BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

TÜRKİYE'DEKİ VAKIF ÜNİVERSİTELERİNE YÖNELİK PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK ÖN LİSANS PROGRAM ÖNERİSİ

HAZIRLAYAN

SELİM DELİL

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI

DOÇ. DR. M. FİKRET ATEŞ

ANKARA 2021

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS ORİJİNALLİK RAPORU

Tarih: 19 / 08 / 2021

Öğrencinin Adı, Soyadı: Selim DELİL

Öğrencinin Numarası: 21820332

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Doç. Dr. M. Fikret ATEŞ

Tez Başlığı: Türkiye'de Bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri İçin Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı Önerisi

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 84 sayfalık kısmına ilişkin, 18 / 08 / 2021 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %11'dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç

2. Alıntılar hariç

3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

"Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını" inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 19 /08 / 2021

Öğrenci Danışmanı Doç. Dr. M. Fikret ATEŞ

İmza:

TEŞEKKÜR

Bu araştırmada tez danışmanım Sayın Doç. Dr. M. Fikret ATEŞ Hocama, bugünlere gelmeme imkân veren ve bana güvenen Sayın Prof. Dr. Hakan TURGUT Hocama, desteklerini ve yardımını hiçbir zaman esirgemeyen Sayın Doç. Dr. İsmail TOKMAK Hocama teşekkürü bir borç bilirim.

ÖZET

Selim DELİL, Türkiye'deki Vakıf Üniversitelerine Yönelik Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Program Önerisi. Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2021.

Bu araştırma, Türkiye'deki vakıf üniversitelerinde hali hazırda açılmamış olan pastacılık ve ekmekçilik ön lisans program önerisini kapsamaktadır. Önerilmesi planlanan pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programı vakıf üniversitelerinin imkanları, Türkiye'de ve dünyada verilen benzer eğitimler incelenerek oluşturulmuştur. Araştırmada literatür taraması ve nitel araştırma yöntemi olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu çalışmada, araştırmacıya esneklik sağladığı ve aynı zamanda da görüşmelerde kontrol imkânı olabildiği için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmada 15 akademisyen, 8 işletme sahibi ve 7 yöneticiyle çevrimiçi konferans programı kullanılmış ve telefon görüşmeleri yapılmıştır. Katılımcıların sorulara verdiği cevaplar, görüşler ve yorumlarından çıkarılan sonuçlar derlenirken amaçlı örnekleme ve denetleme yöntemleri kullanılmıştır. Gastronomi ve aşçılık bölümlerinde verilen pastacılık ve ekmekçilik ile ilgili derslerin bu alanda branşlaşmak isteyen öğrenciler için yetersiz olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle önerilen programın sektör beklentilerini karşılamak ve öğrencilerin sektördeki kariyer hedeflerine ulaşması için faydalı olacağı düşünülmektedir. Yapılan araştırma sonucunda Türkiye'de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde sadece 3 üniversitede pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programının bulunması sektörün personel ihtiyacının karşılanması yetersiz olduğu kanısına varılmıştır. Ayrıca araştırma sonucunda Türkiye' de sadece devlet üniversitelerinde pastacılık ve ekmekçilik ön lisans eğitimlerinin veriliyor olması önerilecek programın vakıf üniversitelerinin imkanları ve yeterlilikleri göz önünde bulundurulduğunda öğrencilere avantaj sağlayacağı düşünülmektedir. Literatür taraması kapsamında pastacılık ve ekmekçilik eğitimi veren Türkiye ve dünyadaki eğitim kurumlarının ders içerikleri incelenmiştir. Mevcut literatürden farklı olarak yeni ders içerikleri ile geliştirilen programların vakıf üniversitelerinin ders programına eklenmesi ile bölümden mezun olacak öğrencilere farklı bir vizyon ve bakış açısı kazandırılabileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Pastacılık ve Ekmekçilik, Gastronomi, Aşçılık, Program Önerisi

ABSTRACT

This research covers the pastry and bakery associate arts program proposal that has not yet been initiated in foundation universities in Turkey. The pastry and bakery associate arts program planned to be proposed has been created with the examination of the facilities in foundation universities and similar training sessions provided in Turkey and in the world. The main aim of the current study is to scrutinize whether the courses given in the gastronomy, cookery, pastry, and bakery programs of universities are sufficient for students aiming to pursue a career in the field. Another research aim is to investigate whether the training sessions delivered in the gastronomy and cookery programs are sufficient for students who have career goals in the pastry and bakery field. In the research, literature review and semi-structured interview technique, which is a qualitative research method were used. While 15 of the 30 participants whose opinions and experiences were included in the research were employers or managers operating in the pastry and bakery sector, 15 were academic staff in the gastronomy, cookery, pastry, and bakery programs of universities in Turkey and the Turkish Republic of Northern Cyprus. The data was compiled from the answers, opinions, and comments of the participants to the questions.

It is thought that the courses on pastry and bakery in the gastronomy and cookery departments are insufficient for students who aim to major in this field. For this reason, it is believed that the proposed program will be beneficial for meeting the expectations of the sector and for the students to reach their career goals in the sector. As a result of the research, it is revealed that universities with pastry and bakery associate degree programs in Turkey and the Turkish Republic of Northern Cyprus are not sufficient considering the needs of the sector. In addition, as a result of the research, it is thought that the proposed program will provide an advantage regarding the opportunities and qualifications of foundation universities since only state universities in Turkey offer pastry and bakery associate degree education. Within the scope of the literature review, the course contents of the educational institutions in Turkey and in the world that provide pastry and bakery education have been examined. Unlike the existing literature, it is thought that by adding the programs developed with new course contents to the curriculum of foundation universities, students who will graduate from the department can gain a different vision and perspective.

