**TOROS GSTMF Gastronomi ve Mutfak Sanatları TYYÇ**

1- Türk mutfak kültürünün uluslararası standartlarda yer almasını sağlar,

2- Geleneksel ürün ve yöntemlerin bilinirliğini arttırır ve sürdürülebilir kılar,

3- Yöresel gıdaları bilimsel araştırmalarla değerlendirerek yeni ürünler geliştirir,

4- Estetik ve sanat alanındaki becerilerini geliştirir,

5- Mezun olmadan önce sektörel deneyim kazanır,

6- Sağlıklı ve güvenilir gıda üretir,

7- Dengeli beslenme alışkanlığı kazandırma açısından toplumun bu konuda bilinçlenmesini sağlar,

8- En az iki yabancı dili iyi bilir,

9- Uluslararası alanda mesleğini en iyi şekilde icra edebilecek şekilde iletişim ve yönetim becerilerini geliştirir,

10- Nitelikli akademik çalışmalar üretir,

11– İşletmecilik ve yönetim bilgilerini turizm işletmeciliği alanına uygular,

12– Gastronomi ve mutfak sanatları ile turizm alanının sosyo- ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar,

13– Bir turizm işletmesinin iç ve dış çevresini analiz edebilecek araçları kullanır,

14– Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki mevcut işletmelerin koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi sahibi olarak örgütsel hedefleri saptar, planlar yapar,

15– Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve uygulamaya hazırlar,

16- Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonlarını bilir,

17- Bir turizm işletmesinin kuruluş yeri üzerinde etkili olan faktörleri gösterir,

18- Turizm sektöründe işin yapısı ile ilgili sorunları açıklar,

19- Turizm, gastronomi ve ticaret ile ilgili yasal düzenlemelere ilişkin örnek verir.