



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



CULINART: Mutfak Sanatlarında Ortak Mesleki Eğitim ve Öğretim Yeterliliği ve Sürekli Eğitim için Pilot Yollar Tasarlama

Hibe Sözleşme No. 2018-1739/001-001

ORTAK VET YETERLİLİĞİNİN

"AŞÇI"

YETERLİLİK PROFİLİ

Proje referans numarası: 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

"CULINART: Mutfak Sanatlarında Ortak Mesleki Eğitim Yeterlilikleri Tasarlama ve Sürekli Eğitim için Pilot Uygulamalar"

Avrupa Birliği Erasmus + tarafından finanse edilmektedir.

Avrupa Komisyonunun bu yayının üretilmesine olan desteği, yalnızca yazarların görüşlerini yansıtan içeriklerin onayını teşkil etmez ve buradaki bilgilerin herhangi bir şekilde kullanılmasından Komisyon sorumlu tutulamaz.



Giriş

Sunulan belge, CULINART - WP3 projesi çerçevesinde geliştirilmiştir. Ortak ülkelerdeki (İhtiyaç Değerlendirme raporunda) belirlenen beceri ve eğitim ihtiyaçlarına yanıt vermeyi amaçlayan, "**Yönetici Aşçı**" mesleği için ortak bir VET kalifikasyonunun tasarlanması ve ortak ülkelerin her birinde yeterlilik olarak tanınmasını görmek.

Ortak yeterliliğin geliştirilmesi, CULINART projesinin kilometre taşıdır ve iş piyasasında rekabet edebilecek ve kariyer gelişimi ve ileri eğitim için iyi bir temel sağlayacak **ortak bir mesleki yeterlilik** geliştirerek mesleki eğitimin mutfak sanatlarındaki ilgisini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Yeterlilik, ESCO¹ meslek kategorisi 343'ün ihtiyaçlarına cevap verecektir: Sanatsal, kültürel ve aşçılık yardımcı profesyonelleri /**3434: Şefler** ve mutfak yönetimi süreçleri hakkında derinlemesine bilgi, mükemmel iletişim gibi restoran ve mutfak endüstrisindeki işverenlerin en son gereksinimlerini yansıtır. beceriler, yönetsel, organizasyon becerileri vb.

CULINART projesinin amaçları doğrultusunda, ortak Mesleki Eğitim ve Öğretim yeterliliği, *essiz bir gastronomik deneyim sağlamak için yaratıcılık ve yenilikçilik yetenekleri ile aşçılık uzmanları* olarak **Aşçılar** için ESCO tanımına cevap vermek üzere kabul edilmiştir. En popüler mesleki yeterlilik olan "aşçı" dan daha yüksek düzeyde özerklik, sorumluluk ve teorik bilgiye (özellikle disiplinler arası) sahip olacak ve aynı zamanda sonuncusuna, kendilerini geliştirme fırsatı verecek profesyonelleri hazırlamak için tasarlanmıştır. yardımcı profesyonellerin nitelikleri.

Nitelik Tanımı

Bu yeterlilik, yemek ve menü öğelerinin hazırlanmasında aşçı ve mutfak çalışanlarından oluşan bir ekibe rehberlik etmek için çok çeşitli ustalıklı aşçılık becerileri ve mutfak organizasyonu ve yönetimi hakkında sağlam bilgi kullanan **şef aşçıların** rolünü yansıtır. Analitik becerileri ve muhakemeyi kullanarak, önemli bir bağımsızlıkla ve diğer yönetim düzeylerinin temsilcileriyle işbirliği içinde çalışırlar, iş faaliyetlerine rehberlik edecek planların, politikaların ve prosedürlerin uygulanmasını geliştirir ve yönetirler. Günlük işlerinde kullandıkları yönetsel ve yaratıcılık becerilerinin yanı sıra, dijitalleşme, çok kültürlülük gibi gıda ve yemek hizmeti sektörleri için ortamı tanımlayan güncel eğilim ve konulara göre bilgi ve becerilerini sürekli geliştiriyorlar. Halk sağlığı, kaynak verimliliği, gastronominin miras değeri, sosyal sorumluluk vb.

CULINART projesi amaçları için geliştirilen ortak VET yeterliliğinin adı "**Aşçı**" olarak **belirlenmiştir**. "Aşçı" teriminin çevirisi ortakların dillerine tam anlamıyla tercüme edilemez ve yeterliliğin niteliği ve kapsamının iyi şekilde anlaşılmasını sağlamak için çevirisi değişebilir.

Yeterliliğin Gereçesi

Yeni ortak yeterliliğin amacı, yalnızca yemek pişirmede değil, aynı zamanda bilgi, deneyim, sanat ve zanaatın bir kombinasyonu olarak gastronomi alanında da başarılı olması gereken profesyoneller için artan pazar talebine yanıt olarak mutfak sanatlarında ME teklifinin iyileştirilmesine katkıda bulunmaktır. Bu, "Aşçı" yeterliliğinin öğrencilere teori ve pratiği birleştiren, belirli bir mesleği gerçekleştirmelerine izin veren, aynı zamanda onlara ilerleme ve eğitim ve öğretime geri dönme fırsatı veren bir beceri karışımı edinme fırsatı vermesini sağlamak için önemlidir. becerilerini geliştirip tamamlayabilmek için.

Yemek hazırlamadaki temel işlemlerin teknolojik ilerlemesi ve otomasyonu, yaratıcı ve girişimcilik becerilerini üst düzey gıda okuryazarlığı, diyetle teknik ve kültürel bilgi, sürdürülebilirlik, gıda zinciri yönetimi, gıda deneyimleri oluşturma vb. ile birleştiren işler için açık alan.

¹ <https://ec.europa.eu/esco/portal/home>



Genel olarak, "Aşçı" yeterliliğinin amacı, tüm mutfak süreçlerini, kaynakları ve personeli yönetebilecek yetenekli ve deneyimli bir şef-aşçı hazırlamak, aynı zamanda yeni yemekler yaratmak ve işinde ve ortamında yenilikler sunmaktır.

Yeterliliğin Amacı

Ortak Mesleki Eğitim ve Öğretim "Şefi" yeterliliği, öğrencileri restoran işletmesi / yemek servisi, oteller veya ilgili birimlerin yanı sıra yiyecek ve içecek departmanlarında hem teknik hem de yönetim faaliyetlerini gerçekleştirmeye hazırlayacaktır. Yeterlilik, mezunların konaklama sektöründeki ilgili bilgi ve becerilerle donatılmasının yanı sıra, gerekli kişisel ve sosyal becerileri ve entegre yönetim becerilerini edinmelerine yardımcı olmayı amaçlamaktadır.

Yeterliliğin Bileşimi

Ortak yeterlilik aşağıdaki birimlerden(çıktılar) oluşacaktır:

1. Ayrıntılı bir **yeterlilik profili**-yeterlilik mezunlarının (profesyonellerin) sahip olması beklenen öğrenme çıktılarını ve yeterlilikleri (bilgi, işe özgü ve sosyal beceriler, tutumlar) ana hatlarıyla belirtmek amaçlayan mevcut belge.
2. Yeni eğitim içeriğinde modüler yapı, güçlü iş temelli ve e-öğrenme bileşenleri içeren ve sınır ötesi, uluslararası ve bölgeler arası öğrenen hareketliliğini destekleyen ortak bir Uluslararası **müfredatı**. Müfredat, beklenen öğrenme çıktılarını eğitim modüllerine dönüştürmeyi amaçlamaktadır ve eğitim ve öğrenim stratejisini, önerilen literatürü ve çalışma kaynaklarını, öğrenciler için ön koşulları, öğretmenlerin profilini, ihtiyaç duyulan tesisleri vb. Ana hatlarıyla belirtecektir.
3. Başarılı olmak için öğrencilerin uyması gereken özel gereksinimleri listeleyen **değerlendirme standartları**.
4. Ortak ülkelerde yüksek öğretim düzeyinde daha ileri düzeyde eğitim için ortak yeterlilik mezunlarının HBO rehberliği ve örnek yolları. Belge, ilerlemeyi ve daha ileri çalışma fırsatlarına geçişi açıklayacaktır; resmi MEÖ dışında iş deneyimi yoluyla edinilen becerilerin tanınması; şirket içi eğitim fırsatları ve staj programları vb.
5. Bunu sunmaya karar veren eğitim kurumlarında ortak yeterliliğin üretkenliğini artırma stratejisi.

Ortak yeterlilik İngilizce olarak geliştirilecek ve daha sonra tercüme edilecek ve ortak ülkelerin Mesleki Eğitim ve Öğretim ortamlarına uyarlanacaktır. Bazı Ulo'ların resmi eğitim sisteminde ülkenin zorunlu müfredatına zaten dahil olduğu göz önünde bulundurularak, geliştirilen yeterlilik çerçevesi ortak ülkeler arasında farklılık gösterebilir, bu nedenle her ülke ve duruma uyarlanacaktır. Ortak ülkelerdeki MEÖ çerçevesi ve mevzuatı kapsamında zorunlu olan ek ve / veya isteğe bağlı Ulo, sırasıyla eğitim modülleri ile tamamlanabilir.

Yeterlilik Profili

Bu yeterlilik profili, aşçıların çalışmalarının özgüllüğünü hesaba katan geliştirilmiş İhtiyaç Değerlendirme Raporuna (NAR) dayanmaktadır. Ağırhama sektörü ve özellikle mutfak sanatları alanında yeni bir yeterlilik için ihtiyaçların analizi ve değerlendirilmesi, CULINART ortak ülkelerinin her birinin topraklarında gerçekleştirildi: Bulgaristan, İspanya, Fransa, İtalya, Portekiz ve Türkiye. Buna göre NAR, mevcut MÖE eğitim teklifleri ve işletmelerin Şef olarak çalışan mutfak uzmanlarına yönelik gereksinimleri ile ilgili ülkeye özgü yeterlilik ihtiyaçlarının derinlemesine araştırma ve analizinin sonuçlarını yansıtır.

Amaç yeterlilik profilin (özel bilgi, beceri ve yetkinlikler) yeterlilik sahip (profesyoneller) ihtiyacını mezun beklenmektedir öğrenme çıktıları ana hatlarıyla ve sınıflandırmak etmektedir.



Sunulan **yeterlilik profili**, "Aşçı" yeterliliğinin kazanılması için ortak uluslar arası MEÖ müfredatının geliştirilmesinin temelini oluşturur.

Yeterlilik Profiline Yapısı ve İçeriği

Yeterlilik başlığı (İngilizce ve ortakların dillerinde):	
Lütfen uygulamada kullanılan ve yeterliliğin özünü ve kapsamını mümkün olan en iyi şekilde (varsa) açıklayan alternatif başlıkları / çevirileri de ekleyin.	
<i>İngilizce</i>	ŞEF
<i>Bulgarca</i>	Главен готвач <i>Alternatif başlıklar: Шеф-готвач, Майстор-готвач</i>
<i>İspanyol</i>	ŞEF
<i>Fransızca</i>	Şef
<i>İtalyan</i>	ŞEF
<i>Portekizce</i>	ŞEF <i>Alternatif başlıklar: CHEF</i>
<i>Türk</i>	ŞEF
Kısa Açıklama:	
<p>Şefler, benzersiz bir gastronomi deneyimi sağlamak için yaratıcılık ve yenilikçilik yeteneğine sahip mutfak uzmanlarıdır. Yiyeceklerin satın alınmasını, depolanmasını, hazırlanmasını, pişirilmesini ve servisini denetlemek için mutfağı ve personeli yönetirler.</p> <p>Meslek profili²: Şefler menüler tasarlar, yemekler hazırlar ve otellerde, restoranlarda ve diğer yemek yerlerinde, gemilerde, yolcu trenlerinde ve özel evlerde yemeklerin planlanması, organizasyonu, hazırlanması ve pişirilmesini denetler.</p>	
Yeterlilik profilinin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki yeri:	
EQF seviyesi:	EQF seviye 5
Mesleki alan ve sektör / ler:	Konukseverlik ve turizm Oteller, restoranlar ve catering sektörü Yemek üretimi Mutfak yönetimi
Alan ³ :	ISCED-F 2013: 1013 Otel, restoranlar ve catering (811)
ISCO referansı:	ISCO 08: 3434 Şefler
ESCO referansı:	ESCO: 343: Sanatsal, kültürel ve mutfak yardımcı profesyonelleri 3434: Şefler
Ortakların NQF'lerine referans:	
<i>Bulgaristan</i>	NQF 4 (III mesleki yeterlilik seviyesi) / 5 (IV mesleki yeterlilik seviyesi)
<i>İspanya</i>	NQF 4/5 (CNCP)
<i>Fransa</i>	NQF 4/5
<i>İtalya</i>	İtalyan Bölgelerine göre NQF 4 ve 5
<i>Portekiz</i>	NQF 5 - İleri eğitim için kredili orta öğretim sonrası üçüncü kademe olmayan yeterlilik
<i>Türkiye</i>	NQF 5
Önerilen süre:	
Müfredatta geliştirilecektir - resmi MEÖ sistemi ve doğrulama	

² <http://data.europa.eu/esco/isco/C3434>

³ ISCED-F 2013



Yeterliliğin önerilen süresi, ortak müfredatta belirlenen çalışma saatlerinde iş yüküne bağlanacaktır. Bununla birlikte, farklı öğrenme / çalışma bağlamında edinmeyi mümkün kılmak (ve böylece yeterliliği oluşturan birimlerin öğrenme çıktılarının tanınmasına, onaylanmasına olanak sağlamak için) yeterlilik profiline belirli sayıda çalışma saati tahsis edilmeyecektir.

Ortak ülkelerdeki ulusal mevzuata göre süre gereksinimleri (NQF kimlik bilgileri dikkate alınarak):

Müfredatı oluştururken aşağıdakilere uyulacaktır.

<i>Bulgaristan</i>	<p>Bulgaristan'da EQF seviye 4 (III mesleki yeterlilik derecesi) yeterliliğinin kazanılması için aşağıdaki şartlar geçerlidir:</p> <ul style="list-style-type: none">-Çerçeve Programlarına göre eğitim müfredatı "B", "B", "" Å "-En az 960 çalışma saati (en az% 50'si pratik eğitim)-ikili eğitim formu, akşam eğitim formu ve yarı zamanlı kurslar mümkündür (sırasıyla minimum çalışma saati sayısını azaltır) <p>Bulgaristan'da yeterlilik EQF seviye 5 (IV mesleki yeterlilik derecesi) edinimi için aşağıdaki şartlar geçerlidir:</p> <ul style="list-style-type: none">-"Γ" Çerçeve Programında 2 yıla kadar-Günlük eğitim / öğretim şekli uygulandığında en az 1260 çalışma saati (en az% 50'si pratik eğitim)-ikili eğitim formu, akşam eğitim formu ve yarı zamanlı kurslar mümkündür (sırasıyla minimum çalışma saati sayısını azaltır)
<i>İspanya</i>	<p>Üstün Teknik Dereceye götüren Yüksek Sınıf Eğitim Kursları (EQF5), Yüksek Öğretimin bir parçasıdır. Bu kurslara, Zorunlu Orta Öğretim Sertifikası (Bachillerato) verildikten veya ilgili erişim testinden geçtikten sonra erişebilirsiniz. Yeterlilik kazanmak için EQF seviye 5, 2 yıl ve 2000 saate kadar gereklidir.</p>
<i>Fransa</i>	<p>ULUSAL YETERLİLİK Her seviye, hedeflenen yeterlilik, mesleki özerklik derecesi ve hedeflenen sorumluluklar ve hiçbir durumda eğitimin süresi ile ilgili olarak elde edilen eğitim seviyesine referansla belirlenir.</p>
<i>İtalya</i>	<p>İtalyan NQF'nin 4 ve 5 seviyeleri, daha yüksek teknik uzmanlık kurslarının bir sonucu olarak veya Bölgesel Yeterlilik Sistemleri ile ilgili yüksek öğretim ve yüksek eğitim kurslarının bir sonucu olarak verilebilir. Bölgesel Sistemlere atıfta bulunan nitelikler söz konusu olduğunda, kursların süresi öğrencilerin geçmişine göre minimum 300 ila maksimum 600 saat arasında değişmektedir. Daha yüksek teknik uzmanlık kursları durumunda, sertifika 4. seviye için 800-1000 saatlik ve 5. seviye için 1800-2000 saatlik bir eğitim kursunun sonunda alınır.</p>
<i>Portekiz</i>	<ul style="list-style-type: none">• Minimum 1500 saat ve maksimum 1560 saat çalışma saati• Genel ve bilimsel eğitimin ve teknolojik eğitimin bileşenleri, sabit saat sayısının ilk% 15'ine ve ikinci% 85'ine karşılık gelen 840 saat ile 1020 arasında temas saatine sahiptir.• Teknolojik eğitim bileşeninde, pratik uygulama seti, laboratuvar, atölye ve / veya proje, iletişim saatinizin en az% 75'ine karşılık gelmelidir.