Keywords: Pastry and Bakery, Gastronomy, Cookery, Program Proposal

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR i

ÖZET ii

ABSTRACT iii

TABLOLAR LİSTESİ vi

SİMGELER VE KISALTMALAR viii

1. GİRİŞ 1

1.1. Araştırmanın Amacı 2

1.2. Araştırmanın Önemi 3

1.3. Araştırmanın Kapsamı 4

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları 4

2. YÜKSEKÖĞRETİMDE EĞİTİM 6

2.1. Eğitimin Tanımlanması 6

2.2. Eğitimin Amacı ve Önemi 7

2.3. Türkiye'deki Eğitimin Türleri 8

2.3.1. Örgün eğitim 8

2.3.2. Yaygın eğitim 9

2.3.3. Mesleki eğitim 9

2.4. Yükseköğretim ve Üniversite Kavramları 9

2.4.1. Üniversitelerin Ortaya Çıkışı ve Tarihsel Gelişimi 11

2.4.2. Türkiye'de Üniversitelerin Ortaya Çıkışı ve Tarihsel Gelişimi 14

2.5 Mülkiyetine Göre Yükseköğretim Kurumları 17

2.5.1 Devlet Üniversiteleri 17

2.5.2. Vakıf Üniversiteleri 18

3. YÜKSEKÖĞRETİMDE YİYECEK ve İÇECEK EĞİTİMİ 24

3.1. Yeme İçme Faaliyetlerinin Ortaya Çıkışı 24

3.1.1. Mutfak kültürü kavramı 25

3.1.3. Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Tarihsel Süreç 29
3.2. Türkiye'de Yiyecek İçecek Hizmetleri Eğitimi 32
3.2.1. Yiyecek İçecek Eğitiminde Ortaöğretim Kademesi 32
3.2.2. Yiyecek İçecek Eğitiminde Ön lisans, Lisans ve Lisansüstü Kademeler 32
3.2.3. Yiyecek İçecek Hizmetleri Eğitiminin İçeriği 33
3.3. Pastacılık ve Ekmekçilik 34
3.3.1. Pastacılık Tarihi ve Geçmişi 34
3.3.2. Ekmekçilik Tarihi ve Geçmişi 35
3.3.3. Türkiye'de Ekmek Üretimi ve Tüketimi 37
3.3.4. Dünya'da ekmek, üretimi ve tüketimi 37
3.3.5. Dünya'da pastacılık ve ekmekçilik eğitimi 38
3.3.6. Türkiye'de Pastacılık ve Ekmekçilik 46
4. VAKIF ÜNİVERSİTELERİNE YÖNELİK PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK ÖNLİSANS PROGRAM GELİŞTİRME ÖNERİSİ (YÖNTEM) 52
4.1 Araştırmanın Örneklemi 53
4.2 Veri Toplama Aracı 53
5. BULGULAR 56
5.1 Yarı Yapılandırılmış Görüşmeler ve Formlardan Elde Edilen Bulgular 56
5.2 Taslak Program Katılımcılara Sunulması 70
6. SONUÇ ve ÖNERİLER 76
6.1. Sonuç 76
6.2 Türkiye'deki Vakıf Üniversitelerine Yönelik Pastacılık ve Ekmekçilik Program Önerisi Listesi 79
KAYNAKLAR 85
EKLER 94
EK 1: Pastacılık ve Ekmekçilik Alanında Sektör İşverenleri Soru Seti .....
EK 2: Pastacılık ve Ekmekçilik Alanında Görev Yapan Akademik Personel İçin Soru Seti .

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo3. 1. Johnson Wales Üniversitesi Ders İçerikleri.....39
Tablo 3.2. Walnut Hill Koleji Ders İçerikleri.....40
Tablo 3.3. Westminister Kingsway Koleji Ders İçerikleri.....41
Tablo3. 4. Ecole Professionelle Lenotre Ders İçerikleri.....42
Tablo 3. 5. Institu Paul Bocuse Ders İçerikleri.....44
Tablo 3. 6. Le Cordon Bleu Ders İçerikleri.....45
Tablo 3.7. The Culinary Institute Of America Ders İçerikleri.....46
Tablo 3. 8. Akdeniz Üniversitesi Pastacılık ve Ekmekçilik Bölümü Ders İçerikleri.....48
Tablo 4.1. Pastacılık ve Ekmekçilik Sektör İşveren Demografik Bilgileri……...57
Tablo 4.2. Katılımcı Akademik Personellerin Demografik Bilgileri……..……64
Tablo 4.3. Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitim Programı Taslak Önerisi.....74
Tablo 4.4.Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitim Programı Taslak Seçmeli Dersler Önerisi.....74
Tablo 5.1.Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Eğitim Programı Önerisi.....79
Tablo5.2.Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Eğitim Programı Seçmeli Dersler Önerisi.....79

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 5. 1. Katılımcılara Yönetilen Soru Dağılımı.....56
Şekil 5. 2. Sektör Çalışanları Katılımcı Grubu Cinsiyet dağılımı 58
Şekil 5. 3. Katılımcıların eğitim düzeyi dağılımı 58
Şekil 5. 4. Personel İhtiyacı Karşılama 59
Şekil 5.5. Personel Değiştirme ve İşe Alma Sıklığı.....59
Şekil 5. 6. Sektör Çalışanlarının Alaylı Personellerden Aldıkları Verim 61
Şekil 5. 7. Alaylı Usta Personelin Eksik Yönleri Var mıdır?.....61
Şekil 5. 8. Akademik Personel Katılımcı Grubu Cinsiyet Dağılımı 64
Şekil 5. 9. Alınan Eğitimin Yeterliliği 65
Şekil 5. 10. Mezun Öğrencilerin Sektör Beklentilerini Karşılayabilecek Eğitim Almaları.66
Şekil 5. 11. Türkiye'de ve Yurtdışında Verilen Eğitimler 67

SİMGELER VE KISALTMALAR

Tezde kullanılan kısaltmalar ve açıklamaları aşağıda belirtilmektedir.

KISALTMALAR	AÇIKLAMALAR
TDK	Türk Dil Kurumu
ÖSYM	Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi
YÖK	Yükseköğretim Kurumu
YKS	Yükseköğretim Kurumları Sınavı
TÜBİTAK	Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu
TMO	Toprak Mahsulleri Ofisi
İŞKUR	Türkiye İş Kurumu Genel Müdürlüğü
RNCP	Répertoire National Des Certifications Professionnelles
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
FDA	Food and Druds Administration
YAYKUR	Yaygın Yükseköğretim Kurumu
AKTS	Avrupa Kredi Transferi ve Biriktirme Sistemi
MSA	Mutfak Sanatları Akademisi
TGA	Thermopolium Gastronomi Akademisi

1. GİRİŞ

Eğitim, toplumdaki kültürleme sürecinin önemli bir parçasıdır. Kültür, içine doğan ve yetişen insanların kişilik yapısını belirleyen bir unsurdur. Toplumlar kendi kültürlerinin özelliklerini gelecek nesillerine aktarırlar. İnsanların kendi toplumlarıyla bütünleşmesi, toplum içerisinde etkinlik kazanmaları süresince karşılaştıkları bilinçli ve bilinç dışı öğrenmeler kültürel özelliklerin yeni nesillere aktarılmasıyla gerçekleşir (Demirel ve Kaya, 2012). Sözü edilen olgular kapsamında eğitim; bireyin doğduğu andan başlayıp ölümüne değin süregelen bir süreçtir. Politik, kültürel, sosyal ve bireysel boyutların tamamını içermesi bakımından tanımlanması oldukça zor bir kavramdır (Sezgin ve Pakel, 2012). Toplumların gelişmişlik seviyesi eğitim kalitesi ile paralel olarak ilerlemektedir (Tezcan, 1985). Eğitim ülkemizde, okul öncesi eğitim ile başlayıp ilköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretim olarak devam etmektedir (Balcı, 2005).

TDK' ye göre yükseköğretim tanımı "Ortaöğretim seviyesindeki eğitimlerini bitiren öğrencilere, üniversite ve akademi gibi eğitim kurumlarınca verilen öğretimdir" şeklinde tanımlanmaktadır. ÖSYM'ye göre yükseköğretim "Ortaöğretime dayalı ve en az dört yarı yılı kapsayan her kademedeki eğitim-öğretimin tümüdür." (ÖSYM, 2021).

Yükseköğretim kurumları; üniversiteler ve yüksek teknoloji enstitüleri ile bünyelerinde yer alan enstitüler, fakülteler, yüksekokullar, konservatuarlar, araştırma ve uygulama merkezleri ile bir üniversite veya yüksek teknoloji enstitüsüne bağlı olmaksızın kazanç ve amacına yönelik olmamak şartı ile vakıflar tarafından kurulan meslek yüksekokullarıdır (Yükseköğretim Kanunu, 1981).

Yükseköğretim 1981 yılında yayınlanan 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ile akademik, idari ve kurumsal açıdan yeniden yapılanma sürecine başlamıştır. Bu kanunun ülkemizdeki yükseköğretim kurumlarının tümünü YÖK çatısı altında toplanmış, akademiler üniversitelere, eğitim enstitüleri eğitim fakültelerine dönüştürülmüş ve meslek yüksekokulları ve konservatuvarlar üniversitelere bağlanmıştır (YÖK, 2021).

Eğitimin insanın içinde olduğu her alanda ve her konuda karşılaşılan bir kavram olması nedeniyle yiyecek içecek alanının da eğitimle ilişkilendirilecek yönleri bulunmaktadır. Tarihin başlangıcında avcılık ve toplayıcılıkla karşılanan beslenme ihtiyacı bugün uluslararası boyutta ürün ve bilgi transferinin yapıldığı büyük bir olgudur. Yiyecek içecek

sektörünün uluslararası ticaretteki önemi giderek artarken nesiller boyunca aktarılan yiyecek içecek eğitiminin de önemi büyüktür.

