



AKTS

# Program Bilgi Paketi

Program: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | Toplam AKTS: 240 | Oluşturma Tarihi: 20.09.2026

## Program Bilgileri

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| Program Adı     | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| Eğitim Düzeyi   | Lisans                                |
| Eğitim Dili     | İngilizce                             |
| Program Süresi  | 8 Dönem                               |
| Maksimum Süre   | 14 Dönem                              |
| Program Başkanı | Doç. Dr. OĞUZ DOĞAN                   |
| Staj Durumu     | Yok                                   |
| Toplam AKTS     | 240                                   |

## Üst Derece Programlara Geçiş

Programdan lisans derecesi ile mezun olan öğrenciler, başta Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı olmak üzere Turizm İşletmeciliği ve ilgili diğer alanlarda yüksek lisans ve doktora programlarına başvuruda bulunabilirler.

## Kabul Kayıt ve Koşulları

Öğrenciler programa, ÖSYM tarafından her yıl düzenlenen yükseköğretim kurumlarına giriş sınavı kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için belirlenen SÖZ puan türüne göre ve ilgili yılın yerleştirme esasları çerçevesinde tercih yapmak suretiyle kabul edilmektedir.

## Önceki Öğrenmenin Tanınması Hakkında Kurallar

---

Bölümümüze öğrenci kabulü; ÖSYM tarafından yapılan merkezî yerleştirme, başarı şartına bağlı olarak yurt içi ve yurt dışı kurumlar arası yatay geçiş ile merkezî yerleştirme puanı esas alınarak gerçekleştirilen kurumlar arası ve kurum içi yatay geçiş usulleri kapsamında yapılmaktadır. Bölüme kabul edilen öğrenciler, daha önce kayıtlı oldukları lisans veya ön lisans programlarında başarılı oldukları derslerin bölüm müfredatına intibak ettirilmesini talep edebilirler. Bu talep, öğrencinin İngilizce hazırlık eğitimini başarıyla tamamlamasının veya muafiyet koşullarını sağlamasının ardından, öğrenime başlayacağı akademik yılın başında Fakülte Sekreterliği'ne yazılı dilekçe ile yapılır. Dilekçeye onaylı not döküm belgesinin (transkript) aslı eklenmelidir. İntibak işlemleri, Turizm Fakültesi Yönetim Kurulu ve görevlendirilen komisyonlar tarafından belirlenen esaslar çerçevesinde yürütülür. Değerlendirme sürecinde ders içerikleri ve AKTS kredi yükü dikkate alınır.

## Mezuniyet Koşulları

---

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü tercih eden öğrenciler, dört yıllık lisans eğitimini başarıyla tamamlayarak mezun olmaktadır. Fakültemiz bünyesinde eğitim gören her öğrenci, ikinci sınıf yaz döneminde 60 (altmış) gün ve üçüncü sınıf yaz döneminde 60 (altmış) gün olmak üzere toplam 120 (yüz yirmi) gün zorunlu staj yapmakla yükümlüdür. Üniversitemiz Lisans ve Ön Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 40'inci maddesi uyarınca, öğrencinin kayıtlı olduğu programın müfredatında yer alan tüm dersleri başarıyla tamamlaması, genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2,00 olması ve en az 240 AKTS kredisini tamamlamış bulunması halinde öğrenci ilgili programdan lisans diploması almaya hak kazanır.

## Mezuniyet Koşulları

---

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü tercih eden öğrenciler, dört yıllık lisans eğitimini başarıyla tamamlayarak mezun olmaktadır. Fakültemiz bünyesinde eğitim gören her öğrenci, ikinci sınıf yaz döneminde 60 (altmış) gün ve üçüncü sınıf yaz döneminde 60 (altmış) gün olmak üzere toplam 120 (yüz yirmi) gün zorunlu staj yapmakla yükümlüdür. Üniversitemiz Lisans ve Ön Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca, öğrencinin kayıtlı olduğu programın müfredatında yer alan tüm dersleri başarıyla tamamlaması, genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2,00 olması ve en az 240 AKTS kredisini tamamlamış bulunması halinde lisans diploması almaya hak kazanır.