	<ul style="list-style-type: none">İşyeri Eğitim Bileşeni, 720 saati aşmayan 360 saatten az olamaz. <p>Önceki paragraflara göre her üç eğitim bileşenine atanan çalışma bağlamında iletişim ve eğitim saatlerinin toplamı 1200 saatten az veya 1560 saatten fazla olamaz.</p>
<i>Türkiye</i>	<p>Halk Eğitim Merkezi:Halk eğitim merkezine 520 saat teorik ve 320 saat pratik eğitim şartı ile sertifika (NQF-4) alınabilir.</p> <p>Meslek Yüksek Okulu:Birsertifika(UYÇ-4) 1200 teorik derslerin saat ve 10 ve 11. sınıflarda sonunda işletmelerde staj 10 ay olmak üzere toplam 4 yıllık öğrenimleri süresince elde edilebilir.Mezun olmaya hak kazanan öğrencilerin ayrıca bir işletme sertifikası da vardır.</p> <p>5. seviye için bir önlisans programından, 6. seviye için ise üniversitelerin veya teknik bölümlerin gastronomi bölümlerinden mezun olma zorunluluğu vardır.</p>
Öğrenciler için giriş koşulları:	
<i>Asgari gelen eğitim / yeterlilik seviyesi (ortakların ülke mevzuatına göre)</i>	
<i>Bulgaristan</i>	EQF 4 için: - ilköğretimi tamamladı - öğrenciler için; - ilk lise aşamasını tamamladı ve birinci derece mesleki yeterlilik kazandı - öğrenciler için; - öğrenciler için XI sınıfını tamamladı ve ikinci derece mesleki yeterlilik kazandı; - 16 yaşın üzerindeki kişiler için devlet yeterlilik sınavlarına girme veya orta öğretim alma hakkı kazanıldı; EQF 5 için: Orta öğretim
<i>ispanya</i>	EQF 4 için: Zorunlu Orta Öğretim Sertifikasına veya ilgili erişime sahip olma AYÇ 5 içinsaat Sonrası Zorunlu Ortaöğretimde Belgesi (Bachillerato) olding veya ilgili erişim testini tutan.
<i>Fransa</i>	EQF seviyesi 3/4
<i>İtalya</i>	EQF 3 = mesleki yeterlilik
<i>Portekiz</i>	Portekiz'de EQF seviye 5 yeterlilik kazanımı için aşağıdaki gereksinimler geçerlidir: <ul style="list-style-type: none">Bir orta öğretim kursu veya yasal olarak eşdeğer niteliklere sahip olanlar;10. ve 11. yıl konularının hepsinde onay almış ve bir öğretim kursunun 12. sınıfa kaydolmuş olanlarikincil veya yasal olarak eşdeğer yeterlilik onu tamamlamamış;4. seviyeden mesleki yeterliliğe sahip olanlar;Uzmanlık diploması teknolojik derecesi veya yeniden yeterlilik profesyonellerini isteyen bir öğretmenlik derecesi veya diploması olan kişiler.
<i>Türkiye</i>	NQF 4 - Orta öğretim
<i>Diğer gereksinimler (proje konsorsiyumu tarafından belirlenir)</i>	
Yeterlilik ile ilgili pratik deneyim:	Pratik unsurlarla yemek pişirme / mutfak sanatları konusunda önceki eğitim / öğretim VEYA Mutfak endüstrisinde harcanan minimum süre <i>Bu şartın yerine getirildiği düşünülebilir:</i> -Başvuru sahibinin gerçek çalışma ortamında (WBL, ikili eğitim, çıraklık vb.) pratik deneyime sahip olduğunu



	<p>gösteren önceki eğitim / öğretim için yeterli kanıtlar sağlanmışsa (belgeler / sertifikalar / diplomalar) veya</p> <p>-Yaygın veya resmi olmayan eğitim programlarında daha önce edinilmiş yetkinliklerin veya sektördeki çalışma deneyiminin kanıtları aracılığıyla.</p> <p>*Yeterlilik kursuna kaydolmak için minimum yeterliliği kanıtlamak için pratik bir sınav uygulanabilir.</p> <p>Başvuru sahibinin kanıt sağlayamaması veya tecrübe gösterememesi durumunda, eğitim kurumu, başvuru sahibinin kursa kabul için gereken asgari tutarı almasına olanak tanıyan bir ön eğitim sağlayabilir.</p>
Asgari yaş:	<p>16/18 yıl</p> <p>Başvuru sahiplerinin asgari yaşı, ortak ülkelerdeki ulusal mevzuata ve belirli öğrenme yollarına göre değişebilir.</p> <p>* ebeveyn konsantrasyonu ile en az 16 yıl</p>
Dil:	<p>Yeterlilik İngilizce olarak geliştirilir ve ulusal dilde sağlanacak tüm ortakların dillerine çevrilir.</p> <p>Hareketlilik bileşenleri de içerdiğinden, hareketlilik modülleri için çalışma dili İngilizce'dir ve minimum düzeydir (CEFR'ye göre B1⁴) bir gerekliliktir</p>
<p><i>Ülke mevzuatının özelliklerine göre diğer gereksinimler</i></p> <p>+ ülke bazında ek gereksinimler (varsa belgeler, sertifikalar ve sağlık raporları vb.)</p>	
<p>Yeterliliğin çıktı eğitim / öğretim seviyesi:</p>	
<p><i>Yeterlilik başarıyla tamamlandığında alınan belgeler:</i></p>	
<i>Bulgaristan</i>	<ul style="list-style-type: none">• Euro pass sertifikası (eğitim veren kurum / kuruluşlar tarafından verilmiş)• Mesleki yeterlilik belgesi III / IV mesleki yeterlilik derecesi
<i>İspanya</i>	<ul style="list-style-type: none">• Euro pass sertifikası (eğitim veren kurum / kuruluşlar tarafından verilmiş)• Mesleki yeterlilik seviyesi 4/5 belgesi, yeterliliğin Mesleki Eğitim ve Öğretim için Ulusal meslekler listesine dahil edilmesinin onaylanması durumunda
<i>Fransa</i>	<ul style="list-style-type: none">• Öğrenme çıktılarının hedefleri, içeriği, süresi ve değerlendirmesini gösteren eğitim sertifikası.• Europass sertifikası.
<i>İtalya</i>	<ul style="list-style-type: none">• Bölgesel Yeterlilik Sistemiyle ilgili yüksek öğretim ve ileri eğitim kursları söz konusu olduğunda, hem seviye 4 hem de seviye 5 için bir Mesleki Yeterlilik Sertifikası düzenlenir.• Daha yüksek teknik uzmanlık düzeyi 4 kursları durumunda: daha yüksek teknik uzmanlık sertifikası.• Daha yüksek teknik uzmanlık seviyesi 5 kursları durumunda: Tecnico Superiore Diploması.
<i>Portekiz</i>	<ul style="list-style-type: none">• Euro pass sertifikası (eğitim veren kurum / kuruluşlar tarafından verilmiş)• Mesleki yeterlilik V seviyesi sertifikası (orta öğretim sonrası ancak yüksek öğretim değil) * <p>* Yeterliliğin Mesleki Eğitim ve Öğretim için Ulusal meslekler listesine dahil edilmesinin onaylanması durumunda</p>

⁴ Common European Framework of Reference for Languages



Türkiye	<ul style="list-style-type: none">Euro pass sertifikası (eğitim veren kurum / kuruluşlar tarafından verilmiş)Mesleki yeterlilik sertifikası 4 düzey (lisesonrası, ancak yüksek öğretim değil)Bir işletme açma belgesi (yasal zorunluluk)bir yiyecek ve içecek işi açın)
---------	--

Tanımlar ve Varsayımlar

CULINART projesinin amaçları doğrultusunda, **Yeterlilik Profili**, mesleki yeterlilikler ve bunları oluşturmak için gereken genel bilgi ve beceriler içinde tasarlanmış, ayrı öğrenme çıktıları birimleri (Ulo'lar) halinde gruplandırılmış karmaşık bir dizi öğrenme çıktıları (lo'lar) olarak tanımlanır. Her bir öğrenme çıktı birimi, bağımsız olarak değerlendirilebilen veya onaylanabilen tam mesleki yeterliliğin bir parçasıdır.

Yaşam boyu öğrenme için Avrupa Yeterlilikler Çerçevesine ilişkin 22 Mayıs 2017 tarihli Konsey tavsiyesinde verilen ve Avrupa Yeterlilikler Çerçevesinin kurulmasına ilişkin 23 Nisan 2008 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey tavsiyesini yürürlükten kaldıran "**Öğrenme çıktıları**" için şu anda yürürlükte olan tanımlar yaşam boyu öğrenme için lo, "**bir öğrencinin bilgi, beceri ve sorumluluk ve özerklik açısından tanımlanan bir öğrenme sürecini tamamladıktan sonra ne bildiği, anladığı ve yapabileceği ile ilgili ifadeler**" olarak tanımlanmaktadır.⁵ Bu tanım, lo'nun üçüncü unsurunun (bilgi ve beceriler hariç) **yeterlilik** olduğu yaşam boyu öğrenme için Avrupa Yeterlilikler Çerçevesinin kurulmasına ilişkin 23 Nisan 2008 tarihli Konseyde verilen bir öncekinden **farklıdır**.

Avrupa Yeterlilikler Çerçevesinde **sorumluluk ve özerklik** temsil eden tanımlayıcı, öğrencinin bilgi ve becerileri özerk ve sorumlulukla uygulama becerisi anlamına gelir. Buna ek olarak, **yeterliliğin** anlamı, yalnızca öğrenme sürecinde edinilen bilgi ve becerileri değil, aynı zamanda kişisel, sosyal ve diğer yetenekleri gerçek yaşam durumlarında ve işte kullanma konusunda kanıtlanmış beceriye odaklanır. CEDEFOP⁶, **yeterliliği**, öğrenenin otonom olarak pratikte, toplumda ve işte bilgi ve becerileri uygulama becerisiyle doğrulanan, gerçekte elde edilen öğrenme çıktıları olarak yorumlar.⁷

Bununla birlikte, "Aşçı" yeterliliği için tasarlanan yeterlilik profili, Öğrenme Çıktıları ve bireysel unsurlar (bilgi, beceri ve yeterlilikler) açısından açıklanacaktır. Bu nedenle, CULINART projesi bağlamında, proje ortakları arasındaki ortak terminoloji anlayışının ardından aşağıdaki tanımlar geçerli olacaktır:

Yaşam boyu öğrenme için Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi hakkında 22 Mayıs 2017 tarihli Konsey tavsiyesi	CULINART projesi kapsamında
Öğrenme Çıktıları , bir öğrencinin bildiği, anladığı ve bir öğrenme sürecini tamamladıktan sonra neler yapabileceğine ilişkin bilgi, beceri ve sorumluluk ve özerklik açısından tanımlanan ifadeler anlamına gelir.	Öğrenme Çıktıları , öğrencinin bir dizi edinilmiş bilgi, beceri ve yeterliliği kanıtladığı, ulaşılan temel gerçekleştirmeler / temel görevler olarak tasarlanmıştır.
Bilgi , öğrenme yoluyla bilginin özümsemesinin sonucu anlamına gelir. Bilgi, bir çalışma veya çalışma alanıyla ilgili gerçeklerin, ilkelerin, teorilerin ve uygulamaların bütünüdür. Avrupa Yeterlilikler	Bilgi , öğrencinin ne bildiği / bildiği ve anladığı açısından tanımlanır.

⁵ Council recommendation of 22 May 2017 on the European Qualifications Framework for lifelong learning and repealing the recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning

⁶ European Centre for the Development of Vocational Training, <https://www.cedefop.europa.eu/bg/about-cedefop>

⁷ Cedefop (2017). Defining, writing and applying learning outcomes: a European handbook.



Çerçevesi bağlamında, bilgi teorik ve / veya olgusal olarak tanımlanır.	
Beceri , bilgiyi uygulama ve görevleri tamamlamak ve problemleri çözmek için know-how kullanma becerisi anlamına gelir. Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi bağlamında, beceriler bilişsel (mantıksal, sezgisel ve yaratıcı düşünme kullanımını içerir) veya pratik (el becerisi ve yöntem, malzeme, araç ve araçların kullanımını içerir) olarak tanımlanır.	Beceriler , öğrencinin neler yapabildiğine göre tanımlanır.
Yeterlilik , bilgi, beceri ve kişisel, sosyal ve / veya metodolojik yetenekleri iş veya çalışma durumlarında ve mesleki ve kişisel gelişimde kullanmanın kanıtlanmış yeteneği anlamına gelir.	Yeterlilik , öğrencinin neyden sorumlu olduğu / neyi denetlediği açısından tanımlanır

CULINART projesinin amaçları doğrultusunda, **öğrenme çıktıları** tanımlamak için aşağıdaki yapının kullanılmasına karar verildi:

- bilgiyi tanımlamak için "öğrenci biliyor / aşına ve anlıyor ..." ifadesini kullanın.
- becerileri tanımlamak için "öğrenci yapabiliyor ..." ifadesini kullanın.
- yeterlilikleri sorumluluk ve özerklik açısından "öğrenci sorumludur / denetler / yürütür ..." ifadesini kullanarak açıklamak için + bağımsız olarak / bir takım içinde ...

lo, **Units of Learning Outcomes** (Ulo) olarak gruplandırılmıştır. CULINART projesi bağlamında, bir lo Birimi, *bağımsız olarak değerlendirilebilen ve doğrulanabilen tutarlı bir bilgi, beceri ve yeterlilik kümesinden oluşan bir yeterliliğin bir bileşeni* olarak anlaşılır.

Amaçlanan öğrenme çıktıları (belirli bir mesleğin başarılı bir performansına yönelik olarak arzu edilen lo) ile ölçülebilen ve değerlendirilebilen etkili elde edilen öğrenme çıktıları (bir öğrenme sürecinden sonra elde edilen öğrenme çıktıları) arasında bir fark yapılması gerektiğinden CULINART projesi bağlamında, bir lo **Birimi**, yalnızca bilgi, beceri ve yeterlilik açısından beklenen öğrenme çıktılarının tanımını değil, aynı zamanda bunların değerlendirilmesi için araç ve kriterleride içeren bir dizi bileşenden oluşur. Bu amaçla, her Ulo, ölçülebilir, gözlemlenebilir ve gerçek çalışma durumlarına dayalı performansa ilişkin nitel ve nicel bilgiler sağlayan ilgili **değerlendirme araçları ve performans kriterleriyle** ilişkilendirilir. Ayrıntılı değerlendirme prosedürleri, kriterleri ve araçları, ortak kalifikasyonun bir parçası olacak değerlendirme standartlarında daha ayrıntılı olarak sağlanacaktır. Değerlendirme araçlarıyla birlikte ele alındığında bir lo Ünitesinin Bileşenleri, beklenen öğrenme çıktılarının elde edilen öğrenme çıktıları ile karşılaştırılmasına ve hangi öğrenme sonuçlarının elde edildiğinin bilinmesine izin verecektir.

*Öğrenme sonuçlarının yaygın ve gayri resmi öğrenmenin tanınması ve onaylanması için bir referans noktası sağladığı göz önüne alındığında, gereken belirli bir zamana değil, elde edilecek öğrenmeye odaklanılmalıdır.*⁸ Bu nedenle, yeterlilik süresi burada öğrenme / çalışma saatlerinin iş yükü açısından yeterlilik profilinde belirtilmeyecek, ancak yeterlilik edinimi için mümkün olan farklı eğitim programlarına saygı duyan yeterlilik için ortak müfredatta daha da geliştirilecektir.

EQF Avrupa Yeterlilik Çerçevesi Seviyesini Tanımlama

CULINART projesi kapsamında geliştirilen yeni ortak yeterlilik, ESCO meslek kategorisi 343 Sanatsal, kültürel ve açılılık yardımcı profesyonellerinin ve Şeflerin mesleğinin (3434) ihtiyaçlarına cevap vermeyi amaçladığından, daha yüksek bir yeterlilik seviyesini hedeflemelidir. başvuru formu - EQF 4 veya üstü.

Ortak ülkelerin NQF'lerine ilişkin yeni ortak yeterliliğin tam Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi seviyesinin tanımlanması, hem Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi seviyelerinin - 4 ve 5'in

⁸ https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf



özelliklerini araştırma ve analiz etme sürecinden geçti ve amaçlarına en uygun olanı seçmek için. Ülke özellikleri ve bağlam göz önüne alındığında şef kalifikasyonu.

CULINART proje ortakları, Şefin iş görevlerinin uygulanması için gerekli olan faaliyet sorumluluklarının ve yetkinliklerinin kapsamını ve karmaşıklığını analiz ederek, Şef kalifikasyonunun EQF seviye 5 ile ilişkilendirilmesi gerektiği görüşü etrafında birleştiler.

Proje ekibinin bu seviyeleri seçerken göz önünde bulundurması gereken temel hususlar şunlardır:

- MEÖ, yüksek öğrenim ve genel eğitim arasındaki kesişme noktasında oluşturulan EQF 5 nitelikleri, istihdama ve kariyer gelişimine erişim sağlamanın yanı sıra yüksek öğrenime ve içinde daha fazla öğrenmeye ve ilerlemeye olanak sağlamada önemli bir rol oynar;
- Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi seviye 5 yeterlilikleri, halihazırda istihdamda olan bireylerin becerilerini yükseltmek için uygundur ve onlara istihdama ve yüksek öğretime çeşitli erişim ve ilerleme yolları sunan gelişmiş teknik ve / veya yönetim becerileri sağlar. Seviye 5 yeterlilikleri öncelikle işgücü piyasasına erişim ve bu piyasada ilerleme sağlar;
- Genellikle EQF 5 yeterliliğine yol açan programlara kayıtlı öğrenciler, önceki eğitimleri, yaşları ve / veya iş deneyimleri açısından heterojen bir gruptur ve MEÖ geçmişi olan ve halihazırda istihdamda olan öğrenciler için özellikle çekicidir, aynı zamanda daha yüksek niteliklere sahip öğrenciler veya aynı seviyede;
- Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi 5. seviye mezunlarının yüksek öğrenime devam etme şansı çok yüksektir (örneğin, Avusturya'da MEÖ üniversite mezunlarının% 50'si CEDEFOP araştırmasına göre yüksek öğretime devam etmektedir, 2014⁹);
- EQF 5 nitelikleri aynı zamanda düşük resmi niteliklere sahip yetişkinler ve geleneksel olmayan öğrencileri de barındırır ve çalışma deneyiminin doğrulanmasına rağmen erişim sağlar ve bu nedenle yaşam boyu öğrenim için bir nimettir¹⁰ [(özellikle konaklama endüstrisi durumunda bu çok yaygın bir sorundur);
- EQF seviye 5 yeterlilikleri, çeşitli cephelerde - acil istihdam, kariyer gelişimi ve ileri öğrenme - umutlar açtıklarından, öğrencilere hitap eder. Aynı zamanda, ileri teknik ve yönetim becerilerine odaklanması, onları işverenler için değerli kılar¹¹;

EQF seviye 5'in seçilmesi lehine olan ikinci sağlam güdüler grubu, işletmenin gereksinimlerini Şef pozisyonunun mesleği için gerekli olan aşağıdaki becerilere ve yetkinliklere odaklayan Odak grup tartışmalarından elde edilen sonuçları: işverenlerin Şeften Mutfak süreçleri ve operasyonlarının yönetimi, planlanması ve organizasyonu, planlamanın üretime dönüştürülmesi, kalite kontrolünün yapılması, araştırılması, zaman çizelgeleri dahil sahada üretim yönetimi (işçilik, ekipman, ürünler) metodolojisi ve prosedürlerinin nasıl uygulanacağını bilmek maliyet kontrol sistemleri, kar ve zarar bilgisi, formel olmayanın nasıl organize edileceği ve iş başında gayri resmi öğrenmenin nasıl destekleneceği. Buna ek olarak, bu seviyedeki profesyoneller mutfak yönetimi süreçlerinin tüm aşamalarında yer alırlar: planlama, organize etme, yürütme (ana iş akışına ve görevlerin dağıtımına dikkat etme) yanı sıra sonuçları ve genel kaliteyi izleme ve değerlendirme.

