

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi

“Gastronomi, gıdaların pişirme tekniklerini ve bileşenler arası reaksiyonlarını kullanma yeteneği, tarihine bağlı ve güncel sürdürülebilir yaklaşımlarla devamlılığını koruyan yiyecek ve içeceği hazırlama, sunma ve servis etme sanatı olarak tanımlanabilen uygulamalı eğitim temelli bir bilim dalıdır.”

Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı



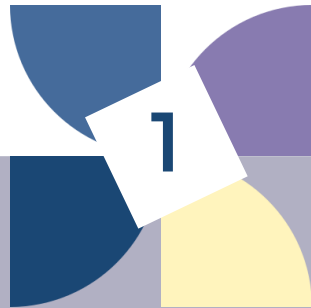
Uygulamalı Bilimler
Fakültesi





Bilimsel Yaklaşımla Yenilikte Öncü

Akredite olan bölümümüz mutfaktan işletmeye giden her aşamayı sürdürülebilir teknoloji ve tekniklerle uzman akademik kadro eşliğinde öğrenciye aktarmaktadır. Gıda hijyeni ve güvenliği gibi temel kalite kriterlerini güncel trend ve mutfak akımlarını gastronomideki yaklaşım ve felsefeleri akademik seviyede araştırmak, özellikle Türk Mutfak Kültürünü uluslararası arenada tanıtmak ve ileriye taşımak, rekabet edebilecek düzeyde geleceğin söz sahibi, başarılı ve lider şeflerini, yöneticilerini ve alanında uzman bireyleri yetiştirmeyi amaçlamaktadır.





Bölümün Amacı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün amacı Türk ve Dünya mutfakları, kültür ve uygulamaları temelinde gıda, sanat, turizm, tasarım, mühendislik, antropoloji, tarım, dijital medya gibi multidisipliner alanlar ile öğrencilere bilgi beceri ve yetkinlik kazandırmaktır.



Bölümün Geleceği

Gastronomi günümüzde yükselen ve değişen trendlerle popülerliğini korumaya devam etmektedir. Artan nüfusa bağlı gıda talebindeki artış ve gıda arzı arasındaki çelişki nesnelerin interneti, dijitalleşen teknolojik yenilikler ile birlikte gastronomi sektöründe yeni araştırma ve çalışma alanları oluşturmaktadır. Bu durum işletme sayılarında artışa, mutfak konseptlerin çeşitlenmesine, yeni trend ve pazarların oluşumuna ve yeni istihdam olanaklarına fırsat sunmaktadır. Sürdürülebilir yaklaşımları ile multidisipliner bir yapıya sahip olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne her geçen gün talep artmaya devam edecektir.





Program ve Müfredat Bilgileri

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden mezun olabilmek için toplam 120 kredi ve 240 AKTS'lik ders yükünü tamamlamak gerekmektedir.

Öğrencilerimiz birinci sınıfın ilk döneminde uygulamalı eğitim ile karşılaşır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına ait Temel Mutfak Teknikleri, Gastronomiye Giriş ve Beslenmenin Temelleri, Mutfak Akımları gibi alan derslerinin yanında ilk iki dönem Uygulamalı Bilimler Fakültesi'nin tüm bölümlerinde ortak olan "Türk Dili, Sosyolojiye Giriş, İktisada Giriş, Siyaset Bilimine Giriş gibi gerekli temel dersleri de alırlar.