Türkiye'de yiyecek içecek eğitimi Türklerin Anadolu'ya gelmelerinin ardından Ahilik kültürünün yerleşmesi ile başlamıştır. Ahilik; Kökleri geçmişteki Türk törelerine kadar dayanan, Anadolu'da, çiftçi, zanaatçı, esnaf vb. çalışma kollarını içine alan ocaklar olarak belirtilmektedir (TDK, 2021). Türkiye Cumhuriyeti Devleti kuruluktan sonra 1950'li yıllara kadar aşçılık eğitimi usta-çırak ilişkisi şeklinde devam etmiştir. İstanbul, Ankara ve İzmir'de 1950'den sonra belediyeler aşçılık kursları açmaya başlamıştır. Turizm bakanlığının kuruluşundan sonra ise kurumsal olarak eğitimler verilmeye devam edilmiştir.

Türkiye'de gastronomi eğitimin yaygınlaşması amacıyla ilk olarak 1985 tarihinde Bolu'da Mengen Aşçılık Meslek Lisesi açılmıştır. 1997 yılında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Yüksek Okulu bünyesinde aşçılık meslek yüksekokulu açılmıştır (Sevim ve Görkem, 2011). Sektöre eleman yetiştirmek amacı ile ilk olarak gastronomi eğitimi veren üniversite 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi'dir. Sonrasında İzmir Ekonomi Üniversitesi'nde 2008 yılında, Okan Üniversitesi'nde 2009 yılında gastronomi bölümleri açılmıştır. Devlet üniversitelerinde ilk gastronomi bölümleri Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi'dir. Bu üniversitelerdeki bölümler 2010 yılında eğitime başlamıştır (Güdek ve Boylu, 2017). Son yıllarda Türkiye'de yiyecek içecek ile ilgili eğitimler ortaöğretim kademesinden doktora kademesine kadar verilmektedir.

Dünya'da pastacılık ve ekmekçilik eğitim programlarının bulunduğu üniversitelerin yanı sıra mutfak sanatları okullarında da profesyonel pastacılık eğitimlerinin verildiği gözlemlenmektedir. Türkiye'de pastacılık ve ekmekçilik programı üniversitelerin meslek yüksekokullarına bağlı olarak açılmıştır. Bu programlar Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde bulunan ve Türkçe eğitim veren Doğu Akdeniz Üniversitesi'dir.

1.1. Araştırmanın Amacı

Araştırmanın temel amacı günümüzde popüler bir akım olmaya başlayan pastacılık ve ekmekçilik, butik pastacılık, klasik pastacılık ve modern pastacılık alanlarında iş gücü eksikliğinin karşılanması amacıyla vakıf üniversitelerine yönelik pastacılık ve ekmekçilik ön lisans program önerisinde bulunmaktır. Araştırmanın yapıldığı tarih itibariyle

Türkiye'deki vakıf üniversitelerinde pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programı bulunmamaktadır. Bu çalışma kapsamındaki araştırmalar sonuncunda vakıf üniversitelerinin imkân ve olanaklarıyla önerilmesi planlanan programın öğrencilerin pastacılık ve ekmekçilik alanında branşlaşarak iyi bir eğitim almaları hedeflenmektedir. Önerilecek bölümde eğitim alacak öğrencilerin araştıran ve edindiği bilgiyi geliştirip uygulayabilecek donanıma sahip yönetici adayları olarak yetiştirilmeleri amaçlanmaktadır. Bu araştırma kapsamında öğrencilerin halihazırda gastronomi ve aşçılık bölümlerinden aldıkları eğitimlerin branşlaşmaları için uygun olup olmadığı araştırılmıştır. Oluşturulması planlanan pastacılık ve ekmekçilik programının sektör beklentileri için önemi, sektörün eğitimli personel ihtiyacının ölçülmesi yine bu araştırmanın amaçlarındandır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Ülkemizdeki vakıf üniversiteleri için bir ilk olması öngörülen programın yeterli ders çeşitliliğinde, uluslararası kriterlere uygun temel pastacılık ve ekmekçilik ders seçeneklerinin yanında farklı disiplinleri de barındıran seçmeli derslerle sektör için yetişecek elemanlara katkı sağlayabilecek bir program olması önemsenmektedir. Vakıf üniversitelerine yönelik planlanacak pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programının bünyesinde ulusal ve uluslararası kapsamda tatlı türleri, pasta ve çikolata ürünlerinin bulunduğu mutfaklardan çeşitli örnekler üretebilecek nitelikli şeflerinin yetiştirilmesine öncülük etmesi konunun önemini artırmaktadır.

Çalışma ile çalışma dönemi süresinde popüler olan pastacılık ve ekmekçilik alanında noksanlığı görülen akademik eğitim ve nitelikli iş gücünün artması hedeflenmektedir. Ayrıca çalışmada önerilecek olan program, öğrencilerin analitik düşünmenin yanında etkili iletişim becerilerini kullanarak, araştırmacı ve yaratıcı olmalarını motive edecek bir eğitim planı önerisinin sunulması hedeflenmektedir.

Türkiye' de pastacılık ve ekmekçilik programları Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde bulunan ve Türkçe eğitim veren Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu'nda bulunmaktadır.

Araştırmanın yapıldığı tarihte Türkiye'deki vakıf üniversitelerinde pastacılık ve ekmekçilik bölümleri bulunmamaktadır. Bu nedenle önerilecek programın Türkiye'deki

vakıf üniversitelerinde bir ilk olması hedeflenmektedir. Önerilmesi planlanan program için dünyadaki ve Türkiye'deki pastacılık ve ekmekçilik eğitim programları incelenerek sektörde işveren, yönetici ve üniversitenin ilgili bölümlerinde eğitim veren akademik personellerin deneyim ve bilgilerine başvurularak hazırlanacaktır.

1.3. Araştırmanın Kapsamı

Bu araştırmada öncelikle eğitim, eğitimin tarihi, yiyecek ve içecek eğitimleri, yiyeceğin tarihi ve günümüze kadar olan gelişmeleri kavramsal olarak ele alınmıştır. Araştırmada, Türkiye ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki kamu ve vakıf üniversitelerinde çalışan akademisyenler, pastacılık ve ekmekçilik sektörü işverenler ile yöneticilerinin görüşleri alınarak Türkiye'deki vakıf üniversitelerine yönelik pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programının ihtiyaç analizi yapılmıştır.

Tezin kapsamı doğrultusunda; "Üniversitelerin ve özel eğitim kurumlarının gastronomi, aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik bölümlerinde verilen pastacılık ve ekmekçilik alanına yönelik dersler sektörde alanında uzmanlaşmak isteyen öğrenciler için yeterli midir?" sorusu, bu araştırmada ele alınan ve sonuçta önerilecek Pastacılık ve Ekmekçilik program önerisinin oluşturulması için izlenecek yolu ortaya koyan en önemli araştırma sorusudur.

İkinci olarak "Sektörde pastacılık ve ekmekçilik alanında çalışan personelin aldıkları eğitim sektör beklentisini karşılayabilecek nitelikte midir?" diğer bir araştırma sorusu olarak öne çıkmaktadır.

Üçüncü olarak da "Vakıf üniversitelerinde açılacak pastacılık ve ekmekçilik programlarının kamu üniversitelerine nazaran hangi konularda tercih sebebi olabileceği" araştırılmıştır.

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırmada Türkiye'deki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki üniversitelerin gastronomi ve aşçılık bölümlerinde eğitim veren akademisyenler, pastacılık ve ekmekçilik sektöründe hizmet veren işletmelerin iş verenleri ve yöneticileri ile görüşmeler yapılmıştır. Araştırmanın gerçekleştirildiği süre zarfınca devam eden Covid19 pandemisi, üniversiteler ve kurumların uzun bir süre kapalı kalmasına neden olmuştur. Başta

yüz yüze gerçekleştirilmesi planlanan görüşmeler, toplumun sağlığı nedeniyle yapılan kısıtlamalardan dolayı çevrimiçi olarak Zoom platformu üzerinden canlı kayıt alınarak gerçekleştirilmiştir. Bu yöntemi olumlu kılan nedenler zaman ve mekân kısıtlarını en aza indirmesi olsa da çalışma kapsamında kişilerin görüşmelerinin planlanma sürecinde aksaklıklarla karşılaşılmıştır.