## Mezun İstihdam Olanakları

---

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden mezun olan öğrenciler, yetkinlikleri ve kariyer beklentileri doğrultusunda turizm ve yiyecek-içecek sektörünün farklı alanlarında istihdam edilebilmektedir. Mezunlarımız; restoran ve kafe işletmeleri, otel mutfakları, catering şirketleri, kamu kurumları (Kültür ve Turizm Bakanlığı, belediyeler, halk eğitim merkezleri), Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğretmenlik, akademik kariyer olanakları, girişimcilik faaliyetleri, gıda ve yemek stilistliği, gıda güvenliği ve denetimi, medya ve yayıncılık (gastronomi yazarlığı ve sosyal medya içerik üreticiliği) ile diğer özel sektör kuruluşlarında çalışma imkânına sahiptir. Yabancı dil yeterliliğine sahip mezunlar için yurt dışında, özellikle cruise gemilerinde ve uluslararası işletmelerde çalışma fırsatları da bulunmaktadır. Bölüm öğrencilerimiz, dördüncü sınıf bahar yarıyılında yürütülen "Gölge Yöneticilik" programı kapsamında haftada üç gün tam zamanlı olarak sektörde bir yöneticinin yanında görev almakta; karar verme süreçlerini yerinde gözlemleme ve yönetsel uygulamalara aktif katılım sağlama imkânı elde etmektedir. Bu uygulama sayesinde öğrenciler iş hayatına hızlı uyum sağlamakta, liderlik ve yönetsel farkındalıklarını geliştirmekte ve profesyonel kariyerlerine güçlü bir başlangıç yapmaktadır. Ayrıca üniversitemiz bünyesinde seçmeli olarak sunulan Ortak Eğitim uygulaması kapsamında öğrenciler, dördüncü sınıfın hem güz hem de bahar yarıyılında sektörde tam zamanlı olarak çalışmakta ve akademik bilgi ile mesleki uygulamayı bütünleştirme fırsatı bulmaktadır. Bu model, öğrencilerin mezuniyet öncesinde kapsamlı iş deneyimi kazanmalarını ve profesyonel ağlarını geliştirmelerini desteklemektedir.

## Program Hakkında

---

Programın eğitim dili İngilizce'dir. Lisans programı dört (4) yıl süreli olup sekiz yarıyıldan oluşmaktadır. Programın tüm gereklerini başarıyla tamamlayan mezunlara Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans diploması verilir. Öğrenciler, yabancı dil hazırlık sınıfı hariç olmak üzere, kayıtlı oldukları programa ilişkin derslerin verilmeye başlandığı yarıyıldan itibaren, her yarıyıl için kayıt yaptırıp yaptırmadığına bakılmaksızın azami yedi (7) yıl içinde programı tamamlamakla yükümlüdür.

## Sınavlar, Ölçme ve Değerlendirme

---

Sınavlar, Antalya Bilim Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda; ara sınav, final sınavı, mazeret sınavı, muafiyet sınavı, ek sınav ve tek ders sınavı olmak üzere çeşitli türlerde uygulanmaktadır. Bu sınavlar yazılı, sözlü, hem yazılı hem sözlü ve/veya uygulamalı olarak gerçekleştirilebilmektedir. Özellikle uygulamalı derslerin sınavları, dersin niteliğine uygun olarak uygulama şeklinde yapılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde gerçekleştirilen tüm sınavlar, Antalya Bilim Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ile Antalya Bilim Üniversitesi Sınav ve Başarı Değerlendirme Yönergesi çerçevesinde yürütülmektedir. Öğrencilerin yarıyıl içi ve yarıyıl sonu değerlendirmeleri 100 puan üzerinden yapılmakta ve sınav sonuçları Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden ilan edilmektedir. Öğrencilerin akademik yeterlilik durumu, her yarıyıl sonunda genel not ortalamalarının (GNO) hesaplanması suretiyle belirlenir. İkinci yarıyılın sonundan itibaren genel not ortalaması 2,00 ve üzeri olan öğrenciler başarılı; 1,99 ve altında olan öğrenciler ise akademik olarak yetersiz kabul edilir. Program müfredatında yer alan bir dersten başarısız olan öğrenciler, ilgili dersi açıldığı ilk yarıyılta tekrar almak zorundadır. Başarısız olunan dersler tamamlanmadan, diğer tüm mezuniyet koşulları yerine getirilmiş olsa dahi öğrenci mezuniyete hak kazanamaz.

