

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi

“ Bilindiğinin aksine Gastronomi sadece açlığı gidermek için yemek yapmayı ve sunmayı değil aynı zamanda yemekten keyif almayı, birlikte olmak için aracı kılmayı ve en güzel hatırlıların geçmişi olmayı misyonu edinmiştir. Bu nedenle de Gastronomi, beş dakikada yenen bir yemek için bazen saatler, bazen de günler süren bir hikâyede başrol olmaktadır. ”

Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı



Güzel Sanatlar
Fakültesi

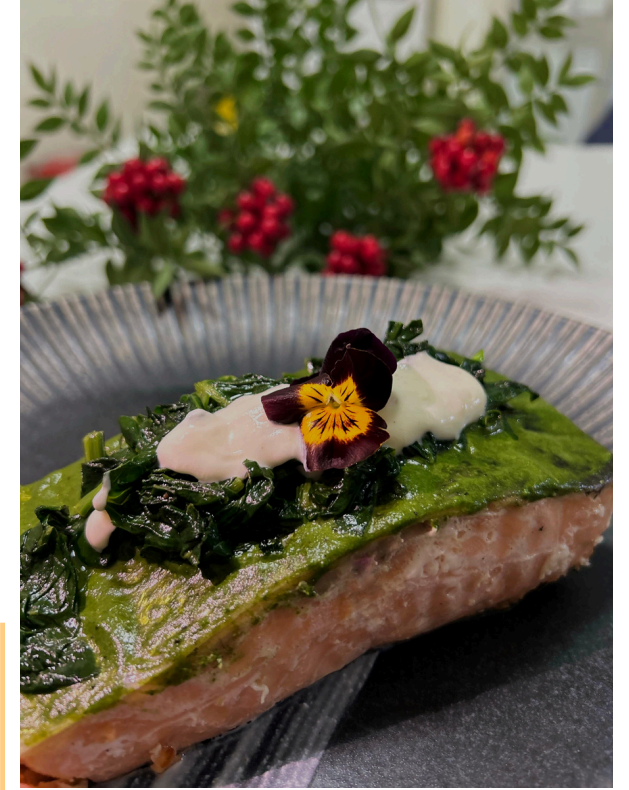


Yemek ile Sanatın Birleştiği Lezzetli Dünyayı Keşfedin!

Fakültemiz bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü gerek uygulamalı gerekse teorik derslerle sanat ve yemeği bir araya getiren bir müfredatla insanların bu ihtiyaçlarını karşılamayı amaçlayan bir eğitim planına sahiptir.

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bir yandan tarihsel süreç içerisinde yemek yeme ve hazırlama davranışının nasıl geliştiğini bilen, Türk ve Dünya mutfak uygulamalarına hâkim, yemeğin pişirilme esnasında geçirdiği fiziksel ve kimyasal değişimler hakkında bilgi sahibi Gastronomi profesyonellerini yetiştirmeyi hedeflerken diğer taraftan da yaratıcılıklarını kullanarak özgün reçeteler geliştirebilen, bilime ve teknolojiye daima bağlı, sanatsal, toplumsal ve çevresel duyarlılığa sahip, mesleğini daha ileriye taşıyabilecek, geleceğin söz sahibi başarılı, lider şeflerini ve yöneticilerini yetiştirmeyi hedeflemektedir.

İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak öğrencilerimizi sanatın yemekle birleştiği lezzetli dünyayı keşfetmeleri için birer yol gösterici oluyoruz.



Bölümün Amacı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amacı, Türk ve Dünya mutfak sanatlarının tüm inceliklerini en iyi şekilde bilen, sanatsal duyarlılığa sahip, ulusal ve uluslararası alanda rekabet edebilecek düzeyde geleceğin söz sahibi, başarılı ve lider şeflerini, yöneticilerini ve alanında uzman bireyleri yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

“Bu bölümde sadece yemek yapmayı değil, içinizdeki yemek yapma ve sunma sevgisini öne çıkaracağız. Kim bilir belki de yazılmamış en güzel reçete sizin reçetenizdir.”

Bölümün Geleceęi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bir yandan tarihsel süreç içerisinde yemek yeme ve hazırlama davranışının nasıl geliştiğini bilen, Türk ve Dünya mutfak uygulamalarına hâkim, yemeğin pişirilme esnasında geçirdiğı fiziksel ve kimyasal değişimler hakkında bilgi sahibi Gastronomi profesyonellerini yetiştirmeyi hedeflerken diğerk taraftan da yaratıcılıklarını kullanarak özgün reçeteler geliştirebilen, bilime ve teknolojiye daima bağılı, sanatsal, toplumsal ve çevresel duyarlılığa sahip, mesleğini daha ileriye taşıyabilecek, geleceğin söz sahibi başarılı, lider şeflerini ve yöneticilerini yetiştirmeyi hedeflemektedir.





