AKTS

Program Bilgi Paketi

Program: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | Toplam AKTS: 240 | Oluşturma Tarihi: 19.11.2026

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 olmaktadırlar. 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'ıncı 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 olmaktadırlar. 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 yarıyılda 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 6. Düzey (LİSANS Eğitimi)	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

2025 Gastronomi ve Mutfak Sanatları

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

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
GMS 2007	İçecekler	3	0	0	3	4	İngilizce
TRM 2005	Pazarlamaya Giriş	3	0	0	3	5	İngilizce
NAE 201y	Alan Dışı Yabancı Dil I	0	0	0	0	3	-
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	3	-
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	3	-
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	4	-
GMS 3X1	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	4	-

6. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
NAE 302y	Alan Dışı Yabancı Dil IV	0	0	0	0	3	-
GMS 3000	Staj II	0	2	0	1	10	İngilizce
GMS 3X4	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	4	-

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
GMS 3X2	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	4	-
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	5	-
GMS 4X3	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	4	-
GMS 4X3	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	4	-
GMS 4X1	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	5	-
GMS 4X3	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	4	-
GMS 4X1	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	5	-
NAE 1000	Üniversite Seçmeli Dersler	0	0	0	0	3	-

8. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
GMS 4X4	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	5	-
GMS 4X2	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	5	-
GMS 4X4	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	5	-
GMS 4X2	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	5	-
GMS 4X4	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	5	-
GMS 4X4	Alan İçi Seçmeli Ders	0	0	0	0	5	-

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