

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü: Tanıtım, Tarihçe, Programlar, Amaçlar ve Altyapı

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Tanıtım. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ÇOMÜ Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'na bağlı olarak sosyal bilimler alanında eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini sürdürmektedir. Bölüm; turizm ve gastronomi endüstrisi için lisans düzeyinde nitelikli eleman yetiştirmek amacıyla öğrencilerine hem teorik hem uygulamalı eğitim vermektedir. Eğitim dili Türkçedir.

Tarihçe. Bölüm, 2010-2011 akademik yılında “Gastronomi” lisans programı olarak eğitime başlamıştır. 2017-2018 akademik yılından itibaren programın adı “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” olarak güncellenmiş ve yeni öğrenci alımları bu isimle gerçekleştirilmiştir. Mevcut Gastronomi Bölümü öğrencileri mezun olana kadar bölüm faaliyetlerine devam etmektedir.

Misyon. Gastronomi ve mutfak sanatları sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirerek ülkenin gastronomi sektörünün kalkınmasına hizmet etmek ve üniversitenin iş dünyasına açılan penceresi olmaktır.

Vizyon. Dünyada adından gün geçtikçe daha da söz ettiren gastronomi alanında; çevresindeki değişim ve gelişimi algılayıp yorumlayabilen, evrensel ve etik değerlere sahip, teori, uygulama ve teknoloji ile bütünleşmiş, girişimci, araştırmacı ve toplumsal sorumluluk sahibi gastronomlar yetiştirerek alanında yetkin bir bölüm olarak anılmak ve üniversitenin değerlerine hizmet etmektir.

Sunulan Program. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı; birinci öğretim ve örgün eğitim biçiminde yürütülmektedir. Öğretim dili Türkçe olup hazırlık sınıfı uygulaması bulunmamaktadır; yabancı dil eğitimi lisans boyunca zorunlu ve seçmeli derslerle desteklenmektedir. Bölümde yüksek lisans ve doktora programı bulunmamaktadır. Programı başarıyla tamamlayan öğrenciler Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans derecesi almaya hak kazanmaktadır.

Altyapı Olanakları. Bölüm öğrencileri; 4 derslik, 1 konferans salonu, 2 uygulama mutfak ve 1 bilgisayar laboratuvarında eğitim görmektedir. Derslikler doğal aydınlatmaya sahip olup projeksiyon cihazı, beyaz tahta ve havalandırma bakımından standartları karşılamaktadır. Uygulama mutfakları endüstriyel donanımlıdır; 1 numaralı mutfak 12 istasyonlu, 2 numaralı mutfak 6 istasyonludur ve her ikisinde endüstriyel fırın bulunmaktadır. Bilgisayar laboratuvarı, her öğrenciye bireysel bilgisayar erişimi sağlayacak ve temel yazılımların kurulu olduğu şekilde yapılandırılmış olup otomasyon, dijital menü planlama ve mutfak yönetimi gibi uygulamalı derslerde kullanılmaktadır. Kütüphane hizmetleri, ÇOMÜ Kütüphanesi'nin gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki zengin basılı ve elektronik koleksiyonu (kitap, süreli yayın, tez ve çevrimiçi veri tabanları) ile desteklenmektedir.