Mülakat yapılan kişilerin içinde bulunduğu ruh hali, demografik özellikleri ve mülakatı gerçekleştirirken içinde bulunduğu ortam da bu araştırmanın sınırlılıkları arasında yer almaktadır. Bazı oturumlar esnasında gerekli her türlü şart yerine getirilmesine rağmen salgının yaratmış olduğu olumsuzluklar görüşmelerin gerçekleşmesine engel olmuştur. Tüm bunlara ek olarak bazı görüşme talepleri yine pandemi sebep gösterilerek ilk seferde reddedilmiştir, dolayısıyla bu da araştırmayı sınırlayan etkenlerden birisidir.

Nitel araştırmaların özelliği sonuç değil süreç odaklı olmalarıdır. Nitel araştırmaların konusu, nitel araştırma yöntemleri kullanılarak üretilen bilginin doğasıyla alakalı büyük bir tartışma yaratmaktadır (Mays ve Pope, 2000). Nitelik tartışmalarının odaklandığı başlık ise nitel araştırmalarda üretilen bilginin niteliğinin doğru bir şekilde değerlendirilip değerlendirilemeyeceği konusudur. Toplanan veriler, verileri toplayan araştırmacının yorumlarına bağlı olduğu için sonuçlar çok fazla sezgisel, kişisel ve bireysel olarak düşünülmektedir (LeCompte, Borman, & Goetz, 1986).

2. YÜKSEKÖĞRETİMDE EĞİTİM

2.1. Eğitimin Tanımlanması

Eğitim; bireyin doğduğu andan başlayıp ölümüne değin süregelen bir süreçtir. Politik, kültürel, sosyal ve bireysel boyutların tamamını içermesi bakımından tanımlanması oldukça zor bir kavramdır (Sezgin ve Pakel, 2012). Bu nedenle farklı kişiler ve kurumlar tarafından birçok eğitim tanımı yapılmıştır. Eğitim daha önceden tecrübe edilmiş deneyimlerin gelecek nesillere aktarılarak daha önceden yapılmış hataların tekrarlanmaması ve elde edilmiş olan tecrübenin doğru bir şekilde aktarılmasında önemli bir etkendir (Yurday, 2019). Açıklamalı eğitim yönetimi sözlüğünde kültürün genç kuşaklara aktarılması süreci, bireyleri toplumdaki yarınki rollerine hazırlama süreci olarak ifade edilmektedir (Balcı, 2005). Eski Türkçe 'de Eğitim "Terbiye" kelimesi ile ifade edilmekteydi (Şenkaloğlu, 2021). Başka bir tanımda ise hizmet sektörü ve sanayiinin ihtiyacı olan bilgiye sahip deneyimli elemanların yetiştirilmesini sağlayan bir araç olarak bahsedilmiştir (Yurday, 2019).

Aristoteles ise eğitime felsefi bir açıdan bakarak insanda iki farklı türde eğitim yönü olabileceğini bunların karakter ve düşünce olduğunu belirtmiştir. Aristoteles insanı mutlu kılabilecek araçlarından birisinin eğitim olduğunu söylemektedir. O'na göre insanlar üç nedenden dolayı bir arada uyum içerisinde birlikte olabilirler. Bunlar doğa, akıl ve alışkanlıktır. Eğitimi ise akıl ve alışkanlık ile birbirine bağlamıştır. İnsanları doğada var olması eğitim için gerekli olan potansiyel gücü sağlamıştır (Yılmaz, 2004).

Ziya Gökalp'in 1961 yılında yazdığı Milli Terbiye ve Maarif Meselesi kitabında "Bir kavmin vicdanında yaşayan kıymet hükümlerinin toplamına, o kavmin kültürü denir. Terbiye ise bu kültürü, o kavmin fertlerinde ruhi melekeler haline getirmektedir" (Gökalp, 1961) şeklinde eğitimi tanımlamıştır. Gökalp eğitimi bireylerin yaşadıkları toplumun kültürlerine entegre olması manasında ele almıştır. Mümtaz Turhan ise eğitimi; sahip olunan kültürün bilincine varılması ve bir sonraki nesle aktarılması olarak değerlendirmektedir. Bir toplumda farklı yapılarda çok sayıda insan yaşamaktadır (Şenkaloğlu, 2021). Bu insanlar bir arada refah, birlik ve huzur içerisinde yaşamak için ortak birliğe ihtiyaç duyarlar. Ortak birlik ise eğitim yolu ile mümkündür. Eğitim gruplar arasındaki farklılıkların yok edip, uzlaşma sağlayacaktır. Anayasanın devamlılığı da eğitim yolu ile sağlanacaktır. Toplumun yönetim şekline göre bir eğitim verilmelidir (Yılmaz, 2004).

Geçmişten günümüze bakıldığında bütün toplumların kendisine özgün bir eğitim-öğretim sistemi bulunmaktadır. Toplumlar kendilerine özel kültürel değerleri üzerine bir eğitim-öğretim sistemi oluşturmuştur ve zaman içerisinde geliştirerek günümüze kadar getirmiştir. Eğitimin tanımı her toplum için farklı olsa da eğitimin işlenişi değişmemektedir. Eğitim, toplumlar ve bireyler için vazgeçilmez bir unsurdur (Şenkaloğlu, 2021).

Farklı tanımların olmasının yanı sıra eğitim sahip olması gereken ana özellikler vardır. Bunlar;

- Odak noktası insan olması,
- Eğitim alan kişinin seviyesi ne olursa olsun mevcut durumu ek eğitim verilebilir olması,
- Bireyin aldığı eğitim sonucunda istenilen noktaya gelebileceği,
- Eğitimin verilebilmesi için gerekli araç-gereç, teknik, yöntem, stratejiye ihtiyaç duyulması,
- Eğitim sonuçlarında test yapılmalı, olumlu uygulamaların devamlılığı sağlanmalı, olumsuz uygulamaların geliştirilmesi şeklindedir (Dağdeviren, 2007).

2.2. Eğitimin Amacı ve Önemi

Eğitimin belli başlı amaçları vardır. Bu amaçların başında kişinin sahip olduğu kötü davranışların ortadan kaldırılması veya iyi davranışların geliştirilmesi şeklindedir. Bu davranışların değiştirilmesi ile kişinin karakteri üzerine etki edilmektedir. Ancak eğitim ile kişinin karakterinin tamamen değiştirilmesi mümkün değildir (Yurday, 2019).

Toplumların gelişmişlik seviyesi eğitim kalitesi ile paralel olarak ilerlemektedir. Sosyolog Ziya Gökalp Milli Terbiye ve Maarif Meselesi kitabında eğitimin ilk şartının milli olması gerektiği konusundadır. Eğitimi ise milli olma konusunda 3'e ayırmıştır (Tezcan, 1985).

- İlkel toplumların eğitimi milli ancak kısmidir. Bu toplumlarda eğitim alan bireyler genel kültür ile ilgili ayrıca eğitim almamakta bulundukları aşiretin kültürünü benimsemektedir.
- Modernleşmeyi kabul eden toplumlar ise yeni uygarlık modelini uygulama gayretinde olmaktadır. Bu yapıda milletlerde milli kültür yerine okullarda milletler arası kültür dayatılmak istenmektedir.

- Modern yapıya geçmiş toplumlarda ise milli kültür odak noktadadır. Verilen eğitim milli kültürün temelleri üzerine atılmaktadır.