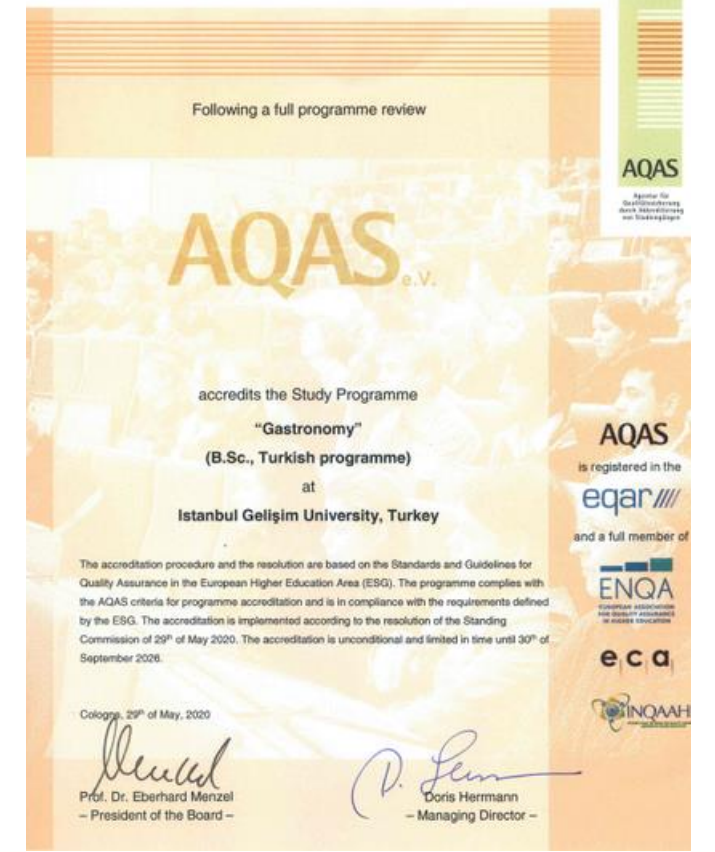
Üçüncü yıl ile birlikte öğrencimiz zorunlu derslerin yanısıra seçmeli dersler de almaya başlamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yiyecek içecek işletmeciliği, gıda kimyası, turizm ve yenilikçi yaklaşımlarla sanatsal alanlara yoğunlaşmış müfredata sahip olsa bile öğrencilerin kendi ilgi alanlarına göre şekillendirebildikleri multidisipliner bir yapıya sahiptir. Bu kapsamda tüm fakülteye açılan seçmeli derslerle birlikte disiplinlerarası eğitime olanak sağlar. Ayrıca öğrencinin dünya bakışını güçlendirmeye yönelik ve ek beceriler, farkındalıklar kazandırmaya yönelik sosyal seçmeli derslerle birlikte de farklı konularda eğitim alırlar.

Dördüncü sınıfta ise öğrencimiz bir şef olmaya hazır uzmanlaşacağı seçmeli dersleriyle ve "Bitirme Projesi" dersleri ile birlikte dört yılda öğrendiği tüm bilgilerin ışığında derslerini tamamlayarak mezun olur.

“Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yemek kültürünü araştıran, yenilikçi tekniklerle harmanlayan ve geleceğin şeflerini yetiştiren bir uygulamalı eğitim merkezdir.”

Bölüm Akreditasyonu

Bölümümüz Almanya'da 2002'de kurulan ve Avrupa Kalite Güvencesi Birliği üyesi olan AQAS tarafından akredite edilmiştir. AQAS, Dünya genelinde 5000'den fazla programın değerlendirmesini yapan ve 90'dan fazla Alman üniversitesinin üyesi olduğu eğitim programlarının akreditasyonunu gerçekleştirmiştir. Verdiği akreditasyon, akredite edilen programın Avrupa standartları ve ilkelerine uygun olduğunu belgelemektedir.



"Akredite edilmiş bölümümüz, öğrencilerimize küresel arenada rekabet avantajı sunuyor!"

Öğrenme Çıktıları

Bölümün öğrenme çıktıları aşağıdaki gibidir;

BİLGİ

- Gastronomi ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- Alanıyla ilgili temel kavramları, çalışma alanları ve yaklaşımları yorumlar.
- Alanıyla ilgili bilgi ve olguları sosyal bilimlerin Hukuk, Sosyoloji, Felsefe ve Ekonomi gibi alanlarıyla ilişkilendirir.
- Ulusal ve uluslararası mutfakları benzerlik ve farklılıkları yönünden karşılaştırır.
- Yeme içme sanatının işleyişini, sistemlerini ve yapılarını analiz eder.
- Mutfak faaliyetlerinin teknik altyapısını ve içeriğini hazırlar.
- Gıda bilimi ile ilgili teorik bilgileri gastronomi alanına uygular.
- Alanındaki paydaşlarıyla yeni fikirler, ürünler meydana getirmek için işbirliği yapar.
- Temel mutfak tekniklerini ve ürün hazırlama prensiplerini günümüz teknolojisine entegre eder.
- Yiyecek-içecek işletmelerinde iş düzenini ve akışını planlar.