Forumlarda tartışılan ana konulardan biri, aşçının tipik mesleki yeterliliklerine ek olarak, bir kişinin Şef olabilmesi için daha geniş bir yetkinlik ve beceri kapsamının (organizasyonel, sosyal ve kişisel gibi) gerekli olduğuydu. Bunu, yeni yeterliliklerin geliştirilmesinin ve resmi olmayan becerilerin değerlendirilmesinin önemli bir yönü olarak kabul ederek, aşağıdaki yetkinlikler bu seviye için önemli olarak belirtilmiştir:

Örgütsel	Kişiyeye özel	Sosyal
----------	---------------	--------

⁹ https://www.cedefop.europa.eu/files/6123_en.pdf

¹⁰ See http://ec.europa.eu/education/policy/strategicframework/index_en.htm

¹¹ European Centre for the Development of Vocational Training (CEDEFOP) The hidden potential of level 5 qualifications - BRIEFING NOTE | JUNE 2014 | ISSN 1831-2411



<i>Liderlik ve Görevlerin yönetimi ve dağıtımı</i>	<i>Esneklik (yeni durumlara uyum sağlama yeteneği)</i>	<i>Müşteriler ve üst yönetim ile iletişim</i>
<i>Malzemeleri, ürünleri, araçları, ekipmanları ve kaynakları planlama</i>	<i>Özerklik, sorumluluk ve karar verme</i>	<i>Uluslararası bağlamda çalışabilme becerisi</i>
<i>Risk yönetimi ve problem çözme</i>	<i>Kritik ve özeleştirel yetenekler</i>	<i>Müzakere yetkinliği</i>
<i>Kalite kontrol</i>	<i>Girişimcilik ve yaratıcılık</i>	<i>Çatışma yönetimi</i>
<i>Başkalarının eğitimi</i>	<i>Bilgiyi uygulama ve yenilikleri aşılama kapasitesi</i>	<i>Müşteri odaklılık</i>
	<i>Öğrenmeyi öğrenmek</i>	<i>Takım halinde çalışabilme becerisi</i>
	<i>Kalite odaklılık</i>	

EQF CULINART projesinin daha çok Sürekli Mesleki Eğitim Eğitimine (CVET) odaklandığı düşünüldüğünde bu, Şef kalifikasyonu için **Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi 5. seviyeyi seçmenin** üçüncü ana nedeniydi.

EQF'deki seviyeleri tanımlayan aşağıdaki tanımlayıcıların "Aşçı" yeterliliğinin geliştirilmesinde geçerli olacağını yapmak:

Avrupa Yeterlilikler Çerçevesinde (EQF) seviyeleri tanımlayan tanımlayıcılar ¹²

EQF Seviyesi	Bilgi	Beceriler	Sorumluluk ve özerklik
<i>EQF Seviye5</i>	<i>Bir çalışma veya çalışma alanında kapsamlı, uzmanlaşmış, olgusal ve teorik bilgi ve bu bilginin sınırları hakkında farkındalık</i>	<i>Soyut problemlere yaratıcı çözümler geliştirmek için gereken kapsamlı bilişsel ve pratik beceriler</i>	<i>öngörülemeyen değişikliklerin olduğu iş veya çalışma faaliyetleri bağlamlarında egzersiz yönetimi ve denetimi; kendisinin ve başkalarının performansını gözden geçirip geliştirmek</i>

Mesleğin Tanımı

Çalışma Ortamı ve Koşulları

- *Çalışma koşulları (aydınlatma, gürültü, klima);*
- *Farklı çalışma alanları (veriler, kişiler ve makinelerle çalışma);*
- *Bireysel veya ekip olarak çalışma olanakları;*
- *Mesleki hastalıklar ve kazalar.*

Özel ve kamu işletmelerinin misafirperverlik bölümlerinin mutfakları, restoranlar, gemiler, trenler ve yatlar dahil yemeklerin hazırlandığı yerlerde bir aşçı görev yapmaktadır.

Şefler bu ortamlarda uzun saatler yaparlar ve hafta sonları, tatiller veya özel günlerde / genellikle vardiyalarda - dinamik modda / her zaman fazla mesai yapma olasılığı vardır.

Şefler, normatif gerekliliklere göre özel bir üniforma ve koruyucu iş kıyafeti, özel ayakkabılar, eldivenler vb. Kullanırlar.

¹² [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615(01)&from=EN), accessed 11.06.2019



Şefler, restoran / otel yönetimi temsilcileri, mutfak personeli ve diğer ilgili personelden oluşan ekipler halinde çalışırlar.

Çeşitli mekanik, termal yüksek sıcaklık ve otomatik mutfak ekipmanları, elektrikli ve / veya gazlı cihazlar, keskin aletler dahil pişirme envanteri, güçlü temizlik kimyasalı maddeleri ile çalışın, böylece işle ilgili yaralanma ve iş kazası riski (yanıklar, kesikler, vb.).

Şefler son derece dinamik bir ortamda çalışırlar, genellikle çok stresli ve çatışma durumları, yönetimleri ve çözmeleri için beceri gerektiren durumlar ortaya çıkar.

Şefler de dahil olmak üzere tüm mutfak personeli için genellikle özel sağlık muayenesi ve sertifikası gereklidir, düzenli olarak koruyucu sağlık muayenelerine gitmeleri ve sağlık durumu için geçerli bir sertifikaya sahip olmaları gerekir.

Şefin İş Faaliyetleri ve Görevleri

Genel olarak, bu iş faaliyetleri ve görevler mesleki profilin doğasında yer alır ve yeterlilik profilinin bir unsuru olarak düşünülmemelidir, ancak öğrencinin gerçekleştirebilmesi gereken beklenen iş faaliyetlerini eşleştirmek amacıyla (sırasıyla yeterli olduğunu gösterebilme) gerçek bir çalışma ortamında gerçekleştirilmeleri için yeterlilikler), burada bir Şefin gerçekleştirdiği ve temelde öğrenme sonuçlarının oluşturulduğu ana anahtar görevleri listeleyeceğiz.

ESCO'ya göre "Aşçı" için mesleki profil ve ayrıca ISCO-08 sınıflandırmasında Şefin ana görevleri aşağıdaki gibi listelenmektedir.¹³:

Ana Bildirim:

Şefler menüler tasarlar, yemekler hazırlar ve otellerde, restoranlarda ve diğer yemek yerlerinde, gemilerde, yolcu trenlerinde ve özel evlerde yemeklerin planlanması, organizasyonu, hazırlanması ve pişirilmesini denetler.

Görev Bildirimi

- (a) yemek tarifleri ve menüleri planlamak ve geliştirmek, yiyecek ve işçilik maliyetlerini tahmin etmek ve yiyecek tedariklerini sipariş etmek;
- (b) tüm hazırlık ve sunum aşamalarında yemeklerin kalitesini izlemek;
- (c) yemek hazırlama konularını yöneticiler, diyetisyenler, mutfak ve bekleyen personel ile tartışmak;
- (d) aşçıların ve yiyecek hazırlama ile uğraşan diğer işçilerin faaliyetlerini denetlemek ve koordine etmek;
- (e) belirlenmiş standartlara uygunluğu sağlamak için malzemeleri, teçhizatı ve çalışma alanlarını incelemek;
- (f) gıdanın nasıl sunulması gerektiğini belirlemek ve dekoratif yiyecek vitrinleri oluşturmak;
- (g) aşçılara ve diğer işçilere yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, süslenmesi ve sunulması konularında talimat vermek;
- (h) mutfak personelinin işe alınmasına katılmak ve performanslarını izlemek;
- (i) özel yiyecekleri ve karmaşık yemekleri hazırlamak, baharatlamak ve pişirmek;
- (j) hijyen ve gıda güvenliği yönetmeliklerini açıklamak ve uygulamak.

Bunları takiben, şefi, tasarımdan uygulamayakadar bir mutfaktan çıkan gıdalardan sorumlu bir restoran veya yemek tesisinin operasyonlarını yöneten ve denetleyen oldukça yetenekli bir profesyonel aşçı olarak tanımlayabiliriz.

Şirket müdürü ile menüleri detaylandırarak yeni tarifler yaratır.

¹³ <https://www.ilo.org/public/english/bureau/stat/isco/docs/d8a.pdf>



Hijyen kurallarına saygı dahil, mutfakla ilgili her şeyi yaratmadan yemeklerin tasarımına kadar yönetir.

Aşçı ekibini yönetir ve bilgilerini aktarır.

Arzı, üretimlerin maliyetini ve satış fiyatını denetler.

İdari kararların çoğunu alır veyüksek kalite düzeyinikorum.

Mutfak personeli yönetimi sürecine dahil olur (yeni mutfak personeliyle görüşme, işe alma ve eğitim).

Bu anlamda Şefin ana çalışma faaliyetleri şunlardır:

1. Güvenlik, hijyen ve çevre koruma yönetmelik ve önlemlerinin etkin bir şekilde uygulanmasını sağlar.
2. Restoran yönetiminin profesyonel alanında kararlar almasını destekler ve optimizasyon için önlemler önerir
3. Mutfak personeli bir aşçı ekibine etkili bir şekilde liderlik eder, motive eder ve eğitir ve uygun defter tutulmasını (dokümantasyon) sağlar.
4. Bütçenin mali uygulamasını planlar, organize eder ve kontrol eder ve ihtiyaç duyulan kaynakları yönetir.
5. Ürünler ve süreçler açısından mutfak üretimini yönetir ve yüksek performans kalitesi sağlar.
6. Yeni ürünler, teknolojiler, trendler vb. Üzerinde bağımsız olarak araştırma yapar ve yeni tarifler, menüler vb. Geliştirir.
7. Mutfaktaki yenilikleri takip eder ve tanıtır ve alanında yaratıcılık gösterir.
8. Mutfak işinde bilgi teknolojilerini tanıtır ve uygular
9. Üstleri, astları ve müşterileriyle etkili bir şekilde iletişim kurar, yabancı dil / diller de dahil olmak üzere sorunsuz iletişim akışı sağlar

Metodolojik Yaklaşım

"Aşçı" için tüm yeni MEÖ yeterliliği ve özellikle yeterlilik profili, daha fazla ulus ötesi uygulama bakış açısıyla geliştirilmiştir. Bu amaçla, ECVET uygulamasının uygulanabilirliği için çok önemli bir ECVET teknik bileşeni olan lo Birimlerinde tasarlanmıştır. ECVET¹⁴, sadece yeterliliklerin Öğrenme Çıktıları açısından tanımlanmasını değil, aynı zamanda Öğrenme Çıktılarının da ölçülebilir ve değerlendirilebilir Birimlerde gruplandırılmasını gerektirir. Bu amaçla, yeterlilik profilinin geliştirilmesine yönelik metodoloji şu ana adımları izledi:

1. Yeterliliğin Beklenen Öğrenme Çıktılarının Belirlenmesi

İlk adım, **yeterliliğin beklenen Öğrenme Çıktılarını belirlemektir**. Yeterliliğin tüm eğitim referansı, ECVET uygulaması için temel ilkelerden birini takiben öğrenme çıktıları açısından açıklanmıştır.

Bunu yaparken aşağıdaki ilkelere uyuldu:

- Yeterliliğin karşılıklı olarak anlaşılmasına olanak sağlamak için, öğrenme çıktıları açıkça tanımlanmalı ve ortak bir kavramsal çerçeveye göre tanımlanmalıdır;
- İlgili paydaşlar tarafından tanınmasını, değerlendirildiğinde ve onaylandığında tek düzeliğini sağlamak için lo unvanına özel dikkat göstermek;
- İşin gerçekten talep ettiği sonuçlara odaklanmak ve işgücü piyasasına sorunsuz girişi sağlamak, eğitim içeriğini değil, öğrencinin gerçek iş durumlarında beklenen performansını yansıtmak;
- Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin Tavsiyesini takiben birimlerde beklenen öğrenme sonuçlarının nerede ve nasıl elde edildiğine bakılmaksızın (örgün veya

¹⁴ European credit system for vocational education and training; <https://www.cedefop.europa.eu/en/events-and-projects/projects/european-credit-system-vocational-education-and-training-ecvet>



yaygın eğitim, çalışma, çalışma vb.) Mesleki Eğitim ve Öğretim için Avrupa Kredi Sisteminin kurulması hakkında 18 Haziran 2009.

- Öğrenme çıktıları, öğrencinin belirli bir yeterliliği kanıtlamak için gerçekleştirmesi gereken ana çalışma etkinliklerini / görevleri ifadeeden ifadeler olduğundan, basit, kısa ve objektif bir ifadeyle ifade edilirler, ana çalışma görevini belirten eylem fiilinden başlayarak öğrenci, masterla eşlenik olarak gerçekleştirmelidir.

2. Öğrenme Çıktıları Birimlerini Tanımlama (Ulo)

İkinci aşama için olduğu **grup** içine Öğrenme Çıktıları **Birimleri** ve **tanımlamak** yeterlilik oluşturan İçi Sonuç Birimlerini.

Bunu yaparken aşağıdaki ilkelere uyuldu:

- Ulo'lar birbirini tamamlayan ana lo grupları (kümeleri) olarak ve birbirleri arasında her birle ilişkibilgi, beceri ve yeterliliğintutarlılığı, birbirine bağlılığı, karşılıklılığı ve karşılıklı bağımlılığı bakış açısıyla tasarlanmıştır;
- Ulo'ların başlığı olabildiğince kısa olacak şekilde tasarlanmıştır ve Öğrenme Çıktı (lar) ının ünitede yer alan küresel öğrenme çıktıları yansıtan ve yalnızca bazılarında odaklanmayan işgücü piyasası için önemini yansıtmaktadır;
- lo'nun her birimi gerekli tüm lo (yalnızca teknik ve metodolojik bilgi, beceri ve yetkinlik değil, aynı zamanda tutumlar ve profesyonel profil için önemli olan diğer sosyal, kişisel ve çapraz yeterlilik) içerir;
- Bir Ulo'nun diğer lo birimlerinden bağımsız olarak tamamlanmasına izin verecek şekilde tasarlanmıştır (mümkün olduğu kadar), öğrencinin farklı ülkelerde ve farklı bağlamlarda (resmi ve uygun olduğu durumlarda, resmi olmayan ve gayri resmi), birimlerin birikimi ve öğrenme sonuçlarının tanınmasıyla ilgili ulusal mevzuata saygı gösterirken;
- Tüm paydaşlar (ulusal ve bölgesel kurumlar, sosyal ortaklar, eğitim ve öğretim kurumlarının temsilcileri, öğretmenler, eğitmenler, öğrenciler vb.) için açık ve anlaşılır bir şekilde formüle edilmiş ve tüm ilgili anahtar aktörler;
- MÖE eğitimi için uygundur ve farklı bir ortamda ve farklı bir eğitim ve öğretim bağlamında (MÖE okullarındaki öğrenciler için, yetişkin öğrenciler için, iş temelli öğrenme, çıraklık programları ve hareketlilik için) edinilebilir ve değerlendirilebilir ve doğrulanabilir bağımsız;
- Ulo'lar, tüm Ulo'ları aldıktan sonra mezunların yeterlilik profilinde belirtilen tüm iş faaliyetlerini ve görevleri etkin bir şekilde yerine getirebilmelerini sağlamak için Şef'in mesleği için mesleki faaliyetler ve temel teknik görevlere yönelik olarak tanımlanmıştır.

3. Öğrenme Çıktıları İçin Performans Kriterleri Belirleme

Listelenen yeterliliği oluşturan tüm Ulo'lara sahip olarak, öğrenme sonuçlarını karşılamak için gereken performans tanımlayan belirli ölçülebilir ifadeler belirlememiz gerekir. CULINART projesi bağlamında, lönin gereksinimlerini karşılamak için gerekli performans seviyesini ve kalitesini tanımlayan ve netleştiren performans kriterlerini kullanacağız. Öğrencinin lönin tatmin edici performansına ilerleyeceği araçların göstergeleri olarak hizmet edeceklerdir.

Performans kriterleri, öğrenenin lönin elde edildiğini ve çalışma görevinin / eyleminin gerçek bir iş durumunda gerçekleştirilebileceğini göstermek için ulaşması gereken seviyeyi tanımlar ve belirtir. Kabul edilebilir performans kriterinin geniş bir ifadesini temsil ederler ve bu nedenle neyin değerlendirilmesi gerektiğini ve gerekli performans seviyesinin ne olduğunu belirleyen değerlendirme kriterlerine ve değerlendirme standartlarına karşılık gelirler.

Bunu yaparken aşağıdaki ilkelere uyuldu:



- Belirli iş faaliyetleriyle bağlantılı performans kriterlerini ve belirli bir lonun değerlendirilmesine ve sonuncunun ve ilgili bilgi, beceri ve yetkinlik kümesinin elde edilmesine izin veren gerçek bir çalışma durumu bağlamında tanımlanması;
- Gözlenebilir, ölçülebilir olmalı ve beklenen performans hakkında nitel olarak önemli bilgiler sunmalı;
- Öğrencilerin öğrenme çıktıklarına ulaştıklarını göstermek için ne yapmaları gerektiğini bilmelerine izin veren açık beklentiler belirtmek;
- Önemli, gerekli ve doğrulanabilir performansları, performansların doğrulanabileceği veya gözlemlenebileceği ve davranışın birden fazla sınırlı yönünü temsil ettiği ve performansın yeterliliği / Ulo'yu tamamlamada başarı için gerekli kabul edildiği anlamına gelen performansları tanımlayın.

Performans kriterlerinin, değerlendirme kriterleri veya değerlendirme araçları / standartları olarak değerlendirilmediği unutulmamalıdır. Yöntemlere, araçlara veya değerlendirme spesifikasyonlarına atıfta bulunmazlar, bu nedenle çeşitli kullanıcıların belirli bir bağlamda en uygun yöntem ve araçları belirlemesine izin verir. Bu nedenle bu yöntem ve araçlar yeterlilik profili dışında (geliştirilmek üzere olan değerlendirme standartlarında) belirlenecektir.

4. Öğrenme Çıktı Birimlerinin Değerlendirilmesi

Değerlendirme, performans kriterlerine ulaşıldığına dair kanıt / kanıt toplama ve yeterliliğin kazanılmış olup olmadığına dair yargılarda bulunma sürecidir. Öğrencinin yeterlilik değerlendirme kriterleri ve standartlarında tanımlananlara göre performans gösterip göstermediğini doğrular.

