

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Nedir?

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, mutfağa, yemeklere, yemek yapmaya ilgisi olanların, mutfak sanatları konusunda bilimsel eğitim alma olanağı sağlar. Yiyecekler ve içecekler hakkında detaylı bilgi alma, bilimsel ve sanatsal bir bakış açısına sahip olma gibi kazançları vardır. Verilen eğitimler sonucunda sektöre nitelikli çalışan sağlama ana amaçtır. Bu bölümde yer almak isteyenler için yemek ve yemek sanatlarına ilgisi olması eğitim hayatlarına yardımcı olur.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Eğitim Süresi Kaç Yıldır?

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde, 4 yıllık lisans eğitimi verilmektedir. Öğrencilerin mezun olabilmeleri için 240 AKTS haklarını doldurmaları ve üniversitelerinin mezuniyet koşullarını yerine getirmeleri gerekmektedir. Ayrıca 60 gün zorunlu stajları bulunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dersleri Nelerdir?

Teorik eğitimden daha fazla uygulama dersleri ve tecrübe etmeye dayalı ders programlarına sahiptirler. Zamanlarının çoğunu mutfak dersliklerinde geçirirler.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları için Gıda Teknolojisi,
- Yiyecek ve İçecek Hizmetleri,
- Yiyecek Üretimi,
- Dünya Mutfak Kültürleri,
- Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü,
- Mutfak Yönetimi,
- Temel Pastacılık,
- Mutfak Planlaması ve Tasarımı,
- Ziyafet Yönetimi,
- Şarap Bilimi.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü diplomasına sahip birisi tercihlerine göre isterlerse mutfak kısmında bulunmaya devam edebilirler veya mutfak dışında da çalışabilir. Eğitim hayatlarının dışında aldıkları kurslara göre çalışma alanlarının sayısını artırma özelliğine sahiptirler. Kendi işletmelerini kurup meslek hayatlarına devam edebilirler.

- Mutfak Şefi,
- Aşçılık,
- Yöneticilik,
- Gıda Kontrolcüsü,
- Tüketim Şefi,
- ARGE Ürün geliştirme Uzmanı,
- Yemek Yazarlığı,
- Gurmelik,

- Sous Şef,
- Executive Şef.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezunu Ne İş Yapar?

Turizm sektörü ve restoranlarda göze hitap eden lezzetli yemek sunumları hazırlar.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İş Olanakları Nelerdir?

Türkiye’de son yıllarda çok popüler olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, iş olanakları konusunda da birçok sektörden daha rahat bir pozisyonda yer alıyor. Mezun olduktan sonra birçok alanda rahatlıkla iş bulabilirler. Lisans eğitimini tamamlamış kişiler tercihlerine göre otellerde, restoranlarda, turistik gemilerde, gastronomi ile ilgilenen medya kuruluşlarında ve devlette iş bulabilirler.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için Üniversite ve Kariyer Yolculuğu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hangi üniversitelerde bulunuyor? Bölümün mezunları hangi pozisyonlarda çalışıyor? Tüm yanıtları aşağıdaki tabloda bulabilirsin!

Bölümü Bulunan İlk 5 Üniversite

- 1 Abant İzzet Baysal Üniversitesi
- 2 Afyon Kocatepe Üniversitesi
- 3 Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi
- 4 Akdeniz Üniversitesi
- 5 Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi

Mezunların Çalıştığı İlk 5 Pozisyon

- 1 Aşçı
- 2 Aşçı Yardımcısı
- 3 Demi şef
- 4 Mutfak Komisi
- 5 Stajyer Aşçı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunları hangi sektörlerde ve departmanlarda çalışıyor?

Mezunların Çalıştığı İlk 5 Sektör

- 1 Turizm
- 2 Yiyecek Hizmetleri
- 3 Gıda
- 4 Konaklama ve Otelcilik
- 5 Restaurant - Cafe - Bar

Mezunların Çalıştığı İlk 5 Departman

- 1 Yiyecek ve İçecek
- 2 Turizm
- 3 Hizmet
- 4 Satış
- 5 Eğitim