

Turizm Fakültesi Kuruluş Tarihi: 2013

Bölüm Hakkında Genel Bilgi: Kafkas Üniversitesi Sarıkamış Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 2020-2021 eğitim ve öğretim yılı güz dönemi itibariyle öğrenime başlamıştır. Program kapsamındaki dersler Kafkas Üniversitesi Sarıkamış Yerleşkesi Turizm Fakültesi bünyesinde yürütülmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde eğitim ve öğretim süresi 4 yıldır.

- Eğitim ve öğretim süresinin ilk yılı diğer bölümlerle ortak olup, dersler müfredatta yer almaktadır.
- Diğer yıllarda (2. 3. 4.) ise zorunlu ve seçmeli alan dersleri, teorik ve uygulamalı olarak yürütülmektedir.

Bölümün Amacı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çağdaş, bilimsel ve kaliteli bir eğitim öğretim sağlamak suretiyle konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri için nitelikli yönetici şefler (aşçılar) ve uluslararası alanda rekabet edebilecek, en az iki dili çok iyi düzeyde bilen gastronom yetiştirmektedir. Bu amaçlar doğrultusunda öğrenciler, biri İngilizce olmak üzere iki yabancı dil, bilgi teknolojileri, turizm sektörü ve turizm işletmeleri, Türk mutfağı, uluslararası mutfaklar, beslenme ilkeleri, gıda bilimi ve teknolojisi, yiyecek-içecek üretimi gibi konularda bilgi ve becerilerle donatılmaktadır.

Bölüm Öğrenme Hedefleri:

- Akademik yönü kuvvetli bireyler yetiştirerek öğretmen açığı ile nitelikli akademisyen açığını kapatmak, aynı zamanda kendi işletmesini açmak isteyen girişimci mezunlar vermek,
- Gastronomi alanındaki yenilikleri sürekli olarak inceleyen, alanda araştırmalar yapan yiyecek içecek alanına hakim bireyler yetiştirmek,
- Ulusal ve uluslararası alanda gerek kuramsal gerekse uygulamaya dönük araştırma sonuçlarını yayın haline getirmek ve bu amaçla bilgi üretimine katkıda bulunmak,
- Ulusal ve uluslararası alanda turizm eğitimi veren, benzer statüdeki eğitim kurumları ile işbirliği yaparak, gerek öğrencilerin daha iyi yetişmesi ve gerekse öğretim elemanlarının bilgi düzeyini arttırmak için çalışmalarda bulunmak,
- Sektörü ilgilendiren konularda ulusal, uluslararası düzeyde toplantı, seminer, kongre düzenlemek ve diğer kurumlar tarafından düzenlenen toplantılara aktif veya dinleyici olarak katılmak,
- Topluma açık, sürekli eğitim programları düzenleyerek ve eğitim potansiyelinden toplumun da yararlanmasını sağlayarak toplumsal gelişmeye katkıda bulunmak,

Bölgedeki gastronomi faaliyetlerinin sürdürülebilir gelişimine katkı sağlamaktır.

Bilimsel ve Mesleki Yeterlilikler:

- Bilgi (Program Yeterlilikleri):Kafkas Üniversitesi Sarıkamış Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yapısal olarak üç ana akademik disiplini bünyesinde barındırmaktadır. Bu disiplinler gastronomi, turizm ve işletmeciliktir.

- Beceri (Alan Yeterlilikleri): Öğrenciler yaratıcı, eleştirel ve bilimsel düşünme, sorgulama, araştırma ve problem çözme becerilerinin gelişimi için uygun yöntem ve teknikleri kullanır.
- Turizm sektöründe ihtiyaç duyulan mesleki teknik bilgileri (ekipman kullanımı, otomasyon, bilgisayar programları, enformasyon sistemleri) kullanma becerisine sahip olur.

Mezunlarımızın Çalışma Alanları;

- Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek departmanlarında, restoran, bar, vb. bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde orta ve üst kademe mutfak yöneticisi adayı.
- Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Anadolu Kız Meslek ve Kız Meslek Liseleri ve ilgili diğer meslek liseleri ile Halk Eğitim ve Turizm Eğitim Merkezlerinde, Mutfak, Servis ve Bar, Yemek Pişirme, Yiyecek İçecek Hizmetleri gibi, alanları ile ilgili uygulamalı derslerde usta öğretici/eğitmen olarak çalışabilme imkânı.
- Başarılı ve istekli öğrenciler için akademik kariyer imkânı.
- Restoran, kafe, bar vs. işletmecisi olarak kendi işlerini kurabilme imkânı.
- Bunların yanı sıra program mezunu öğrenciler formasyon eğitimlerini tamamladıktan sonra yiyecek-içecek hizmetleri alanına öğretmen olarak atanabilme fırsatına sahip olmaktadır.

Üst Derece Programlara Geçiş: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda ve Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda yüksek lisans veya doktora programlarına başvurabilir.