

İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ
Açık Program Ders Yeterlilikleri Matrisi

Kodu	Ders Adı	Program Yeterlilikleri																											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
1. Yarıyıl																													
ASC101	Gastronomiye Giriş	2	2	1		2			3				3						2	2		3	3	3	1	3		3	
ASC103	Beslenme İlkeleri		3				1					3				1			2	2		3	3	3		1	3		3
ASC105	Kesme ve Pişirme Teknikleri	3	3		3	2	3	1	3		2	3	3	3	2	3	1	1	1	2		3	3	3		3		3	
ASC107	Pastacılık ve Ekmekçilik	3		2		2					3	3	3	3	2	3	1	1	1	2		3	3	3	3	3		3	3
TCT101	Türkiye Cumhuriyeti Tarihi-I																												3
TURK 101	Türk Dili I																												3
BLT101	Bilgisayar Teknolojileri -I																												3
İNG 101	Yabancı Dil-I																										3		
MYO101	Sosyal Gelişim-I																									3			3
2. Yarıyıl																													
ASC102	Türk Mutfağı		3				1					3				1			2			3	3	3		1		3	
ASC104	İleri Pastacılık	3	3		3	2	3	1	3		2	3	3	3	2	3	1	1	1	2		3	3	3		3		3	3
ASC106	Hijyen ve Sanitasyon	2	2	1		2				3			3						2	2		3	3	3	1	3		3	3
TCT102	Türkiye Cumhuriyeti Tarihi-II																												
TURK 102	Türk Dili - II																												
BLT102	Bilgisayar Teknolojileri -II																												
İNG 102	Yabancı Dil-II																										3		
ASC108	Staj-I																												
MYO101	Sosyal Gelişim-II																												
3. Yarıyıl																													
ASC201	Yöresel Mutfak	3	3		3	2	3	1	3		2	3	3	3	2	3	1	1	1	2		3	3	3		3		3	
ASC203	Dünya Mutfakları-I	2	2	1		2			3			3							2	2		3	3	3	1	3		3	3
ASC205	Yiyecek Tarihi ve Coğrafyası		3				1					3				1			2			3	3	3		1		3	
ASC207	Mutfak Akımları			3				1						3			1			2			3	3	3		1		3
İNG201	Mesleki İngilizce-I													3							2			3	3	3		3	3
MYO201	İstinyelilik Manifestosu-I																												
4. Yarıyıl																													
ASC202	Soğuk Mutfak	2	2	1		2			3				3						2	2		3	3	3	1	3		3	3
ASC204	Dünya Mutfakları-II		3				1						3				1			2		3	3	3		1	3		3
ASC206	Restoran Yönetimi	3	3		3	2	3	1	3		2	3	3	3	2	3	1	1	1	2		3	3	3		3		3	3
ASC208	Menü Planlama ve Menü Mühendisliği	3		2		2			3	3	3	3	3	3	2	3	1	1	1	2		3	3	3	3	3		3	3
ASC210	Staj-II																												
İNG202	Mesleki İngilizce-II																										3		
MYO202	İstinyelilik Manifestosu-II																												
Seçmeli Dersler																													
İSG113	İş Sağlığı ve Güvenliği	3	3		3	2	3	1	3		2	3	3	3	2	3	1	1	1	2		3	3	3		3		3	3
ASC111	Gastronomi Turizmi	2	2	1		2			3				3						2	2		3	3	3	1	3		3	3
ASC210	Gıda Bilimi ve Teknolojisi		3				1								1				2			3	3	3		1		3	3
ASC212	Gıda Mevzuatı ve Meslek Etiği			3				1						3							2			3	3	3		1	3
MYO104	Afet Kültürü																										3		
ASC211	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık																												
İKYZ15	İnsan Kaynakları Yönetimi																												
MYO203	Duygusal Zeka																												
İSG212	DGS Hazırlık																												
İSG214	Girişimcilik																												
MYO204	Bilgi Yenileme																												

- Açıklık mesleğindeki genel kavramları tanımlayabilmelidir/açıklayabilmelidir.
- Yiyecek-içecek işletmelerin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlayabilmelidir/açıklayabilmelidir.
- Açıklık alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olmalıdır.
- Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmelidir.
- Açıklık alanındaki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibi olmalıdır.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmelidir.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmelidir.
- Yiyecek-içecek terminolojisine hâkim olmalıdır.
- Açıklık alanındaki bölümlerin her türlü organizasyonlarını düzenleyebilmelidir.
- Açıklık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz edebilmeli ve uygulayabilmelidir.
- Açıklık alanında edindiği bilgi ve becerileri iş hayatında uygulayabilmelidir.
- Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunabilmelidir.
- Açıklık alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilmeli ve bakımını yaparak koruyabilmelidir.
- Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür.
- Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişmelerine yönelik etkinlikleri yönetir.
- Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alabilmelidir.
- Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alır; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirebilmelidir.
- Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmelidir.
- Öğrenme gereksinimlerini belirleyerek öğrenme hedefleri doğrultusunda kendisinin ve sorumluluğu altındaki kişilerin performanslarının geliştirilmesine yönelik faaliyetleri planlayıp yönetebilmelidir.
- Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip edebilmelidir.
- Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmelidir.
- Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmelidir.
- Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenler ve bunları uygulayabilmelidir.
- Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurabilmelidir.
- Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilmelidir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket edebilmelidir.
- Alanı ile ilgili faaliyetleri, sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında edindiği bilinç doğrultusunda yürütebilmelidir.