

KAHRAMANMARAŞ İSTİKLAL ÜNİVERSİTESİ
MİMARLIK, GÜZEL SANATLAR VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

PROGRAMLA İLGİLİ BİLGİLER

1. Programın adı:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD – Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

2. Programın öğrenme kazanımları:

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının yönetim, pazarlama, işletme, ekonomi, tarih ve coğrafya bilimleri ile olan ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur.
- Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek düzeyde yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir.
- Yiyecek içecek üretim sürecinde maliyet analizi ve kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırması yapar.
- Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlar; araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımlarını yaparak korur.
- Yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçlere hâkim olur; bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları bilir ve bu sorunlara analitik çözümler üretir.
- Ulusal ve uluslararası mutfakları, klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.
- Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- Bilimsel araştırma yöntemlerini bilir; bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir ve görsel sunum teknikleriyle uygular.
- Ulusal ve uluslararası iş etiği, gıda güvenliği, iş güvenliği, çalışan sağlığı, hijyen kontrolü ve yönetimi ilkelerini bilir ve uygular.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki değişimleri inceler; yeni eğilimleri, yeni yaklaşımları, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini bilir.
- Takım çalışmasına yatkınlık ve sorumluluk alabilme özelliklerini kazanır.
- Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü C1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri kazanır.

3. Programdan mezun olacakların nerelerde istihdam edilebilecekleri:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları, konaklama işletmelerinin yiyecek ve içecek bölümünde, bu bölüme bağlı restoran, mutfak ve barlarda ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde yönetici ve uzman olarak çalışabilirler. Bunun yanı sıra; mutfak şefi, ulusal ve uluslararası mutfaklardan örnekler sunabilecek şef, mutfaklarda kısım şefi, araştırma şefi, yiyecek-içecek müdürü, yemek tedarik yöneticisi, yemek araştırmacısı, yemek yazarı, yemek stilisti, menü geliştirici gibi pozisyonlarda da istihdam edilebilirler.

Hava, deniz, demiryolu taşımacılığı bünyesindeki yiyecek içecek hizmet alanlarında, kamu kuruluşları, okullar, hastaneler ve diğer büyük ölçekli organizasyonların yiyecek içecek üretim alanlarında yukarıda sayılan pozisyonlarda istihdam imkânları bulunmaktadır. Ayrıca, bölüm mezunlarının akademik kariyer yapmaları da mümkündür.

4. Programın ders çizelgesini, AKTS Kredileri, ders çizelgesini, staj v.b. uygulamalar:

Birinci Yarıyıl *					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
TD101	Türk Dili I	2	0	2	2
AIT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2
YD101	İngilizce I	4	2	6	6
GMS101	Genel Turizm	3	0	3	3
GMS103	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım	3	0	3	3
GMS105	Nutrition Science	3	0	3	4
GMS107	Gıda Bilimine Giriş	3	0	3	3
GMS109	Gastronomi Tarihi	3	0	3	4
GMS111	Kariyer Planlama	2	0	2	3
Toplam		25	2	27	30

T: Teori U: Uygulama UK: Ulusal Kredi AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

İkinci Yarıyıl *					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
TD102	Türk Dili II	2	0	2	2
AIT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2
YD102	İngilizce II	4	2	6	6
GMS102	Industrial Kitchen and Restaurant Design	2	1	3	4
GMS104	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi	2	0	2	2
GMS106	Gıda Coğrafyası	3	0	3	3
GMS108	Food Hygiene	3	0	3	4
GMS110	Piştirme Yöntemleri	3	0	3	3
GMS112	Kahramanmaraş, Turizm ve Gastronomi	2	1	3	4
Toplam		23	4	27	30

Üçüncü Yarıyıl *					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
MYD201	Mesleki İngilizce I	4	2	6	6
GMS201	Araştırma ve Sunum Becerileri	1	2	3	3
GMS203	Food Chemistry	3	0	3	4
GMS205	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	2	0	2	2
GMS207	Temel Mutfak Uygulamaları-I	2	2	4	5
GMS209	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	2	0	2	3
GMS211	Dairy Products	2	2	4	4
	Seçmeli Ders	3	0	3	3
Toplam		19	8	27	30

Üçüncü Yarıyıl Seçmeli					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS501	Turizm Coğrafyası I	3	0	3	3
GMS503	Menü Planlama	1	1	2	3
GMS505	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı	3	0	3	3
GMS507	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	3	0	3	3
GMS509	Protokol ve Görgü Kuralları	3	0	3	3
GMS511	Management	3	0	3	3

Dördüncü Yarıyıl *					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
MYD202	Mesleki İngilizce II	4	2	6	6
GMS202	Sosyal Sorumluluk	1	1	2	3
GMS204	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3	0	3	3
GMS206	Food Calculations	3	0	3	4
GMS208	Temel Mutfak Uygulamaları-II	2	2	4	4
GMS210	Soğuk Mutfak	1	2	3	3
GMS212	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	2	1	3	4
	Seçmeli Ders	3	0	3	3
Toplam		18	8	26	30

Dördüncü Yarıyıl Seçmeli					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS502	Turizm Coğrafyası II	3	0	3	3
GMS504	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0	3	3
GMS506	Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı	3	0	3	3
GMS508	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	3
GMS510	Uygarlık Tarihi	3	0	3	3
GMS512	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Analizi	3	0	3	3

Beşinci Yarıyıl *					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
MYD301	Mesleki İngilizce III	4	2	6	6
GMS301	Fermented Food Products	3	0	3	4
GMS303	Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı	2	0	2	2
GMS305	Servis ve İçecek Uygulamaları	2	1	3	4
GMS307	Dünya Mutfakları I	2	2	4	4
GMS309	Osmanlı Mutfağı	1	2	3	3
	Seçmeli Yabancı Dil I	4	0	4	4
	Seçmeli Ders	3	0	3	3
Toplam		21	7	28	30