Program ve Müfredat Bilgileri

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden mezun olabilmek için toplam 133 kredi ve 256 AKTS'lik ders yükünü tamamlamak gerekmektedir.

Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatı AKTS (Avrupa Kredi Transfer Sistemi)'ye uyumlu olacak şekilde oluşturulmuştur. Disiplinler arası çalışmaları teşvik edebilmek amacıyla çeşitli bölümlerden zorunlu ve seçmeli dersler içermektedir.

Teorik ve pratik uygulamaların yer aldığı müfredat üniversitemizin uluslararasılaşma hedefi doğrultusunda hazırlanmış, ulusal ve uluslararası güncel bilgilerle zenginleştirilmiştir.

Öğrencilerin mezun olabilmeleri için zorunlu dersleri tamamlamaları ve ayrıca 5, 6, 7 ve 8. yarıyılların her birinde seçmeli derslerden 15'er AKTS olacak şekilde ders almaları gerekmektedir. Ayrıca arzu eden öğrenciler 2022-2023 yılında öğrenim verilmeye başlanan Pedagojik Formasyon derslerini alabilmektedir.

“

Sürekli değişen ve farklılaşan Gastronomi dünyasında sizleri sanatla iç içe ve yenilikçi bir müfredatla bekliyoruz. Gerek mutfak uygulamaları, gerek yenilikçi mutfak yaklaşımları, gerekse gıda alanında Türk mutfağını yeniden keşfedebileceğiniz ve dönüştürebileceğiniz bir müfredat...

Doç. Dr. Murat Doğan

”

Bölüm Akreditasyonu

Eğitimde uluslararasılaşmaya büyük önem veren İstanbul Gelişim Üniversitesi, uluslararası akreditasyon ve yabancı üniversitelerle imzaladığı protokoller ile öğrenci ve mezunlarına eğitim imkânı sunmaktadır.

“Saygın Dünya Üniversitesi” olma yolunda fiziki kapasitesine, insan kaynaklarına ve öğrencilerine sağladığı imkânlara önemli yatırımlar yapan İGÜ, 2017 yılında çok iddialı bir atılım süreci başlatmıştır.

2017 yılında başlayan bu çalışmalara, Güzel Sanatlar Fakültesi'nin Bölümleri de Avrupa Kalite Güvencesi Birliği üyesi olan AQAS kuruluşu tarafından akredite edilmeye uygun bulunmuş ve akreditasyon belgelerini almışlardır. Almanya'da 2002'de kurulan ve Avrupa Kalite Güvencesi Birliği üyesi olan AQAS, Dünya genelinde 5000'den fazla programın değerlendirmesini yapmış bir kuruluştur. 90'dan fazla Alman üniversitesinin üyesi olduğu eğitim programlarının akreditasyonunu gerçekleştirmiştir. Verdiği akreditasyon, akredite edilen programın Avrupa standartları ve ilkelerine uygun olduğunu belgeliyor.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü de akredite olan bir programdır ve Avrupa standartlarına uygunluğu belgelenmiştir. Bölüm 2024 yılına kadar akredite edilmiştir.



“Akredite edilmiş bölümlerimiz, öğrencilere küresel arenada rekabet avantajı sunuyor!”

*Prof. Dr. Şükran Güzin Ilıcak Aydınalp
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanı*

Öğrenme Çıktıları

Bölümün öğrenme çıktıları aşağıdaki gibidir:

