

TURİZM FAKÜLTESİ



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

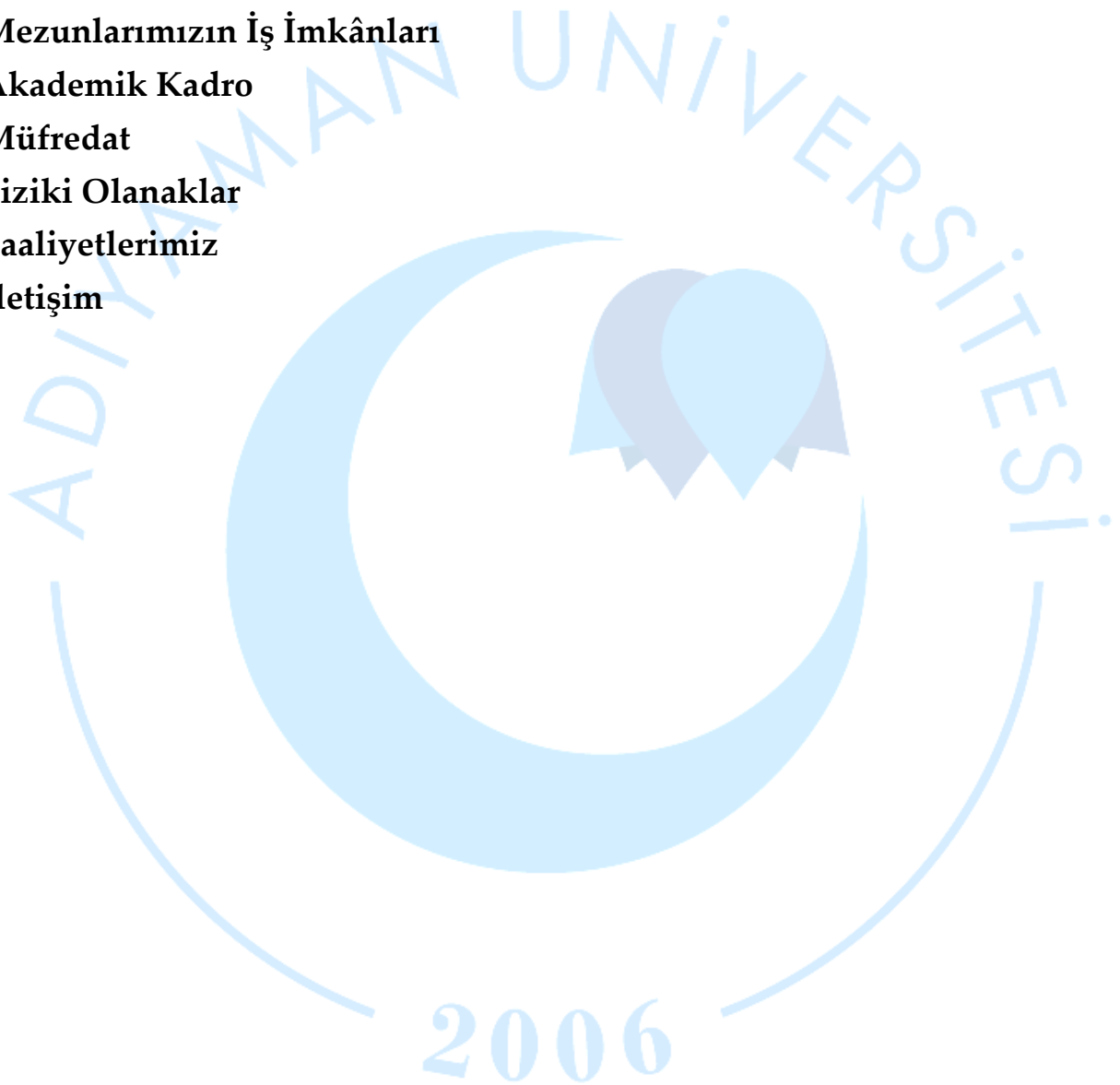
TANITIM KATALOĐU

2024-2025



İçerik

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





Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Hakkında

26.08.2014 Tarih ve 29100 Sayılı resmî gazetede yayımlanan ve 14.08.2014 Tarihli ve 2014/6728 Sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile Adiyaman 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 donanıma 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.

2006



Misyon & Vizyon

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.

2006



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Önemi

Turizm sektörünün önemli bir kolu olan yiyecek ve içecek endüstrisinde nitelikli ve eğitilmiş iş görenlerin istihdam edilmesine büyük ihtiyaç duyulmaktadır. Bu endüstrilerde yer alan işletmelerde gerekli bilgi, beceri ve donanıma 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.

