

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Günümüzde yeme-içme faaliyetleri, sanayinin gelişimi, iş yapısındaki değişim, ulaşım imkânlarının ve sosyal medyanın gelişimi gibi nedenlerle artık ev yerine dışarıya taşınmaya başlamıştır. Bugün itibariyle Türkiye’de yeme-içme sektörünün büyüklüğü 25 milyar doları aşmış bulunmaktadır. Buna paralel olarak yiyecek-içecek işletmelerinin, hem ulusal hem uluslararası ölçekte artış göstermesi istihdam olanaklarını da beraberinde getirmektedir. Yiyecek-içecek sektörü için gerekli olan işgücü Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde eğitilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü sağladığı istihdam olanakları ile bugün Türkiye’de yüksek dolulukla eğitim veren ve tercih edilen bir bölüm özelliği taşımaktadır.

MEZUNLARIMIZ NERELERDE ÇALIŞIR

Yiyecek ve içecek faaliyetlerinin var olduğu tüm işletmelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunları istihdam edilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunları:

- Otel İşletmelerinin Mutfaklarında,
- Restoran İşletmelerinde,
- Ulusal ve Uluslararası Zincir Restoran İşletmelerinde,
- Kamu Kurum ve Kuruluşlarında,
- Kafe İşletmelerinde,
- Catering ve Banket Organizasyonlarında ve
- Akademik kariyer yapabilme olanağına sahip olup Akademisyen olarak çalışabilme fırsatına sahiptir.

Ayrıca, işini kurmak “İSTE” yen mezunlar genç girişimciler olarak topluma fayda sağlamaktadır.



İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

İskenderun Teknik Üniversitesi
Turizm Fakültesi Merkez Kampüs 31200
İskenderun/HATAY

Telefon: 0 (326) 613 56 00

Faks: 0 (326) 613 56 13

<https://iste.edu.tr/tr-gms>



İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü Müfredatı

Yöresel Mutfaklar,
Dünya Mutfakları,
Pastacılık ve Unlu Mamüller,
Yemek Stilistliği Ve Fotoğrafçılığı,
Füzyon Mutfak Uygulamaları,
Gastronomi Rotaları

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

UNESCO tarafından tescil edilen “Gastronomi Şehri” Hatay’ın tek Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilerine şehrin gastronomik zenginliklerinden faydalanarak bir eğitim almanın yanında, dünya mutfaklarını da deneyimleme imkânı sağlamaktadır. Bununla birlikte Gastronomi bölümü öğrencileri, yörenin çok kültürlü özelliğini yaşayarak deneyimleyebilmektedir. İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak temel amacımız uluslararası ölçekte çalışabilecek, bilgi donanımı yüksek ve kendine güvenen meslek elemanları yetiştirmektir.

Gastronomi Bölümü öğrencileri, İskenderun Teknik Üniversitesi’nin “Teknoversite” vizyonu çerçevesinde başta bilgisayar teknolojileri olmak üzere diğer tüm teknolojik gelişmelere hâkim bireyler olmanın yanı sıra aldıkları yabancı dil eğitimiyle bir dünya insanı olarak, girişimci ve yaratıcı bir kimlik kazanma imkânına sahiptir.

“şehrin gastronomik zenginliklerinden faydalanarak bir eğitim almanın yanında, dünya mutfaklarını da deneyimleme imkânı”

İSTE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNE SAĞLANAN OLANAKLAR

- Yöresel mutfakları yerinde deneyimleme imkânı,
 - Mutfak Uygulamaları için hazırlanmış özel laboratuvarlar,
- Kariyer planına göre uzmanlaşmaya yönlendiren seçmeli dersler,
- İSTE-SEA (Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Merkezi) ile Staj,
- İDE (İş Dünyası ile Entegrasyon) programı ile son dönemde [8. Yarıyıl] iş dünyası ile tanışma,
 - Üniversite kuluçka merkezlerinde kendi işini kurma,
- Teknoloji Transfer Ofisi (İSTE-TTO) ile proje desteklerine başvurabilme olanakları,
 - Teknolojik Sertifika,



MUTFAĞA İLGI DUYAN DEĞERLİ GENÇLER,

UNESCO “Gastronomi Şehri” Hatay’da güzel işler başarmak için sizleri bekliyoruz.