- Yiyecek ve içecek sektöründe çalışan tüm personelin çalışma alanlarını, sorumluluklarını iş güvenliği kurallarına dikkat ederek tanımlar.
- Pişirme işlemi sırasında kimyasal reaksiyonları anlayarak uyguladığı tekniklerin gıdanın yapısında, duyuşal özelliklerinde, görünüşünde ve kimyasında ne gibi değişiklikler olabileceğinin farkında olarak sağlıklı, doğal, katkısız ve özgün yemek formülleri geliştirir.
- Bir konaklama tesisinin finansal planını oluşturarak, maliyetini hesaplar.
- Sağlıklı beslenme tabağı prensibini kullanarak kişiye özgü menüler oluşturur.
- Türk ve Dünya mutfaklarını kültürel altyapısıyla birlikte değerlendirerek sahip olduğu bilgi ve becerileri sektörde kullanır
- Pişirme işlemi sırasında kimyasal reaksiyonları anlayarak uyguladığı tekniklerin gıdanın yapısında, duyuşal özelliklerinde, görünüşünde ve kimyasında ne gibi değişiklikler olabileceğinin farkında olarak sağlıklı, doğal, katkısız ve özgün yemek formülleri geliştirir
- Sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda mesleki yaşamlarında küresel çevre sorunlarına karşı sorumlu davranış gösterir.
- Gastronomi disipliniyle ilişkili uluslararası gelişmeleri takip ederek etik değerler çerçevesinde projeler hazırlar.
- Farklı kültürel, sosyal, insani, sanatsal ve politik bakış açılarına göre karar ve eylemlerinin etik sonuçlarını açıkça belirtir.
- Pişirmenin ardında yapan bilimsel gerçekleri bilir.

Mutfak Uygulamaları Becerilerini Geliştir

- C Blok Uygulama Mutfacı
- C Blok Pastane Mutfacı
- G Blok Uygulama Mutfacı
- B Blok Uygulama Mutfacı
- Temel Sanat Atölyesi
- Beslenme ve Diyetetik Laboratuvarı
- Klavye Spss Bilgisayar Laboratuvarı
- Atölye Çalışmaları Salonu
- Cep Sineması





Her Yönüyle Mutfak Sanatı Eğitimi!

Uygulama Ağırlıklı Yaklaşım:

Mutfak imkanları, son teknoloji ekipmanlar, teorik altyapı ile desteklediğimiz uygulama odaklı müfredatıyla öğrencilerimiz, mezun olduklarında sektöre bir adım önde başlayabilirler.

Sektör Profesyonelleri ile Etkileşim Kurma:

Öğrencilerimiz, ders içi etkinliklerle sektör profesyonelleri ile etkileşim kurma ve tecrübelerinden faydalanma imkanı bulurlar.

Bu sayede, gastronomideki inovatif teknik ve yaklaşımları uygulayıcılarından öğrenirler ve sektöre daha kolay adapte olurlar.

“

Bölüm olarak bizim için çok değerli olan öğrencilerimizi mesleki olarak birer şef, birer yönetici olarak hazırlamaya çalışırken aynı zamanda birer yemek stilisti, yemek fotoğrafçısı ve yemek yazarı adayı haline de getirmeyi de amaç edinmekteyiz.

Prof. Dr. Aslı Albayrak

”

İnovatif, Yenilikçi ve Sürdürülebilir Yaklaşım:

Müfredatımız, gastronomideki güncel trendleri ve sektördeki gelişmeleri yakından takip ederek öğrencilere en güncel bilgiyi sunmayı hedeflemektedir.

Mutfak Sanatının Dijitalleşmesi:

Gastronomi biliminin sanatsal formlar ile ifadesi, güncel trendlerin takibi ile sürekli gelişim, dijital teknolojilerin uygulamalarda kullanılması ile yapılan üretimlerin tanıtılması, yemek stilistliği gibi alanlarda uzmanlaşarak öğrencilerin uygulamaları üzerinden kendilerini ifade etmelerini sağlar ve yaratıcılık kazandırır.

Yenilikçi Derslerimiz

Yenilikçi derslerimiz sürdürülebilir gastronomik inovasyon ile öğrencilerimizin mutfak dönüşümünün ön safhalarında yer almalarını sağlamanın yanı sıra dünyamızın korunmasına katkı sunacak ve damak zevkimizi yeniden şekillendirecek.

Dr. Öğr. Üyesi Mehtap Çerkez

Program müfredatında uygulamalı ve teorik derslerin harmanlanması ve öğrencilere Gastronomi biliminin farklı alanlarında uzmanlaşma sağlamak amacıyla çeşitli birbirinden farklı ve yenilikçi olan zorunlu ve seçmeli dersler yer almaktadır.