YETKİNLİKLER

- Yiyecek ve içecek alanında maliyetleri hesaplar.
- Bir yiyecek-içecek işletmesini etkin bir şekilde yürütecek yönetim teorilerini, işe alım ve değerlendirme süreçlerini uygular.
- Alanındaki ulusal ve uluslararası yarışma ve fuarlara katılımı organize eder.
- Yaşam boyu öğrenmeyi ilke olarak kabul ederek alanıyla ilgili gelişmeleri, değişimleri ve yenilikleri araştırır.
- Alanıyla ilgili planlama, icra ve düzenleme hatalarını sistematik şekilde bulur.
- Sunum ve iletişim tekniklerini kullanarak fikirlerini yazılı ve sözlü bir şekilde ifade eder.
- Alanıyla ilgili etkinlikler düzenler.
- Mesleğiyle ilgili etik değerleri ve kanuni düzenlemeleri mevzuatta yer alan maddeler doğrultusunda yorumlar.
- Tarihi, kültürel ve coğrafi zenginlikleri kullanarak alanında toplumsal ve sosyal içerikli projeler tasarlar.
- Alanıyla ilgili bilgi ve becerileri kullanarak bilimsel araştırmalar yapar.

Laboratuvarlar ve Atölyelerde Deneyim Kazan

B ve C Mutfak olmak üzere bölümümüzde iki ana mutfak alanı bulunmaktadır. Bölümün ana mutfağı olan Gastronorm, modern ekipman ile donatılmıştır. 60 öğrencinin aynı anda ders yapabileceği kapasiteye sahiptir.

Ana mutfak ve pastane olarak iki ayrı bölümden oluşan Gastronorm'da bugüne değin pek çok ünlü şef ve sektör temsilcisi de ağırlanmış olup çeşitli workshoplar düzenlenmiştir.



Öncelikli Farklılaşma Alanı

Bölümün öncelikli farklılaşma alanı; gastronomiye disiplinler arası çok yönlü şekilde bakarak Türk mutfağını ulusal ve uluslararası seviyede bilimsel yaklaşımla ele alarak temsil etme becerisi gösterecek mezun yetiştirmektir.

Gelişim 'de yetişmiş, değişimi ve gelişimi hayatının vazgeçilmez unsuru olarak gören, işini yaparken fark yaratan, çözüm odaklı, ekip çalışmasına inanan, lider ruhlu, gastronomi alanına bilimsel yaklaşan, mesleğinin felsefesine hâkim, topluma ve çevresine duyarlı, yaratıcı ve özgün düşünce yapısına sahip, Türk ve Dünya mutfakları ile farklı yeme-içme kültürlerini bilen nitelikli gastronomi uzmanları yetiştirmektir.

Özellikle lisansüstü programlarla temel eğitimi destekleyen şematik yapısı, müfredatındaki seçmeli uygulama ders havuzunun zenginliği, akredite bir program olması ve üç tane yüksek kapasiteli eğitim mutfak laboratuvarına sahip olması bölümü öne çıkaran güçlü özellikleridir.

“

Türk ve Dünya mutfaklarını insanlığın mirası olarak kabul edip, akademik seviyede araştırmak, özellikle Türk mutfak kültürünü uluslararası arenada tanıtmak ve ileriye taşımak.

”

Yenilikçi Derslerimiz

“

"Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, dijitalleşen dünyada teknolojinin son trendleriyle etkileşerek, öğrencilere yenilikçi deneyimler ve fırsatlar sunuyor."