Performans kriterlerinin kanıtı, değerlendirme standartlarının gereklilikleriyle eşleştirildiğinde, yeterlilik kanıtı sağlayan, toplanan bilgidir. Kanıt biçim olarak değişebilir ve farklı yöntemlerle ve farklı kaynaklardan toplanabilir. Genel olarak, doğrudan, dolaylı veya tamamlayıcı kanıtları ayırt edebiliriz:

Doğrudan kanıt	-Doğrudan gözlem -Sözlü sorgulama -Belirli becerilerin gösterilmesi
Dolaylı kanıt	-Nihai bir ürünün niteliklerinin değerlendirilmesi -Üstlenilen önceki işin gözden geçirilmesi -Temel bilginin yazılı testleri
Tamamlayıcı kanıt	-Denetçilerden gelen raporlar -Çalışma günlüğü veya seyir defteri -Rapor veya çalışma belgesi örnekleri

Ayrıca, değerlendiricinin kanıt aradığı performans kriterlerinin özelliğine göre seçebileceği çeşitli olası değerlendirme yöntemleri de vardır. İşte bazı örnekler:

Gözlem- İşyerinde gerçek iş faaliyetleri (çırağın çalışma ortamında pratik gözlemi)

Ürünlerin gözden geçirilmesi- Çalışma örnekleri / ürünleri

Soru Sorma- Öz değerlendirme formu, Mülakat, Yazılı anket

Portföy -Referanslar, Çalışma örnekleri / ürünleri, Eğitim kaydı, Değerlendirme kaydı, Dergi / iş günlüğü / seyir defteri, Yaşam deneyimi bilgileri

Üçüncü taraf geri bildirim- İşveren, gözetmen, meslektaşlarla görüşmeler veya onlardan belgeler

Yapılandırılmış faaliyetler -Proje, Sunum, Gösteri, Aşamalı görevler, Rol oyunları gibi Simülasyon alıştırması

Değerlendirme araçları, seçilen değerlendirme yöntemine göre seçilir ve hem araçları hem de kanıtların toplanması ve yorumlanması için gereken kılavuzları / talimatları içeren bir belgeyi / materyali temsil eder.



Yukarıda belirttiğimiz gibi,incelenen yöntemler, araçlar veya değerlendirme kriterleri, yeterlilik profilinin dışında (geliştirilen değerlendirme standartlarında) belirlenir. Burada yeterlilik profilinde, yeterliliği gerçek anlamda uygularken, değerlendircinin verilen bağlamın özelliklerine göre kullanabileceği veya değiştirebileceğiolası değerlendirme araçları için yalnızca temel yönergeler veriyoruz.

5. Nispi ağırlık tahsisi veya ECVET Kredi Puan tahsisi

Öğrenme çıktıları birimi, özerk olarak değerlendirilebilen ve onaylanabilen öğrenme çıktılarının tutarlı bir kombinasyonudur.Transfer edilebilmesi için öğrenme çıktılarının değerlendirilmesi gerekir.Bu prosedürler,öğrenme çıktılarının onaylanması ve tanınması süreçlerinin yanı sıra kredi transferi ve biriktirmeyisağlamak için son derece önemlidir.Bunu yapmak için son adım, bir yeterlilikteki (= % 100) öğrenme sonuçlarının genel "ağırlığı" ile her Ulo'nun bağlı "ağırlığı" arasındaki oranın sayısal temsiliyi yansıtan nicel ölçüleri belirlemektir.yeterlilik (tüm n = %). Yüzde tahsisi, ancak bir yeterliliği oluşturan tüm birimler tanımlanmışsa mümkündür ve uygulanabilir.

CULINART projesi "Aşçı" yeterliliğindeki farklı Ulo'ların "göreceli ağırlığı", aşağıdaki yaklaşımların kombinasyonuna göre tanımlanır:

- Aşağıdakiler için öğrenme çıktılarının birimini oluşturan öğrenme çıktılarının göreceli önemi: istihdam ve işgücü piyasasının gerçekleştirilmesi, kariyer ilerlemesi, diğer yeterlilik seviyelerine geçiş, sosyal entegrasyon, vb.;
- Belirli bir Ulo'da oluşan öğrenme sonuçlarının karmaşıklığı, kapsamı ve hacmi;
- Ulo'da tanımlanan bilgi, beceri, tutum ve yeterliliklerin edinilmesi için öğrencinin ihtiyaç duyduğu çabalar.

lo birimleri hakkında tamamlayıcı bilgileri ve bunların tüm yeterlilikteki önemini sayısal biçimde sunmaya yönelik bir başka yaklaşım, ECVET puanlarını yeterlilik ve birimlere atfetmektir, yeterliliği ve her birimi belirli sayıda ECVET kredi puanı ile temsil eder.

ECVET Avrupa Tavsiyesine göre¹⁵ öğrenme çıktıları için kredi (kredi) "*değerlendirilmiş olan ve bir yeterliliğe yönelik biriktirilebilen veya diğer öğrenme programlarına veya yeterliliklerine aktarılabilen bir bireyin öğrenme çıktıları kümesidir*".Bu bağlamda, her Ulo'ya tahsis edilen ECVET kredi puanları, ünitelerde yer alan Öğrenme Çıktılarının hacmini ifade eder ve kredilerin transferini ve birikimini mümkün kılarak, yeterliliği elde etmek veya bir tanıma elde etmek için öğrenme sonuçlarının birikmesini mümkün kılar. Diğer bağlamlarda elde edilen Öğrenme Çıktılarının sayısı.Yeterliliğe kredi puanlarının tahsisi, ortak kuruluşların öğrenme sonuçlarının karşılıklı olarak tanınması için sonuçlandırılan ortak MÖE yeterlilik mutabakat zaptının sağlanması için geliştirilmiş Çerçeve Anlaşmasına dayalı olacaktır.Bu belgeler sonraki proje uygulama aşamalarında geliştirilir ve ortak eğitim müfredatının ortak eğitim kurumlarının eğitim tekliflerine dahil edilmesini, niteliklerin şeffaflığını ve öğrencilerin hareketliliğini garanti eder.

ECVET sistemi geliştirme ve uygulama, ortak ülkeler arasında farklı aşamalarda olduğundan,CULINART projesi kapsamında,yukarıda belirtilen belgede ECVET puanlarınınatfedilmesine ek olarak kredi sisteminin uygulanması karar verilecekve böylece kredileri, değerlendirilen öğrenme çıktılarına atfetmek mümkündür.Mevcut yeterlilik profilinin amaçları doğrultusunda, farklı Ulo'ların tüm yeterlilikle ilişkisini ve önemini göstermek için yalnızca bir yüzde dağılımı kullanılacaktır.

Yukarıda açıklanan metodolojiyi takiben, CULINART Projesindeaşağıdaki yapıÖğrenme Çıktı Birimlerini tanımlamak için kullanılacaktır:

lo Biriminin bileşenleri ve yapısı

¹⁵ Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training (ECVET).



Io Birimi (Ulo)			
Ünite Başlığı:	Yeterliliğe referans:	EQF'ye atıfta bulunulan öğrenme çıktıları:	
<i>Ulo'nun adı</i>	<i>Yeterliliğin adı</i>	<i>EQF...</i>	
	Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun görelî ağırlığı (%)
Öğrenme sonucu 1	<i>Io adı</i>	<i>Araç 1</i>%
<i>Bilgi</i>		<i>Araç 2</i>	
<i>Beceriler</i>		<i>Araç 3</i>	
<i>Yetkinlik</i>			
Öğrenme sonucu 2	<i>Io adı</i>		
<i>Bilgi</i>			
<i>Beceriler</i>			
<i>Yetkinlik</i>			
Öğrenme sonucu 3.	<i>Io adı</i>		

Öğrenme Çıktı Birimleri:

Şef olmadan önce mükemmel bir aşçı veya yemek hazırlamada uzman bir teknisyen olmanız gerektiğine şüphe yok. Aşçılar için sunulan çeşitli nitelikler olduğundan, bu mevcut yeterlilik profilinin odak noktası değildir. Aşçı olma fikri, bir aşçı için gerekli olan tüm gerekli bilgi, beceri ve yetkinliğin zaten edinilmiş ve ustalaşmış olduğunu varsaymaktır. Bu nedenle, mevcut yeterlilik profili yalnızca bir şefin kendi özel iş faaliyetlerini ve görevlerini yerine getirmek için ihtiyaç duyduğu önemli yeterliliğe odaklanacaktır.

Bu amaçla, yeterlilik profilinde tanımlanan iki tür Ulo vardır:

- **çekirdek birimler**- Şef kalifikasyonunu elde etmek için zorunludurlar ve bir kalifikasyonun çekirdeğini oluştururlar;
- **isteğe bağlı birimler**(serbest seçim) - bu birimler yeterliliğin özü olarak kabul edilmez, ancak onu yapılandırmak için gereklidir. Başka bir deyişle, yeterliliği tamamlamak için bir dizi Ulo arasından seçilebilirler. İsteğe bağlı birimlerin varlığı, bir bireyin eğitim yolunun planlanmasında daha fazla esneklik sağlar.

Zorunlu Ulo'lar yeterliliğin temelini oluşturur ve tüm yetkinliklerinin % 80 ila % 90'ını temsil etmelidir. Kalan % 10 ila % 20'ye karşılık gelen yeterlilikler isteğe bağlıdır ve belirli bir bağlamda yeterliliğin belirli ihtiyaçlarına cevap veren bir dizi yeterlilikten tanımlanabilir (mesleki, yerel, bölgesel, gelecekteki beceriler, alanda yenilik, yeni teknolojiler, dijital beceriler ve bunların profesyonel görevler üzerindeki etkisi).



Çekirdek Öğrenme Çıktı Birimleri:

Yeterlilik profili, ortaklık tarafından geliştirilen İhtiyaç Değerlendirme Raporuna dayanmaktadır. Her ortak ülke, ülkeye özel araştırmalarını detaylandırdı ve bunları analiz edip karşılaştırdıktan sonra ortak görevler, görevler ve bunlara karşılık gelen bilgi, beceri ve yeterlilikler belirlendi.

Ortak Şef kalifikasyonu ve öğrencilerin asilliklerinin amacı için, aşağıdaki temel Öğrenme Çıktıları birimleri üzerinde ortaklık tarafından kararlaştırılmıştır:

1. Sağlık ve Güvenlik, Hijyen ve Çevre Koruma
2. Mutfak İşletmeciliği, Turizm ve Girişimcilik
3. Mutfak Personel Yönetimi ve Yönetimi (İK)
4. Finans ve Kaynak Yönetimi ve Defter Tutma
5. Mutfak Üretim Yönetimi ve Kalite Güvencesi (süreçler)
6. Menü Araştırma ve Geliştirme, Mutfakta Yaratıcılık ve Yenilik
7. Mutfak İşletmelerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri
8. İletişim ve Yabancı Diller
9. Konuk Hizmetleri

Opsiyonel Öğrenme Çıktıları Birimleri

CEDEFOP tavsiyelerine saygı duyarak, "öğrenme çıktılarının bireysel ve yerel adaptasyona ve yoruma izin vermesi ve alternatif öğrenme yollarını ve seçeneklerini desteklemesi, bireyler ve öğrendikleri bağlamlar arasındaki farklılıkları yansıtması"¹⁶ burada, isteğe bağlı Ulo'nun diğer olası birimleri, belirli ülke bağlamları ve düzenlemeleri gerektirdiğinde ve gerektiğinde yeterliliği tamamlamak ve / veya desteklemek için tanımlanabilir ve tanımlanabilir.

İş Fırsatları

Mevcut yeterlilik, onu edinen kişinin gastronomi endüstrisi ve mutfak sanatları alanlarında yetenekli ve deneyimli bir şef olmasını sağlar. CULINART projesinde geliştirilen "Aşçı" niteliğini aldıktan sonra, bir kişi otelcilik, restoran, yemek servisi ve üretimi, mutfak sanatları ve diğer ilgili sektörlerde çok sayıda iş pozisyonunda bulunabilir.

Bu yeterlilik, restoranlar, oteller, kulüpler, barlar, kafeler, kafeler vb. Gibi yemek işletmelerinde Aşçı-aşçı olarak çalışmak için bir yol sağlar. "Aşçı" yeterliliğini kazanmış bir kişinin bulunduğu kuruluş ve kuruluş türleri çalışabilir ve / veya bir kariyer inşa edebilir ve ayrıca istihdam edilebileceği pozisyonlar, ülkeye özgü çalışma mevzuatı ve bağlamına göre değişebilir. İş pozisyonlarının ayrıntılı bir incelemesi, ortak kalifikasyonun üretkenliğini artırma Stratejisindeki ortak ülkeler için belirli meslekler ve pozisyonlar ile daha da geliştirilecektir (CULINART projesinde daha fazla geliştirmeye tabidir).

¹⁶ https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf



Burada, öğrencinin bu yeterliliğin sunduğu fırsatlar hakkında bir fikir edinebilmesi için ortak pozisyonlar için yalnızca bazı örnekler veriyoruz:

- Şef
- Yönetici şef
- Baş aşçı
- Mutfak şefi
- Aşçıbaşı / İkinci Aşçı
- Sous Şef
- endüstriyel şef
- Ziyafet şefi
- Pasta şefi
- Sos şefi
- Komis şefi
- Kişisel /özel şef
- Restoran sahibi
- Özel yemek şirketi
- Yemek yazarı
- Mutfak Müdürü / Şefi
- Yemek Bloggerı
- Gıda Yenilikçisi
- Yemek Tasarımcısı



EQF seviye 5 yeterliliğinin ortak ülkelere NQF'lerine referansı

Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi seviye 5 ve ilgili UYÇ seviyesi:	NQF seviyesi	Bilgi	Beceriler	Sorumluluk ve özerklik
Bulgaristan	<i>EQF seviye 5 = NQF seviye 5</i> <i>veya ulusal bağlamda - IV mesleki yeterlilik seviyesi</i>	Bilgi: <ul style="list-style-type: none">✓ eğitim veya iş alanında geniş bir bağlamda kapsamlı olgusal ve teorik bilgiye sahiptir✓ karmaşık belirli bilgilerin nasıl işleneceğini, kullanılacağını ve analiz edileceğini bilir✓ Belirli bir faaliyet alanındaki süreçlerin planlama, organizasyon ve kontrol ilkelerini bilir✓ değerlendirme kriterlerigeliştirir	Beceriler: <ul style="list-style-type: none">✓ faaliyetleri planlar, düzenler ve kontrol eder. üretim süreci✓ Faaliyetlerin uygulanmasının kalitesinin gerekçeli bir değerlendirmesini yapar✓ etkinlikleri optimize etmek için önerilerde bulunur✓ iş iletişimi becerilerine sahip✓ çeşitli alet, makine, aparat, ölçü aletleri yardımıyla karmaşık işlemler gerçekleştirir✓ bir faaliyetin uygun performansını açıklayarak veya göstererek personeli kontrol eder ve yardımcı olur✓ üretilen ürünün kalitesini ve ekip üyelerinin çalışmalarını değerlendirir✓ mevcut kaynakları kullanarak bir eylem planı geliştirir✓ İşletmenin tesisleri, personeli ve faaliyetlerinin iyileştirilmesi ile ilgili önerilerde bulunur	Yetkinlik: <u>Özerklik ve sorumluluk</u> <ul style="list-style-type: none">✓ hem kişisel görevlerinin yerine getirilmesinden hem de sorumlu olduğu takıma verilen görevlerden sorumlu olarak değişen koşullar altında bağımsız olarak çalışır✓ yönettiği ekibin çalışmalarından sorumludur✓ Hem ekip üyeleri hem de performansın kalitesi hakkında gerekçeli bir değerlendirme yapar✓ tesislerin doğru kullanımından sorumludur✓ sorumlu davranışa sahiptir ve aktif olarak kamusal yaşama dahil olur <u>Öğrenme yetkinlikleri</u> <ul style="list-style-type: none">✓ kendi bilgi, beceri ve yeterliliklerindeki boşlukları değerlendirir ve hem bireysel olarak hem de



				<p>eğitimlere, seminerlere vb. Katılım yoluyla becerilerini geliştirmek için önlemler alır.</p> <p>✓Mesleki niteliklerini genişletmek ve güncellemek için çeşitli yollar kullanır</p> <p>✓personel eğitimi ihtiyacını değerlendirir ve uygun fırsatlar sunar</p> <p><u>İletişimsel ve sosyal yeterlilikler</u></p> <p>✓Farklı seviyelerde etkili bir şekilde iletişim kurar</p> <p>✓çalışma gruplarının / ekiplerinin çalışmalarını yönetir</p> <p>✓farklı türde bilgileri halka açık bir şekilde sunar</p> <p>✓Hem Bulgarca hem de yabancı dillerde ilgili terminolojiyi kullanarak analizler, sözlü ve yazılı sunumlar yapar, talimatlar, görevler, açıklamalar formüle eder</p> <p><u>Mesleki yeterlilikler</u></p> <p>✓değişen koşullar altında karmaşık faaliyetler gerçekleştirir ve başkalarının çalışmalarını ve kaynakların tahsisi için yönetimsel sorumluluklar üstlenir</p>
--	--	--	--	---



Ispanya	<i>EQF seviye 5 = NQF seviye5</i> <i>EQF seviye 5 =İspanyolca seviye 3 (CNCP)</i>	Bilgi: ✓Bilgiyi aktarmak, entegre etmek ve yenilemek için eleştirel biranlayışasahip bir çalışma veya profesyonel alanda uzmanlaşmış bilgi.	Beceri ve yetenekler: ✓Hem öngörülebilir hem de öngörülemez çalışma prosedürlerini tanımlarken ve geliştirirken ileri teknolojik bilgi uygulaması ve entegrasyonu. ✓Kendisi ve başkaları tarafından gerçekleştirilen çalışma tekniklerinin ve sonuçlarının yönetimi ve denetimi. ✓Bilgi, yetenek, duygu ve faaliyetleri öngörülebilir ve öngörülemez bağlamlarda doğru bir şekilde iletmek. ✓Bir çalışma veya çalışma alanında teknolojik kaynakların doğru yönetimi. ✓Öngörülebilir ve öngörülemeyen bağlamlarda birinin ve diğerinin eylemlerinin sonuçlarının analizi. ✓ Çalıştığıveya mesleki alanındaki sorunları değerlendirmek ve çözmek için gerekli olan çeşitli ve geniş bilgilerin analizi. ✓Bir çalışma veya profesyonel alanda problemleri çözerken yaratıcı ve yenilikçi çözümler arayın.	Yetkinlik: ✓ Dahayüksek eğitim seviyelerine ilerleme sağlamak veya yeni bilgilerin uygulanmasını iyileştirmek amacıyla bir çalışma veya profesyonel alanda eğitimin kendi kendine yönetimi. ✓Mesleki bir alanda öngörülebilir ve öngörülemeyen faaliyetler yürütmek için özerklik ve sorumluluk ve faaliyetlerin ikincil kişiler tarafından denetlenmesinden sorumlu ✓İşyerinde risk önleme, insan güvenliği, iş kalitesi ve mesleki faaliyetin yürütüldüğü çevrenin korunmasını uygulamak ve denetlemek için sorumluluk ve özerklik.
İtalya	<i>Resmi niteliklerini Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi/ seviyelerine atıfta bulunmak içinEQF</i>	Bilgi: Kapsamlı, entegre ve özel bilgi. ✓Bilgi alanları hakkında farkındalık	Beceriler: ✓Ayrıca uyarlamalar, yeniden düzenlemeler ve yeniden çalışmalar yoluyla, çok çeşitli yöntemleri, uygulamaları,	Özerklik ve Sorumluluk: ✓Belirlenen, karmaşık ve döngüsel ve öngörülemeyen değişikliklere maruz kalan



	seviyetanımlayıcılarını kullanır.		protokolleri ve araçları bilinçli ve seçici bir şekilde değiştirmek için, teknik bulmaya izin veren kapsamlı bir bilişsel, ilişkisel, sosyal beceriler setini etkinleştirerek kullanın. çözümler de alışılmadık. ✓Tipik olarak: ANALİZ VE DEĞERLENDİRME, TEKNİK ALANA İLİŞKİN ETKİLİ İLETİŞİM ve KRİTİKLERİN YÖNETİMİ	bir bağlamda kararları belirleyerek ve uygulama sürecine katkıda bulunarak, gözden geçirme ve geliştirme müdahalelerini belirleyerek ve planlayarak, kendi başına ve diğer kaynaklardan ulaşılan hedeflere uygunluğun sağlanması .
Fransa	EQF seviye 5 = NQF seviye 5 EQF seviye 5 = Fransızca Seviye IV	Seviye tanımı: ✓Denetleyici bir yüksek vasıflı işçi seviyesinde işler yapan ve mesleki sertifika (BP), teknik sertifika (BT), mesleki bakalorya veya teknolojik bakalorya ile eşdeğer bir eğitim seviyesi kanıtı sağlayabilen personel.		Öğrenme çıktıları: ✓IV. Seviye yeterlilik, önceki seviyeye göre daha yüksek seviyede teorik bilgi içerir. Bu faaliyet, esas olarak, özerk olarak yürütülebilen ve / veya denetim ve koordinasyon sorumluluklarını içeren teknik çalışmayla ilgilidir.
Portekiz	EQF seviye 5 = NQF seviye 5	Bilgi: ✓Belirli bir çalışma veya çalışma alanında kapsamlı, özelleşmiş, olgusal ve teorik bilgi ve bu bilginin sınırları hakkında farkındalık.	Beceriler: ✓Soyut problemlere yaratıcı çözümler tasarlamak için gereken kapsamlı bilişsel ve pratik beceriler	Yetkinlik: ✓Öngörülemeyen değişikliklere tabi olan çalışma veya çalışma bağlamlarını yönetmek ve denetlemek. Sizin ve diğerlerinin performansını gözden geçirmek ve geliştirmek için.
Türkiye	EQF seviye 5 = NQF seviye 5	Bilgi:	Beceriler:	Yetkinlik:



