Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi · Lisans · Bologna ders bilgi paketi · Gastronomi ve Mutfak Sanatları (2026-2027)

Program tanıtımı

Kuruluş	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Toros Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde 2021-2022 eğitim öğretim yılında ilk öğrencilerini kabul ederek çalışmalarına başlamıştır. Dört yıllık lisans eğitimi veren bölümün eğitim dili Türkçedir.
Kazanılan Derece	Gastronom unvanı alır.
Derecenin Düzeyi (Ön Lisans , Lisans, Yüksek Lisans, Doktora)	Lisans
Kabul ve Kayıt Koşulları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, SÖZEL puanı ile öğrenci kabul etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne yerleştirilen öğrencilerin kayıtları ÖSYM’nin belirlediği takvim çerçevesinde Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yapılır.
Önceki Öğrenmenin Tanınması	Öğrenciler, yönetmelikler çerçevesinde, resmi belgeleme ve zamanında başvurma şartıyla, lise sonrası devam ettikleri diğer yüksek öğrenim kurumlarından aldıkları derslerin bazılarından muaf sayılabilirler.
Yeterlilik Koşulları ve Kuralları	Yerleştirmede adaylar Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne, ilgili puanları, yüksek öğrenim programları ile ilgili tercihleri ve bu programların kontenjan ve koşulları göz önünde tutularak ÖSYM’ce yerleştirilir.

Program Profili	Gastronomi yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin geliştirilmesiyle günümüz şartlarına uyarlanmasını kapsayan bir bilim dalıdır. Kültür ile yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olan Gastronomi, hem bir bilim, hem de bir sanat dalıdır. Bu nedenle geleceğin gastronomi uzmanlarına, gıda bilimleri, gıda teknolojileri, gıda hijyeni gibi temel bilimsel öğretilerin yanı sıra mutfağın sosyal, kültürel ve sanatsal yönünün de özümsetilmesi gerekmektedir. Geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Anadolu topraklarında zengin yiyecek ve içecek kültürüne sahip Türk Mutfağı gastronomi bilimi içerisinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Bu kapsamda Türk mutfağındaki yöresel yemekleri gastronomi kapsamında öne çıkartmak ve uluslararası bir farkındalık yaratmak önemlidir. Amacımız yerel, ulusal ve dünya mutfak kültürlerine hakim, gerek akademik gerekse uygulama anlamında bilinçli, eğitimli, motivasyonu yüksek gastronom ve yönetici adayları yetiştirmektir. Ayrıca 6+2 eğitim modeli ile öğrenciler en az 140 iş günü eğitimlerini ilgili sektörde almaktadırlar. Bu uygulama sayesinde öğrenciler, mezun olmadan tecrübe kazandırarak sektöre bir adım önde başlamalarının sağlanması hedeflenmektedir.
İstihdam Olanakları	Konaklama İşletmeleri, Restoran İşletmeleri, Catering İşletmeleri, Hava Yolu Şirketleri, Gemi Mutfağı, Gıda İşletmelerinin Ar-Ge Departmanları, Kamu Kurum ve Kuruluşlarının Yiyecek-İçecek Bölümleri, Yemek Fotoğrafçılığı ve Stilistliği, Kendi İşletmelerini Kurabilme, Akademik Kariyer İmkânı.
Üst Derece Programlarına Geçit	Diploma veya mezuniyet belgesi / yurtdışı diplomalarının YÖK onaylı denklik belgesi, ALES belgesi / Graduate Record Examination (GRE) / Graduate Management Aptitude Test (GMAT) sonuç belgeleri gereklidir.
Sınavlar, Ölçme ve Değerlendirme	Her ders için uygulanan ölçme ve değerlendirme şekli Toros Üniversitesi Lisans Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine uygun olarak “Ders Öğretim Planı”nda ayrıntılı bir şekilde tanımlanmıştır.
Mezuniyet Koşulları	Programda mevcut olan (toplam 240 AKTS karşılığı) derslerin tümünü başarıyla tamamlamak için 4.00 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde etmek.

