

## Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı;

*Anabilim dalının temel amacı, yiyecek-içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu tüm alanlarda gastronomi ve mutfak sanatları konusunda lisansüstü düzeyde ileri bilgi seviyesine sahip uzmanlar ve bilim doktorları yetiştirmektir. Anabilim dalının temel hedefi ise, yiyecek-içecek sektöründe yer alan işletmelerin yönetimi, ürün geliştirme ve pazarlama konularında kapsamlı bilgiye hakim olmak, bu bilgileri kullanarak sektörel gelişmeleri eleştirel olarak analiz edebilme ve geleceğe ilişkin strateji ve politikalar üretebilme yeteneğine haiz, yiyecek-içecek ve hizmet sektörüne ilişkin güncel fonksiyonel uygulamaları bilen, bu bilgi ve deneyimini bilimsel araştırmalara konu edebilen ve orijinal yayın üretebilen, ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlar ile akademi, yayın ve bilişim çevrelerinin ihtiyacına analiz ve bilimsel tahmin yetenekleri ile katkıda bulunabilen uzmanlar yetiştirmektir.*

### Akademik Kadro

Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK

Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY

Doç. Dr. Şevki ULEMA

Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL

Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY

Dr. Öğr. Üyesi Didar SARI ÇALLI

Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR



### Lisansüstü Programlar

- Tezli yüksek lisans programı(örgün)
- Doktora programı

### İletişim

- E-mail: gms@subu.edu.tr
- Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü  
54600 Sapanca - Sakarya