		<ul style="list-style-type: none">✓ Bir çalışma veya öğrenme alanında uzmanlık için gerekli teorik ve pratik bilgiye sahip olmak.	<ul style="list-style-type: none">✓ Bir alandaki, iş veya öğrenmedeki karmaşık ve birbiriyle ilişkili faaliyetlere ait verileri analiz edin,✓ sonuçları sorgulayıcı bir yaklaşımla değerlendirmek,✓ sonuç çıkarmak,✓ uygun görevleri ve yöntemleri tanımlayın ve bunları uygulayın veya sistematik olarak uygulanmasını sağlayın;✓ İlk kez karşılaşılan benzersiz ve / veya öngörülemez sorunlara kanıta dayalı çözümler geliştirmek;✓ bilgi ve becerileri başkalarına aktarın.	<ul style="list-style-type: none">✓ Öngörülemez değişikliklerin meydana geldiği ortamlarda karmaşık faaliyetler gerçekleştirirken sınırlı sorumluluk alın;✓ Sorumluluğu altında başkaları tarafından gerçekleştirilen faaliyetler üzerinde gözetim ve denetim üstlenmek;✓ öğrenme hedefleri doğrultusunda öğrenme ihtiyaçlarını karşılamak,✓ öğrenme ihtiyaçlarının belirlenmesi ve performanslarının geliştirilmesiyle ilgili sorumluluğu altındaki kişilere rehberlik etmek.
--	--	---	--	---



İo Birimi ŞABİoNU

İo Birimi (Uİo)			
Ünite Başıİı:		Yeterliliİe referans:	EQF'yeatıftabulunanöİrenme çıktıları:
<i>Uİo'nun adı</i>		<i>Yeterliliİin adı</i>	<i>EQF...</i>
	Performans göstergeleri	Deİerlendirme araçları	Tüm yeterliliİe göre Uİo'nun göreli aİırlıİı (%)
Öİrenme sonucu 1	<i>İo adı</i>	Araç 1 Araç 2 Araç 3%
<i>Bilgi</i>			
<i>Beceriler</i>			
<i>Yetkinlik</i>			
Öİrenme sonucu 2	<i>İo adı</i>		
<i>Bilgi</i>			
<i>Beceriler</i>			
<i>Yetkinlik</i>			
Öİrenme sonucu "n"	<i>İo adı</i>		



Öğrenme Çıktı 1 Temel Birimi -Sağlık veGüvenlik, Hijyen ve Çevre Koruma

1o Birimi 1

Ünite Başlığı:		Yeterliliğe referans:	EQF'ye atıfta bulunan öğrenme çıktıları:	
1. Sağlık ve Güvenlik, Hijyen ve Çevre Koruma		"ŞEF"	EQF 5. SEVİYE	
		Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun görelî ağırlığı (%)
Öğrenme çıktısı 1	<i>Yönetmeliklere uygun olarak iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak</i>	<i>öğrenme çıktısı 1</i>	<i>Araç 1- Yazılı Test</i>	% 5
<i>Bilgi</i>	1. İş yerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili mevcut mevzuatın ortak ilkelerini ve uygulama yönlerini bilir 2. Mutfaktaki işçilerin sağlık ve güvenliğine yönelik riskleri ve tehlikeleri bilir 3. Güvenlik ve risk algısı kültürünü bilir: kural ve davranış yöntemlerini bilir 4. Mutfaktaki güvenlik yönetim sistemini bilir	<i>Profesyonel sağlık ve güvenlikle ilgili yönetim işlevlerini ve faaliyetlerini gösterir</i>	<i>Araç 2 - örnek olay</i>	
<i>Beceriler</i>	1. İşyerinde sağlık ve güvenliğin korunması ile ilgili yükümlülöklere uygun olarak işveren ile işbirliği yapabilir. 2. İş ekipman ve makinelerini, zehirli maddeleri, taşıma araçlarını ve güvenlik cihazlarını uygun şekilde kullanabilme 3. İşverenin koruma talimatlarına saygı duyabilir ve bunları paylaşabilir			



	4. Ciddi ve yakın tehlike durumlarını ortadan kaldırmak veya azaltmak için çalışarak her türlü tehlikeli durumu derhal işverene bildirebilir	
<i>Yetkinlik</i>	1. Şirket içi güvenlik, çalışma yöntemlerine saygı, önleme ve güvenlik kurallarına uyma konusunda kontrolü ele alabilir. Organizasyon içinde aktif rol alır ve kendisinin ve tüm şirket çalışanlarının sağlığını ve güvenliğini korumak için sürekli çalışır. 2. Alınan direktiflerin iş faaliyetinin koordinasyonu ve denetlenmesinden ve işçiler tarafından doğru şekilde uygulanmasının kontrol edilmesinden ve işlevsel bir inisiyatif gücünün uygulanmasından sorumludur.	
Öğrenme sonucu	Mutfaktaki hijyen ve sanitasyon süreçlerini kontrol etmek	öğrenme çıktısı 2
<i>Bilgi</i>	1. Mikroorganizmaların gelişmesine neden olan faktörleri ve temel gıda koruma tekniklerini bilir. 2. Kişisel hijyen, ekipman ve çalışma ortamları ile ilgili yasal ve düzenleyici referansları bilir 3. Temizleme ve sanitasyon prosedürlerini bilir 4. Gıda yönetimi ile ilgili yasal ve düzenleyici referansları bilir 5. Gıda işleme ve depolamaya yönelik modern teknoöğrenme çıktısıjileri ve ilgili kalite standartlarını bilir	<i>Gıda güvenliği ve sanitasyonda ilke ve standartları uygulama</i>
<i>Beceriler</i>	1. Hammaddeleri kontrol edebilir ve depolayabilir 2. HACCP Gıda Güvenliği El Kitabının kendi kendini izleme prosedürlerini uygulayabilir. 3. Mutfak ekipmanlarının durumunu ve bakımını kontrol edebilir 4. Kişisel hijyen, yerlerin, ekipmanın ve kullanılan ekipmanın hijyenini sağlama becerisine sahiptir. 5. Çalışma alanlarının ve ekipmanların temizliği ve sanitasyonu için prosedürler uygulayabilir	
<i>Yetkinlik</i>	1. Tedarik akışlarının ihtiyaca göre yönetilmesinden, hammaddelerin depolanma ve muhafaza yöntemlerinin belirlenmesinden sorumludur.	



	<p>2. Hammaddeleri belirlenen zamana göre ve alınan iş planına göre hazırlayabilme, gıdanın seçilmesi, temizlenmesi, işlenmesi ve gerektiğinde muhafazasını sağlamak</p> <p>3. Yerlerin ambalaj ve sanitasyon ekipmanlarının ve işletme malzemelerinin bakım işlemlerinin, alınan endikasyonlara göre yürütülmesinden, gıda ürünlerinin güvenliği için özdenetim prosedürlerinin uygulanmasından sorumludur.</p> <p>4. Korunacak taze veya pişmiş ürünler için soğuk zinciri koruyabilir</p>	
Öğrenme sonucu 3	<i>Mutfakta sürdürülebilir uygulamaların tanıtılması ve sürdürülmesi - yerel satın alma</i>	<i>öğrenme çıktısı 3</i>
<i>Bilgi</i>	<p>1. Gıda ürünlerinin üretim ve satış sistemlerini bilir: kısa zincirin avantajları</p> <p>2. Mevsimlik ürünlerin özelliklerini bilir</p> <p>3. Biyoçeşitliliğin değerini bilir</p> <p>4. Sürdürülebilir yetiştiriciliği bilir (organik, biyodinamik, permakültür, adil ticaret tarımı)</p> <p>5. Şirketlerde kurumsal Sosyal Sorumluluk Yönetimini (KSS) bilir</p>	<i>Organik tarım, sürdürülebilir gıda üretimi ve yemek pişirme, yerel ve mevsimlik ürünlerin kullanımı ve diğer yeşil girişimlerle ilgili kavramları tartışın. Sürdürülebilir gıda sistemleri oluşturmak ve desteklemek için sosyal sorumluluk gösterir.</i>
<i>Beceriler</i>	<p>1. Sürdürülebilir ürünlere dayalı menülere öncelik vererek beslenme tarzlarını ve müşteri ihtiyaçlarını belirleyebilir</p> <p>2. Agronomik, organoleptik ve morfoöğrenme çıktısıjik özelliklerine göre mevsimlik ürünleri ve sürdürülebilir mahsullerden bir araya getirebilir</p> <p>3. Piyasadan KSS yönetimi ile ilgili eğilimleri ve sinyalleri belirleyebilir</p>	
<i>Yetkinlik</i>	<p>1. Yalnızca ürünlerin içsel değerini değil, aynı zamanda sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğin değerini de iletebilen tariflerin tasarlanması ve geliştirilmesinden sorumludur.</p> <p>2. Mutfak tasarımı ve üretiminde, aynı zamanda daha genel olarak toplumda ve ülkede değişim ve yeniliğin</p>	



	<p>kolaylaştırılması, teşvik edilmesi ve eşlik edilmesinden sorumludur.</p> <p>3. Avangart trendlerin öngörülmesinden, fenomenlerle ilgili sinyallerin tanınmasından, sürdürülebilirlik değerlerini işletmeye yönlendirmekten sorumludur.</p> <p>4. Tasarım mantığına ve önceden hazırlanmış kılavuzlara dayalı olarak tanıtım etkinliklerinin düzenlenmesinden, kullanılan hammaddelerin yetiştirildiği ve üretildiği yerlerin hikaye anlatımını yöneterek, ürünlerin ve ürünlerin özelliklerinin bilgisini yaymaktan sorumludur. bölge</p>		
Öğrenme sonucu 4	<i>Mutfakta geri dönüşümü yönetmek, malzemelerin ve artıkların uygun şekilde kullanılmasını sağlamak</i>	<i>öğrenme çıktısı 4</i>	
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Gıda ürünlerinin yaşam döngüsünü bilir2. Mutfaktaki atık kavramını ve uygun yönetimi bilir3. Mutfakta hijyen ve atık güvenliğini bilir4. Dairesel mutfakçı bilir5. Dairesel pişirme tariflerini bilir	<i>Atık yönetimi prosedürleri geliştirir ve bunların uygulanmasını kontrol eder</i>	
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Dairesel mutfakta maliyetleri ve maliyetlerin geri kazanımını değerlendirebilir2. Mutfakta oluşan atık miktarını azaltabilir3. Mutfak atıklarını kullanarak "yenilikçi" tarifler geliştirebilir		
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Üretim, tüketim ve yeniden kullanımı içeren bir "kapalı döngü" olarak üretim döngüsünü dikkate alarak menülerin tasarımından ve reçetelerin gerçekleştirilmesinden sorumludur.2. Mutfaktaki atıkların değerlendirilmesi için yeni iş modellerinin tasarlanması ve yaratılmasından sorumludur.3. Sürdürülebilir bir süreç yönetimi için üretim döngüsüne müdahaleler uygulayarak gastronomik seçimlerin uyarlanması ve kişiselleştirilmesinden sorumludur.4. Ürünü / yemeği yaşam döngüsü düşünme yaklaşımını kullanarak tasarlamaktan sorumludur.		



Öğrenme sonucu	Çevre dostu uygulamalar öneren çevre koruma önlemlerinin uygulanması	öğrenme çıktısı 5	
Bilgi	<ol style="list-style-type: none">1. Mevcut çevre mevzuatının ortak ilkelerini ve uygulama yönlerini bilir2. Ekoöğrenme çıktısıjik yaklaşımı ve çevresel sürdürülebilirliği bilir3. Mutfak atıklarının doğru yönetimini bilir4. Mutfak ortamındaki kirleticilerin analizini bilir5. Gönüllü çevre yönetimi sistemlerini bilir (EMAS ve ISO 14000)6. Ekoöğrenme çıktısıjik etiketleri bilir: çevre ve enerji etiketleri	Çevre koruma önlemleri önerme ve uygulama becerisini gösterin.su ve enerji tasarrufu vb.	
Beceriler	<ol style="list-style-type: none">1. "Ortak" bir sorumluluğun değerini ve anlamını çevresel eylem stratejisine aktarabilir2. Analiz edilen durumla tutarlı olarak çevreyi ve ekosistemi korumak / sürdürmek için olası eylemleri planlayabilir3. Kritik değişkenleri tespit ederek ve beklenen kalite seviyelerini yeniden oluşturmak için önleyici tedbirler sağlayarak entegre çevre yönetim sistemini uygulayabilir.4. Ekolojik gıda dışı ürünleri kullanabilir5. Ambalajı azaltabilir ve / veya mümkün olduğunda ambalajı yeniden kullanabilir6. Çevre ve / veya enerji etiketi olan mutfak ekipmanı ve gereçlerini seçebilme		
Yetkinlik	<ol style="list-style-type: none">1. Çevresel sürdürülebilirlik politikalarının uygulanmasından sorumludur: enerji tasarrufu, su tasarrufu, organik, yerel ve adil ticaret gıda ürünlerine öncelik;ekolojik gıda dışı ürünlere öncelik2. Kuruluşunuzun çevresel davranışının tanımlanmasından sorumludur3. Bir çevre yönetim sisteminin uygulanmasından sorumludur		



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



	4. Müşterileri iyi çevre uygulamalarına dahil ederek paylaşılan çevresel sorumluluğun sosyalleştirilmesinden sorumludur.			
--	--	--	--	--



Io 2 Temel Birimi - Mutfak işletmeciliği, turizm ve girişimcilik

Io 2 Birimi

Ünite Başlığı:		Yeterliliğe referans:EQF'ye atıfta bulunan öğrenme çıktıları:		
2. Mutfak işletmeciliği, turizm ve girişimcilik		"ŞEF"EQF seviye 5		
		Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun görelî ağırlığı (%)
Öğrenme sonucu 1	<i>Turizm sektörü, konaklama ve mutfak işletmeciliği ile ilgili mevzuatın uygulanmasını kontrol etmek</i>	<i>öğrenme çıktısı 1</i>	<i>Araç 1 -Her sektörde (turizm, konaklama, yemek pişirme) uygulanacak mevzuat hakkında yazılı grup çalışması;Çalışmanın sözlü sunumu,sonuçların tartışılması ve yapılacak iyileştirmeler (varsa)</i>	% 10
<i>Bilgi</i>	1. Aşçılık sektörünün özelliklerini bilir 2. Turizm, otelcilik ve mutfak işletmeciliği sektörüne uygulanan ulusal ve uluslararası hukuku bilir.	<i>İlgili mevzuat ve mutfak işi ile ilgili yönetmelik uygulamalarını kontrol etme rolü hakkında derin bilgi sahibi olduğunu gösterir.</i>	<i>Araç 2 - Doğrudan gözlem ve sınıfa katılım (vaka çalışması ve tartışma; sunumlar; rol yapma; teknik eğitimi içerebilir);Örnek olay çalışmaları ve problem çözme üretimi; Bir iş planının detaylandırılması ve sunumundan oluşacak nihai proje.</i>	
<i>Beceriler</i>	1. Mutfak sektörünün özelliklerini rekabet ve trendler açısından yorumlayabilir 2. Her iş sektöründe uluslararası ve ulusal mevzuatı uygulayabilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Her bağlam ve sektörü özerk ve sorumlu bir şekilde uygulamak ve uyarlamak için mevzuatın yönetimi ve denetiminden sorumludur.			
Öğrenme sonucu 2	<i>stora sektöründe girişimcilik temellerini ve iş planlama ilkelerini, kendi alanında yeni iş</i>	<i>öğrenme çıktısı 2</i>		



