

dir. Bununla birlikte, öğrencilerimizin yiyecek-içecek işletmelerinde şef pozisyonu dışında restoran müdürü ve yiyecek-içecek müdürü gibi roller üstlenebilmeleri amacıyla **işletme yönetimi** için gerekli olan derslerin yanı sıra **dengeli ve sağlıklı beslenme ilkeleri** ile **gıda güvenliğine** yönelik derslere de eğitim-öğretim müfredatımızda yer verilmektedir. Ayrıca uygulama mutfağımızda, son yıllarda ülkemizde ve dünya genelinde önemi artan **sürdürülebilirlik** ilkesine uygun faaliyetlerin yapılmasına önem verilmektedir.

Bölümümüz eğitim-öğretim faaliyetlerinin planlanmasında ve sürdürülmesinde **yerel yönetimler, meslek örgütleri, toplum ve özel sektör paydaşları** ile yakın ilişki içerisinde hareket edilmesine gayret gösterilmektedir. Öğrencilerimiz, alanlarına olan hâkimiyetlerini katıldıkları **ulusal ve uluslararası etkinliklerde elde ettikleri dereceler** ile kanıtlayarak üniversitemiz dışında da başarılı bir şekilde sergilemektedirler. Öğrencilerimiz gerek öğrencilik sürecinde gerekse mezuniyet sonrasında alanlarında önde gelen müstakil yiyecek-içecek işletmeleri ve uluslararası zincir otel işletmelerinde **staj ve çalışma fırsatı** bulmaktadırlar. Ayrıca yiyecek ve içeceklerle ilgili bilginin peşinden gitmeyi arzu eden ve seven mezunlarımız alanlarında **lisansüstü eğitime** devam ederek kariyerlerini akademide sürdürme olanağına da sahiptirler.



İstanbul Medeniyet Üniversitesi

Orhanlı-Tuzla Yerleşkesi

Fatih Mahallesi Eski Ankara Asfaltı Caddesi

No:28 Tuzla/İstanbul

0 (216) 280 38 00

<https://turizm.medeniyet.edu.tr/tr>

İSTANBUL MEDENİYET  
ÜNİVERSİTESİ



TURİZM  
FAKÜLTESİ

Üniversite Medeniyet'tir

www.medeniyet.edu.tr

**Turizm Fakültemiz;** Turizm İşletmeciliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerine öğrenci almaktadır. **Turizm İşletmeciliği** Bölümümüz 2016-2017 akademik yılında, **Gastronomi ve Mutfak Sanatları** Bölümümüz ise 2017-2018 akademik yılında öğrenci kabulüne başlamıştır. Bölümlerimiz eğitim-öğretim faaliyetlerini **Tuzla-Orhanlı Yerleşkesinde** sürdürmektedir.

## TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ

İstanbul'da **devlet üniversiteleri** arasında **tek** Turizm Fakültesi bünyesinde bulunan Turizm İşletmeciliği bölümü **genç ve dinamik bir akademik kadroyla** eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. Turizmin; farklı coğrafyalardan, ülkelerden, uluslardan, dinlerden ve kültürlerden insanları bir araya getiren ve kaynaştıran bir yapısı bulunmaktadır. Bu çerçevede turizm; öğrenmeye, yenilenmeye, dinlenmeye, ulusal ve uluslararası toplumsal barışa, doğal ve kültürel mirasın korunmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına, ekonomik büyüme ve toplumsal kalkınma ile çevre bilincinin gelişmesi gibi birçok alana önemli katkıda bulunmaktadır. Bu bağlamda Bölümümüz, turizmin sadece ekonomik yönüne ve turizm işletmelerine insan kaynağı sağlamasına odaklanmak yerine turizmin etkilediği ve etkilendiği tüm unsurlara dikkat çeken bir eğitim-öğretim anlayışı benimseyerek hareket etmektedir.

İstanbul, 2022 yılında yerli turistlerin dışında neredeyse dünyanın her ülkesinden gelen 16 milyondan fazla yabancı ziyaretçiyi ağırlamıştır. Dolayısıyla böylesine büyük bir turist hareketliliğinin yaşandığı bir turizm destinasyonunda Turizm İşletmeciliği Bölümü olarak gerek İstanbul gerekse Anadolu



topraklarında yaşamış ve yaşamaya devam eden birçok medeniyetten **toplumun bizlere bıraktığı soyut ve somut kültürel ve tarihi mirastan beslenerek**, bu mirası emanet kabul edip gelecek nesillere aktararak onların oluşturacağı **toplumları beslemeye de** önem veriyoruz.

Bilimsel çalışmalarında evrensellik anlayışını temel alarak dünyadaki bilimsel gelişmeleri yakından takip eden öğretim üyelerimiz **ulusal ve uluslararası yayınlar** yapmanın yanı sıra Avrupa Birliği tarafından desteklenen **Erasmus+ projelerinde** yer alarak da bilimsel bilginin üretilmesine katkıda bulunmaktadır. Ülkemizde ve dünyada hatta İstanbul özelinde turizm ile ilgili güncel gelişmeleri yakından takip ederek **kamu, özel sektör, mesleki birlikler, özel sektör ve öğrencilerimizden oluşan paydaşlarımızla koordinasyon içerisinde** kaynaklarımızın **etkin ve verimli kullanımını** da dikkate alarak eğitim-öğretim faaliyetlerimizi sürdürmeye ve **müfredatımızı güncel tutmaya** önem veriyoruz. **Öğrenci değişim programları** çerçevesinde çeşitli üniversiteler ile ikili anlaşmalar yapılmakta ve öğrencilerimizin **uluslararası öğrenim hareketliliğini** yaşamasına imkân sağlanmaktadır. Mezunlarımızdan bazıları yurt içinde çeşitli eğitim kurumlarında **lisansüstü eğitimlerine** devam ederken bazıları da başta turizm işletmeleri olmak üzere çeşitli kurumlarda çalışarak kariyerlerini sürdürmektedirler.

## GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

İnsanların yeme-içme tercihlerinde yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmeye daha fazla önem vermelerinin yanı sıra farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecekleri deneyimleme istekleri nedeniyle yapılan ulusal ve uluslararası turist hareketliliği; yiyecek-içecek endüstrisinin gerek bağımsız olarak gerek turizm işletmelerinin bünyesinde hızla gelişmesine yol açmaktadır. Dolayısıyla bu gelişmeye paralel olarak yiyecek ve içecek alanında yeterli donanımına sahip insan kaynağına duyulan ihtiyaç da artmaktadır.

İstanbul'da bulunan **devlet üniversiteleri** bünyesindeki **tek** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak **genç ve dinamik bir akademik kadroyla** bu ihtiyacın karşılanmasına katkıda bulunmak üzere eğitim-öğretim faaliyetlerimizi sürdürmekteyiz. İnsan kaynağı ihtiyacına katkıda bulunmanın yanı sıra gerek İstanbul gerekse Anadolu topraklarında yaşamış ve yaşamaya devam eden birçok medeniyetten **toplumun bizlere bıraktığı mutfak kültürü mirasından beslenerek** ve bu mirası emanet kabul edip gelecek nesillere aktararak onların oluşturacağı **toplumları besleme**ye de önem veriyoruz.

Bölümümüz öğrencilerinin; yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak departmanlarının en az **kısım düzeyinde** olmak üzere **şef adayları** olarak mezun olmaları hedeflenmekte-