Eğitim genel bir amaç çerçevesinde şekillenmektedir. Eğitim bireyin bulunduğu topluma göre şekil almaktadır. Bu anlamda, eğitimin genel amacından söz edilirken;

- Eğitim verilen bireye toplumun kültürü benimsetilmelidir
- Eğitim alan bireyin topluma, millete uyumlu, duyarlı en üst seviyede faydalı bir insan olması beklenmelidir.
- Eğitim alan bireyin kendi yaşamını sürdürmesi ve toplumun kalkınmasına etki edecek bir meslek sahibi olması beklenmelidir.
- Eğitim alan bireyin yapıcı, yaratıcı ve verimli kişiler olarak yetiştirilmesidir.

2.3. Türkiye'deki Eğitimin Türleri

Ülkemizde eğitim süreci, okul öncesi eğitim süreci ile başlayıp ilköğretim, ortaöğretim ve de yükseköğretim programları olarak devam etmektedir. Ortaöğretim kurumları genel olarak ikiye ayrılmaktadır. Bunlar Meslek-Teknik Liseleri ve Genel Liseler olmak üzere gruplanır. Liselerin amacı öğrenciyi yükseköğretim kurumlarına hazırlamak ve ihtiyacı olan genel kültürü öğrenciye kazandırmaktır. Genel liseler ülkemizde Anadolu, Fen, Anadolu Öğretmen, Anadolu Güzel Sanatlar, Özel ve Akşam liseleri olarak kendi içerisinde gruplara ayrılmaktadır (Balcı, 2005). Mesleki ve Teknik liselerde genel liseler dışında eğitim veren ortaöğretim kurumlarıdır. Bunlar; erkek teknik öğretim liseleri ile kız teknik öğretim liseleri, din öğretim liseleri, ticaret meslek liseleri ve turizm meslek liseleri şeklindedir. Teknik liselerin amacı genel liselerle aynıdır. Genel liselerden farklı olarak yüksek öğretime devam etmek istemeyen öğrencilerin mesleki bilgi edinmesini amaçlamaktadır (Uçar ve Özerbaş, 2013).

2.3.1. Örgün eğitim

Resmî kurumlar tarafından planlaması yapılmış, öğrenci ve öğretmenlerin sorumluklarının açık bir şekilde ifade edildiği, eğitim veren kişinin eğitim alan kişilerin sorumluluğunu aldığı, okul çatısı altında verilen eğitim türüdür (Murat, 2009). Örgün eğitim: öğrencilerin eğitim ve öğretimleri süresince ders ve uygulamalara devam etme zorunluluklarının bulunduğu bir eğitim ve öğretim türüdür (ÖSYM, 2021).

2.3.2. Yaygın eğitim

Toplumların yaşam tarzı, sahip oldukları bilgi ve becerilere göre kendi içlerinde gelecek nesillere aktarmalarını sağlayan eğitim türüdür. Eğitim alan gruba göre tasarlanan programlar değişiklik göstermektedir (Gökçe, 2016). Yaygın eğitim, örgün eğitimle ya da ayrı olarak planlanan, insanların ihtiyaçları ve isteklerine odaklı faaliyette bulunan, daha önceden belirlenmiş amaçlara yönelik yürütülerek hayat boyu devam eden eğitim programıdır (Çokgezen & Erdene, 2015).

2.3.3. Mesleki eğitim

Yapılmak istenen bir meslek için gerekli olan bilgi, beceri ve yetenekleri kişiye kazandırarak eş zamanlı kişiyi duygusal, ekonomik, zihinsel olarak da dengelemek şeklinde ifade edilmektedir (MEB, 2013). Mesleki eğitim, sektörler ile iş birliği içinde ulusal ve uluslararası mesleki yeterliliğe sahip, yeniliklere açık, meslekteki gelişmeleri takip eden, mesleki disipline sahip, teorik ve pratik bilgilere hâkim bireylerin yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Mesleki eğitim bireysel ve toplumsal açıdan önemli yere sahiptir. Ülkenin sosyo-ekonomik kalkınmasında ve gelişmesinde etkili olmaktadır (MEB, 2021).

2.4. Yükseköğretim ve Üniversite Kavramları

TDK'ye göre yükseköğretim tanımı "Üniversiteleri yönetme görev ve sorumluluğunu taşıyan birimlerden oluşan kuruluşlar" olarak tanımlanmaktadır. TDK' ye göre başka bir yükseköğretim tanımı ise "Ortaöğretimi kademesindeki eğitimlerini bitirenlere, üniversite, akademi vb. eğitim kurumları tarafından planlanıp uygulanan öğretim" şeklinde tanımlanmaktadır. ÖSYM'ye göre yükseköğretimin tanımı "Ortaöğretime dayalı ve en az dört yarı yılı kapsayan her kademedeki eğitim-öğretimin tümüdür" (ÖSYM, 2021).

Yükseköğretimin tüm düzeylerinde etkili olan ve düzenli bir merkezi tasarlamanın yapılmamış olması, 1960 ve 1970'li yıllarda yükseköğretim kurumları ve öğrenci sayılarında gözlemlenen dramatik artış sebebiyle yükseköğretim sistemi başarımda düşüklük ve gerileme belirtileri vermeye başlamıştır. Ayrıca 1960 ve 1980 yılları arasında baş göstermeye başlayan siyasi, sosyal ve ekonomik gelişmeler, yükseköğretimdeki yozlaşmayı hızlandırmıştır. Bu nedenle 70'li yılların sonlarına doğru köklü bir değişim zorunlu hale gelmiş ve 1981 düzenlemesi yürürlüğe girmiştir.

1981 yılındaki üniversite reformu öncesinde, Türkiye'deki yükseköğretim sistemi 5 temel kurumdan etrafında işlemekteydi:

- Üniversiteler,
- Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlı akademik oluşumlar
- Kısmen bakanlıklara bağlı fakat geneli Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlı 2 yılı kapsayan meslek yüksekokulları ile konservatuvarlar,
- Millî Eğitim Bakanlığı bünyesinde bulunan 3 yıllık eğitim enstitüleri,
- Mektup ağı üzerinden öğretim yapan YAYKUR

Yükseköğretim ile, 1981 yılında yayınlanan 2547 sayılı "Yükseköğretim Kanunu" ile akademik, idari ve kurumsal açıdan yeniden yapılanma sürecine başlamıştır. Bu kanun ile ülkemizdeki yükseköğretim kurumlarının tümü Yükseköğretim Kurulu (YÖK) çatısı altında toplanmıştır. Akademiler üniversitelere bağlamış, eğitim enstitüleri eğitim fakültelerine çevrilmiş ve meslek yüksekokulları ve konservatuvarlar üniversitelere bağlanmıştır (YÖK, 2021). Üniversiteler veya yüksek teknoloji enstitülüleri kapsamında meslek yüksekokulları ve herhangi bir kuruma bağlı olmadan kazanç amacı gütmeksizin vakıflar tarafından oluşturulan meslek yüksekokulları Yüksek Öğretim Kurumları olarak tanımlanmaktadır. (Yükseköğretim Kanunu, 1981).

Üniversiteler; fakülteler, enstitüler, yüksekokullar, konservatuvarlar, araştırma ve uygulama merkezleri olmak üzere dallara ayrılır. Üniversite: Bilimsel özerkliğe ve kamu tüzel kişiliğine sahip yüksek düzeyde eğitim- öğretim, bilimsel araştırma, yayın ve danışmanlık yapan; fakülte, enstitü, yüksekokul ve benzeri kuruluş ve birimlerden oluşan bir yükseköğretim kurumudur (Yükseköğretim Kanunu, 1981).