	<i>girişimleri ve optimizasyonları önerme lehine uygulamak</i>		Araç 3 - BT kullanarak bir iş planının hazırlanması ve sözlü sunumu.	
<i>Bilgi</i>	1. Yiyecek içecek, konaklama ve turizm sektörlerinde şirketleri ve işletmeleri oluşturmak, yönetmek ve büyütme için gelişmiş girişimcilik yönetimi uygulamalarını ve tekniklerini, liderlik ve kişisel gelişim dinamiklerini, araçları ve somut araçları bilir. 2. Uluslararası bir ortamda iş fırsatlarını artıran bir ağ oluşturma ve deneyim paylaşım ortamı oluşturmaya yönelik araçlara aşinadır	<i>Restoran / mutfakta optimizasyonlar önererek ve iş girişimleri söz konusu olduğunda karar verme sürecine katılarak restoran veya otel yönetimi ile aktif davranış ve işbirliği sergilemek</i>	Araç 4 - Bir jüri önünde çeşitli gastronomik tekliflerin pratik kanıtı; Diğerlerinin yanısıra restoranlara, otellere kültürel ve teknik ziyaretler.	
<i>Beceriler</i>	1. Kendi iş projenizi yaratabilir 2. Kişisel hedefleri pazar fırsatlarıyla uyumlu hale getiren yüksek etkili bir iş tasarlayabilir 3. Girişimci yönetim modellerine ilişkin sistemli ve yenilikçi bir vizyon geliştirebilir 4. İç ve dış potansiyellere ve kısıtlamalara kesin bir stratejik teşhis koyabilir 5. Küreselleşmiş bir dünyada başlangıcını ve sürekli büyümesini hedefleyen işletmenin stratejik yönetim ve operasyonel yönetim tekniklerini uygulayabilir. 6. İstenilen sonuçlara ulaşmak için yaratıcı çözümler bularak, alışılmışın dışında düşünebilir ve harekete geçebilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Bağımsız olarak girişimci yönetim bilgisini ve yeni iş yaklaşımlarını entegre etmekten sorumludur			
Öğrenme sonucu 3	<i>şteri memnuniyetine yönelik ekonomik, pazarlama ve satış prensiplerini uygulamak</i>	<i>öğrenme çıktısı 3</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Belirli pazarlama araçlarını ve ilkelerini bilir 2. Satış psikolojisinin temellerini ve tüketici satın alma davranışını etkileyen faktörleri bilir	<i>Çalışmayı hedeflere (müşteri memnuniyeti) ve sonuçlara (satış maksimizasyonu) ulaşmayı</i>		



	<p>3. Pazarlama araştırmasının ana yöntemlerini bilir</p> <p>4. Pazarlama ve iletişim karışımını ve bileşenlerinin ilişkilerini bilir</p>	<p><i>a yönlendirme becerisigösterin</i></p>		
<i>Beceriler</i>	<p>1. Ulusal ve uluslararası en iyi uygulamaları yansıtan birim (ler) in operasyonunu ve stratejik yönetimini günlük olarak denetleyebilir</p> <p>2. Bir şirketin farklı alanlarını (pazarlama, insanlar, süreçler, finans vb.) Etkin ve verimli bir şekilde yönetebilir.</p> <p>3. Bir İş Planı geliştirebilir ve bunu potansiyel ortaklara veya yatırımcılara sunabilir</p> <p>4. Pazarlama ürünleri geliştirebilir, müşterilerle ilişkiler kurabilir ve müşteriye elde tutma düzeylerini artırabilir</p> <p>1. Şirket hedefleri, öncelikleri ve değerleri ile tutarlı olan müşteri hizmetlerini planlamak, değerlendirmek ve iyileştirmek için önlemler geliştirebilir</p>			
<i>Yetkinlik</i>	<p>1. İş modellerini uygulamaktan, pazarlama tekniklerini entegre etmekten ve kişilerarası ilişkileri iş geliştirme sürecine yönetmekten, girişimcilik, yönetim, operasyonel, stratejik pazarlama, planlama, bütçe oluşturma ve finansal yönetim becerilerini göstermekten sorumludur.</p>			
Öğrenme sonucu 4	<p><i>türel bir fenomen olarak gastronominin özelliklerini ve anlamını keşfetmek ve kullanmak</i></p>	<p><i>öğrenme çıktısı 4</i></p>		
<i>Bilgi</i>	<p>1. Her ülkenin kültürünü, maddi ve manevi kaynaklarını bilir</p> <p>2. Yeni tüketicinin özelliklerini, motivasyonlarını ve dünya turizmindeki eğilimlerini bilir;Her ülkenin kendine özgü özelliklerini ve kimliğini dikkate alarak</p>	<p><i>Bölgeler ve kültürler hakkında derinlemesine bilgi gösterir ve mevcut kaynakları optimize etmek için bunu çalışma bağlamında uygular</i></p>		



	farklılaştırılmış bir teklif yaratma ihtiyacına ilişkin farkındalık geliştirmek			
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Her ülkenin kendine has özelliklerini ve kimliğini dikkate alarak farklılaştırılmış bir teklif yaratma ihtiyacına ilişkin farkındalık geliştirebilir2. Farklı bağlam türlerinden mutfak ürünleri yaratabilir ve geliştirebilir3. Gastronomi turizmi potansiyeli olarak mirası ve kültürü dikkate alarak farklı mutfak yaklaşımlarını keşfedebilir4. Gastronomik teklifi oluşturabilir, tasarlayabilir ve tüketicinin profiline uyarlayabilir			
<i>Yetkinlik</i>	Mutfak sanatlarının teknik, tarihi ve yenilikçi ustalığını uygulayın.			

Io 3 Çekirdek Birimi - Mutfak Personel Yönetimi ve İdaresi

Io Birimi 3

Ünite Başlığı:

Yeterliliğe referans:EQF'ye atıfta bulunan öğrenme çıktıları:

3. Mutfak Personel Yönetimi ve Yönetimi

"ŞEF"EQF seviye 5

		Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun görelî ağırlığı (%)
Öğrenme sonucu 1	<i>Mutfak personelinin planlanması ve organize edilmesi</i>	<i>Io 1</i>	<i>Araç 1 - Yazılı test</i>	<i>% 17,5</i>



<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Ülkeye göre gerekli istihdam yasaları ve prosedürlerine aşınadır.2. Yasal açıdan performans yönetimi ve disiplinle ilgili gereklilikleri anlar.3. İK yönetimi ilkelerini ve şirket yönergelerini / politikalarını takip eden performans incelemelerinin gerekliliklerini bilir ve anlar	<i>Yönetim uygulamaları, iş kanunu ve politikaları ve prosedürleri hakkında bilgi sahibi olun. Performans yönetimi ve disiplinle ilgili yasal sorunları belirleyin. İK yönetim ilkelerine ve organizasyonun kültürüne ve tarzına uygun bir performans incelemesi hazırlayın ve yürütün ve performans göstergeleri belirleyin.</i>	<i>Araç 2 - pratik görev (iş programı geliştirme)</i> <i>Araç 3 - örnek olay</i>	
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. İlgili iş mevzuatını çalıştığı sektörde uygulayabilir.2. Çalışma programlarını planlayabilir, geliştirebilir ve kontrol edebilir.3. Mutfaktaki personeli organize edebilir ve koordine edebilir.4. Görüşme, işe alma, işten çıkarma faaliyetlerini düzenleyebilir ve yürütebilir.			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Üretim hedefleri ve üretilen gıdanın kalitesi açısından standartların karşılanmasını sağlamak için işletmenin günlük / haftalık operasyonel ihtiyaçları için gerekli personeli özerk olarak planlamak, yapılandırmak, organize etmek ve denetlemek.			
Öğrenme sonucu 2	<i>r yemek servisi üretim tesisinde personel yönetiminin yapılması</i>	<i>lo 2</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. İş pozisyonlarının nasıl doğru bir şekilde tanımlanacağını ve mutfaktaki her departmana özgü tüm gereksinimleri anlar.2. Mutfak personeline gerekli İK yönetim yöntemlerini bilir ve uygular.	<i>Birden çok personel değişkenini dikkate alan etkili bir çalışma programı hazırlayın. Üretim sürecinde astları denetler. Çalışma takvimi, iş tanımı oluşturma, işe alma ve seçimi geliştirir.</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. İlgili idari belgelerle doğru çalışabilir mi?			



	<ol style="list-style-type: none">2. Ekibin çeşitli kültür özelliklerine göre prodüksiyon sırasında karşılaşılan günlük sorunlarla başa çıkabilir.3. Üretim sonuçlarını firma yönetiminin gerektirdiği şekilde gerekçelendirir ve açıklar.			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Öğrenci, bakımı altındaki çeşitli departmanlarda gerekli üretim yükünü planlama ve organize etme yeteneğine sahiptir ve ihtiyaç duyulan ilgili personelin seçimi ve katılımı yoluyla yüksek kaliteli performans sunar.			
Öğrenme sonucu 3	<i>Liderlik ve etkili ekip oluşturma ve Kariyer Yönetimi gerçekleştirme</i>	<i>Io 3</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Günlük bir mutfak veya gıda üretim tesisi yönetiminde gerekli olan liderlik türlerini bilir ve anlar.2. Etkili bir ekip oluşturmak için gereken eylem türlerini bilir ve anlar.3. Doğru büyüme için uygun eylemleri ve sonuçları verimli ve profesyonel bir ekip bilir ve anlar.4. Mesleki düzeyde kendi kendine devam eden eğitimin ve büyümenin gereklilikleri ve önemi (profesyonel ve kişisel şeflik kariyeriniz)	<i>Liderlik ve motivasyon üzerine çeşitli teorileri uygulayarak açık talimatlar, etkili eleştiri ve yeniden yönlendirme sağlayarak iş üretiminde başkalarının etkili denetimini gösterin. Ekip üyelerini kariyer gelişimlerinde destekler ve yönlendirir. Ekip çalışmasını ve ekip oluşturma ve yönetme becerisini gösterir. Çatışma çözme yaklaşımlarını belirleyin.</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Liderlik türünü gerektiği gibi uygulayabilir2. Ünitesindeki aşçıları gündelik zorlukları ve sorunları konusunda yönlendirir ve destekler3. Bir takımındaki çeşitli kişilikleri daha verimli ve üretken, destekleyici, güven inşa eden, sabırlı, problem			



	çözen bir ekibe doğru analiz eder ve yönlendirir.			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Şirket yönetiminin gerektirdiği özel hedeflere yönelik çeşitli stres faktörleri altında bir ekibi yönetebilir.2. Yönetilen ekipteki kişi sayısına göre uygun yönetim tekniklerini uygulamak.3. Kendisinin ve personelinin kariyer gelişimi için uygun yolu seçebilir ve danışabilir / tavsiyede bulunabilir.			
Öğrenme sonucu 4	<i>Diğer insanları eğitmek (personel)</i>	<i>10 4</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Eğitim döngüsünü bilir - ihtiyaç değerlendirmesi, tasarım, uygulama, değerlendirme.2. Kursiyerler için eğitim programının ihtiyaçlarını ve gereksinimlerini bilir ve anlar	<i>Eğitim döngüsü hakkında bilgi gösterin - ihtiyaç değerlendirme, tasarım, uygulama, değerlendirme. İyi öğretim becerileri gösterir, çeşitli mesleki konuları uygun yöntem ve terminolojiyi kullanarak başkalarına açıklar, insanların öğrenmesine yardımcı olan faktörler yaratır.</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Müfredat veya eğitim programı oluşturabilir ve kursiyerlere gereksinimlerine göre uygulamak için uygun öğretim yöntemlerini seçebilir.2. İyi iletişim becerilerine, uygulamalı becerilere (nasıl yapılması gerektiğini göstermek için pratik becerilere) sahiptir;3. Kursiyerleri öğretim sürecine aktif olarak dahil edebilir			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Öğrenci, mesleğin gereksinimlerini günlük örneklerle, geçmiş deneyimlerle ve öğrenilen derslerle açıklayabilir ve aktarabilir.2. Hayat boyu öğrenme ve sürekli eğitim programı kavramlarını açıklayabilir ve tanıtabilir.			



Io 4 Temel Birimi -Finans ve kaynak yönetimi ve defter tutma

Io Birimi4

Ünite Başlığı:

Yeterliliğe referans:EQF'ye atıfta bulunan öğrenme çıktıları:

4. Finans ve kaynak yönetimi ve defter tutma (IC)

"ŞEF"EQF seviye 5

		Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun görelî ağırlığı (%)
Öğrenme sonucu 1	<i>Uygun gıda maliyeti çözümlerinin uygulanması</i>	<i>Io 1</i>	<i>Araç 1 - yazılı test</i>	
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Gıda maliyeti kavramını bilir ve anlar2. Temel matematik ilkelerini ve hesaplamalarını bilir ve anlar3. Gıda maliyetinin değişkenini bilir ve anlar (mevsimler, ürünler, ithalat, paketleme)4. Yemek maliyeti kavramının tariflere, menüye nasıl uygulanacağını bilir5. Envanter kontrolü, satın alma ve teslimat süreçlerini, uygun tedarikçi seçimi prensiplerini, içerik seçimini, uygun bileşen seçiminin arkasındaki prensibi anlar6. Yemek hizmeti endüstrisindeki P & L'yi, doğru ve yeterli defter tutma değerlerini bilir ve anlar	<i>Kâr ve zarar bilgisini gösterir;Kâr ve zararları analiz edin ve finansal verilere dayalı değişiklikleri uygulayın;Karmaşık bir gıda operasyonu için yıllık bir işletme bütçesini analiz edin ve hazırlayın.Hedeflenen yiyecek maliyetinde bir menü oluşturmak için menü karışımı ve porsiyon maliyeti kavramlarını uygulayın</i>	<i>Araç 2 - hesaplama görevi / maliyetlendirme</i> <i>Araç 3 - Bir gıda işletmesinde finansal göstergelerin planlanması ve yönetimi ile ilgili pratik görev</i>	<i>% 15</i>
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Geçerlibir yemek tarifi, menüye gıda maliyeti, sipariş satın alma kavramını;			



	<ol style="list-style-type: none">2. Yemek hizmeti endüstrisindeki maliyet sorunlarıyla ilgili temel ve uygun matematik işlevlerini kullanır ve çalıştırır3. Üretim tesisinin gerektirdiği veya gerektirdiği şekilde, mevsimsellik, kullanılabilirlik, ürün tedarikine dayalı olarak maliyetlendirmeyi planlar ve yürütür;4. Yemek maliyeti konseptleri oluşturur ve tariflere, menüye ve etkinlik planlamasına uyarlar5. Bir envanteri düzgün bir şekilde taşıyabilir, öğeleri mevcut ihtiyaçlara göre uygun şekilde planlayabilir ve sipariş edebilir6. Satın alınan ürünlerin kalitesini tanıyabilir ve analiz edebilir7. Tedarikçileri ihtiyaçlara göre farklılaştırabilir ve seçebilir8. PL beyanı sayfasını analiz edebilir ve gerektiğinde harekete geçebilir9. Kuruluşun ihtiyaçlarına göre uygun ve yeterli çalışan bir defter tutma sistemi oluşturabilir, besleyebilir ve sürdürebilir10. Gerektiği gibi excel üzerinde formüller oluşturabilir			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrol süreci ve gelir ve giderlerin yönetilmesi dahil olmak üzere, kârlı bir gıda hizmeti kuruluşunun işletilmesine yönelik yönetim işlevlerini uygular;akıllı çalışma maliyetlendirme sistemleri veya çözümleri oluşturmak;hassas bir maliyet kontrol sistemi çalıştırır;muhasebe, satın alma departmanı, yöneticiler veya mal			



	sahipleri ile işbirliği yapabilir.Kârlı sonuçlar elde etmek için etkin maliyet kontrol önlemleri ve maliyet tekniklerinin kullanılması yoluyla bir restoran mutfağı bağlamında finansal yönetim kavramlarını uygulamak			
Öğrenme sonucu 2	<i>Restoran işinde bütçe geliştirmek ve yürütmek</i>	<i>lo 2</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Bütçe oluşturmanın gerekliliğini ve karmaşıklığını bilir ve anlar2. Dengeli ve gerçekçi bir bütçe yaratmanın gerekliliğini bilir ve anlar3. Bütçeleme sınırlamalarına saygı gösterin	<i>Etkili proje gerekçeleri ve geri ödeme analizi ile bir sermaye bütçesi hazırlama becerisini gösterin</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Yemek servisi kuruluşunun olanaklarını ve ihtiyaçlarını analiz edebilir2. Bir gıda üretim birimi veya işletmesi için bütçe teklifi geliştirebilir			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Kurumların ihtiyaçları doğrultusunda etkin bir şekilde dengeli bütçe oluşturabilir2. Önerilen bütçesini uygulayabilir ve kontrol edebilir3. Bütçe tekliflerini kolaylaştırmak ve nihai bir belgeye sahip olmak için gerektiği şekilde çeşitli departmanlarla işbirliği yapar4. İşletmenin satın alınması ve kontrolü için stratejiler geliştirir ve uygular			
Öğrenme sonucu 3	<i>Restoranda muhasebe / defter tutma süreçlerini gözlemlemek</i>	<i>lo 3</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Gıda maliyeti ile K&Z arasındaki kavramları bilir ve anlar;	<i>Muhasebe ve mali belgeleri analiz etme ve sektördeki geçerli</i>		



	2. Faturalar, transferler, protokoller gibi muhasebeye kullanılan çeşitli belgeleri tanıyın ve analiz edin	<i>düzenlemelere göre kayıt tutmayı destekleme becerisi gösterir;</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Muhasebe, satın alma, sipariş verme, üretim departmanları, stok takibi vb. İhtiyaç duyulan çeşitli belgelerle ilgilenebilir.	<i>Müşterilerin ihtiyaçlarını karşılayan, operasyonel olarak işlevsel ve karlı olan dengeli menüler yazma becerisi gösterin</i>		
<i>Yetkinlik</i>	1. Muhasebe ile ilgili belgeleri analiz edebilir, yönetebilir ve takip edebilir; 2. Restoranda uygun defter tutmayı kontrol eder			
Öğrenme sonucu 4	<i>Restoranda tedarik zinciri ve envanter sistemini yönetmek</i>	<i>lo 4</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Gıda tedarik sistemlerini anlar 2. Bir envanter sisteminin nasıl tasarlanacağını ve kullanılacağını bilir ve anlar 3. Envanter sistemlerinin arkasındaki kuralları bilir ve anlar - ilk giren ilk çıkar, rotasyon, uygun teslimat zamanlaması, uygun depolama, uygun stok sayımı vb. 4. Tedarik zinciri ve stoklama ile ilgili mevzuatı öğrenin	<i>Kaynak tahsisi dahil olmak üzere yerel ve küresel gıda üretimi ve dağıtım sistemleri hakkında bilgi gösterir;</i> <i>Bir gıda envanteri ve sipariş sistemi kullanın ve sorun giderin;</i> <i>Tüm gıda maddelerini uygun şekilde saklamak için bilgi ve beceri gösterir</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Restoran envanteri ve malzeme yönetimi için özel yazılımlarla çalışabilir; 2. Organize bir şekilde envanteri alabilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Organize ve düzgün bir şekilde envanter çıkarabilir 2. Restorandaki malzemeleri yönetebilir			



