



# GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

Gaziantep'te Lezzet Yolculuğuna  
Başla: Gastronominin Kalbinde  
Eğitim Al!

## PROGRAM İÇERİĞİ

### Temel Dersler

- Gıda Bilimi ve Teknolojisi
- Beslenme İlkeleri
- Yemek Tarifleri ve Uygulamaları
- Türk Mutfağı ve Kültürü

### Uzmanlık Dersleri

- Dünya Mutfaqları
- Pastacılık ve Tatlılar
- Restoran Yönetimi ve İşletmeciliği
- Yiyecek ve İçecek Pazarlaması

### Seçmeli Dersler

- Gastronomi Turizmi
- Yaratıcı Yemek Tasarımı
- Şarap ve İçecek Kültürü
- Sürdürülebilir Mutfak Uygulamaları

## KARİYER OLANAKLARI

- Restoran ve Otel Mutfaqları
- Gıda Üretim ve Hizmet Sektörü
- Yiyecek ve İçecek Danışmanlığı
- Gastronomi Turizmi
- Akademik Kariyer ve Araştırma

## NEDEN GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ?

**•Zengin Kültürel Miras:** Gaziantep, UNESCO tarafından "Yaratıcı Şehirler Ağı"na dahil edilmiştir ve dünyanın en eski mutfak kültürlerinden birine sahiptir. Öğrencilerimiz, bu eşsiz mutfak kültürünü öğrenme ve deneyimleme fırsatına sahiptir.

**•Modern Eğitim Tesisleri:** Bölümümüz, son teknolojiyle donatılmış mutfak laboratuvarları ve sınıfları ile öğrencilere en iyi eğitimi sunmaktadır.

**•Deneyimli Akademik Kadro:** Alanında uzman ve deneyimli akademik kadromuz, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini en üst seviyeye çıkarmak için çalışmaktadır.

**•Uygulamalı Eğitim:** Teorik bilginin yanı sıra pratik eğitime büyük önem veriyoruz. Öğrencilerimiz, uygulamalı dersler ve staj imkânları ile sektöre hazırlanmaktadır.

## İLETİŞİM



+90 (342) 360 12 00



gastronomi@gantep.edu.tr



Gaziantep Üniversitesi, Turizm  
Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, 27310  
Şehitkamil/Gaziantep, TÜRKİYE

## Program İÇeriği

### Temel Dersler

- Gıda Bilimi ve Teknolojisi
- Beslenme İlkeleri
- Yemek Tarifleri ve Uygulamaları
- Türk Mutfağı ve Kùltürü

### Uzmanlık Dersleri

- Dünya Mutfakları
- Pastacılık ve Tatlılar
- Restoran Yönetimi ve İşletmeciliği
- Yiyecek ve İçecek Pazarlaması

### Seçmeli Dersler

- Gastronomi Turizmi
- Yaratıcı Yemek Tasarımı
- Şarap ve İçecek Kùltürü
- Sürdürülebilir Mutfak Uygulamaları

## Kariyer Olanakları

Mezunlarımız, gastronomi ve mutfak sanatları alanında geniş kariyer olanaklarına sahiptir.



**Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak, gastronomi tutkunlarını aramızda görmekten mutluluk duyarız!**

# Neden Gaziantep Üniversitesi?

·Zengin Kültürel Miras: Gaziantep, UNESCO tarafından "Yaratıcı Şehirler AĞı'na dahil edilmiştir ve dünyanın en eski mutfak kùltürlerinden birine sahiptir. Öğrencilerimiz, bu eşsiz mutfak kùltürünü öğrenme ve deneyimleme fırsatına sahiptir.

·Modern Eğitim Tesisleri: Bölümümüz, son teknolojiyle donatılmış mutfak laboratuvarları ve sınıfları ile öğrencilere en iyi eğitimi sunmaktadır.

·Deneyimli Akademik Kadro: Alanında uzman ve deneyimli akademik kadromuz, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini en üst seviyeye çıkarmak için çalışmaktadır.

·Uygulamalı Eğitim: Teorik bilginin yanı sıra pratik eğitime büyük önem veriyoruz. Öğrencilerimiz, uygulamalı dersler ve staj imkânları ile sektöre hazırlanmaktadır.



Gaziantep'te Lezzet Yolculuğuna Başla: Gastronominin Kalbinde Eğitim Al!



## Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ**

## İletişim

Adres: Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakùltesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 27310 Şehitkamil/Gaziantep, TÜRKİYE  
Telefon: +90 (342) 360 12 00  
E-posta: [gastronomi@gantep.edu.tr](mailto:gastronomi@gantep.edu.tr)  
Web Sitesi: [[www.gantep.edu.tr](http://www.gantep.edu.tr)] ,  
(<http://www.gantep.edu.tr>)

# GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI



**GAZİANTEP  
ÜNİVERSİTESİ**

2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı



+90 (342) 360 12 00



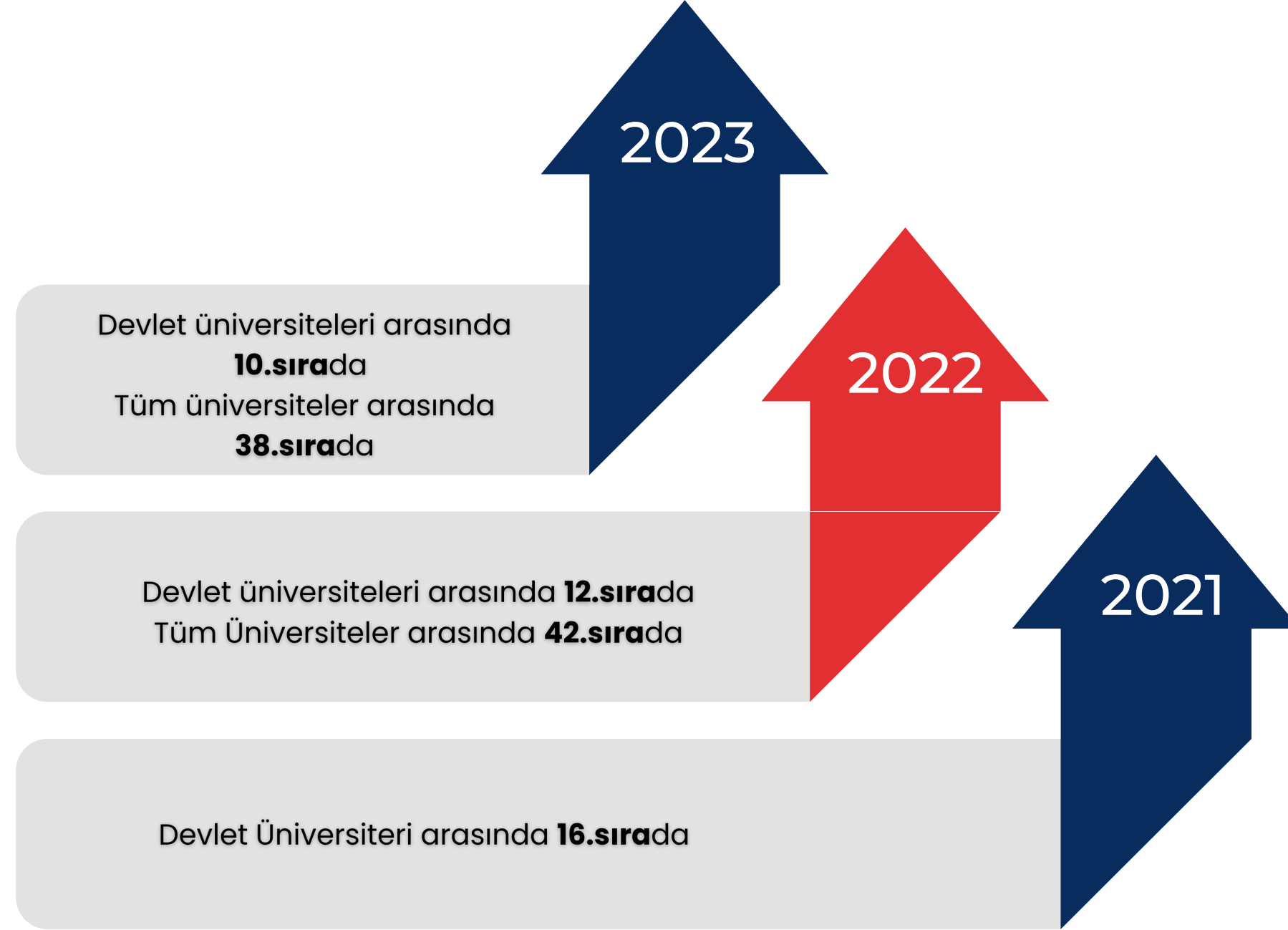
[gastronomi@gantep.edu.tr](mailto:gastronomi@gantep.edu.tr)



[www.gantep.edu.tr](http://www.gantep.edu.tr)



Türkiye 47 devlet 77 vakıf olmak üzere toplam 124 üniversite bulunmaktadır. Gaziantep Üniversitesi'nin Türkiye'de bulunan üniversiteler arasındaki sıralaması verilen şablondaki gibidir.

