



Gaziantep Üniversitesi

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

Program Bilgileri

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

Dili	: Türkçe
Bölüm Başkanı	: Doç. ALİ ÖZKAN
Bölüm ECTS ve Erasmus Koordinatörü	:
Koordinatör Yardımcısı	:
Bölüm Sekreteri	:
Süresi (Yıl)	: 4
Azami Süresi (Yıl)	: 7
Kontenjanı	:
Ek Kontenjanı	:
Staj Durumu	: 0
Mezuniyet Ünvanı	:
ÖSYM Tipi	:

Tarihçe

22.04.2009 tarihli Yükseköğretim Yürütme Kurulu Kararı gereği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde açılmış, 2010-2011 Eğitim-Öğretim Yılında eğitim öğretim faaliyetlerine başlamıştır. 2011-2012 Eğitim-Öğretim Yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı yüksek lisans programı ile lisansüstü öğrenci alımı başlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 1 Doç.Dr., 4 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Öğr. Gör. ve 1 Arş. Gör. olmak üzere bölümde toplam 7 akademik personel görev yapmaktadır. Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 13/11/2019 tarihli Yükseköğretim Yürütme Kurulu toplantısı kararıyla, 2547 Sayılı Kanun'un 2880 Sayılı Kanun'la değişik 7/d-2 ile 7/h maddesine göre Turizm Fakültesine devredilmiştir.

Alınacak Derece

Programı başarıyla tamamlayan mezunlara alanında lisans diploması verilir.

Kabul Koşulları

Türk ve yabancı öğrenciler için genel kabul şartları programa başlamak için geçerlidir. Öğrencilerin bölüme kayıt yaptırabilmeleri için Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi (ÖSYS) kapsamındaki sınavlardan başarılı olmaları gerekmektedir. Yabancı öğrencilerin bölüme kabulünde üniversitenin yabancı uyruklu öğrenciler için belirlediği şartlar geçerlidir.

Üst Kademeye Geçiş

Lisans eğitimini başarı ile tamamlayan adaylar ALES sınavından geçerli not almaları ve yeterli düzeyde İngilizce dil bilgisine sahip olmaları koşuluyla lisansüstü programlarda öğrenim görebilirler.

Mezuniyet Koşulları

Programı başarıyla tamamlamak için programda mevcut olan derslerin tümünü (240 AKTS karşılığı) geçmek, 4.00 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde etmek, bitirme tezini başarıyla tamamlamak ve turizm işletmelerinde 30 işgünü staj (işyeri eğitimi) yapmak gerekmektedir.

Mezun İstihdamı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları, beş yıldızlı otellerde, yiyecek içecek işletmelerinde, özel restoranlarda çalışabilir veya kendi işletmelerini açabilmektedir. Aşçılık okullarında ve mutfak akademilerinde eğitimci şef olarak çalışabilmektedir. Medyada televizyon programları yapabilmekte, yemek fotoğrafçısı veya eleştirmen olabilmektedirler. Ayrıca, akademik çalışmalarda bulunabilmekte ve eğitici olarak üniversitelerde çalışabilmektedirler.

Ölçme ve Değerlendirme

Her öğrenci dönem başında derslere kayıt yaptırması ve dönem sonu sınavına girebilmesi için derslerin en az %70`ine, uygulamaların en az %80`ine devam

Program Öğrenme Çıktıları

Sıra No Açıklama

- 1 Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
- 2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
- 3 Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
- 4 Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
- 5 Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
- 6 Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
- 7 Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
- 8 Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular
- 9 Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
- 10 Menü planlaması yapar, uygular ve denetler
- 11 (Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
- 12 Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
- 13 Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
- 14 Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
- 15 Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
- 16 Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
- 17 Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırılmak.

18 İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaŐlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleŐtiren ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.