## Program Öğretim Amaçları

---

Ulusal ve uluslararası gastronomi alanında faaliyet gösterebilecek, profesyonel mutfaklarda ve yiyecek-içecek işletmelerinde görev alabilecek bilgi, beceri ve yeterliliklere sahip bireylerin yetiştirilmesini sağlamak. Sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda, yenilikçi ve kültürel açıdan duyarlı yiyecek-içecek hizmetleri geliştirebilen, araştırmacı ve yaratıcı bireylerin yetiştirilmesini sağlamak. Girişimcilik, liderlik ve iletişim becerileri güçlü, sektörde yönetici veya işletme sahibi konumuna ilerleyebilecek nitelikte bireylerin yetiştirilmesini sağlamak. Mesleki etik değerlere bağlı, çevreye ve topluma duyarlı, sorumluluk bilinci yüksek profesyonellerin yetiştirilmesini sağlamak.

## Program Çıktıları

---

- PÇ-1** Alanıyla ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol standartlarını bilir, yorumlar ve uygular.
- PÇ-2** Yiyecek-içecek işletmelerinde menü planlama, maliyet kontrolü ve finansal analiz süreçlerini yönetim fonksiyonlarını kullanarak gerçekleştirir.
- PÇ-3** Mesleki çalışmalarda estetik ve sanatsal bakış açısını kullanır; gıda ürünlerinin duyusal analizlerini yapar.
- PÇ-4** Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, pişirme, sunum ve servis tekniklerini uygular.
- PÇ-5** Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir, uygular ve geliştirir.
- PÇ-6** Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini dikkate alarak hammaddeden tüketime kadar ürün yaşam döngüsünü etkin biçimde yönetir.
- PÇ-7** Türk ve dünya mutfaklarını karşılaştırır, farklı mutfak kültürlerine özgü reçeteleri hazırlar ve uygular.
- PÇ-8** Değişen tüketici beklentilerine yenilikçi çözümler üretir; özgün ürün ve hizmetler geliştirir.
- PÇ-9** Gastronomi alanında araştırma yapar, bilimsel verileri analiz eder ve proje/rapor geliştirir.
- PÇ-10** Gastronomiyle ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları, fotoğrafçılık ve videografi tekniklerini etkin biçimde kullanır.
- PÇ-11** Sürdürülebilir mutfak uygulamaları, çevre dostu üretim ve tüketim süreçleri konusunda bilinçli davranır ve çözüm üretir.
- PÇ-12** Takım çalışması, liderlik, girişimcilik ve organizasyon becerilerini sergiler; profesyonel mutfak ve işletmelerde yönetsel sorumluluk üstlenir.
- PÇ-13** Meslektaşları ve misafirlerle etkili iletişim kurar, farklı kültürlerle etkileşimde profesyonel davranır.
- PÇ-14** Mesleki ve toplumsal yaşamda etik değerlere önem verir; gıda etiği ve yasal mevzuata uygun davranır.