- **Fakülte:** Bilimsel araştırma ve de yayın yapan, yüksek düzeyde eğitim-öğretim veren ve bünyesine birimler bağlanabilen yükseköğretim kurumlarıdır.
- **Enstitü:** Bilimsel araştırma ve uygulamalar yapan, üniversite ve fakültelerde birden çok bilim dallarına dayanan lisansüstü eğitim-öğretim yapan yükseköğretim kurumudur.
- **Yüksekokul:** Bir mesleğe uygun eğitim-öğretime öncelik veren yüksek öğretim kurumlarıdır.
- **Konservatuvar:** Sahne sanatları ve Müzik bilimi konusunda eğitim-öğretim yapan yükseköğretim kurumlarıdır.

- **Meslek Yüksekokulu:** Belirli bir meslek türüne yönelik nitelikli eleman yetiştirmeyi hedefleyen, yılda 2 veya 3 dönem olarak planlanmış 2 senelik eğitim-öğretim ve ön lisans derecesi kazanılan yükseköğretim kurumudur.
- **Uygulama ve Araştırma Merkezi:** Yükseköğretim kurumlarındaki eğitimin desteklenmesi amacı ile çeşitli alanlarda uygulama ihtiyacının karşılanması hedefleyen destek faaliyetlerinin verildiği, uygulama ile araştırmaların sürdürüldüğü yükseköğretim kurumudur. (Yükseköğretim Kanunu, 1981).

Yükseköğretim kurumlarında akademik kadro, öğretim üyeleri (profesör, doçent, doktor öğretim üyesi), öğretim elemanları ve araştırma görevlilerinden oluşmaktadır. Yükseköğretim kurumları gününüzde ön lisans, lisans, lisansüstü (yüksek lisans, doktora, tıpta uzmanlık, sanatta yeterlilik, veteriner hekimlikte uzmanlık) şeklinde sınıflara ayrılır.

Yükseköğretimde örgün eğitim, açık (uzaktan) eğitim, dışarıdan (ekstern) eğitim ve yaygın eğitim olmak üzere eğitim-öğretim türleri bulunur (Yükseköğretim Kanunu, 1981).

2.4.1. Üniversitelerin Ortaya Çıkışı ve Tarihsel Gelişimi

Üniversite; "Universitates" kelimesinin günümüze değin evirilmesi ile oluşan Latince "Universitas" kelimesinden türemiştir. "Universitas", Türkçe'de lonca kelimesinin karşılığıdır, lonca; belirli bir meslek grubunun çıkarlarını korumak amacı ile kurulmuş meslek derneği anlamındadır (Öztunalı, 2001).

Orta Çağ döneminde Avrupa kıtasında kullanılan "univarsitas" kelimesi günümüzdeki "üniversite" kelimesinin tam karşılığı denk gelmemektedir. Öğrenci ya da öğretmenlerin loncası manasında kullanılan bu kelime, genel anlamında ise "Corporation" (Kurum) anlamına gelmektedir. Orta Çağ döneminde Avrupa'da, "Studium Generalle" deyimi günümüz dilinde üniversite kelimesine denk gelmektedir (Anameriç ve Rukancı, 2004). VIII. Yüzyılın bitimi ile İslam medeniyetleri ve yoğun etkileşimde bulunan Avrupa'da, kentleşme ve din adamlarının bilgi seviyesinde artış meydana gelmiştir. Kentleşme sürecinde başlayan kurumsal birlik hissi, kiliseler, manastırlar ve diğer dini kurumların hiyerarşi içerisinde araştırma yaparak, bilgi üreten kurumlar haline gelmelerini sağlamıştır (Antalyalı, 2007).

Orta Çağda Avrupa'da üniversitelerin ortaya çıkmasında iki temel faktörden bahsedilmektedir. Bunlardan bir tanesi Orta Çağda Avrupa'da antik dönemden gelen tarihi miras olmasıdır. İlk kurulan üniversitelerin benimsemiş olduğu, özgür bir bireyin öğrenmesi gerekli olarak düşünülen yedi edebi ve beşerî bilim olan (Hitabet, Mantık, Geometri, Gramer Aritmetik, Astronomi, Müzik) bahseden Greco-Romen bu fikrinin köklerini antik çağlara kadar dayanmaktadır (Subjektif, 2006). Bu gelişime katkı sağlayan diğer bir gelişme ise Orta Çağ Avrupa'sının diğer medeniyetlerle etkileşimidir. Avrupa'da üniversite kurumlar henüz kurulmaya başlamamışken, Hıristiyan öğrencilerin çoğu İspanya'daki İslam uygarlığının getirisi olan eğitim kurumlarına devam etmekteydiler. Özellikle Fransa, İtalya ve İngiltere'deki ilk üniversitelerin kurulum aşamasında, İslam uygarlığı ile işletilmekte olan eğitim planlamasından esinlenildiği düşünülmektedir (Anameriç ve Rukancı, 2004).

Kuruluşunda ve gelişiminde birçok uygarlıktan etkilenen Orta çağ Avrupası'nın üniversiteleri bilimselliği ve modernliği ön planda tutmasıyla etkilendiği diğer uygarlıklara göre farklı nitelikler kazanmıştır. Orta Çağda Avrupa'da kurulan başlıca üniversiteler Bologna, Paris ve Oxford isimli üniversitelerdir. Üniversitelerin ortaya çıkış tarihleri üzerinde net bilgiler olmamakla birlikte, başlıca görüş Bologna Üniversitesi'nin ilk kurulan üniversite olduğunu üzerinedir. Bologna Üniversite'sinin bilinen kuruluş tarihi 1088 olarak geçmektedir. Paris Üniversitesi 1150 yılında, Oxford Üniversitesi ise 1167 yılında kurulmuştur (Antalyalı, 2007)

Paris, Bologna ve Oxford üniversiteleri ve hemen arkalarından kurulan Cambridge (1209) Montpellier (1289), Padua (1222) Orleans (1306) Üniversiteleri ile bilinen en eski 7 üniversitedir. Paris ve Oxford üniversitelerinde yer alan tıp eğitimi dışında, uzmanlık alanları büyük oranda, hukuk, teoloji ve felsefe bilimleri üzerine olmuştur. İtalya ve Güney Fransa'daki üniversiteler Roma hukuku ve tıp eğitimi üzerine çalışmalar yaparken, Paris ve İngiltere üniversiteleri teoloji, kilise hukuku ve yedi edebi ve beşerî bilimlerin ortak merkezi haline gelmiştir (Donnely, 2002).

Avrupa'da Orta Çağ üniversitelerinin özerkliği, Orta Çağ'ın son dönemlerinde gerek dönemin şartlarının gerekse de üniversitenin gereksinimlerinin bir sonucu olarak değerini büyük ölçüde kaybetmiştir. 18. yüzyılın sonlarına doğru üniversitelerde bazı değişiklikler olmuştur. Bunun sonucunda bilimsel araştırmalara önem verilmeye başlanmış, uzmanlaşma durumu söz konusu olmaya başlamıştır. Yeni üniversitelerinin sayısında da kayda değer bir artış gerçekleşmiştir. Orta Çağ'da toplumun siyasi, politik ayrışmalara karşın Rönesans Dönemi'nde üniversiteler uluslararası bir hal almıştır (Antalyalı, 2007). Orta Çağın

sonlarında doğru dönemin getirdiği siyasi ve dini gelişimler, üniversiteleri genel anlamda yerel güçlere daha bağımlı bir hale getirmiştir. 1500'lü yıllardan sonra açılan birçok üniversitede, Katolikler ile Protestanlar arasındaki rekabetin yoğun olarak görülmektedir (Antalyalı, 2007).

17. yüzyıldan sonra üniversiteler dini hakimiyetten çıkmaya başlayıp zengin ve soylu ailelerin çocuklarının eğitim alabildiği yerler haline gelmiştir. 1800'lü yıllarda çoğu farklı bölgelerdeki üniversiteler, farklı girişimler içinde bulunmuş ya da farklı arayışlara doğru açılımlarda bulunmuş olsalar da "modern üniversite" anlayışı 19. yüzyılda şekillenmeye başlamıştır.