”

- Yemek Fotoğrafçılığı ve Stilistliği
- Mutfakta 3D Sterokimya
- Artizanal Ürünler
- Nütrisyonel Genetik
- Vejeteryan Mutfacı
- Sokak Lezzetleri
- Sağlıklı ve Özel Diyetler
- Fermente Gıdalar Teknolojisi
- Soslar ve Çorbalar
- Pişirme Teknikleri ve Kinetiği
- Mutfak Teknolojisi
- Deniz Ürünleri
- Miksoloji
- Dünya Mutfak Kültürleri
- Ekolojik Gastronomi
- Gastroturizm
- Gıda Kimyası
- Gastronomi ve Sanat
- Füzyon Mutfak ve Moleküler Gastronomi





Akademik Kadromuz



Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı



Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer Çakmak



Dr. Öğr. Üyesi Rehab Ahmed
Mohamed Elgamil



Dr. Öğr. Üyesi Sema Aydın



Arş. Gör. Berna Şengüler



Arş. Gör. Cem Keskin



Arş. Gör. Gizem Hulağa Kaderoğlu



Öğr. Gör. Kemal Şahanlık

Geleceğin Gastronomi Uzmanları İGÜ UBF'de Yetiştiriliyor!

Üniversitemizde ve gastronomi bölümümüzde, öğrencilerimize sadece bilgi ve beceri kazandırmakla kalmayıp aynı zamanda kendi farklarını yaratmalarına ve topluma katkı sağlayacak bireyler olmalarına da katkı sağlıyoruz.

Öğrencilerimiz çeşitli atölye çalışmalarında becerilerini geliştirme, festivallerde eğlenirken öğrenme, sosyal sorumluluk projelerinde farkındalık yaratma ve unutulmaz etkinliklere katılma fırsatı buluyorlar. Ayrıca, yarışmalarda kendilerini gösterme şansı yakalıyorlar.

Faaliyetlerimiz öğrencilere iş birliği yapma ve ekip becerilerini geliştirme fırsatı sunmanın yanı sıra kariyer olanakları da sağlıyor. Bu şekilde, öğrencilerimiz sadece mesleki açıdan değil, aynı zamanda kişisel ve profesyonel gelişimleri için de desteklenmektedirler

Bölümümüzde gerçekleşen faaliyetler aşağıdaki gibidir:

- Atölyeler
- Workshoplar
- Festivaller
- Yarışmalar
- Sosyal Sorumluluk Projeleri
- Öğrenci Kulübü Etkinlikleri
- Seminer ve Sempozyumlar
- Söyleşiler



Kariyer Olanakları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları kamu ve özel kuruluşlarda yeme ve içme ile ilgili her türlü ortamda çalışma olanağına sahip olurlar.

Ağırlıklı olarak beş yıldızlı otel mutfakları, yiyecek-içecek işletmeleri, işyeri mutfakları, kruvaziyerler, toplu beslenme ve yemek sistemleri-catering şirketleri gibi yerlerde gastronomi uzmanı, yönetici, şef, şef yardımcısı, kısım şefi, pastane şefi, gibi pozisyonlara sahip olan mezunlarımız ek olarak gastronomi ile ilgili kitap yazarlığı, yazılı ve görsel medya, blog yazarlığı, akademik alanlarda çalışma olanakları bulabilirler.

Kimler Seçmeli?

- Bilim ve Sanatı Birleştirmek İsteyenler
- Yemek Yapmaya Tutkusu Olanlar
- Yaratıcı ve Yenilikçi Düşünenler
- Kültürel Çeşitliliğe İlgili Duyanlar
- Kariyerinde Farklılık Yaratmak İsteyenler
- Sağlıklı ve Sürdürülebilir Beslenmeye İlgili Duyanlar
- Estetik ve Görsel Sunuma Önem Verenler
- Gıda Güvenliği ve Kalite Kontrolüne İlgili Duyanlar
- Disiplinli ve Çalışkan Olanlar

“Dijitalleşen dünyaya ve teknolojinin hızla gelişimine nasıl uyum sağlayabileceklerine odaklanarak, gastronomi öğrencilerimizi geleceğe hazırlıyoruz.”

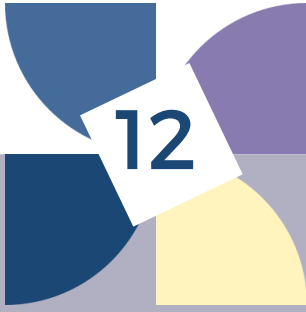


Çift Anadal İmkkanı

Çift ana dal öğrencinin aynı anda iki lisans ya da ön lisans bölüm okumasını sağlayan bir programdır. Çift ana dal programının amacı, ana dal programlarını üstün başarıyla yürüten öğrencilerin, aynı zamanda ikinci bir dalda diploma olarak öğrenim görmelerini sağlamaktır.

