

GAZİANTEP İSLAM BİLİM VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ
FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/MESLEK YÜKSEKOKULLARINDA
MEVCUT BÖLÜM/PROGRAMLARA İLK DEFA ÖĞRENCİ ALIMI PROGRAM
BİLGİLERİ FORMU

PROGRAMLA İLGİLİ BİLGİLER

1. Programın adını belirtiniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

2. Programın öğrenme kazanımlarını belirtiniz.

1. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün kavram, teori ve uygulamaları hakkında klasik ve güncel bilgilere alan uzmanları yetiştirmek.
2. Mutfak bileşenlerin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini bilen alan uzmanları yetiştirmek.
3. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili mevzuata hâkim alan uzmanları yetiştirmek.
4. Türk ve dünya mutfaklarının şekil ve içerik özelliklerine vakıf alan uzmanları yetiştirmek.
5. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili bilgileri, kuramları, modelleri günlük hayatta ve iş ortamında etkin bir biçimde kullanabilen alan uzmanları yetiştirmek.
6. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili gelişmeleri ve uygulamaları takip eden; en uygun üretim/hizmet yöntemlerini araştıran ve uygulayan yenilikçi alan uzmanları yetiştirmek.
7. Mutfak ile ilgili planlama, örgütleme, koordinasyon, yöneltme ve kontrol fonksiyonlarını yerine getirebilen inovasyona açık alan uzmanları yetiştirmek.
8. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili fiziksel ortamı tasarlayabilen; araç-gereç ve ekipmanları ile teknolojiyi etkin bir biçimde kullanabilen, takım ruhuna sahip alan uzmanları yetiştirmek.
9. Çalıştığı işletmelerde, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemleri alabilen ve bu önlemlerin sürdürülebilirliğini sağlayabilen alan uzmanları yetiştirmek.
10. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri klasik ve modern mutfak uygulamalarını kullanarak yenileyebilen alan uzmanları yetiştirmek.
11. Gastronomi disipliniyle ilişkili ulusal ve uluslararası gelişmeleri takip ederek mukayeseli bir biçimde öz değerlendirme yapabilen ve etik ilkeler çerçevesinde yeni projeler hazırlayabilen alan uzmanları yetiştirmek.
12. İletişim becerileri kuvvetli olan, yöneticilik vasfına haiz alan uzmanları yetiştirmek.
13. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket edebilen alan uzmanları yetiştirmek.
14. Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olan alan uzmanları yetiştirmek.



3. Programdan mezun olacakların nerelerde istihdam edilebilecekleri, piyasanın bu mezunlara olan talebi hakkında bilgi veriniz?

1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan kişiler gastronomi uzmanı, gastronom, yönetici, şef, şef yardımcısı, kısım şefi, pastane şefi gibi unvanları kullanabilirler.
2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan kişiler gerekli şartları sağladıkları takdirde Milli Eğitim Bakanlığının açmış olduğu öğretmen kadrolarına başvuru yapabilirler.
3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan kişiler restoranlar başta olmak üzere, catering firmaları, havayolu şirketleri, seyahat gemileri, hastane, okul gibi yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı ve sunulduğu her türlü işletmede çalışabilirler.
4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan kişiler gıda işletmelerinin ürün geliştirme bölümlerinde çalışabilirler.
5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan kişiler gıda pazarlama sektörünün çeşitli departmanlarında istihdam edilebilirler.
6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan kişiler, özel şartları sağladıkları takdirde alanları ile ilgili konularda bilirkişi olarak görevlendirilebilirler.
7. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan kişiler yemek fotoğrafçılığı, stiliği ve yazarlığı alanlarında çalışabilir, yönetebilir ve kendi işletmelerini kurabilirler.
8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan kişiler endüstriyel mutfaklarda çalışabilirler.
9. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan kişiler oteller ve konaklama işletmeleri bünyesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek departmanlarında istihdam edilebilmektedirler.

4. Programın ders çizelgesini, AKTS Kredileri, ders çizelgesini, staj v.b. uygulamaları belirtiniz. Dersler ve kredileri ile staj ve diğer uygulamalar belirlenirken TYÇ (Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi) ve program kazanımları dikkate alınacaktır.