19. yüzyılda olgunlaşan modern üniversitenin temel elemanları:

- Akademik araştırma çalışmalarının üniversitelerin ana faaliyetleri arasında görülmesi; bilginin araştırılarak üretilmesi,
- Yalın bir şekilde bilgi aktarımından ziyade, düşünce ve tutumun eğitimini, değer aktarımını, becerilerin geliştirilmesini amaçlayarak, alışılageldik yaklaşımları da modernleştirerek, araştırma faaliyetleri sonunda üretilen bilginin üniversitelerdeki öğrencilere aktarılması; bilginin yayılması,
- Üniversitede araştırılıp geliştirilen bilginin ekonomik dünya yapısının da içinde olduğu toplum bireylerine sunulmasıdır (Oosterlinck ve Leuven, 2002).

Modern üniversite anlayışının gelişimi ve ilerleyişi Wilhelm von Humboldt'un yenilikçi üniversite anlayışı ve Alman idealizmi ile alakalı olan unsurlarla bağdaştırılır. Humboldt'un üniversite anlayışında; bilim ile eğitim, eğitim ve araştırmada özgürlük, bilimin tekliği ve araştırma gerekliliği gibi unsurlar bulunmaktadır. Humboldt sayesinde modern araştırma üniversitelerinin ilk örneği sayılan Berlin Üniversitesi 19. ve 20. yüzyıl içinde birçok ülkedeki üniversitelerin referans olarak kabul ettiği bir üniversite haline gelmiştir (Büyüktaş, 2009).

Humboldt'un ideal üniversite anlayışında araştırma en önemli basamaktır ve sosyal bilimler ile temel bilimler arasında bir ayrım olmadığı için bilimin tekilliği esastır. Humboldt modelinde üniversitenin temel görevi bilgiyi üretmektir. "Kürsü Profesörlüğü" olarak ortaya çıkan kavramda öğrenci kendi müfredatını seçmeli, eğitmen klasik açıklamalara ve bilgi birikimlerine bağlı kalmadan kendi ilgi alanlarını seçebilmelidir. Humboldt'a göre üniversite kurumlarının sahibi olanlar devletler değil millettir (Antalyalı, 2007).

2.4.2. Türkiye'de Üniversitelerin Ortaya Çıkışı ve Tarihsel Gelişimi

Türkiye'deki üniversite tarihinin gelişiminde birçok ülke ve uygarlık etkili olmuştur. Osmanlı Devleti'ndeki tüm öğretim kurumlarına dini kurallara uygun bilimlerin okutulduğu yer anlamına gelen "medrese" adı verilmiştir. Büyük Selçuklular (1038-1194) döneminde Tuğrul Bey Nişabur (Nizamimülk)'da 1063 'de ilk medreseyi açmıştır. Bunu 1067 yılında Bağdat'ta açılan 1967 yılında açılan Nizamiye Medreseleri izlemiştir. Nizamiye Medreseleri'nin en önemli özelliği medrese kavramının kurumsal bir yapı haline dönüştüğü ilk örnek olmasıdır.

Aynı zamanda Nizamiye Medreseleri'nin Avrupa'da ilk üniversite olarak kabul edilen Bologna Üniversitesi'nden 21 yıl önce kurulması da göz ardı edilmemesi gereken bir durumdur (Günay ve Durmuş, 2017). İlk büyük medreseleri; Mengücekoğulları, Artukoğulları, Danişmendliler, Saltuklular kurmuştur (Günay ve Durmuş, 2017). Anadolu Selçukluları (1075-1318) döneminde medreselerin en iyi örnekleri Konya'da kurulmuştur. Bu medreseler; Çifte Minareli Medrese, Sırçalı Medresesi, İnce Minareli Medrese, Karatay Medresesi, Kayseri'de Sivas'ta Şifahiye Medresesi, Kastamonu'da Yılanlı Darüşşifa Medresesi, Amasya'da Darüşşifa Medresesi önemli medrese örneklerindendir. (Günay ve Durmuş, 2017).

12. ve 13. yüzyılda kurulan bu medreseler özellikle temel bilimlerin gelişmesine önemli katkılarda bulunmuştur. Osmanlı'larda bilinen ilk medrese Orhan Bey tarafından 1331 yılında İznik ilinde kurulmuştur. Bunu Bursa'da kurulan Yeşil Medrese ile Muradiye Medresesi ve Edirne'de kurulan Darülhadis Medresesi izlemiştir. İstanbul'da ise Sahn-ı Seman Medreseleri, II. Bayezid Medresesi ve Süleymaniye Medresesi açılmıştır.

1453'te İstanbul'un fethinden sonra Ayasofya'da ve Zeyrek'te bulunan kiliseler medreseye dönüştürülerek buralarda yükseköğretim başlamıştır ve bu iki medrese şu anki İstanbul Üniversitesi'nin temelini oluşturmuştur (Yolcu, 2011).

16. yüzyılın ortalarından itibaren medreselerde sorunlar yaşanmaya başlamış ve II. Meşrutiyet Dönemi'nde tüm medreselerin yenilenmesi gündeme gelmiştir. Islah-ı Medaris Nizamnamesi ile medreseler yeniden düzenlenmiştir (Günay ve Durmuş, 2017). Osmanlı Devleti'nde 1773 yılından itibaren yeni bir yükseköğretim anlayışı benimsenmeye başlanmış ve bu anlayış batı tarzı yükseköğretim kurumlarının açılmasına sebep olmuştur. Bunlardan ilk olanı Mühendishane-i Bahri-Hümayun'dur ve şu an İstanbul Teknik Üniversitesi olarak adlandırılmaktadır (Günay ve Durmuş, 2017).

Tanzimat Dönemi'nde de batılı anlamda ilk üniversite olarak kabul edilen "I. Darülfünun" kurulmuştur. Bu dönemde eğitim bir kamu görevi olarak algılanmış ve orduya yönelik eğitim veren yüksekokullar ile sivil yüksekokullar kurulmuştur. Osmanlı Devleti'nin sonlanmasına yaklaşan dönemlerde Türk yükseköğretiminde farklı ülkelerin sahip olduğu okulların da varlığı görülmektedir. Bunların başlıcaları Beyrut'ta Amerikan Üniversitesi ve Fransız St. Joseph Üniversitesi'dir. 1863 yılında ise yabancı bir iş insanın mali desteği ile Robert Koleji ve buna bağlı olarak bir aynı isimde bir lise kurulmuştur. Bu okullar 1912 yılında mühendislik okulu haline dönüşmüş ve inşaat, makine ve elektrik bölümlerini bünyesinde barındırmaya başlamıştır (Sargın, 2007).

Cumhuriyet Dönemi'nde cumhuriyetin ilanıyla birlikte yükseköğretim alanında değişiklikler ve gelişmeler olmuştur. 1923 yılından 1932 yılına kadar Darülfünun devamlılığını sürdürmüştür ancak cumhuriyet anlayışına uygun olmadığını öne sürerek 1933 yılında 2252 sayılı yasa ile işleyişine son verilmiş ve Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlı olan İstanbul Üniversitesi eğitim hayatına başlamıştır (Kavilli Arap, 2010).