# TYÇ Matrisi

| Temel Alan                                             | No | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|--------------------------------------------------------|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| Bilgi                                                  | 1  | x | x | x | x | x | x | x | - | x | x  | x  | -  | -  | x  |
| Beceriler                                              | 1  | x | x | - | x | x | x | x | x | - | x  | x  | x  | -  | x  |
|                                                        | 2  | - | x | x | - | x | x | x | x | x | x  | x  | x  | x  | x  |
| Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği | 1  | - | x | - | - | - | - | - | x | x | -  | x  | x  | x  | -  |
|                                                        | 2  | - | x | - | - | - | - | - | x | - | -  | x  | x  | x  | -  |
|                                                        | 3  | - | x | - | - | - | - | - | x | x | x  | -  | x  | x  | -  |
| Öğrenme Yetkinliği                                     | 1  | - | - | - | - | - | - | - | - | x | x  | x  | -  | -  | x  |
|                                                        | 2  | - | - | - | - | - | - | - | - | x | x  | -  | x  | -  | -  |
|                                                        | 3  | - | - | - | - | - | - | - | x | x | x  | x  | -  | -  | -  |
| İletişim ve Sosyal Yetkinlik                           | 1  | - | - | - | - | - | - | - | - | x | x  | x  | -  | x  | x  |
|                                                        | 2  | - | - | - | - | - | - | - | - | x | x  | -  | -  | x  | -  |
|                                                        | 3  | - | - | x | - | - | - | x | x | - | -  | x  | x  | x  | x  |
|                                                        | 4  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -  | -  | -  | x  | -  |
|                                                        | 5  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | x  | -  | -  | -  | -  |
| Alana Özgü Yetkinlik                                   | 1  | - | - | - | - | - | - | - | x | x | x  | x  | -  | x  | x  |
|                                                        | 2  | x | - | - | - | - | - | - | - | - | -  | x  | -  | -  | x  |
|                                                        | 3  | - | - | - | - | - | - | x | - | - | -  | x  | -  | x  | x  |
|                                                        | 4  | - | - | x | - | - | - | - | x | x | x  | x  | -  | -  | -  |
|                                                        | 5  | x | x | - | - | - | - | - | - | - | -  | x  | -  | -  | x  |

# Ders Planı

## 1. Dönem

| Kod       | Ders Adı                             | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil       |
|-----------|--------------------------------------|---|---|---|-------|------|-----------|
| GMS 1001  | Gastronominin Temelleri              | 3 | 0 | 0 | 3     | 4    | İngilizce |
| GMS 1003  | Gıda Bilimi                          | 3 | 0 | 0 | 3     | 4    | İngilizce |
| GMS 1005  | Gıda Güvenliği ve Hijyen             | 3 | 0 | 0 | 3     | 5    | İngilizce |
| GMS 1007  | Temel Ofis Programları               | 1 | 2 | 0 | 2     | 5    | İngilizce |
| GMS 1009  | Temel Matematik                      | 3 | 0 | 0 | 3     | 5    | İngilizce |
| GMS 101   | Akademik İngilizce-I                 | 3 | 0 | 0 | 3     | 3    | İngilizce |
| TURK 101a | Türk Dili I                          | 2 | 0 | 0 | 2     | 2    | Türkçe    |
| HIST 101a | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2 | 0 | 0 | 2     | 2    | İngilizce |

## 2. Dönem

| Kod       | Ders Adı                              | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil       |
|-----------|---------------------------------------|---|---|---|-------|------|-----------|
| GMS 102   | Akademik İngilizce-II                 | 3 | 0 | 0 | 3     | 3    | İngilizce |
| HIST 102  | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2 | 0 | 0 | 2     | 2    | Türkçe    |
| TURK 102/ | Türk Dili II                          | 2 | 0 | 0 | 2     | 2    | Türkçe    |
| GMS 1002  | Mutfak Uygulamalarına Giriş           | 2 | 2 | 0 | 3     | 6    | İngilizce |
| GMS 1004  | Beslenme İlkeleri                     | 3 | 0 | 0 | 3     | 5    | İngilizce |
| GMS 1006  | Temel Sanat Eğitimi                   | 2 | 1 | 0 | 3     | 6    | İngilizce |
| GMS 1008  | Gastronomide Yönetim ve Organizasyon  | 3 | 0 | 0 | 3     | 6    | İngilizce |

## 3. Dönem

| Kod      | Ders Adı              | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil       |
|----------|-----------------------|---|---|---|-------|------|-----------|
| GMS 2001 | Mutfak Uygulamaları I | 1 | 3 | 0 | 3     | 6    | İngilizce |
| GMS 2003 | Yiyecek Tarihi        | 3 | 0 | 0 | 3     | 3    | İngilizce |
| GMS 2005 | Ekmekçilik            | 1 | 3 | 0 | 3     | 4    | İngilizce |
| GMS 2007 | İçecekler             | 3 | 0 | 0 | 3     | 4    | İngilizce |

| Kod      | Ders Adı                   | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil       |
|----------|----------------------------|---|---|---|-------|------|-----------|
| TRM 2005 | Pazarlamaya Giriş          | 3 | 0 | 0 | 3     | 5    | İngilizce |
| NAE 201y | Alan Dışı Yabancı Dil I    | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -         |
| TRM 2001 | Yiyecek ve İçecek Yönetimi | 3 | 0 | 0 | 3     | 5    | İngilizce |