Çağdaş eğitim anlayışı içerisinde, sürekli değişim ve gelişim gösteren, ulusal ve uluslararası dinamikleri dikkate alan, öğrencilerine uluslararası standartlarda eğitim fırsatı sunan bölümde müfredat içerikleri bu hedefler doğrultusunda düzenlenmiştir. Bölümün katkı sağladığı yenilikçi seçmeli derslerden bazıları aşağıda listelenmiştir:

- Gıda ve Sürdürülebilirlik
- Mutfak Sanatlarında İnovasyon ve Yaratıcılık
- Gıdaların Duyusal Analizi
- Özel Durumlarda Beslenme ve Reçeteler
- Füzyon Mutfak



Akademik Kadromuz



Prof. Dr. Aslı Albayrak

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü Bölüm Başkanı



Arş. Gör. Emel Çirişoğlu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü



Doç. Dr. Murat Doğan

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü



**Arş. Gör. Ayşe Seray
Çetin**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü



**Dr. Öğr. Üyesi Mehtap
Çerkez**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü

Bölümümüzün akademik kadrosu, çok çeşitli uzmanlık alanına sahip hocalardan oluşmaktadır.

Hem akademiye hem de sektörde uzman hocalarımız, teorik bilgileri pratik uygulamalarla birleştirerek öğrencilerimizi sektöre ve geleceğe hazırlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrencilerimiz, geniş bir yelpazedeki uzmanlık alanlarına sahip öğretim elemanları sayesinde gastronomi biliminin her alanına hakim olacakları bir şekilde eğitim alır.

Geleceğin Gastronomi Uzmanları ve Şefleri İGÜ GSF'de Yetiştiriliyor!

Üniversitemiz ve bölümümüz sadece bilgi ve beceri kazanmaya değil, aynı zamanda kendi farkını yaratacak ve topluma katkıda bulunacak bir birey olma yolunda da ilerlemeye katkı sağlamaktadır. Öğrencilerimiz çeşitli atölyelerde becerilerini geliştirme, festivallerde eğlenerek öğrenme, sosyal sorumluluk projelerinde farkındalık yaratma ve unutulmaz etkinliklere katılma fırsatı bulmakta, yarışmalarda kendini gösterme şansı yakalamaktadır. Faaliyetlerimiz iş birliği yapma ve ekip becerisini geliştirmektedir. Aynı zamanda kariyer fırsatları da sunmaktadır.

Bölümümüzde gerçekleşen faaliyetler aşağıdaki gibidir:

- Atölyeler
- Workshoplar
- Şenlikler
- Yarışmalar
- Sosyal Sorumluluk Projeleri
- Öğrenci Kulübü Etkinlikleri
- Ders İçi Uygulama Etkinlikleri
- Söyleşiler



Kariyer Olanakları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunları kamu ve özel kuruluşlar olmak üzere pek çok sektörde çalışma olanağına sahiptir. Ağırlıklı olarak beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışma imkanına sahip olan mezunlarımız;

- Yiyecek-içecek işletmeleri ve kurumların mutfakları,
- Kruvaziyer seyahat organize eden gemiler, Catering şirketleri gibi pek çok işletmede gastronomi uzmanı, yönetici, şef, şef yardımcısı, kısım şefi, pastane şefi gibi pozisyonlarda,
- Ayrıca Akademik olarak kariyer yapmak istediklerinde akademisyen olarak da görev alabilirler.

Kimler Seçmeli?

- Mutfak tutkunu
- Mutfağa ilgisi ve merakı olan
- Yaratıcı bakış açısına sahip olanlar
- Yemek kültürü üzerine okuma ve araştırma yapmayı seven
- Ekip çalışmasına uyumlu olan
- Güncel mutfak trendlerini takip eden
- Yiyecek içecek sektörünün her alanında kariyer yapmak isteyen herkes başvurabilir.

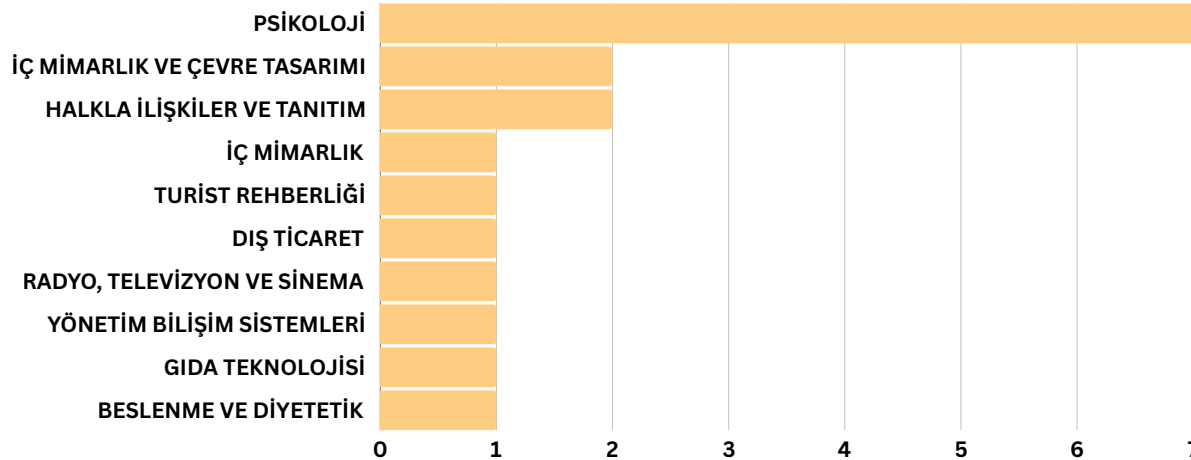
“Sanatın lezzetle buluştuğu yerde, geleceğin şefleri ve gastronomi sanatçıları doğar. Hayal gücünüzü tabaklara, tutkunuzu mutfağa taşıyın. Güzel Sanatlar Fakültesi'nde damaklarda iz bırakacak hikayeler yazacaksınız.