Çalışma şekli (Tam Zamanlı, e-öğrenme)	Tam zamanlı
Adres ve İletişim Bilgileri (Program Başkanı, AKTS/DS Koordinatörü)	Bölüm Başkanı: Prof. Dr. Bahar TANER Bölüm Diploma Eki / AKTS Koordinatörü: Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK Adres: Toros Üniversitesi 45 Evler Kampüsü
Bölüm Olanakları	Bölümümüzde 6+2 eğitim modeli uygulanarak öğrencilerimizin son iki yarıyılda (140 iş günü) işyerinde eğitim alması, mezuniyet aşamasındaki öğrencilerin mesleki uygulama dersi ile sektörel bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi ve profesyonel iş hayatına hazırlanması böylelikle yurtiçi ve yurtdışı sektörel iş birlikleri ile öğrencilere nitelikli bir iş deneyimi fırsatı sunulması, Sektörün önde gelen firma yöneticilerinin yer aldığı Danışma Kurulu'nun görüşleri doğrultusunda iş dünyasının beklentilerini karşılayabilecek nitelikte bir eğitim planlaması, Dört yıllık eğitim sürecinde uygulama ağırlıklı eğitim veren bölümümüzün günümüz modern mutfak teknolojisine uygun, her türlü donanım ve ekipmana sahip yeni bir uygulama mutfağına sahip olması, Üniversite bünyesinde bulunan ve uygun olan diğer bölümlerden dersler alarak yan dal ve çift anadal yapma imkânı, Erasmus / Farabi gibi öğrenci değişim programlarına katılma imkânı, Bölümümüz tarafından festival, yarışma, workshop, teknik gezi gibi etkinlik ve faaliyetlerin organize edilmesi, Akdeniz mutfağının yaygın olarak kullanıldığı Doğu Akdeniz'in incisi Mersin İlinin hem turizm hem de yöreye özgü gıda ürün çeşitliliği gibi gastronomik unsurlar açısından önemli bir merkez olması, Mersin ilinin merkezi konumunda yer alan üniversitemizde şehrin yemek kültürünü yakından tanıma ve birçok sosyal faaliyetlere katılma imkânı, Öğrenci Kulüpleri, Sosyal Tesisler, Bahar Şenlikleri gibi Toros Üniversitesi'nin sunduğu birçok sosyal imkândan yararlanılması.

Program çıktıları

#	Çıktı
1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında teorik bilgilere, uygulamalı becerilere ve yenilikçi yaklaşımlara hakim olarak profesyonel bir şekilde uygular. BİLGİ - Kuramsal Olgusal
2	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında uygulamada karşılaşılan problemleri bilgi birikimini kullanarak analiz etmek ve çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alır. BECERİLER - Bilişsel Uygulamalı

#	Çıktı
3	Ekip çalışması ve liderlik yetkinliklerini geliştirerek mutfak yönetiminde etkili çözümler üretir. YETKİNLİKLER - Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği
4	Tarih boyunca oluşan mutfak kültüründeki bilgi birikimini, güncel teknolojik, sosyal ve kültürel gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir. YETKİNLİKLER - Öğrenme Yetkinliği
5	Gastronomi sektöründe kullanılan bilgisayar teknolojilerini, dijital araçları ve yazılımları etkin bir şekilde kullanır. YETKİNLİKLER - Öğrenme Yetkinliği
6	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında edindiği bilgi ve becerileri nicel ve nitel verilerle destekleyip eleştirel bir yaklaşımla değerlendirerek düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarır. YETKİNLİKLER - İletişim ve Sosyal Yetkinlik
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun değerlendirmeler yapar. YETKİNLİKLER - İletişim ve Sosyal Yetkinlik
8	Alanında gıda hijyeni, gıda güvenliği, insan sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve gıda mevzuatı gibi toplumu da ilgilendiren konularda bilgilerini kullanır. YETKİNLİKLER - İletişim ve Sosyal Yetkinlik
9	Bir yabancı dili iyi, ikinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili bilgileri izler ve meslektaşları ve diğer paydaşları ile iletişim kurar. YETKİNLİKLER - Alana Özgü Yetkinlik
10	Toplumsal duyarlılık kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında projeler ve etkinlikler düzenleyip uygular. YETKİNLİKLER - Alana Özgü Yetkinlik