

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI LİSANS PROGRAMINA İLİŞKİN BİLGİLER

Genel Bilgi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı, mutfak sanatları ve yiyecek hizmetlerinde profesyonel bir kariyer edinmek isteyen öğrenciler için tasarlanmıştır. Restoran Yönetimi ile bütünleşen ve dört yıllık olan bu program, Türkiye’de bir ilktir. Mutfak sanatları üzerine temel dersler ile sağlam bir altyapı oluşturan program, ileri gastronomi tekniklerini içeren dersler ile zenginleşmekte ve ardından öğrencileri restoran yönetimi ile tanıştırmaktadır. Dört yıllık akademik eğitimleri sürecinde, öğrencilerimiz dünya mutfaklarının tüm sırlarını öğrenip, edinmiş oldukları teorik bilgilerini çeşitli uygulama derslerinde pratiğe dönüştürerek deneyim kazanma fırsatı bulacaklardır.
Kazanılan Derece	Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Lisans derecesi (Bachelor of Arts in Gastronomy and Culinary Arts) ve ‘Le Cordon Bleu International’ sertifikası almaya hak kazanmaktadırlar.
Kazanılan Derecenin Seviyesi	Bu program, lisans seviyesinde öğrenim veren bir programdır.
Kazanılan Derecenin Gerekleri ve Kurallar	" Özyeğin Üniversitesi Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği " ve " İngilizce Hazırlık Programı Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği " öğrencilerin tabii olduğu kuralları belirlenmektedir. Mezuniyet için kazanılması gereken minimum AKTS, 240’dır.
Kayıt Kabul Koşulları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programına ön kayıt ve yetenek sınavları ile öğrenci kabulü, Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yönergesi çerçevesinde yapılır.
Önceki Öğrenmenin Tanınması	Lisans diploma programlarına yeni kayıt yaptıran öğrenci; daha önce kayıtlı olduğu yükseköğretim kurumunda alıp başardığı derslerden, kabul edildiği lisans diploma programındaki yükümlülüklerinin yerine saydırmak amacıyla muafiyet isteğinde bulunabilir. Başka bir kurumda alınan dersin içeriğinin, ÖZÜ ‘de verilen dersin içeriğine uygun olması ve ilgili yüksekokul müdürlüğü tarafından onaylanması durumunda, öğrenci bu dersten muaf tutulabilir.
Sınavlar, Ölçme ve Değerlendirme	Sınavlar, ölçme ve değerlendirme " Özyeğin Üniversitesi Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği " esas alınarak yürütülür. Öğrencinin dersteki başarı durumu; dersin dönem içi sınav ve çalışmaları, varsa devam durumu ile dönem sonu sınav sonuçlarına göre, ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir. Öğrencilere aldıkları her ders için, akademik takvimde belirtilen süreler içinde, dönem sonu başarı notlarından biri ilgili öğretim elemanınca takdir
Öğretim Şekli	Tam zamanlı lisans öğretimidir.
Mezuniyet Koşulları	Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; öğretim programlarında belirlenen tüm derslerden en az D/S notu olarak minimum 240 AKTS kredisinden başarılı olmaları; 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları; ikinci ve üçüncü akademik yıllarının yaz dönemlerinde 75'er iş günü çalışarak, toplam 1200 saatlik zorunlu stajlarını tamamlamaları gerekmektedir.
Mezunların Mesleki Profili-İstihdam Olanakları	Bölümümüzün müfredatı sektörel derslerin yanısıra ekonomi, pazarlama, insan kaynakları, işletme, muhasebe, istatistik, finans gibi derslerle zenginleştirilmiştir. Bu bağlamda mezunlarımız beş yıldızlı bir otelin yiyecek içecek bölümü ile ilgili herhangi bir departmanında çalışmaya başlayıp genel müdürlüğe kadar uzanan bir kariyer planlaması yapabilecekleri gibi, ileride kendi restoranlarını kurabilirler ya da kurumsal restoran zincirlerinde yöneticilik yapabilirler.
Bir Üst Dereceye Geçiş	Bu programdan mezun olan öğrenciler, lisansüstü programlarda öğrenim görmek üzere başvuruda bulunabilirler. Mezunlarımız yaygın olarak işletme (MBA), turizm işletmeciliği, ekonomi alanlarında master – lisans üstü eğitimine devam edebilirler.