Prof. Dr. Şükran Güzin Ilıcak Aydınalp
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanı

Çift Anadal İmkkanı

Çift anadal programının amacı, anadal programlarını üstün başarıyla yürüten öğrencilerin, aynı zamanda ikinci bir dalda ücretsiz şekilde diploma alarak öğrenim görmelerini sağlamaktır. Anadal programındaki genel not ortalamaları 4.00 üzerinden 2.90 olan ve bulunmuş olduğu lisans/önlisans programında %20'lik başarı dilimine giren öğrenciler ücretsiz olarak ikinci anadal diploma programına başlayabilir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri Hangi Bölümlerde ÇAP yapıyor?



Çift Anadal imkanı sayesinde ilgim olan iki bölümü birlikte okuyabiliyorum. Bu sayede hem mezun olduktan sonra iki iş seçeneği sunuluyor hem de ilgim olan ama okuyamadığım bölümü okumuş oluyorum. Kesinlikle çok yararlı olduğunu düşünüyorum.

Yunus Emre SU Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
& Psikoloji ÇAP Öğrencisi



Güçlü Bir Gelecek İçin Sektör İş Birliği

Üniversitemiz, eğitim ve araştırma alanındaki mükemmeliyet arayışında, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları ile iş birliği yapmaya büyük önem vermektedir. Bu iş birlikleri, bilgi ve kaynaklarımızı paylaşarak, ortak hedeflere ulaşmak için birlikte çalışarak, bilgi ve kaynaklarımızı paylaşarak, daha güçlü bir gelecek inşa etmemizi sağlar.



Staj Yolculuğuna Başla Geleceğini Şekillendir!

Öğrencilerimiz ikinci ve üçüncü yıl sonunda, yaz stajlarını yapmaya başladıkları dönemde ilk kariyer yolu ile karşılaşır. Müfredatımızda yer alan Yaz Stajı I ve Yaz Stajı II zorunlu dersleriyle birlikte öğrenciler sektöre ilk adımlarını atarlar. Mezun olabilmeleri için kendi alanlarında çalıştıkları 60 günlük yaz stajlarını yapmış olmaları gerekmektedir.

Paydaş olarak iş birliği yağıtığımız kurumlar aşağıdaki gibidir:





TÜBİTAK 2209-A Projelerimiz

TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, lisans ve önlisans öğrencilerinin yürüttüğü araştırma projelerine maddi destek sağlamayı amaçlayan bir programdır. TÜBİTAK 2209-A projeleri kapsamında gerçekleştirilen bir proje başarıyla desteklenmeye kabul edildi:

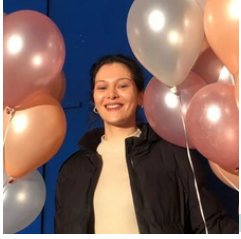
PROJE ADI: Lavanta Kullanılmış Pastacılık Ürünlerinin Stres Üzerindeki Etkilerinin İncelenmesi

PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ: Zeynep Küçükçavdar

AKADEMİK DANIŞMAN: Arş. Gör. Emel Çirişoğlu

PROJE İÇERİĞİ: Lavanta bitkisini kullanarak yeni reçeteler geliştirmek, lavantanın pastacılık ürünlerinde kullanımının yaygınlaştırılması ile lavanta bitkisine gastronomik bir değer kazandırmak ve lavantanın; stres azaltıcı ve baş ağrısı, migren, anksiyete gibi rahatsızlıklara iyi gelen fonksiyonel yönünün iş stresini azaltmak için kullanımını teşvik etmek amaçları ile yeni reçeteler geliştirilerek bu ürünlerin duyuşsal analizi yapılacaktır. Duyuşsal kontrollerde başarılı bulunan pastacılık ürünleri ile lavantanın iş stresi üzerindeki etkileri EEG cihazı aracılığıyla yapılacaktır.