Beşinci Yarıyıl Seçmeli					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
Seçmeli Yabancı Dil I	SYD301 Seçmeli Yabancı Dil I (Almanca)	4	0	4	4
	SYD303 Seçmeli Yabancı Dil I (Fransızca)	4	0	4	4
	SYD305 Seçmeli Yabancı Dil I (Rusça)	4	0	4	4
	SYD307 Seçmeli Yabancı Dil I (Arapça)	4	0	4	4
GMS601	Rekreasyon	1	2	3	3
GMS603	Human Resources Management	3	0	3	3
GMS605	Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü	3	0	3	3
GMS607	Gastronomide Akımlar	3	0	3	3
GMS609	Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar	3	0	3	3
GMS611	Kışık Hazırlıklar, Konserveler, Reçeller	3	0	3	3

Altıncı Yarıyıl *					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
MYD302	Mesleki İngilizce IV	4	2	6	6
GMS302	Araştırma Yöntemleri	2	1	3	3
GMS304	Banquet Organization	2	1	3	4
GMS306	Dünya Mutfakları II	2	2	4	4
GMS308	Yöresel Mutfaklar	1	2	3	3
GMS310	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	2	1	3	3
	Seçmeli Yabancı Dil II	4	0	4	4
	Seçmeli Ders	3	0	3	3
Toplam		20	9	29	30

Altıncı Yarıyıl Seçmeli					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
Seçmeli Yabancı Dil II	SYD302 Seçmeli Yabancı Dil II (Almanca)	4	0	4	4
	SYD304 Seçmeli Yabancı Dil II (Fransızca)	4	0	4	4
	SYD306 Seçmeli Yabancı Dil II (Rusça)	4	0	4	4
	SYD308 Seçmeli Yabancı Dil II (Arapça)	4	0	4	4
GMS602	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon	3	0	3	3
GMS604	Tourism Sociology	3	0	3	3
GMS606	Vejetaryen Mutfak	3	0	3	3
GMS608	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	3
GMS610	İtalyan Mutfağı	3	0	3	3
GMS612	Organik Tarım ve Sürdürülebilirlik	3	0	3	3

Yedinci Yarıyıl *					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
MYD401	Mesleki İngilizce V	4	2	6	6
GMS401	Food Formulation and Sensory Analysis	1	2	3	4
GMS403	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	2	2	4	4
GMS405	Gastronomy Guidance	2	1	3	3
GMS407	İstatistik	1	2	3	3
GMS409	Bitirme Projesi-I	2	1	3	3
	Seçmeli Yabancı Dil III	4	0	4	4
	Seçmeli Ders	3	0	3	3
Toplam		19	10	29	30

Yedinci Yarıyıl Seçmeli						
Ders Kodu	Dersin Adı		T	U	UK	AKTS
Seçmeli Yabancı Dil III	SYD401	Seçmeli Yabancı Dil III (Almanca)	4	0	4	4
	SYD403	Seçmeli Yabancı Dil III (Fransızca)	4	0	4	4
	SYD405	Seçmeli Yabancı Dil III (Rusça)	4	0	4	4
	SYD407	Seçmeli Yabancı Dil III (Arapça)	4	0	4	4
GMS701	Gastronomi ve İletişim		3	0	3	3
GMS703	Molecular Gastronomy		3	0	3	3
GMS705	Deniz Ürünleri		3	0	3	3
GMS707	Mutfakta Yaratıcılık		3	0	3	3
GMS709	Uzakdoğu Mutfacı		3	0	3	3
GMS711	Mesleki Etik		3	0	3	3

Sekizinci Yarıyıl *					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
MYD402	Mesleki İngilizce VI	4	2	6	6
GMS402	Entrepreneurship	1	1	2	2
GMS404	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	2
GMS406	New Trends in World Cuisine	0	3	3	3
GMS408	Bitirme Projesi-II	1	1	2	2
GMS410	Staj	0	0	0	8
	Seçmeli Yabancı Dil IV	4	0	4	4
	Seçmeli Ders	3	0	3	3
Toplam		15	7	22	30

Sekizinci Yarıyıl Seçmeli						
Ders Kodu	Dersin Adı		T	U	UK	AKTS
Seçmeli Yabancı Dil IV	SYD402	Seçmeli Yabancı Dil IV (Almanca)	4	0	4	4
	SYD404	Seçmeli Yabancı Dil IV (Fransızca)	4	0	4	4
	SYD406	Seçmeli Yabancı Dil IV (Rusça)	4	0	4	4
	SYD408	Seçmeli Yabancı Dil IV (Arapça)	4	0	4	4
GMS702	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler		3	0	3	3
GMS704	Dairy Desserts and Ice Cream Applications		1	2	3	3
GMS706	İleri Pastacılık ve Çikolata Sanatı		3	0	3	3
GMS708	Tüketici Davranışı		3	0	3	3
GMS710	Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi		3	0	3	3
GMS712	Ürün Geliştirme		3	0	3	3

Öğrencilerimizin mezun olmak için 240 AKTS ve 210 Ulusal Krediyi (UK) tamamlamış olmaları gerekmektedir.

5. Staj yeri uygulaması ve eğitimi:

Bölümden mezun olabilmek için 60 iş günü staj yapılması gerekmektedir. Staj, Türkiye’de veya yurtdışında konaklama işletmelerinin mutfak ve restoranlarında, yiyecek-içecek işletmelerinin mutfaklarında, pastanelerde ve ‘Work and Travel’ veya Erasmus programı aracılığıyla yapılabilir.