



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

BÖLÜMÜ

TANITIM KATALOĞU

2026-2027



İçerik

- Bölüm Hakkında
- Misyon & Vizyon
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Önemi
- Neden Gastronomi ve Mutfak Sanatları?
- Mezunlarımızın İş İmkânları
- Çift Anadal İmkânı
- Akademik Kadro
- Müfredat
- Fiziki Olanaklar
- Faaliyetlerimiz
- **İletişim**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ HAKKINDA

26.08.2014 Tarih ve 29100 Sayılı resmî gazetede yayımlanan ve 14.08.2014 Tarihli ve 2014/6728 Sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde kurulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2024-2025 Eğitim Öğretim yılından itibaren öğrenci alımı yapmaya başlamıştır. Mesleki anlamda üst düzey bir donanımına sahip yönetici adayları yetiştirmeyi amaçlayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik kadrosunda 2 Doçent, 2 Dr. Öğretim Üyesi olmak üzere 4 akademisyen bulunmaktadır.

Bölümden mezun olan öğrenciler “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Mezunu” unvanını alırlar. Öğrencinin programdan mezun olabilmesi için tüm derslerini başarmış olması, 240 AKTS sağlaması ve genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2,00 olması gerekmektedir. Bununla birlikte kesintisiz kırkbeş (45) iş günü stajı ile başarı ile tamamlamış olması gerekmektedir.

Misyon

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün ana hedefi; öğrencilerine eğitim hayatları süresince yiyecek-içecek sektöründe en temelden en ileri düzeye kadar ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve donanımı kazandırmaktır. Bu hedefle birlikte Türk ve dünya mutfak kültürünü araştıran ve yakından tanıyan; yemek pişirebilmenin ve içecek hazırlamanın yanı sıra yemek kültürünü ilgilendiren bilimsel alanın diğer disiplinlerle olan ilişkisini inceleyebilen, sanatsal eğilime sahip, teorik ve pratik bilgi altyapısı güçlü, çevresine duyarlı, sosyal sorumluluk sahibi gastronomi uzmanları ve şef adayları yetiştirmektir.

Vizyon

Akademik kadrosu ve öğrencileri ile bölgeye katkı sağlayarak ulusal ve uluslararası düzeylerde saygın bir program olmak.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Önemi

Turizm sektörünün önemli bir kolu olan yiyecek ve içecek endüstrisinde nitelikli ve eğitimli iş görenlerin istihdam edilmesine büyük ihtiyaç duyulmaktadır. Bu endüstrilerde yer alan işletmelerde gerekli bilgi, beceri ve donanımına sahip nitelikli işgücü ihtiyacının karşılanması da gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ile sağlanabilmektedir. Günümüzde yiyecek ya da yemek ile ilgili televizyon ve internet programlarının artması, şeflerin daha ünlü ve tanınır hale gelmesi ve kolaylıkla iş bulma imkanının olması gibi nedenlerden dolayı gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, öğrenciler tarafından oldukça talep edilmektedir. Bu bağlamda gastronomi alanında eğitim alan öğrenciler yiyecek hazırlama (malzemeleri tanıma, bıçak becerileri, pişirme yöntemleri, hijyen ve sanitasyon gibi), yiyecek teknolojisi, yiyecek kültürü, menü yönetimi, besin değeri, tüketici davranışı, işletme ve yönetim gibi alanlarla ilgili bilgi ve beceri kazanabilmekte veya geliştirebilmektedirler.

Neden Gastronomi ve Mutfak Sanatları?

Adıyaman Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün amacı mutfak bilgi ve becerilerinin yanı sıra hem Türk mutfacı hem dünya mutfakları hakkında bilgi ve beceri sahibi, işletmecilik eğitimi almış, iki yabancı dil bilen, yönetici düzeyinde mutfak şefleri (yönetici) yetiştirmektir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının önemi turizm ve ağırlama endüstrisinde giderek artarken, üniversitelerde de bu alanın gelişimi son yıllarda hız kazanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, turizm ve yiyecek/içecek işletmelerinin ihtiyaç duyduğu uluslararası niteliklere sahip, hızla gelişen bilgi ve teknolojileri uygulama ve kullanma konusunda yeterli bilgi ve beceriye sahip mutfak şefleri ve yöneticileri yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Anabilim dalında eğitim görülme süreci içerisinde uluslararası değişim programlarından yararlanılması amacıyla gerçekleştirilecek girişimler aracılığıyla öğrencilerin farklı ülkelerde öğrenim ve staj olanaklarından yararlanması hedeflenmektedir.



