişkin bir anlayış geliştirir, görev yaptığı işletmenin standartları çerçevesinde misafirleri en üst düzeyde tatmin etmek için çaba sarf eder ve işletme standartlarının yetersiz kaldığı konularda değişiklik önermek üzere sorumluluk alır
8	Görev yaptığı işletme içerisinde takım çalışması yapar ve işletmenin paydaşları ile işbirliğini geliştirir
9	Sorumluluğundaki çalışanların mesleki ihtiyaçlarını anlar ve mesleki gelişimlerini yönetir
10	En az iki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurar
11	Gastronomi ve mutfak sanatlarına ile ilgili teknolojik ve mesleki gelişmeleri takip eder, değişimleri işletmesine uyarlar ve bu gelişmelere göre bilgi, beceri ve yetkinliklerini arttırır
12	Ülkenin kültür mirası hakkında bilgi sahibi olur ve kültür mirasının yiyecek içecek işletmeciliği açısından değerlendirilmesine ilişkin bakış açısı geliştirir