Io 5'in Temel Birimi -Mutfak Üretim Yönetimi ve Kalite Güvencesi

Io Birimi 5

Ünite Başlığı:		Yeterliliğe referans:EQF'ye atıfta bulunan öğrenme çıktıları:		
5. Mutfak Üretim Yönetimi ve Kalite Güvencesi (süreçler)		"ŞEF"EQF seviye 5		
		Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun görelî ağırlığı (%)
Öğrenme sonucu 1	<i>Klasik ve modern pişirme tekniklerinden geçerek mutfak üretim sürecini yönetmek</i>	<i>Io 1</i>	<i>Tool 1 - yazılı sınav</i>	% 15
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Günlük iş yükü hazırlığında ve işleyen yemek hizmetinde kullanılan çeşitli teknik ve yöntemleri bilir ve anlar2. Klasik mutfak için uygulanan teknikler ile modern mutfak arasındaki farkları bilir ve anlar.3. İşleyen bir mutfak için üretim sürecinde gerekli olan gereksinimleri bilir ve anlar	<i>Temel ve ileri mutfak tekniklerini özerk bir şekilde uygulayan ustalık düzeyini gösterir ve gıda üretim sürecindeki astları denetler</i>	<i>Araç 2 - örnek olay incelemesi, belirli bir tarifin açıklaması, kaynağı ve hazırlama yöntemi</i> <i>Araç 3 -farklı yemek türlerinin hazırlanmasındaileri tekniklerin gösterilmesive son yemeğin sunulmasıyla ilgili pratik görev</i>	
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Hem klasik hem de modern mutfakta gerekli olan uygun teknikleri her tarifte ihtiyaç duyulan şekilde kullanabilir ve uygulayabilir.2. İşleyen bir hizmet için uygun ve gerekli teknikleri uygulayabilir3. Üretimde gerekli olan uygun teknikleri denetleyebilir4. Klasik ve modern tekniklerle uygun standartlara göre yemek pişirebilme			



<i>Yetkinlik</i>	1. Gerekli iş yükünü uygun teknikleri kullanarak verimli bir şekilde gerçekleştirebilir / üretebilir 2. Üretim sürecini istenen sonuçlara yönlendirebilir ve kontrol edebilir			
Öğrenme sonucu 2	<i>Kalite standartlarına uygunluğu yönetmek ve kontrol etmek</i>	<i>lo 2</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Şirketin ve ilgili mevzuatın gerektirdiği kalite standartlarını bilir 2. Gıda üretimine dahil olan her bir standart için gereksinimleri bilir 3. Kalite standartlarının nasıl geliştirileceğini bilir 4. Satın almadan atmaya kadar tüm süreç boyunca kalite standartlarının nasıl uygulanacağını bilir	<i>Klasik ve çağdaş mutfaklar dahil olmak üzere farklı yemek türlerinin hazırlanmasında bilgi ve beceri gösterir ve mutfak üretiminin yüksek standartlarını kontrol eder;Plaka sunumunun uygun ilkelerini gösterir</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Önceden oluşturulmuş kalite standartlarına saygı duymak için gerektiğinde oluşturabilir, kurabilir, takip edebilir ve düzeltebilir 2. Kalite standartlarını korumak için gerektiğinde analiz edebilir, denetleyebilir ve yanıt verebilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Yerleşik kalite standartlarının uygulanmasıyla yüksek kaliteli mutfak üretimi sağlar. 2. Gerektiği gibi düzeltici önlemler olarak sorunları yerinde ayırt edebilir ve çözebilir			
Öğrenme sonucu 3	<i>Dünya mutfakları ve yemek kültürleri uygulaması (Avrupa, Amerika, Akdeniz, Asya vb. Mutfaklar ve Kültürler dahil)</i>	<i>lo 3</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Farklı dünya mutfakları için tipik olan temel malzemeleri ve lezzet profillerini tanımlar	<i>Tutarlılık gösteren, belirli makbuzları uygulayan ve</i>		



	2. Teknikleri ve belirli kültürlerden her bir bileşen için uygun olanı nasıl uygulayacağını bilir ve anlar	<i>belirli yemekleri hazırlamada gelişmiş beceriler gösterir</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Doğru pişirme teknikleri ve doğru hareketi kullanarak farklı mutfaklara özgü çeşitli yemekler hazırlayabilme			
<i>Yetkinlik</i>	1. Gerektiği gibi her bir özel mutfak ve malzeme için uygun pişirme tekniğini uygulayabilir			
Öğrenme sonucu 4	<i>Çocuklar için menüler ve diyet menüleri hazırlamak (sağlıklı yaşam tarzı, vegan, vejeteryan, alerjiye bağlı özel diyetler vb.)</i>	<i>lo 4</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Uygun olmayan her diyet için ilgili riskleri ve olası çözümleri bilir; 2. Alerjenlerin listesini ve farklı alerjileri, intoleransları bilir; Her mutfak veya diyet ihtiyacı için temel beslenme gereksinimlerini bilir	<i>Beslenme yönergelerini karşılamak için beslenme kavramlarını menü planlamasına ve tariflere uygulamakonusunda bilgi ve beceri gösterir.</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Yemekleri belirli beslenme gereksinimlerine göre hazırlayabilir; 2. Günlük üretim çalışmalarında son derece hassas ve ayrıntılı olabilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Çocuklara özel menüler veya diyet menülerini geliştirir ve hazırlar, detay odaklı ve özel gereksinimleri karşılayan			
Öğrenme sonucu 5	<i>Mutfak üretiminin sunumu, kaplanması ve dekorasyonu</i>	<i>lo 5</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Kaplama stillerinin tarihini ve gelişimini bilir ve anlar 2. Mimari ve kompozisyon, renk uyumu kavramlarını bilir; yüksek hacimli kaplamaya karşı ince yemek yeme ve tarla mutfakları kavramı	<i>Üretim standartlarını takip ederek, belirlenmiş kalite standartlarını takip ederek sunum becerilerini uygulama becerilerini gösterir.</i>		



<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Tabakta renk ve doku olarak uyum yaratabilir2. Yapabiliyorsa ygı gerektiği gibi aynı kaplama tarzı ve vizyonu kalite standartları dayattığı olarak kaplama ve yeniden3. Son dakikadaki kaplama sorunlarını çözebilir			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Uyum ve yüksek kalite olduğundan emin olmak için bir yemek sunabilir ve çeşitli bileşenleri değerlendirebilir; kaplama yaparken hareketlerinizde verimli ve ekonomik olun; her yemeğin jestlerinde ve kaplama ayrıntılarında kesin olun			
Öğrenme sonucu 6	<i>Gıda üretim ekipmanı yönetimini uygular</i>	<i>lo 6</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Mutfakta kullanılan her makine ve cihazın gerekliliğini bilir ve anlar2. Makinenin doğru kullanımını bilir ve anlar3. Ekipmanı kullanırken güvenlik kurallarını bilir ve anlar4. Mutfak ekipmanlarının uygun şekilde depolanmasını ve temizlenmesini bilir ve anlar5. Yeni teknolojileri günlük iş yüklerinde gördükleri şekliyle bilir ve anlar	<i>Ekipmanın durumunu korumada profesyonel yeterlilik gösterir ve sorumluluk kapsamında gerektiği gibi ayarlamalar yapar.</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Herhangi bir ekipman parçasını yeterli şekilde kullanabilir, temizleyebilir ve depolayabilir2. Ekipmanın temel günlük bakımını sağlayabilir3. Günlük iş yükünde ileri teknolojileri kullanabilir4. Günlük sorunlarda ekipmanla problem çözüme ile başa çıkabilir			



	5. Ekipmanı profesyonel bir şekilde kullanabiliyor mu (uygun bir şekilde kullanmak için)			
<i>Yetkinlik</i>	1. Aletleri, ekipmanları ve makineleri uygun şekilde kullanabilen ve ekipmanın doğru kullanımını başkalarına gösterebilen; 2. Alet, ekipman ve cihazların bakımını sağlar ve kullanımlarını kontrol eder			
Öğrenme sonucu 7	<i>Üretim sırasında etkin zaman yönetimi uygulamak</i>	<i>10 7</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Günlük iş yükünü hafifletmek için uygun teknikleri bilir ve anlar; 2. Bir üretim çalışma sayfasının nasıl sentezleneceğini bilir ve anlar; 3. Seri üretim ve zaman yönetiminin arkasındaki prensibi bilir ve anlar; 4. Gerektiğinde planlama ve yetkilendirme kavramını bilir ve anlar	<i>Mutfaktaki personelin ve süreçlerin verimli zaman yönetimini gösterir.</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Üretim yükünü ve son teslim tarihlerini hızlı bir şekilde kavrayabilir ve sistemleştirebilir / koordine edebilir, devam ettirebilir ve gözden geçirebilir; 2. Üretim sırasında zamanın kısa olduğu zamanlarda esnek olabilen ve hızlı çözüm bulabilen; 3. Çoklu görev gerçekleştirir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Ekibin zamanını ve mutfaktaki süreçlerini esneklik ve problem çözme becerileriyle etkin bir şekilde yönetir.			



Temel lo Birimi 6 - Menü araştırma ve geliştirme dahil mutfakta yaratıcılık ve yenilik

lo Birimi 6

Ünite Başlığı:

Yeterliliğe referans:EQF'ye atıfta bulunan öğrenme çıktıları:

6.Menü araştırma ve geliştirme dahil mutfakta yaratıcılık ve yenilikçilik

"ŞEF"EQF seviye 5

		Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun görelî ağırlığı (%)
Öğrenme sonucu 1	<i>Yemek tarifleri ve menüleri planlama ve geliştirme</i>	<i>lo 1</i>	<i>Araç 1 - yazılı test</i>	
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Mevcut gıda ürünlerini, içerik maddelerini, teknolojilerini ve arkasındaki geçmişi bilir (aileler, mevsimsellik, etiketler, kullanım standartları, ağırlık, verim ...);2. Temel araştırma yöntemlerini ve bilgi kaynaklarını bilir;3. Ürünlerin maliyetine, çarpan katsayısına, ortalama bilet fiyatına, rakiplere, pazarlama konumlandırmasına, psikolojik fiyata, şirketin stratejisine vb. Göre satış fiyatlandırmasını bilir.4. Müşteri bilgileri ve iletişim yükümlülükleri ile ilgili yasal çerçeveyi bilir (alerjenik riskler, ürünlerin menşei vb.)5. Diyet dengesini ve tekliflerin tutarlılığını bilir6. Üretim ve depolamayla ilgili ekipman ve malzemeleri bilir	<p><i>Hizmetin gereksinimlerini dikkate alarak ürünlerin optimum kullanımına dayalı olarak mevsimsellik, ikram konsepti, mevcut bütçe vb. Doğrultusunda yemekler ve menüler geliştirir.</i></p> <p><i>Yeni tarifleri, yiyecekleri ve yemekleribağımsız olarak araştırmave sonuçları işyerinde uygulama becerisini gösterin</i></p>	<p><i>Araç 2 - pratik test (fiş geliştirme, görsel, eşleştirme)</i></p> <p><i>Araç 3 - pratik görev (yeni bir yemek hazırlayın, kara kutu mücadelesi)</i></p>	<p>% 15</p>



	7. Eşleşmeleri ve içecekleribilir			
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Her yemekle ilişkili mutfak tekniklerinde ustalaşın2. Çanağı grafik olarak temsil edin3. Miktarları değerlendirin ve verimi hesaplayın4. Teknik sayfaları detaylandırın5. Satış fiyatını belirleyin6. Uzun ve zamanda organize edin (planogramların/ görev planlama tablosunun oluşturulması)7. Malzeme ve insan gücü ihtiyaçlarını belirleyin8. Ürünler, teknikler, tarifler gibi belirli öğeleri inceleyip analiz edebilir9. Yeni içerikler, yeni teknikler, yemek kültürleri hakkında uygun bir araştırma yapabilir			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Yeni tarifleri, yiyecekleri ve yemekleri bağımsız olarak araştırma ve sonuçları işyerinde uygulama becerisine sahiptir.2. Belirli bir bağlama uyarlanmış bir yemek pişirme hizmeti tasarlayabilme3. Yemek pişirme hizmetlerini müşteri geri bildirimlerine göre uyarlayın			
Öğrenme sonucu 2	<i>Çekici bir menü sağlamak için yeni tarifler, teknolojiler ve ürünler araştırmak</i>	<i>lo 2</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Gıda kimyasının temellerini bilir2. Farklı pişirme tekniklerini bilir3. Dünyadaki mutfakları bilir (ürünler, baharatlar, müstahzarlar, dernekler ...)4. Farklı mutfak kültürünü bilir5. Tat çağrışımlarını bilir	<i>Yeni ürünler ve tabaklar üzerinde özgün araştırma yapma ve sonuçları işyerinde uygulama becerisini gösterir</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Bir mutfak denetimi sağlayın2. Yeni gıda teknolojilerinde ustalaşmak			



	<ol style="list-style-type: none">3. Evrimini sağlamak için bir yemeği analiz edin4. Ürün ilişkilendirmeleri ve değişiklikleri ile denemeler yapın5. Bir tadım sayfası hazırlayın ve analiz edin			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Yeni yemekler vemenülertasarlamak için tarifler oluşturun			
Öğrenme sonucu 3	<i>Sanatsal bir ifadeyle yeni yemekler yaratmak</i>	<i>lo 3</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1.Yemek pişirmede yaratıcılık ve sanatsal ifade kavramlarını açıklamak;2.Sanatsal renkli sunumu, renk dengesini, dokular arası simbiyozları, renkleri ve yemeğe uygulanan teknikleri bilir ve anlar;3.Kompozisyon, aromalar, dokular, kaplamalar hakkında bilgi;4.Yiyecek eşleştirmesinin arkasındaki kavramı bilir ve anlar;5.Kaplamadaki gelişim tarzlarını bilir ve anlar;6.Yenilik türlerini bilir - teknolojik, organizasyonel vb.	<i>Alışılmadık yemek kombinasyonu, yenilikçi şekiller, çağdaş yerleşim fikirleri, geleneksel teknikler ve sunumların yeniden işlenmesi veya modernleştirilmesi vb. Açısından tarif veya yemek tasarlarken yaratıcılık gösterir.</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1.Yeni ve daha ileri teknikler uygulama gayreti içinde pişirme tekniklerini kontrol edebilir;2.Yeni yemekler anlayışında sanat, tarih, kültür, seyahat kavramlarını uygulama;3.Mevcut malzemeleri kullanabilir ve bunları yeni bir konseptte dönüştürmek için uygun pişirme tekniklerini kullanabilir;4.İnovasyon yapmak ve yeni bir şey yaratmak için halihazırda var olan konsept veya reçete üzerine yeni teknikler veya fikirler uygulayabilirim.			



	5.Gıda yeniliklerini belirleyebilir ve analiz edebilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Yemeklerin hazırlanması ve sunumu için yeni gıda ürünleri ve tekniklerini araştırır ve test eder; 2. Yeni tarifler, yiyecek ve içecek hazırlıkları ve ürünleri sunmanın yeni yollarını bulmak için yenilikçi ve yaratıcı fikirler üretin.			
Öğrenme sonucu 4	<i>Analyzesiçi ve gıda, sosyal, tarihsel ve kültürel etkisini ve yaratıcı bir süreç olarak uygulanacaktır</i>	<i>lo 4</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Zaman içinde gıda ve bileşenlerin tarihi ve bunların dünyadaki kültürler üzerindeki etkileri hakkında genel bilgiye sahiptir. 2. Akdeniz, Asya, Fransız, İtalyan vb. Mutfak türleri hakkında ileri düzeyde bilgi sahibidir ve kültürel arka planı ve yemek kökenini açıklar. 3. Avrupa gastronomi mirası kavramını anlar: kültürel ve eğitimsel yönler	<i>Günümüzde farklı kültürlerin ve yemek pişirme işlemlerinin çeşitli bileşenlerinin etkisine ilişkin özel bilgileri gösterir.</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Teknik uygulama açısından mükemmel bir yemek oluşturmak için her bir bileşenin özelliklerini analiz edebilir ve bunları bir araya getirmenin bir yolunu bulabilir 2. Belirli bir gıdanın her kültür ve tarih üzerindeki etkisini anlayabilir ve açıklayabilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Tarifin arkasındaki kimliği, anlamı ve geçmişi akılda tutarak yeni yemekler ve tarifler geliştirebilir			



Io 7 Temel Birimi - Mutfak İşletmelerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri

Io Birimi 7

Ünite Başlığı:		Yeterliliğe referans:	EQF'ye atıfta bulunan öğrenme çıktıları:	
7.Mutfak işletmelerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri		"ŞEF"	"ŞEF"EQF seviye 5	
		Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun göreceli ağırlığı (%)
Öğrenme sonucu 1	Mutfak sanatları ve mutfak işlerinde modern bilgi ve iletişim teknolojilerinin kullanılması	Io 1	Araç 1 - yazılı test Araç 2 - BİT yazılım ve uygulamalarını kullanmanın pratik alıştırmaları.	% 7.5
Bilgi	1. Catering ve yemek pişirmede kullanılacak farklı teknolojileri bilir. 2. Pişirme teknikleri, farklı tarifler ve mutfak yönetimi hakkında farklı bilgi kanallarını ve bilgi kaynaklarını bilir	Mutfak sanatlarına ve işletmeye uyarlanmış modern BİT kullanma yeteneğini gösterir, işinin her alanını iyileştirir: kurum içinde ve dışında		
Beceriler	1. Her durum ve kuruluş türü için en uygun BİT'i seçebilir. 2. Çeşitli bilgi kaynaklarından yararlı bilgileri arayabilir, bulabilir, sistematik hale getirebilir ve çıkarabilir			



<i>Yetkinlik</i>	1. Kaynakların iyileştirilmesi, hizmet kalitesinin iyileştirilmesi, müşteriye adaptasyon ve hizmetin kişiselleştirilmesi için en uygun bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanır.		
Öğrenme sonucu 2	<i>Özel yazılım kullanma</i>	<i>lo 2</i>	
<i>Bilgi</i>	1. Yazılımın nasıl kullanılacağını bilir: Bilgisayar, dokunmatik monitör, yazıcılar, yazarkasa, uzaktan kumandalar vb. BİT ekipmanı ve mutfakta, iletişimi ve iç süreçleri kolaylaştıran restorasyon ve yönetim için oluşturulan yazılım, arka ofis uygulamaları, tesis otomasyonu ve makine ve tesislerin elektronik kontrolü, enerji ve güvenlik kontrolü vb. 2. İphone, iPad, Smartphone ve tabletler gibi en yaygın uygulamaları bilir. iPad'i bir satış noktası terminaline veya dijital haritaya dönüştüren uygulamayı, konaklama için POS yazılımını, cep telefonlarından ödemeleri, envanter ve analizleri takip etmek için diğer uygulamaları, sipariş alma vb. Özellikle mutfak sanatları içinde uygulanan uygulamayı bilir.	<i>Maksimum profesyonellik düzeyinde tüm mutfağın en iyi işlevi için ICT ekipmanını ve yazılımını yönetme becerisini gösterir. En iyi uygulamaları seçme ve bunları satın alma maliyetlerini en aza indirmek, stokları / envanterleri yönetmek, istatistikleri yapmak ve mevcut tüm yazılımlardan mümkün olan en iyi verimi elde etmek için kullanmak için kullanma becerisine sahiptir.</i>	
<i>Beceriler</i>	1. Genellikle konaklama sektöründe kullanılan tüm BİT ekipmanlarını kullanabilir. 2. Her durumda en uygun uygulamaları kullanabilir: İşletme içinde veya dışarıdan rezervasyon ve sipariş sistemleri, envanterler, stok yönetimi, çevrimiçi satın alma ve stok yenileme, istatistikler, raporlar, maliyetler, muhasebe vb.		