## 4. Dönem

| Kod      | Ders Adı                 | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil       |
|----------|--------------------------|---|---|---|-------|------|-----------|
| NAE 202y | Alan Dışı Yabancı Dil II | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -         |
| TRM 2004 | Maliyet Yönetimi         | 2 | 1 | 0 | 3     | 5    | İngilizce |
| GMS 2000 | Staj I                   | 0 | 2 | 0 | 1     | 10   | İngilizce |
| GMS 2002 | Mutfak Uygulamaları II   | 1 | 3 | 0 | 3     | 5    | İngilizce |
| GMS 2004 | Menü Planlama            | 3 | 0 | 0 | 3     | 3    | İngilizce |
| GMS 2006 | Pastacılık               | 1 | 3 | 0 | 3     | 4    | İngilizce |

## 5. Dönem

| Kod      | Ders Adı                  | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil       |
|----------|---------------------------|---|---|---|-------|------|-----------|
| NAE 301y | Alan Dışı Yabancı Dil III | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -         |
| GMS 3001 | Mutfak Uygulamaları III   | 1 | 3 | 0 | 3     | 6    | İngilizce |
| GMS 3003 | Gıdalar ve Özellikleri    | 3 | 0 | 0 | 3     | 4    | İngilizce |
| GMS 3007 | Yiyecek Kültürü           | 3 | 0 | 0 | 2     | 4    | İngilizce |
| GMS 3105 | Türk Yöre Mutfakları      | 1 | 3 | 0 | 3     | 5    | İngilizce |
| GMS 3X3  | Alan İçi Seçmeli Ders     | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -         |
| GMS 3X1  | Alan İçi Seçmeli Ders     | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -         |

## 6. Dönem

| Kod      | Ders Adı                 | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil       |
|----------|--------------------------|---|---|---|-------|------|-----------|
| NAE 302y | Alan Dışı Yabancı Dil IV | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -         |
| GMS 3000 | Staj II                  | 0 | 2 | 0 | 1     | 10   | İngilizce |
| GMS 3X4  | Alan İçi Seçmeli Ders    | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -         |
| GMS 3X2  | Alan İçi Seçmeli Ders    | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -         |

| Kod      | Ders Adı               | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil       |
|----------|------------------------|---|---|---|-------|------|-----------|
| GMS 3102 | Mutfak Uygulamaları IV | 1 | 3 | 0 | 3     | 4    | İngilizce |
| GMS 3104 | Osmanlı Mutfak Kültürü | 1 | 3 | 0 | 3     | 3    | İngilizce |
| CPL 101  | Kariyer Planlama       | 1 | 0 | 0 | 1     | 2    | İngilizce |

## 7. Dönem

| Kod      | Ders Adı                   | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil |
|----------|----------------------------|---|---|---|-------|------|-----|
| GMS 4X1  | Alan İçi Seçmeli Ders      | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X3  | Alan İçi Seçmeli Ders      | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X3  | Alan İçi Seçmeli Ders      | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X1  | Alan İçi Seçmeli Ders      | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X3  | Alan İçi Seçmeli Ders      | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X1  | Alan İçi Seçmeli Ders      | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| NAE 1000 | Üniversite Seçmeli Dersler | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |

## 8. Dönem

| Kod     | Ders Adı              | T | U | L | Kredi | AKTS | Dil |
|---------|-----------------------|---|---|---|-------|------|-----|
| GMS 4X4 | Alan İçi Seçmeli Ders | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X2 | Alan İçi Seçmeli Ders | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X4 | Alan İçi Seçmeli Ders | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X2 | Alan İçi Seçmeli Ders | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X4 | Alan İçi Seçmeli Ders | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |
| GMS 4X4 | Alan İçi Seçmeli Ders | 0 | 0 | 0 | 0     | 0    | -   |

Bu belge Antalya Bilim Üniversitesi AKTS Program Bilgi Paketi kapsamında sistem tarafından otomatik üretilmiştir.