Mezunlarımızın İş İmkânları

Mezun olan öğrenciler; konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek bölümleri ve bağımsız yiyecek/içecek işletmeleri olmak üzere, havalimanlarındaki yiyecek/içecek birimlerinde, kruvaziyer gemilerde, catering işletmelerinde, yiyecek/içecek hizmeti sunan kamu kurumlarında ve yiyecek/içecek hizmeti sunan tüm işletmelerde çalışabileceklerdir. Aynı zamanda öğrenciler gastronomi uzmanı, şef, yeme-içme sorumlusu, catering işletmecisi, gurme, gastronomi yazarı, yemek stilistliği gibi pozisyonlarda da görev alabileceklerdir.

Programı başarılı bir şekilde tamamlayan öğrencilerimiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim alanında veya ilgili alanlarda öğrenci kabul eden diğer bilim dallarında yüksek lisans ve doktora derecelerine başvuruda bulunabilir. Formasyon derslerini başarı ile tamamlayan mezun öğrenciler de KPSS'den gerekli puanı sağladıktan sonra Milli Eğitim Bakanlığının açmış olduğu öğretmen kadrolarına başvuru yapabilirler.

Çift Anadal

Bölümümüzde eğitim alan öğrenciler, 2025 yılında yürürlüğe sokulan çift anadal protokolü gereğince, Turizm Rehberliği anabilim dalından eğitim alarak, aynı zamanda ikinci bir dalda diploma almak üzere öğrenim görebilmektedirler.



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ AKADEMİK KADRO

Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Yakup Kemal ÖZEKİCİ Dr. Öğr.

Üyesi Memet ŞAHAN Dr. Öğr. Üyesi

Özden ÖZDEMİR



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MÜFREDATI

1. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TD 101	TÜRK DİLİ I	2	0	2	Z
AİTT 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	2	Z
YD 101	YABANCI DİL I	2	0	3	Z
ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	2	0	2	Z
GMS 103	TEMEL İNGİLİZCE I	4	0	5	Z
GMS 105	GENEL TURİZM	2	0	5	Z
GMS 107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	2	0	5	Z
GMS 109	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	2	0	3	Z
GMS 111	SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	2	0	3	Z
Toplam		22	0	30	

2. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TD 102	TÜRK DİLİ II	2	0	2	Z
AİTT 102	ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2	Z
YD 102	YABANCI DİL II	2	0	3	Z
GMS 104	UYGULAMALI OFİS YAZILIMLARI	0	2	2	Z
GMS 106	TEMEL İNGİLİZCE II	4	0	5	Z
GMS 108	BESLENME İLKELERİ	2	0	5	Z
GMS 110	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	0	2	Z
GMS 112	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	2	0	5	Z
GMS 114	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	2	0	4	Z
Toplam		20	2	30	

2006

3. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 201	MUTFAK UYGULAMALARI I	2	4	5	Z
GMS 203	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM	2	0	4	Z
GMS 205	GASTRONOMİ TURİZMİ	2	0	4	Z
GMS 207	İLERİ İNGİLİZCE I	4	0	4	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	Toplam	17	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 209	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	0	4	S
GMS 211	YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ VE SUNUM TEKNİKLERİ	2	0	4	S
GMS 213	GASTRONOMİ VE E-TİCARET	2	0	4	S
GMS 215	YEME-İÇME KÜLTÜRÜ	2	0	4	S
GMS 217	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	4	S
GMS 219	GASTRONOMİDE COĞRAFI İŞARETLEME	2	0	4	S
GMS 221	SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE ATIK YÖNETİMİ	2	0	4	S
GMS 223	SANAT TARİHİ	2	0	4	S
GMS 225	TURİZM SOSYOLOJİSİ	2	0	4	S
GMS 227	İLETİŞİM BECERİLERİ	2	0	4	S

4. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 202	MUTFAK UYGULAMALARI II	2	4	5	Z
GMS 204	EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI I	1	4	4	Z
GMS 206	MENÜ PLANLAMA	2	0	4	Z
GMS 208	İLERİ İNGİLİZCE II	4	0	5	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	TOPLAM	14	8	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 210	GASTRONOMİ VE SANAT	2	0	4	S
GMS 212	GASTRO COĞRAFYA	2	0	4	S

GMS 214	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE FİZİKSEL TASARIM	2	0	4	S
GMS 216	PROTOKOL BİLGİSİ VE GÖRGÜ KURALLARI	2	0	4	S
GMS 218	GIDA KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ	2	0	4	S
GMS 220	TURİZM COĞRAFYASI	2	0	4	S
GMS 222	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	0	4	S
GMS 224	GASTRONOMİ TURİZMİ VE REKREASYON	2	0	4	S
GMS 226	TURİZM EKONOMİSİ	2	0	4	S
GMS 228	SOSYAL PSİKOLOJİ	2	0	4	S
KODU	İSTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 001	EĞİTİME GİRİŞ	3	0	4	S

5. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 301	MUTFAK UYGULAMALARI III	2	4	5	Z
GMS 303	EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI II	1	4	4	Z
GMS 305	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	2	0	3	Z
GMS 307	MESLEKİ İNGİLİZCE I	4	0	5	Z
	SEÇMELİ DERS I	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	TOTAL	19	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 309	FRANSIZCA I	4	0	5	S
GMS 311	ALMANCA I	4	0	5	S
GMS 313	ARAPÇA I	4	0	5	S
GMS 329	İNGİLİZCE YAZMA BECERİLERİ I	4	0	5	S

	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	S/Z
GMS 315	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	2	0	4	S
GMS 317	SOKAK YEMEKLERİ	2	0	4	S
GMS 331	YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI VE STİLİSTLİĞİ	2	0	4	S
GMS 321	ETKİNLİK YÖNETİMİ	2	0	4	S
GMS 323	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	2	0	4	S
GMS 325	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU	2	0	4	S
GMS 327	ÖZEL İLGİ TURİZMİ	2	0	4	S

KODU	İSTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 002	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ	3	0	4	S
PFE 003	SINIF YÖNETİMİ	2	0	3	S

6. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 302	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI I	1	4	4	Z
GMS 304	SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI	2	2	4	Z
GMS 306	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ	4	0	4	Z
GMS 308	MESLEKİ İNGİLİZCE II	4	0	5	Z
	SEÇMELİ DERS I	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	TOPLAM	18	6	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 310	FRANSIZCA II	4	0	5	S
GMS 312	ALMANCA II	4	0	5	S
GMS 314	ARAPÇA II	4	0	5	S
GMS 330	İNGİLİZCE YAZMA BECERİLERİ II	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 316	KAHVE VE ÇAY KÜLTÜRÜ	2	0	4	S
GMS 318	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER	2	0	4	S
GMS 320	ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ	2	0	4	S
GMS 322	YENİLEBİLİR OTLAR VE BAHARAT KÜLTÜRÜ	2	0	4	S
GMS 324	DİJİTAL OKUR-YAZARLIK	2	0	4	S
GMS 326	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	2	0	4	S
GMS 328	KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİ	2	0	4	S
KODU	İSTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 004	ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	3	0	4	S
PFE 005	REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM	3	0	4	S

7. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 401	STAJ	0	0	5	Z
GMS 403	ULUSLARARASI MUTFAK UYGULAMALARI	2	4	5	Z
GMS 405	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI II	1	4	4	Z
GMS 407	GASTRONOMİDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI	3	0	3	Z
	SEÇMELİ DERS I	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS III	1	2	4	S
	TOPLAM	13	10	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 409	FRANSIZCA III	4	0	5	S
GMS 411	ALMANCA III	4	0	5	S
GMS 413	ARAPÇA III	4	0	5	S
GMS 429	İNGİLİZCE OKUMA VE ANLAMA BECERİLERİ	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 415	YEMEK SOSYOLOJİSİ	2	0	4	S
GMS 431	GASTRONOMİDE GİRİŞİMCİLİK	2	0	4	S
GMS 419	ÖZEL GRUPLARIN BESLENMESİ	2	0	4	S
GMS 421	MESLEKİ ETİK	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER III				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 423	ADİYAMAN'IN YEREL YEMEKLERİ	1	2	4	S
GMS 425	KARİYER PLANLAMA	1	2	4	S
GMS 427	YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI I	1	2	4	S
KODU	İSTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 006	EĞİTİMDE ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	3	0	4	S
PFE 007	EĞİTİM PSİKOLOJİSİ	3	0	4	S

8. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 402	BİTİRME PROJESİ	2	0	4	Z
GMS 404	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER	3	0	4	Z
GMS 406	GASTRONOMİDE DUYUSAL ANALİZ	1	2	4	Z
GMS 408	YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	1	4	5	Z
	SEÇMELİ DERS I	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS III	1	2	4	S
	TOPLAM	14	8	30	
KODU	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 410	FRANSIZCA IV	4	0	5	S
GMS 412	ALMANCA IV	4	0	5	S
GMS 414	ARAPÇA IV	4	0	5	S
GMS 430	İNGİLİZCE DİNLEME VE KONUŞMA BECERİLERİ	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 416	YİYECEK-İÇECEK OTOMASYONU	2	0	4	S
GMS 418	GASTRONOMİ REHBERLİĞİ	2	0	4	S
GMS 420	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	0	4	S
GMS 422	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE KRİZ YÖNETİMİ	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER III				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 424	FÜZYON MUTFAĞI	1	2	4	S
GMS 426	GÖNÜLLÜK ÇALIŞMASI	1	2	4	S
GMS 428	YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI II	1	2	4	S
KODU	İSTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 008	ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ	2	0	3	S
PFE 009	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI	1	8	10	S

FİZİKİ OLANAKLAR

Derslikler



Öğrencilerimizin uygulamalı derslerde kullanacağı 20 kişilik kapasiteli 173 m² alana sahip bir adet Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı bulunmaktadır.