Birinci Yarıyıl					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS101	Gastronomiye Giriş	3,00	0,00	3,00	5
GMS102	Beslenmenin Temel İlkeleri	3,00	0,00	3,00	5
GMS103	Genel Mutfak Bilgisi	3,00	0,00	3,00	5
GMS104	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım	3,00	0,00	3,00	5
GMS105	Toplumsal Duyarlılık Projesi - I	1,00	0,00	1,00	1
GMS106	İngilizce - I	4,00	0,00	4,00	5
GMS107	Atatürk İlkeleri ev İnkılap Tarihi - I	2,00	0,00	2,00	2
GMS108	Türk Dili - I	2,00	0,00	2,00	2
Toplam		21,00	0,00	21,00	30

İkinci Yarıyıl					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS201	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3,00	0,00	3,00	5
GMS202	Türk Mutfak Kültürü	3,00	0,00	3,00	4
GMS203	Gıda ve Personel Hijyeni	3,00	0,00	3,00	4
GMS204	Temel Mutfak Uygulamaları	2,00	2,00	3,00	5
GMS205	Meslek Etiği	2,00	0,00	2,00	2
GMS206	Toplumsal Duyarlılık Projesi - II	1,00	0,00	1,00	1
GMS207	İngilizce - II	4,00	0,00	4,00	5
GMS208	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - II	2,00	0,00	2,00	2

[Handwritten signature]

GMS209	Türk Dili - II	2,00	0,00	2,00	2
Toplam		22	2	23	30

Üçüncü Yarıyıl					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS301	Gastronomide Güncel Konular	4,00	0,00	4,00	6
GMS302	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi	4,00	0,00	4,00	6
GMS303	Yöresel Mutfak Uygulamaları - I	4,00	2,00	5,00	6
GMS304	Dünya Mutfakları - I	4,00	2,00	5,00	6
GMS307	Kariyer Planlama	1,00	0,00	1,00	2
Seçmeli Dersler					
GMS306	Gastronomi Turizmi	2,00	0,00	2,00	3
GMS309	Vejetaryen Mutfak	2,00	0,00	2,00	3
OSD	Ortak Seçmeli Ders	2,00	0,00	2,00	3
OSD	Ortak Seçmeli Ders	2,00	0,00	2,00	3
Toplam		21	4	23	32

Not: 3. Yarıyıl için Seçmeli Dersler havuzundan 6 AKTS'lik 2 adet ders seçilecektir.

4. Yarıyıl					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS401	Yöresel Mutfak Uygulamaları - II	4,00	2,00	5,00	6
GMS402	Dünya Mutfakları -II	4,00	2,00	5,00	6
GMS403	Menü Planlama	3,00	0,00	3,00	3
GMS404	Yiyecek İçecek Servisi	3,00	0,00	3,00	3
GMS405	Staj - I	0,00	0,00	0,00	6
Seçmeli Dersler					
GMS406	Yiyecek İçecek Pazarlaması	2,00	0,00	2,00	3
GMS407	Gıda Katkı Maddeleri	2,00	0,00	2,00	3
GMS408	Slow Food	2,00	0,00	2,00	3
GMS409	Fermente Ürünler	2,00	0,00	2,00	3
GMS410	Sokak lezzetleri	2,00	0,00	2,00	3
OSD	Ortak Seçmeli Ders	2,00	0,00	2,00	3
OSD	Ortak Seçmeli Ders	2,00	0,00	2,00	3
Toplam		18	4	20	30

Not: 4. Yarıyıl için Seçmeli Dersler havuzundan 6 AKTS'lik 2 adet ders seçilecektir.

Beşinci Yarıyıl					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS501	Gastronomide Duyusal Analiz	4,00	2,00	5,00	6
GMS502	Tatlı Pasta ve Hamur İşleri	4,00	2,00	5,00	6
GMS503	İnsan Kaynakları Yönetimi	3,00	0,00	3,00	6
GMS504	Tüketici Davranışları	3,00	0,00	3,00	6
Seçmeli Dersler					
GMS505	Sürdürülebilir Beslenme	2,00	0,00	2,00	3
GMS506	Lezzet ve Tat Oluşumunda Baharatlar	2,00	0,00	2,00	3
GMS507	Zeytin ve Zeytinyağı Kültürü	2,00	0,00	2,00	3
GMS508	İtalyan Mutfağı	2,00	0,00	2,00	3
Toplam		18	4	20	30

Not: 5. Yarıyıl için Seçmeli Dersler havuzundan 6 AKTS'lik 2 adet ders seçilecektir.

Altıncı Yarıyıl					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS601	Ekmek Pişirme Teknikleri	4,00	2,00	5,00	6
GMS602	Soğuk Mutfak Uygulamaları	4,00	2,00	5,00	6
GMS603	Gıda Mevzuatı	3,00	0,00	3,00	3
GMS604	Staj - II	0,00	0,00	0,00	6
GSM605	Girişimcilik ve İnovasyon Yönetimi	3,00	0,00	3,00	3
Seçmeli Dersler					

[Handwritten signature]

GMS606	Biyo-mutfak	2,00	0,00	2,00	3
GMS607	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	2,00	0,00	2,00	3
GMS608	Diyet Gıda Üretimi	2,00	0,00	2,00	3
GMS609	Hint Mutfağı	2,00	0,00	2,00	3
Toplam		18	4	20	30

Not: 6. Yarıyıl için Seçmeli Dersler havuzundan 6 AKTS'lik 2 adet ders seçilecektir.