İstanbul Gelişim Üniversitesi çift ana dal programını öğrencilerine ücretsiz olarak sunmuştur. Ana dal programındaki genel not ortalamaları 4.00 üzerinden 2.72 olan ve bulunmuş olduğu lisans/ön lisans programında %20'lik başarı dilimine giren öğrenciler ücretsiz olarak ikinci ana dal diploma programına başlayabilir.

Çift ana dal programını başarıyla bitirip iki lisans derecesine hak kazanmış olan öğrencilere iki lisans diploması verilir.



Güçlü Bir Gelecek İçin Sektör İş Birliği

Paydaş olarak iş birliği yağıtığımız kurumlar aşağıdaki gibidir:

Üniversitemiz, gastronomi alanında mükemmeliyeti hedeflerken aynı zamanda da kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları ile yoğun iş birliği içerisinde. Bu iş birlikleri, bilgi ve kaynakların paylaşılmasıyla, ortak hedeflere ulaşma ve yaratıcı projeler geliştirme fırsatı sunmaktadır. Bu yapılan işbirlikleriyle bölümümüz olarak gastronomi alanında daha güçlü ve yenilikçi bir gelecek inşa etmemize imkan tanımaktadır.



Staj Yolculuğuna Başla Geleceğini Şekillendir!

Öğrencilerimiz ikinci ve üçüncü yıl sonunda, yaz stajlarını yapmaya başladıkları dönemde ilk kariyer yolu ile karşılaşrlar. 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.



Öğrenci Ödüllerimiz

Öğrencilerimiz Fotoğraf Yarışmasında Finalde

İGÜ Uygulamalı Bilimler Fakültesi TV Haberciliği ve Programcılığı Bölümü ile birlikte katılım gösterdiğimiz Anadolu Yemekleri Fotoğraf Yarışmasında finale yükseldik. 2. sınıf öğrencimiz Şeyma Atayün'ün yaptığı ve TV Haberciliği ve Programcılığı öğrencisi Ecem Ceylan'ın fotoğrafladığı "kuzu incikli güveçte kuru fasulye" yemeği ile birlikte yine 2. sınıf öğrencimiz Murat Bağ'ın yapıp TV Haberciliği ve Programcılığı öğrencisi Şule Soylu'nun fotoğrafladığı "Afyon keşkeği üzerine kuzu incik" yemeğine ait fotoğraflar yarışmada finale kalma başarısı göstermiştir. Anatolia Turizm Akademisi ile Turizm Eğitimi ve Eğiticileri Derneği tarafından Anadolu mutfağının tanıtılmasına katkıda bulunmak amacıyla düzenlenen ve öğrenciler ile yetişkinler başlıkları altında iki ayrı kategoride sürdürülmektedir.

4. Uluslararası Gastronomi Festivali (GastroAntep)

4. Uluslararası Gastronomi Festivali (GastroAntep), 15-18 Eylül tarihleri arasında Gaziantep'te gerçekleştirildi. "Sürdürülebilirlik ve Biyoçeşitlilik" temasıyla yola çıkılan festivalde, üniversitelerin Gastronomi Bölümü öğrencilerinin de yeteneklerini sergileyebilecekleri "Local Chef Üniversiteler Yarışması" düzenlendi. Türkiye'de sadece 6 üniversitenin davet edildiği yarışmada, her üniversiteden 3 öğrenci katılım sağladı. İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinden Samet Tutuş, Özge Özkan ve Esra Çoraksu'nun yarışmada yaptığı soğuk kelle paça ve beyran jel, kuzu gömlek yağına sarılı acılı kıyma ve kuzu sırtı, antep fıstıklı çıtır kadayıf ve baklava katları ile üçüncülük ödülünü kazandı.