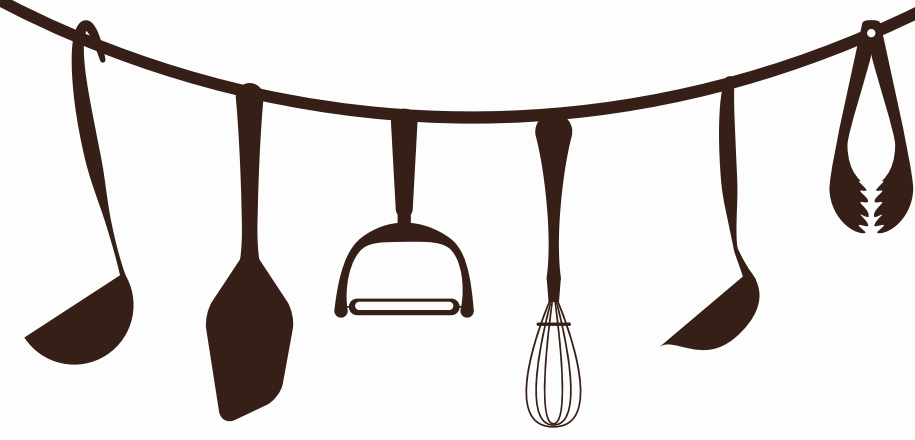


Gastronomi ve mutfak sanatları, sadece yemek pişirmenin ötesinde, mutfak kültürünü, tarihi ve bilimsel yönlerini de kapsayan geniş bir alandır. Bu alana ilgi duyanlar için, gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri, lezzet tutkunlarının hayallerini gerçeğe dönüştürmek için ideal bir eğitim imkanı sunar.

### ***Peki, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde neler öğrenilir?***

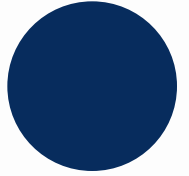
- Farklı pişirme teknikleri, bıçak kullanımı, gıda hijyeni gibi temel mutfak becerileri kazandırılır.
- Dünyanın farklı mutfaklarından örnekler incelenir, farklı lezzetler ve pişirme yöntemleri keşfedilir.
- Besinlerin besin değerleri, vücut fonksiyonları üzerindeki etkileri ve sağlıklı beslenme prensipleri öğretilir.
- Gıdaların işlenmesi, korunması ve muhafazası ile ilgili bilimsel bilgiler verilir.
- Restoran işletmeciliği, maliyetlendirme, pazarlama gibi konularda bilgi ve beceri kazandırılır.
- Yemeklerin görsel açıdan da etkileyici hale getirilmesi için sunum teknikleri öğretilir.

# Program İçeriği

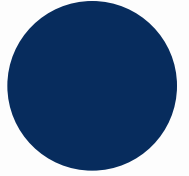


## Temel Dersler

Gıda Bilimi ve  
Teknolojisi



Beslenme İlkeleri

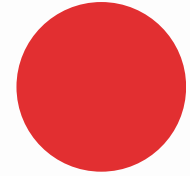


Yemek Tarifleri ve  
Uygulamaları



Türk Mutfağı ve  
Kültürü

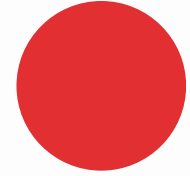
## Uzmanlık Dersleri



Dünya Mutfakları



Pastacılık ve  
Tatlılar

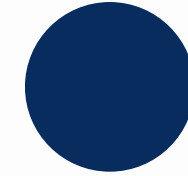


Restoran Yönetimi  
ve İşletmeciliği



Yiyecek ve İçecek  
Pazarlaması

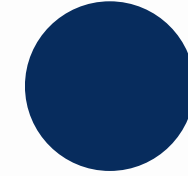
## Seçmeli Dersler



Gastronomi  
Turizmi



Şarap ve İçecek  
Kültürü



Yaratıcı Yemek  
Tasarımı



Sürdürülebilir Mutfak  
Uygulamaları



# Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kadrosu



Prof.Dr. Atıncı OLCAY



Doç.Dr. Ali ÖZKAN  
Doç.Dr. Banu KOÇ  
Doç.Dr.Hatice PEKMEZ

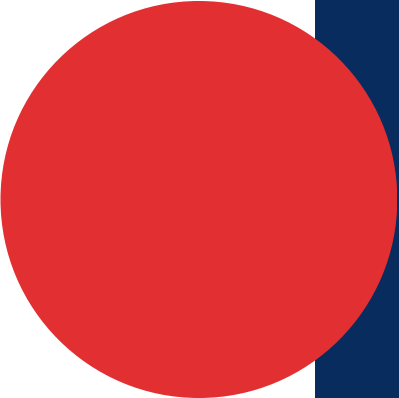


Dr.Öğr. Üyesi Ceyhun UÇUK  
Dr.Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ  
Dr.Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI  
Dr.Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN



Arş.Gör. Melike KESKİN

# Programın Amacı ve Kariyer İmkanları



Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında gerekli teorik ve pratik bilgiyle donatılmış, girişimci, yenilikçi, kendi işlerini kurabilecek, uluslararası otel zincirlerinde, seçkin restoranlarda veya profesyonel yiyecek üretim tesislerinde şef ya da üst düzey yönetici olarak görev alabilecek, akademik olarak alanına katkılar sunacak mezunlar yetiştirmektir. Aynı zamanda kendi restoranlarını veya kafelerini açabilirler, catering firmalarında yönetici veya danışman olarak çalışabilirler, gıda işletmelerinde ürün geliştirme veya kalite kontrol departmanlarında görev alabilirler, yiyecek-içecek yazarlığı veya gastronomi blogerliği yapabilirler.



# Gaziantep Üniversitesi'nde Okumanın Avantajları

- Gaziantep, **UNESCO Dünya Gastronomi Şehri** unvanına sahip bir şehirdir. Bu sayede şehrin lezzetli mutfağını keşfetme ve gastronomi sektörünün önemli isimleriyle tanışma imkanına sahip olacaksınız.
- Gaziantep, tarihi ve kültürel açıdan da zengin bir şehirdir. Bu sayede eğitiminizi keyifli hale getirecek birçok gezi ve aktiviteye katılabileceksiniz.
- Güçlü akademik kadro ile **alanında uzman ve deneyimli akademisyenlerden eğitim** alarak gastronomi ve mutfak sanatlarının tüm teorik ve pratik yönlerini öğreneceksiniz.
- **Zengin müfredat** ile gastronomi tarihi, mutfak kültürü, beslenme bilimi, gıda teknolojisi, yiyecek-içecek işletmeciliği gibi alanları kapsayan geniş bir müfredatla donatılmışsınız.
- **Staj** olanakları ile sektörün önde gelen işletmelerinde staj imkanları ile teorik bilginizi pratiğe dökerek ve profesyonel network oluşturacaksınız.
- Yurt dışı eğitim olanakları ile **Erasmus+** ve diğer uluslararası programlar ile yurt dışında eğitim görme ve farklı mutfak kültürlerini deneyimleme şansı yakalayacaksınız.

# Gaziantep Turizm Fakültesi'nin Özellikleri



- Yüksek tanınırlığa sahip,
- Yüksek eğitim kalitesine sahip,
- Nitelikli akademik çalışmalar yapan,
- Akredite olmuş bir fakülte,
- Ulusal sektör temsilcileriyle öğrenci buluşmalarının gerçekleştirilmesi,
- Kariyer günleri,
- Etkin öğrenci ve mezuniyet bilgi/takip portalının olması,
- Turizm/kişisel gelişim odaklı panel veya konferansların düzenlenmesi.

# ETKİNLİKLER(40)





## 8. Sanat Topluluğu

# 8. SANAT TOPLULUĞU PROJELERİMİZ



### •Füzyon Mutfak Ağı Projesi

- Ulusal ölçekte farklı bölgelerdeki Üniversitelerin gastronomi uygulamaları gerçekleştiren toplulukları ile kendi bölgelerine ait yemekler ve Gaziantep yemeklerinin Füzyon uygulamaları.
- Uluslararası ölçekte Üniversitelerin gastronomi uygulamaları gerçekleştiren toplulukları ile kendi bölgelerine ait yemekler ve Gaziantep yemeklerinin Füzyon uygulamaları.



### •Sanatsal Paradigmalarla Gastronomi Projesi

- Yenilebilir Sanat uygulamaları için Yurt içi ve Yurt dışından mutfak sanatçıları ile etkileşim kurulması ve davet edilerek pratikler yapılması.
- Güzel Sanatlar Fakültesi ve/veya sanat ile ilişkili topluluklar ile ortaklaşa Gastro-Sanat etkinlikleri planlanması.
- Konservatuar ve/veya müzik topluluğu ile ortaklaşa Gastroetnomüzikoloji etkinliklerinin planlanması.



### •Sıfır Atık Zirvesi Projesi

- İsrafa dikkat çekmek, israfı azaltmak ve israfı sıfıra yaklaştırabilecek proje önerilerinin bir araya getirilebilmesi amacıyla bu konuda çalışmaları olan paydaşların bir araya getirilmesi, beyin fırtınası etkinliklerinin planlanması ve hayata geçirilerek raporlanması.

**SİZLERİ  
ARAMIZDA GÖRMEKTEN  
MUTLULUK DUYARIZ 😊**



+90 (342) 360 12 00



gastronomi@gantep.edu.tr



www.gantep.edu.tr

