

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının amacı konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri için nitelikli yönetici şefler (aşçılar) yetiştirmektir. Bu amaç doğrultusunda öğrenciler, biri İngilizce olmak üzere iki yabancı dil, bilgi teknolojileri, turizm sektörü ve turizm işletmeleri, modern işletmecilik ve yöneticilik, Türk mutfağı, uluslararası mutfaklar, beslenme ilkeleri, gıda bilimi ve teknolojisi, yiyecek-içecek üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerle donatılmaktadır, yetiştirdiği nitelikli bireylerin sektör tarafından öncelikli olarak tercih edildiği ve gerçekleştirdiği bilimsel faaliyetler ile ulusal ve uluslararası alanda adını duyurabilen, alanında daima öncü, ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ve üniversitelerle işbirliği içerisinde bir eğitim öğretim kurumu olmayı ayrıca, Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek departmanlarında, catering işletmelerinde, restoran ve diğer yiyecek içecek işletmelerinde iş-gören (şef) yetiştirmeyi, konaklama işletmelerinin yiyecek içecek departmanlarında, catering işletmelerinde, restoran ve diğer yiyecek içecek işletmelerinde orta ve üst kademe yönetici (şef) yetiştirmeyi, yiyecek içecek sektöründe kendi işletmelerini kurabilecek nitelikte girişimci adayları yetiştirmenin yanında Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı olarak yiyecek içecek alanıyla ilgili usta öğretici/egitmen yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Bölümün İş Olanakları:

Yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi, zengin veya hassas ve iştah açıcı yiyecekleri hazırlama ve sunma sanatı, belirli bölgelerin pişirme stilleri ve iyi yeme biliminin incelenmesidir. Gastronomide çok bilgili olan kişiye gastronom denir, gastronomist ise gastronomi çalışmasında teori ve pratiği birleştiren kişidir. Lisans eğitimini tamamlamış kişiler tercihlerine göre otellerde, restoranlarda, turistik gemilerde, gastronomi ile ilgilenen medya kuruluşlarında ve devlet kurumlarında çalışabilirler.

Yüksekokulumuzun Sahip Olduğu İmkanlar:

Yüksekokulumuzda ders çalışmak isteyen öğrenciler için kütüphanenin yanı sıra sınıflarda akıllı tahtalar ile teknoloji destekli eğitim yapılabilmektedir. Ayrıca, birimimize ait uygulama derslerinin yapılabilmesi amacıyla biri bölümde diğeri Ömer Halis Demir Spor Kompleksi içerisinde bulunan ARÜ Mutfak Atölyesi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatlar Uygulama Atölyesi bulunmaktadır. ARÜ Mutfak Atölyesi'nde her hafta uygulama dersleri kapsamında özel menüler çıkartılmaktadır.



Çalışma ve Etkinlikler:

Üniversitemiz ve Batum Shota Rustaveli Devlet Üniversitesi iş birliğiyle Ardahan ve Gürcü mutfaklarının ortak özelliklerini belirlemek, kültürler arası etkileşim ve yakınlığı ortaya çıkarmak amacıyla 1. Gastronomi Çalıştayı düzenlendi.



Üniversitemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Van Büyükşehir Belediyesi tarafından kentin yöresel lezzetlerinin tanıtıldığı 1. Van Gastronomi Festivalinde yaptıkları yemek şovlarıyla hünelerini sergiledi.





"Anadolu'nun Zirvesinde"

TANITIM BROŞÜRÜ

ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

+90 478 211 75 48

tyo@ardahan.edu.tr

[f](#) [@](#) [t](#) [v](#) /ardahanuniresmi

www.ardahan.edu.tr