Akademisyen Ödülleri

Akademik Performans Değerlendirme Sistemi (APSiS)'e göre Genel Sıralama ve Birimler Bazlı Sıralamasında dereceye giren Akademik Personele ödül ve başarı sertifikalarını takdim etmek üzere İstanbul Gelişim Üniversitesi Akademik Performans Ödülleri Töreni 21 Mayıs 2024 tarihinde İstanbul Gelişim Üniversitesi J Blok Mehmet Akif Ersoy Konferans Salonunda düzenlenmiştir. Bölüm Başkanımız Dr. Öğretim Üyesi Nevruz Berna Tatlısu Başarı Ödülü almaya hak kazanmıştır.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu



**AKADEMİSYEN
ÖDÜLÜ**





TÜBİTAK Proje Çalışmalarımız

Proje Adı: Farklı bitki, kök, meyve ve yaprakları ile mayalanarak üretilen yoğurtların sürdürülebilir gastronomi kapsamında duyuşal özelliklerinin belirlenmesi

Proje Türü: Tübitak 2209- Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Desteği Programı

Öğrenci Adı: Rabia Daęlar

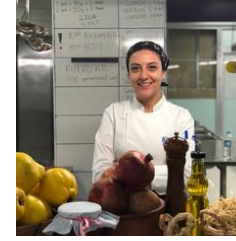
Akademik Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu

Geleceğe Güçlü Adımlarla: Mezunlarımız



Esra Erden

Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü Mezun



Elis Ercan

Beslenme ve Diyetetik, Gastronomi ve mutfak
Sanatları Çift Ana Dal Mezun

"Küçük yaşlarımdan itibaren mutfığa olan sevgimin gün geçtikçe artması, kariyer hedefimi planlamamda çok önemli bir etkisi oldu ve eğitim hayatımda lisede yiyecek-içecek bölümü üzerine başlayan bu yolculuğumu üniversite hayatına da taşıyarak devam ettirdim. Üniversitenin bizlere sunmuş olduğu kaliteli bir eğitim hayatının yanı sıra bölümüm üzerine okula davet edilen şefler, yapılan konferanslar ve etkinlikler sayesinde de bizlere önemli bir derecede katkı sağlamış oldular. Okul mutfağında yaptığımız birbirinden iddialı gerek kendi Türk mutfağımızın yöresel reçeteleri gerek ise uluslararası reçeteler, hocalarımızın da ilgi ve alakasıyla beni hem bilgi hem de el becerisi konusunda ileriye taşıdı. Teorik ve Uygulamalı olarak aldığım dersler, hocalarımın da desteği sayesinde üniversitemin son dönemlerine doğru kariyer hedefimi şekillendirmemde büyük bir etkisi oldu.»

«2013 yılında İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik lisans programını kazandım. Eğitimim esnasında 2015 yılı Şubat ayında üniversitemizin yönlendirmiş olduğu Erasmus+ programı sayesinde İtalya'da bulunan University of Foggia'da 1 dönem eğitim alma şansı elde ettim. Birçok farklı kültürü tanıyıp, birden çok ülke gezdikten ve oradaki eğitimlerimi başarıyla tamamladıktan sonra tüm güzel anılarımla birlikte geri döndüm. 2015-2016 yılı güz yarıyılı başlamadan bölüm hocalarımın yönlendirmeleriyle açılmış olan çift ana dal programı fırsatını değerlendirmek istedim. Erasmus'un üzerine bir de 'Gastronomi' bölümüne yaptığım çift ana dal başvurusunun onaylandığını öğrendiğimde dünyalar benim oldu. Çok sevdiğim ve keyif aldığım bu iki lisans bölümünü okumak benim için çok heyecan verici bir serüven oldu.»



Gastronomiyle
Birlikte Öğren,
Keşfet!

Bilgi, Beceri ve
Yetkinlik Kazan,
Gelişime açık ol!

Zengin Lezzetlerin
Dünyasında
Yolculuğa Çık!

GASTRONOMİ VE MUTEFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Daha fazla bilgi için bölüm başkanı
ile iletişime geçebilirsiniz:

nbtatlisue@gelisim.edu.tr

İLETİŞİM:



ubf.gelisim.edu.tr



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



0212 422 70 00