2006



Neden Gastronomi ve Mutfak Sanatları?

Adiyaman Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün amacı mutfak bilgi ve becerilerinin yanı sıra hem Türk mutfağı 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.



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 stilisti 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.

2006



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	3	0	5	Z
GMS 107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	3	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	3	0	5	Z
GMS 110	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	0	2	Z
GMS 112	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	3	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	4	Z
GMS 203	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM	2	0	4	Z
GMS 205	GASTRONOMİ TURİZMİ	3	0	2	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 COĞRAFİ 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	1	4	4	Z
GMS 204	EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI I	1	4	4	Z
GMS 206	MENÜ PLANLAMA	2	0	2	Z
GMS 208	İLERİ İNGİLİZCE II	4	0	4	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS I	2	0	2	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	1	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
	TOPLAM	19	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 309	FRANSIZCA I	2	0	4	S
GMS 311	ALMANCA I	2	0	4	S
GMS 313	ARAPÇA I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 315	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	2	2	6	S
GMS 317	SOKAK LEZZETLERİ	2	2	6	S
GMS 319	GASTRONOMİDE GİRİŞİMCİLİK	2	2	6	S
GMS 321	ETKİNLİK YÖNETİMİ	2	2	6	S
GMS 323	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	2	2	6	S
GMS 325	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU	2	2	6	S
GMS 327	ÖZEL İLGİ TURİZMİ	2	2	6	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	1	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				
TUR 310	FRANSIZCA II	4	0	5	S
TUR 312	ALMANCA II	4	0	5	S
TUR 314	ARAPÇA 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 BA HARAT 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

2006



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	3	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	2	S
	SEÇMELİ DERS III	1	2	2	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
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 415	YEMEK SOSYOLOJİSİ	2	0	4	S
GMS 417	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	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	ADIYAMAN'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

2006



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	2	0	4	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
	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

2006

FİZİKİ OLANAKLAR



Gastronomi ve Mutfak Sanatları



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

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.



Kütüphane

Burs İmkanları

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

FAALİYETLERİMİZ



T. C. Cumhurbaşkanlığı ve Sayın Emine Erdoğan Hanımefendi'nin himayelerinde, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının desteği ile hazırlanan "Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı" kitabından hareketle hayata geçirilen ve 3. düzenlenen "Türk Mutfağı Haftası" etkinliklerine Adiyaman Üniversitesi ev sahipliği yaptı. Etkinlikte Üniversitemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Aşçılık Programı akademisyenleri tarafından yöresel lezzetlerin sunumları gerçekleştirildi. Bunun birlikte çiğ köfte, içli köfte, kavurmalı hıtap, Adiyaman tava, tavuklu pilav, kavurmalı pilav, yarpuzlu köfte, tevenk sarması, dövmeç, meyir çorbası, mahluta çorbası ve ekşili köfte gibi asırlık lezzetlerin ikramları yapıldı.

<https://adiyaman.edu.tr/tr/haberler/2024/05/22/adiyaman-universitesi-turk-mutfagi-haftasi-etkinliklerine-ev-sahipligi-yapti>

2006



Star TV ekranlarında yayımlanan ve sunuculuğunu Vahe Kılıçarslan'ın yaptığı "Vahe İle Evdeki Mutluluk" programına Adiyaman Üniversitesi ev sahipliği yaptı. Program kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ndeki Öğretim Elemanlarımız, binlerce yıllık bilgilerle eşsiz lezzetlerin tanıtımlarını yaptı. Misafirlerimiz çiğ köfte, kavurmalı hıtap, lorlu hıtap, Adiyaman tava, meyir çorbası ve peynirli helva gibi asırlık lezzetlerin tadına bakarken Kâhta narı, Kâhta Bademi ve Tut dutu gibi coğrafi işaretli lezzetlerin tanıtımı da yapıldı.

<https://adiyaman.edu.tr/tr/haberler/2024/05/30/sehrimizin-asirlik-lezzetleri-star-tv-ekranlarinda-tanitildi>

2006



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ İLETİŞİM

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Hülya Yeşilyurt

0416 223 38 00 – 4206

Bölüm Sekreteri

Hayri MERCAN

0416 223 38 00 – 4204

Altınşehir Mah. Atatürk Bulvarı 02040/ADIYAMAN

Tel: +90 416 223 10 24

Faks: +90 416 223 12 54

E-mail: turizmfakultesi@adiyaman.edu.tr

2006