<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Modern mutfaktaki görevlerini yerine getirmek için ICT kullanan modern bir aşçı olarak hareket etmek, sadece mutfak makineleri veya elektronik otomasyon uzaktan kumandaları için farklı yazılımlar kullanmayı gerektirir.2. Dikkate erişilebilir bilginin kullanıcı dostu, uygun olup alarak en uygun uygulamaları seçme, adımların etkinliği artırmak amacıyla, vb kalıcı erişilebilirlik, iletişim kolaylığı, kullanım maliyetleri, süreç otomasyonu, alınan rekabeti içinde restoran, sahip olduğu kaynakları veya yeni uygulamaları ve yazılımları kullanarak.			
Öğrenme sonucu 3	<i>Sosyal medyayı ve kanalları tanıtım ve markalaşma için kullanmak</i>	<i>10 3</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Sosyal medyayı ve kanal markalaşmasını bilir ve bunun mutfak sanatları ve mutfak işi için faydalarını fark eder2. Dijital pazarlama, reklamcılık ve iletişimin genel ilkelerini bilir	<i>Doğru kitleyi hedefleyerek, kaliteli içerikler sunarak, restoranın web sayfasına veya FB'ye ziyaretçi sayısını artırarak ve böylelikle</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Her durumda en uygun uygulamaları kullanabilir: İşletme içinde veya dışarıdan rezervasyon ve sipariş sistemleri, envanterler, stok yönetimi, çevrimiçi satın alma ve stok yenileme, istatistikler, raporlar, maliyetler, muhasebe vb.2. Müşterinin memnuniyetini sağlamak ve müşterileri her zaman bilgilendirmek için Müşteri Desteğini kullanır.3. Müesseseler adına iyi tavsiyeler vererek, aşçılık deneyimlerini başkalarıyla paylaşmaları için takipçileri motive edin	<i>restoranı tanıtarak ve daha fazla müşteri çekerek sosyal medyayı şirket yararına kullanma becerisini gösterir.</i>		



<i>Yetkinlik</i>	<p>1.Yeni kanallar oluşturarak, kimlik ve değerleri aktararak yeni müşteriler çekerek gastronomik teklif veya sunduğu faaliyetlere ilgi uyandırabilir.</p> <p>2.Öğrenci, müşteri ve tedarikçilerin ihtiyaç ve alışkanlıklarını bilerek, en uygun uygulama ve kanalları kullanarak müşteriler ve tedarikçilerle iletişimi geliştirebilir.</p> <p>3.Sosyal medyada güçlü bir varlık oluşturabilir, bağlantı kurabilir ve ilişkiler kurabilir, böylece giderek daha fazla ziyaretçi web sayfasını ziyaret etmekten restoranı ziyaret etmeye geçebilir.</p>			
Öğrenme sonucu 4	<i>Personel ve İK yönetiminde BT sistemini kullanmak</i>	<i>lo 4</i>		
<i>Bilgi</i>	<p>1.Farklı İnsan Kaynakları yönetimi programlarını bilir</p> <p>2.İKY yazılımının çeşitli işlevlerini bilir</p>	<i>Doğru işe doğru çalışanı kullanarak, mevcut insankaynaklarından en iyi şekilde yararlanarak, her çalışanın en iyi verimle çalışmasını sağlayarak, şirket faydalarını artırmak için İK uygulamalarını kullanma becerisini gösterir.</i>		
<i>Beceriler</i>	<p>1.Çalışan varlığını, üretkenliğini, seçimini, çizelgesini, vardiyalarını, görev dağılımını vb. Yönetmek için İK yönetim programlarını kullanabilir.</p>			
<i>Yetkinlik</i>	<p>1.Öğrenci, İK yönetiminin BT sistemini kullanarak, iyi programlar, görev dağılımı, her çalışanın yetkinliklerine ve niteliklerine ve şirketin ihtiyaçlarına göre uyarlanmış vardiyalar öneren çalışanların üretkenliğini artıracaktır.</p>			



lo 8 Temel Birimi -İletişim ve yabancı diller

lo Birimi 8					
Ünite Başlığı:				Yeterliliğe referans:	EQF'ye atıfta bulunan öğrenme çıktıları:
8.İletişim ve yabancı diller				"ŞEF"	EQF seviye 5
		Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun görelî ağırlığı (%)	
Öğrenme sonucu 1	<i>İşyerinde etkili iletişim kurmak</i>	<i>lo 1</i>	<i>Araç 1 -</i>		
<i>Bilgi</i>	1.Farklı iletişim tekniklerini ve iletişimin temellerini bilir 2.İletişim engellerine, sözlü ve sözlü olmayan tekniklere aşınadır 3.Kültürlerarası iletişimin temel ilkelerini bilir 4.Belirli müşterilerle iletişimin temel ilkelerini bilir (bireysel, organize misafir grupları, özel ihtiyaçları olan konuklar, VIP misafirler) 5.Müşterilerin geri bildirim toplama yöntemlerine aşınadır	<i>Konu, amaç ve izleyici açısından net ve iyi organize edilmiş bir iletişim kurma becerisi gösterir.Etkili iletişimdahil olmak üzere bir takım ile işbirliği içinde çalışma ve bir takım da profesyonel olarak liderlik etme becerisini gösterin</i>	<i>İletişimin kendisi (türleri ve kuralları) hakkında bir test, öğrencinin bilgisini değerlendirecektir.Gerçek yaşam durumları hakkında sorular içeren başka bir vaka çalışması, öğrencinin bilgiyi gerçek yaşam durumlarına uygulama becerilerini değerlendirecektir.İşarkadaşlarının önünde bir konuşma hazırlamak ve yapmak, toplum içinde konuşma yeteneğini değerlendirecektir.</i>	% 10	
<i>Beceriler</i>	1.Etkili iletişim araçlarını ve iletişim teknolojisini kullanabilir 2.Profesyonel terminolojiyi kullanabilir				



	3.İletişimde profesyonel görgü kurallarını gözlemleyebilir 4.Müşteri geri bildirimlerini toplayabilir		
Yetkinlik	1. Çok kültürlü ortamda, çeşitli iletişim araçları ve iletişim teknolojilerini kullanarak meslektaşları ve müşterileriyle zahmetsizce ve profesyonel bir şekilde etkileşim kurabilir 2. Müşterileri, meslektaşları, işverenleri ile çalışırken temel mesleki ve genel etik ilkelerine uyabilir		Araç 2 - Çatışma durumunun profesyonel bir şekilde çözülmesi hakkında vaka çalışması Araç 3 - yabancı dilde sunum
Öğrenme sonucu 2	<i>Kişilerarası becerileri kullanma</i>	lo 2	
Bilgi	1.Psikolojinin temellerini bilir 2.Stres yönetiminin temellerini bilir 3.Çatışma yönetimi ilkelerini bilir 4.Bir çatışma durumunda farklı davranış tarzlarını ve problem çözme stratejilerini bilir	Öğrenci, her koşula bağlı olarak, ilişki zorluklarını yönetme, empati gösterme, insanlarla uğraşırken kararlar, kelimeler ve davranışlar yoluyla iddialı olma becerisine	
Beceriler	1.Temas kurduğu diğer kişilere karşı empati ve girişkenlik hissedebilir 2.Açık ve yapıcı bir farklılık netleştirme atmosferini sürdürebilir 3.Çatışmanın ön koşullarını tanıyabilir ve çatışmalara neden olan koşulları proaktif olarak önleyebilir 4.Sorunları ve çatışma durumlarını çözebilir	bağlı olarak her zaman gösterebilecektir.	
Yetkinlik	1.Her duruma bağlı olarak, ilişki zorluklarını yönetebilecek, empati gösterebilecek, kararlar, sözler ve davranışlar yoluyla girişkenlik gösterebilecek. 2.En iyi uygulamaları izleyerek çatışma durumunun yapıcı ve barışçıl bir şekilde nasıl çözüleceğini gösterir. 3.Sorun çözme becerisini gösterir, iş durumuna göre etkili çözümler sunar.		



	4. Mesleki etik ilkeleri hakkında bilgi sahibi olduğunu gösterir			
Öğrenme sonucu 3	<i>Topluluk önünde konuşma</i>	<i>lo 3</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Topluluk önünde konuşma sürecini ve türlerini bilir 2. Gösterinin kilit noktaları oluşturacağını bilir: kim, ne, kim, araç, etki 3. Sunumun / konuşmanın hazırlık aşamalarını bilir	<i>Seyirciye uyarlanmış konuşmalar hazırlama, konuşmayı yaparken veya sunum yaparken izleyicilerle bağlantı kurma becerisini gösterir.</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Sunumu / konuşmayı hazırlayabilir, dinleyiciye uyarlayabilir, konuşmayı yapabilir 2. Önünde konuştuğu dinleyiciyi gözlemleyebilir ve farklı dinleyici türleri için sinyalleri tespit edebilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Dinleyicilere göre profesyonel bir şekilde sunum / konuşma hazırlayabilir 2. Topluluk önünde konuşma öncesinde ve sırasında stresle baş edebiliyor, kendini kontrol edebiliyor ve konuşmaya hakim olabiliyor (konuşmayı not almadan ya da çok azıyla yapıyor)			
Öğrenme sonucu 4	<i>Mesleki faaliyetle ilgili yabancı dil ve terminoloji lo kullanmak</i>	<i>lo 4</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Yabancı dilde mesleki terminolojiyi bilir 2. Diğer dillerdeki temel iletişim terimlerini bilir	<i>Alıcıya (müşteri, iş arkadaşı) ve konuşma türüne (aşçı siparişleri, müşteriye veya geniş bir izleyici kitlesine sunum) bağlı olarak dil değiştirme becerisini gösterir</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Yabancı dildeki mesleki metinleri okuyabilir ve anlayabilir (özel literatür, teknik dokümantasyon, vb.) 2. İnternette ve diğer kaynaklardan bilgi ararken yabancı bir dil kullanabilir			



	3.Ortakları ve misafirleri ile iletişim kurarken yabancı bir dil (yazılı ve sözlü) kullanabilir			
<i>Yetkinlik</i>	1.Hedef kitleye göre mesleki konularda etkili bir şekilde iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde bir yabancı dili (yazılı ve sözlü) kullanma becerisine sahiptir.			



Io 9 Temel Birimi -Konuk hizmetleri

Io Birimi 9				
Ünite Başlığı:			Yeterliliğe referans:	EQF'ye atıfta bulunan öğrenme çıktıları:
9. Konuk hizmetleri			"ŞEF"	EQF seviye 5
		Performans göstergeleri	Değerlendirme araçları	Tüm yeterliliğe göre Ulo'nun göreceli ağırlığı (%)
Öğrenme sonucu 1	<i>Katılım ve İkram Hizmeti sağlar</i>	<i>Io 1</i>	<i>Çokl 1 - yazılı sınav</i>	
<i>Bilgi</i>	1. Devam, iletişim, girişkenlik, algılama, empati, kişilerarası ilişki, ekip yönetimi, görevli profili, kalite, yemek hizmeti ile ilgili kavramları bilir. 2. Mutfak sektöründe farklı organizasyon türlerinde standartları bilir 3. Meslekteki yeni çalışma uygulamalarını bilir	<i>Kavramları özerk ve dinamik bir şekilde uygulama becerisini gösterin, hizmeti her müşteriye göre uyarlayarak, çalışanlara tavsiyelerde bulunmasına ve onları yönetmesine izin verin</i>	<i>Araç 2- İçeriğin görsel asimilasyonunu oluşturmak için grup çalışmasının sunumu (PPT sunumları, videolar vb. Olabilir).</i>	
<i>Beceriler</i>	1. Müşteri hizmetleri konseptleriyle ilgili varsayımları ikramda uygulayabilir 2. Mesleki standartları uygulayabilir 3. Farklı müşteri türlerini tanımlayabilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Müşterilerin memnuniyetini sağlamaya yönelik olarak öğrenilen kavramları uygun şekilde uygulama ve geliştirme yeteneğine sahiptir			
Öğrenme sonucu 2	<i>Masa servisi sağlar</i>	<i>Io 2</i>		



<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Menüde yer alan yemeklerin yanı sıra müşterinin seçtiği içeceklerin masada nasıl servis edileceğini bilir.2. Farklı durumlar için masa düzeni gereksinimlerini bilir3. Bardaklar, tabaklar, mutfak eşyaları, farklı tipte servis kapları vb. Dahil hizmette kullanılan restoran envanterini bilir.	<i>Bir masa ve bar servisinin bağımsız olarak doğru bir şekilde gerçekleştirme, bulaşıkları ve içecekleri etkin bir şekilde yerleştirme ve çıkarmabecerisini gösterir ve çalışanlara tavsiyelerde bulunmalarına ve onları yönetmelerine olanak tanır</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Servis edilen yiyecek ve içeceklerin özelliklerine ve servisin içeriğine göre uygun kap ve kapları seçip kullanabilir2. Konuklara hizmet etmenin farklı yollarını kullanabilir3. Tahmini müşteri fişine göre veya farklı bir durumda gerekli masa veya koltuk setlerini planlayabilir			
<i>Yetkinlik</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Yemek ve içecekleri doğru sırayla ve yerde yerleştirip çıkararak müşterilere uygun şekilde hizmet verebilmektedir.2. Hizmetin içeriğine göre hizmet vermek için uygun envanter kullanabilir.3. Masa kompozisyonunun düzgün bir şekilde kurulup kurulmadığını ve müşterilerin resepsiyonu ve hizmetleri için hazır olup olmadığını kontrol edebilir ve onaylayabilir			
Öğrenme sonucu 3	<i>Müşterinin davranışını tanımak ve geri bildirimini yönetmek</i>	<i>lo 3</i>		
<i>Bilgi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Konukları tedavi etmenin yollarını bilir2. Sözsüz dili tanıma3. Kişinin duygusal tepki ve sinyal türlerini tanıyın4. Yabancı misafirlere hizmet vermenin standardını ve özelliklerini bilir	<i>Müşteriye daha iyi hizmet verebilmek için sözlü olmayan dili yorumlama yeteneklerini gösterir ve çalışanlara tavsiyelerde bulunmalarını ve onları yönetmelerini sağlar.</i>		
<i>Beceriler</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Danışanların verdiği sinyalleri davranışları, duyguları vb. Yoluyla tanımlayabilir.			



	2. Olumlu izlenim sağlamak için müşterinin memnuniyet / memnuniyetsizlik düzeyini belirleyebilir ve buna göre hareket edebilir			
<i>Yetkinlik</i>	1. Misafiri kazanmak ve onu sıradan müşteriye dönüştürmek için farklı teknikler uygulayabilir			
Öğrenme sonucu 4	<i>İhtiyaçlara ve özel bağlama uygun yiyecek ve içecek servisi</i>	<i>10 4</i>		
<i>Bilgi</i>	1. Barmenlik süreçlerini bilir 2. Şarap garsonunun temellerini bilir	<i>Farklı müşteri türlerine uygun şekilde yardımcı olmak için gelişmiş bilgi ve yetkinlik gösterir</i>		
<i>Beceriler</i>	1. Konuklara yiyecek ve içecek seçimlerinde yardımcı olabilir 2. Hizmette standartlara uygun olarak VIP misafirlere bireysel veya ekip halinde hizmet verebilme			
<i>Yetkinlik</i>	1. Bir takımında etkin bir şekilde çalışarak misafirlere hizmet etmede aktif katılım yeteneğine sahiptir. 2. Konuğun seçiminde yardımcı olma ve misafirlere profesyonel bir şekilde ve misafirin türüne göre hizmet verme konusunda bağımsız kararlar verebilme kabiliyetine sahiptir.			



KAYNAKÇA REFERANSLAR

- Yaşam boyu öğrenme için Avrupa Nitelikler Çerçevesi hakkında 22 Mayıs 2017 tarihli Konsey tavsiyesi ve Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 23 Nisan 2008 tarihli hayat boyu öğrenme için Avrupa Nitelikler Çerçevesinin kurulmasına ilişkin tavsiyesinin yürürlükten kaldırılması
- Avrupa Birliği Yayın Ofisi (2017).Öğrenme çıktılarının tanımlanması, yazılması ve uygulanması, Bir Avrupa el kitabı.Lüksemburg.
- Yaşam boyu öğrenme için Avrupa Nitelikler Çerçevesinin kurulmasına ilişkin 23 Nisan 2008 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tavsiyesi.
- Mesleki Eğitim ve Öğretim için Avrupa Kredi Sisteminin (ECVET) kurulmasına ilişkin 18 Haziran 2009 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tavsiyesi.
- Avrupa Toplulukları Resmi Yayınları Ofisi (2008).Hayat Boyu Öğrenme için Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (EQF).Lüksemburg.
- Avrupa Birliği Yayın Ofisi (2011).Ulusal Yeterlilik Düzeylerini Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi Serisine Atıfta Bulunan: Not 3. Lüksemburg.
- Avrupa Birliği Yayın Ofisi (2011).Öğrenme Çıktılarının Kullanılması, Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi,Seriler: Not 4.Lüksemburg.
- CEDEFOP, 5. seviyedeki yeterlilikler: bir kariyerde veya yüksek öğretime ilerleme, 2014.
- CEDEFOP, 2016. Mesleki eğitim ve öğretim için öğrenme çıktılarının tanımlanması ve yazılması - Bir Avrupa el kitabı.
- CEDEFOP Brifing Notu "5. seviye yeterliliklerin gizli potansiyeli" (Haziran 2014), http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/9089_en.pdf adresinde mevcuttur.
- H. Dalle, 2016, Avrupa Seviye 5 alanı: MEÖ ve Yüksek Öğretim için bir iklim

Proje referans numarası: 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

"CULINART: Mutfak Sanatlarında Ortak Mesleki Eğitim Yeterlilikleri Tasarlama ve Sürekli Eğitim için Pilot Uygulamalar"

Avrupa Birliği Erasmus + tarafından finanse edilmektedir.

Avrupa Komisyonunun bu yayının üretilmesine olan desteği, yalnızca yazarların görüşlerini yansıtan içeriklerin onayını teşkil etmez ve buradaki bilgilerin herhangi bir şekilde kullanılmasından Komisyon sorumlu tutulamaz.