Geleceğe Güçlü Adımlarla: Mezunlarımız

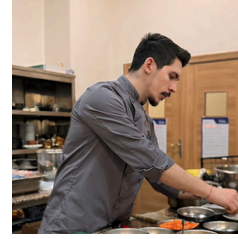


Simay Yılmaz

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü Mezun

“Bölümümüz, Güzel Sanatlar Fakültesi’nin en kreatif bölümlerinden biri. Temel sanat eğitimlerinden tutun da mutfak eğitimine kadar birçok alanda dersler aldım ve üniversitemizin yetiştirdiği kalifiye bir birey olarak mezun oldum ve çalışma hayatına başladım. Şimdilerde Yemek Stilisti, Şef ve Yemek İçerik Üreticisi olarak çalışma hayatıma devam ediyorum..”

“Mezunlarımız gastronomi kültürünün önemli birer aktarıcıları!”



Oğuzhan İstanbullu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü Mezun

“Aşçı olmak benim çocukluk hayalimdi ve gerçekleştirmek için uğraştım, zaten aşçılık lisesi mezunuyum. Lisede geçirdiğim 4 seneden sonra tekrar gastronomi bölümünden devam etmek istedim ve bu yüzden İstanbul Gelişim Üniversitesi’ni tercih ettim. Hocalarımızın sıcakkanlı olması dersleri eğlenceli hale getiriyordu. Pastacılık derslerinden fırıncılık derslerine, Türk mutfağı dersinden dünya mutfakları dersine kadar uzanan geniş kapsamlı mutfak dersleri gördük ve bir çok teknik öğrendik. Her hafta birbirinden güzel ürünler yapmamız beni sektörde devam etmeye teşvik etti. Sonrasında ise yüksek lisans yapıp akademisyen olma kararı aldım ve Gastronomi bölümünden yüksek lisans yapmaya karar verdim.”

Geleceğe Güçlü Adımlarla: Mezunlarımız



Melike Okur

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü Mezun

“Pastacılık ve mutfağa olan ilgimden dolayı lisede Aşçılık Bölümü'nü tercih ettim. Üniversitede ise bu meslekte ilerleme isteğim, öğrendiklerimi başka öğrencilere de yayma isteğine dönüştü ve hem bu meslekte devam edebilmek hem de öğretmen olabilmek amacı ile İstanbul Gelisim Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü okuma kararı aldım. 4 yıl bitti ve artık mezun oldum. Öğrencilik hayatımda hocalarım ve okulumun vermiş olduğu imkânlar, kendime katabildiğim bilgi ve birikimim sayesinde kendimi bu meslek ve geleceğim açısından daha hazırlıklı ve özgüvenli hissediyorum.”



Kerem Durmuş

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü Mezun

Çocukken mutfakta geçirdiğim zamanlarda aldığım haz ufkumda bir hedefi netleştirdi; ortaokul eğitimimin ardından beni Mengen Aşçılık lisesine sürükledi. Burada geçirmiş olduğum 4 yıllık eğitim dönemim aşçılık alanında bende yeni ufuklar oluşturdu. Oluşan yeni ufukları eğitimle pekiştirmek ve daha üst noktalara taşımak adına yüksek öğrenimimi İstanbul Gelisim Üniversitesi Gastronomi bölümüne taşıdım. Dört yıllık eğitim hayatımın ardından şu an eğitimin hiçbir zaman bitmeyeceği ömür boyu ileriye taşınacağına olan inancım ile meslek hayatımda özveri disiplin ve yenilikçi bir ruhla çalışacağım. Türk mutfağının değerine değer katmak adına yeni oluşumlar geliştireceğim.

“ —

Birlikte
Öğrenelim

Birlikte
Keşfedelim

Dünyaya
Bağlanalım!

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

**Daha fazla bilgi için bölüm başkanı ile
iletişime geçebilirsiniz:**

aalbayrak@gelisim.edu.tr

İLETİŞİM:



gsf.gelisim.edu.tr



[igu_gsf](https://www.instagram.com/igu_gsf)



[igugastronomiascilikpastacilik](https://www.instagram.com/igugastronomiascilikpastacilik)



0212 422 70 00