Mutfak Atölyesi



Bilgisayar Laboratuvarı



Kütüphane

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü merkez kampüste yer almaktadır. Bu nedenle, öğrencilerin faydalanabileceği çok sayıda kitap ve yayının bulunduğu kütüphane ile e-kütüphanenin bulunduğu merkez kütüphane hizmet binasından her zaman rahatlıkla faydalanabilme imkânı bulunmaktadır.



Burs İmkanları

- ✓ Adıyaman Üniversitesi Bursu
- ✓ Adıyaman Üniversitesi Yemek Bursu
- ✓ Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Bursları
- ✓ Türk Eğitim Vakfı Bursu

FAALİYETLERİMİZ



2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı içerisinde derslerimizde teorik eğitimin daha etkin hale getirilebilmesi derslerimizde teknik geziler gerçekleştirilmiştir.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/10/21/gastronomi-bolumu-ogrencileri-peynirli-helva-yapimini-gerinde-gozlemledi>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/10/28/gastronomi-ogrencilerinden-park-dedeman-adiyaman-oteline-teknik-gezi>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2026/04/29/gastronomi-ogrencilerinden-sanliurfaya-kulturel-ve-tarihi-teknik-gezi>



Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mesleki ve kişisel gelişimlerine katkı sağlamak amacıyla yüz yüze ve çevrim içi çeşitli söyleşi etkinlikleri gerçekleştirildi. Etkinliklerde alanında uzman konuklar öğrencilerle bir araya gelerek deneyim ve bilgi paylaşımlarında bulundu.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/12/12/cikolata-atolyesinde-yerel-lezzetlerle-yenilikci-denemeler>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2026/05/06/gastronomi-ogrencileri-kariyer-soylesisi-ve-pastacilik-atolyesinde-bulustu>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/11/26/ramada-by-wyndam-adiyaman-oteli-genel-muduru-sayin-okay-coskun-bolumumuze-konuk-oldu>



Öğrencilerimizin ÜNİDES Başarısı: Gastronomi Topluluğumuz tarafından ÜNİDES 5. Dönem kapsamında “Yemekte Kültür Var: Yerelden Evrensele Füzyon Mutfak Buluşmaları” etkinliği düzenlendi.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfaksanatlari/haberler/2026/01/02/gastronomi-toplulugundan-unides-destekli-fuzyon-mutfak-etkinligi-yemekte-kultur-var>



Dünya Türk Kahvesi Günü’nde Söyleşi ve Tadım Etkinliği gerçekleştirildi.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/12/05/dunya-turk-kahvesi-gununde-soylesi-ve-tadim-etkinligi-gerceklestirildi>



TÜBİTAK 2209-A Projesi hakkında bilgilendirme toplantısı yapıldı.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfaksanatlari/haberler/2025/10/28/gastronomi-ogrencilerine-tubitak-2209-a-proje-yazim-egitimi-verildi>



Turizm Haftası etkinlikleri kapsamında “Turizmde Meslek Atölyesi” ve “Minik Eller Mutfakta” etkinlikleri düzenlendi. Turizm Haftasını ve 23 Nisan’ı birlikte kutladık.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2026/04/21/turizm-haftasi-ve-23-nisan-kapsaminda-minik-eller-mutfakta-etkinligi-duzenlendi>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/haberler/2026/04/17/uygulamali-meslek-tanitimi-ogrenciler-taze-makarna-atolyesinde-bulustu>



“Sevgiyle Karışan Kek Atölyesi”nde özel öğrencilerle kek atölyesi gerçekleştirildi.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2026/05/06/ozel-ogrencilerle-mutfakta-sevgi-sabir-ve-paylasim-bulusmasi>



2. Sınıf öğrencilerimize yönelik Şef Çeketi Giydirme Töreni gerçekleştirildi.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfaksanatlari/haberler/2026/05/14/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-ogrencileri-icin-sef-ceketi-giydirme-toreni-duzenlendi>

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
İLETİŞİM

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Hülya Yeşilyurt

0416 223 38 00

Bölüm Sekreteri

Şef Kasım Beyaz

0416 223 38 00

Altınşehir Mah. Atatürk Bulvarı 02040/ADİYAMAN

Tel: +90 416 223 10 24

Faks: +90 416 223 12 54

E-mail: gastronomivemutfaksanatlari@adiyaman.edu.tr