Yedinci Yarıyıl					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS701	Gastronomik Ürün Geliştirme - I	4,00	2,00	5,00	6
GMS702	Mutfak ve Restoran Yönetimi	3,00	0,00	3,00	3
GMS703	Osmanlı Mutfağı	4,00	2,00	5,00	6
GMS704	Bilimsel Araştırma Teknikleri	3,00	0,00	3,00	4
GMS705	Bitirme Projesi I	4,00	0,00	4,00	5
Seçmeli Dersler					
GMS706	Eko Gastronomi	2,00	0,00	2,00	3
GMS707	Sürdürülebilir Gastronomi	2,00	0,00	2,00	3
GMS708	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	2,00	0,00	2,00	3
GMS709	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon	2,00	0,00	2,00	3
GMS710	Arap Mutfağı	2,00	0,00	2,00	3
Toplam		22,0	4,00	24,0	30

Not: 7. Yarıyıl için Seçmeli Dersler havuzundan 6 AKTS'lik 2 adet ders seçilecektir.

Sekizinci Yarıyıl					
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	UK	AKTS
GMS801	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	3,00	0,00	3,00	4
GMS802	Gastronomik Ürün Geliştirme -II	4,00	2,00	5,00	6
GMS803	Bitirme Projesi II	4,00	0,00	4,00	5
GMS804	İletişim Becerileri	2,00	0,00	2,00	3
GMS805	Moleküler Gastronomi	4,00	2,00	5,00	6
Seçmeli Dersler					
GMS806	Çikolata ve Şekerleme Yapımı	2,00	0,00	2,00	3
GMS807	Gaziantep Mutfağı	2,00	0,00	2,00	3
GMS808	Kore Mutfağı	2,00	0,00	2,00	3
Toplam		21,00	4,00	23,0	30

Not: 8. Yarıyıl için Seçmeli Dersler havuzundan 6 AKTS'lik 2 adet ders seçilecektir.

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

5. Staj yeri uygulaması ve eğitimine ilişkin varsa protokolleri ekleyiniz.

Bölümden mezun olabilmek için staj yapma zorunluluğu bulunmaktadır. Staj eğitim süresi 30+30 iş günü olarak belirlenmiş olup; 4. Dönem sonundan itibaren uygulanır. Bölüm Staj Komisyonunun uygun görmesi halinde staj tek seferde 60 iş günü olarak da yapılabilecektir. Öğrenciler bu stajı, öğrenim hayatları boyunca yaz dönemi içerisinde ilgili mevzuata uygun olarak ve danışmanlarının yönlendirmeleri ile gerçekleştireceklerdir. Bu bağlamda Gaziantep ve civar illerinde bulunan konaklama işletmeleri, yiyecek içecek işletmeleri ve catering firmaları ile görüşmeler yapılarak istihdam edebilecekleri yıllık stajyer sayısı ve stajyerlerin çalışacakları departmanlar ile staj boyunca yapacakları işler konusunda protokoller yapılması

(Handwritten signature)

planlanmaktadır. Ayrıca, öğrencilerimiz diğer bölgelerde faaliyet gösteren tüm yiyecek içecek üretim tesislerinde ve otellerde stajlarını yapabileceklerdir.

6. Uygulamalı dersler için uygulama alanı (laboratuvar, atölye v.b.) var mı? Var ise m² ve kapasitesini açıklayınız.

Dersin Adı	Uygulama Alanı	m ²	Kapasite	
Temel Uygulamaları	Mutfak	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Yöresel Uygulamalar - I	Mutfak	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Yöresel Uygulamalar - II	Mutfak	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Dünya Mutfakları - I		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Dünya Mutfakları - II		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Gastronomide Analiz	Duyusal	Duyusal Analiz Laboratuvarı	150	20 Kişi
Moleküler Gastronomi		Moleküler Gastronomi Laboratuvarı	150	20 Kişi
Osmanlı Mutfağı		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Ekmek Teknikleri	Pişirme	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Soğuk Uygulamaları	Mutfak	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Tatlı Pasta ve İşleri	Hamur	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Gastronomik Geliştirme - I	Ürün	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi
Gastronomik Geliştirme - II	Ürün	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı	200	20 Kişi