Türkiye'deki üniversitelerin sayısı ve dağılımı dönemlere ayrılabilmektedir. Bu dönemler;

- **1923-1946 Dönemi**

1925 yılının başında Hukuk Mektebi, 1926 yılında Gazi Eğitim Enstitüsü, 1930 yılında Ziraat Enstitüsü Ankara'da kurulmuştur. Üniversite kelimesi ilk olarak 1933 yılında yapılmış olan hukuksal düzenlemede kullanılmaya başlanmıştır. Dönem süresinde çoğu üniversite özerkliğini alamamıştır. Ancak bu reform ile Humboldt modelini baz alan bir üniversite kurulmak istenmiştir. Bunun en büyük nedeni 1933 yılında Nazi baskısı sonucu Almanya'dan geldiği bilinen yaklaşık 40 adet bilim insanının İstanbul Üniversitesi'nde göreve başlamasıdır (Büyüktaş, 2009). 1933 yılındaki üniversite reformundan sonra günümüzdeki akademik unvanlar kullanılmaya başlanmıştır. 1933 yılıyla birlikte İstanbul Üniversitesi, 1944 yılında ise İstanbul Teknik Üniversitesi eğitim hayatına başlamıştır. 1937 yılında kurulan Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi'ni 1943 yılında kurulan Fen Fakültesi ve 1945 yılında onları Tıp Fakültesi takip etmiştir. 1933 yılından 1946 yılına kadar üniversite rektörünü Milli Eğitim Bakanı'nın önerisiyle Cumhurbaşkanı atamıştır. Dekanları ise rektörün önerisiyle Milli Eğitim Bakanı atamıştır. Bu yıllarda rektör ve dekanların yetkileri sınırlıdır (Büyüktaş, 2009).

- **1946-1981 Dönemi**

1946 yılında rektör ve dekanlar öğretim üyelerini seçebilen bir pozisyona geldiği için üniversiteler özerkliğe kavuşmuştur (Büyüktaş, 2009). 1950 yılına kadar Türkiye'de iki tanesi İstanbul'da ve bir tanesi Ankara'da olmak üzere toplam 3 tane üniversite bulunmaktaydı. 1955 ile 1957 yılları arasında bu iki il dışındaki diğer illere de üniversiteler kurulmaya başlanmıştır ve bunlardan ilki Karadeniz Teknik Üniversitesi'dir. Ege Üniversitesi ise aynı yıl içinde kurulan ikinci üniversitedir. Atatürk Üniversitesi ile Ortadoğu Teknik Üniversitesi kurulan diğer üniversitelerdendir. 1967 yılında Hacettepe Üniversitesi'nin kurulmasına kadar geçen 10 yıllık dönemde yeni bir üniversite kurulmamıştır. 1967 yılı ve devamında sırası ile İstanbul'da Boğaziçi Üniversitesi, Diyarbakır'da Dicle Üniversitesi, Adana'da Çukurova Üniversitesi ve Eskişehir ilinde Anadolu Üniversitesi kurulmuştur. 1973 ile 1980 yılları arasında açılan üniversitelerin bölgenin gelişimine katkı sağlaması amaçlanmıştır. Cumhuriyet Üniversitesi, İnönü Üniversitesi, Fırat Üniversitesi, 19 Mayıs Üniversitesi, Selçuk Üniversitesi, Uludağ Üniversitesi ve Erciyes Üniversitesi bulundukları illerde şehrin gelişimine katkı sağlamıştır.

- **1981 Dönemi sonrası**

1981 yılında yapılan reform üniversitelerin gelişiminde bir dönüm noktası sayılmaktadır. Bu süreçte farklı şehirlerde üniversiteler açılırken Ankara ve İstanbul'da üniversiteler açılmaya devam etmiştir. Bunun sonucu olarak yükseköğretim hizmeti büyük şehirlerde verilir algısı oluşmuştur ve büyük şehirlere göç sayısında artış gözlemlenmiştir. 1981 yılından sonraki dönemde dikkat çeken bir gelişme de vakıf üniversitelerinin kurulmaya başlamasıdır. İlk vakıf üniversitesi 1984 yılında kurulan Bilkent Üniversitesidir (Sargın, 2007).

Cumhuriyet Döneminde yükseköğretim ile ilgili beş kanun çıkarılmıştır.

- 1933 yılında 2252 Sayılı Üniversite Kanunu
- 1946 yılında 4936 Sayılı Üniversiteler Kanunu
- 1960 yılında 115 ve 4936 Sayılı Kanun'un Bazı Maddelerini Değiştiren Kanun
- 1973 yılında 1750 Sayılı Üniversiteler Kanunu
- 1981 yılında 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu

2.5 Mülkiyetine Göre Yükseköğretim Kurumları

Arapça dan dilimize geçen bir kelime olan mülkiyet genel anlamda bir şeye sahip olmak şeklinde tanımlanır. Mülkiyet hakkı; bireyin sahip olduklarının birçok ülke tarafından kabul edilen ve hukuksal olarak da tanımlanmış bir haktır. Türkiye'de mülkiyet hakkı 1961 ve 1982 Anayasaları ile temel bir hak olarak kabul edilmiştir. Bu anayasalarda tanımlanan mülkiyet hakkı, kamu ve toplum yararı amacıyla kısıtlıdır. Mülkiyet hakkından 1961 ve 1982 Anayasalarında bahsedilmesine rağmen bu hakkın bazı sınırlamalarının olduğu ancak sınırlamalarla ilgili bilgi içermediği dikkat çekmektedir.

Mülkiyet hakkından Avrupa İnsan Hakları Sözleşmesinde de bahsedilmektedir.

Mülkiyet hakkının en önemli sorunu diğer kişisel hak ve özgürlüklere göre içeriğinin tam olarak belirlenememesidir. Bunun nedeni de her ülkeye göre değişmesi ve ülkenin siyasi, coğrafi, hukuki, sosyolojik ve ekonomik faktörlerden de etkilenmesidir (Akça, 2015).

Mülkiyet hakkı, toplumsal bir niteliği olması nedeniyle anayasamızda sosyal ve iktisadi ödevler bölümünde ve 35. maddede gereksinime göre düzenlemiştir. "Herkes miras ve mülkiyet haklarına sahip olmaktadır. Bu haklar, ancak kamu yararı gereğince, sadece kanunla sınırlanabilir. Mülkiyet hakkının kullanılması toplumun yararına aykırı olacak şekilde olmaz (Büyüktaş, 2009). Yükseköğretim kurumları mülkiyetlerine göre, kamu yükseköğretim kurumları ve VAKIF yükseköğretim kurumları şeklinde sınıflandırılmaktadır.

2.5.1 Devlet Üniversiteleri

Kamu hizmeti, devlet ya da diğer kamu tüzel kişileri tarafından veya bunların gözetim ve denetimleri altında, genel ve ortak gereksinimleri karşılamak, kamu yararı ya da çıkarını sağlamak için yapılan ve topluma sunulmuş bulunan sürekli etkinliklerdir (İstanbul Üniversitesi, 2021). Kamu yükseköğretim kurumları ise Yükseköğretim Kurumu'na bağlı olarak çalışan ve kamunun yararına işler yapmayı amaçlamış kurumlardır.

Ülkemizde 2020 yılında 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu doğrultusunda 207 yükseköğretim kurumunun faaliyette bulunması uygun görülmüştür. Bunların 129'u devlete bağlı olan üniversiteler, 74'ü ise vakıf üniversitesi ve 4'ü yine vakıf meslek yüksekokuludur. Bu kurumlardan 4 tanesi eğitim-öğretim faaliyetine başlamamışken 203'ü aktif haldedir (Yükseköğretim Kurulu, 2020).

2019-2020 eğitim-öğretim yılındaki istatistiksel verilere göre tüm öğretim kademelerinde toplam 7.940.133 kişi eğitim görmektedir. Bunlar içinde 3.002.964 kişi ön lisans düzeyinde, 4.538.926 kişi lisans düzeyinde, 297.001 kişi yüksek lisans düzeyinde ve 101.242 kişi doktora düzeyinde eğitim görmektedir (Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi, 2020).

2.5.2. Vakıf Üniversiteleri

Vakıf kelimesi, dilimize Arapça dilinin "VAKF" kelimesinden gelmektedir. Türk Dil Kurumu'na göre vakıf; kişiler tarafından kurulan ve toplum yararına çalışmayı hedefleyen kuruluşlar olarak tanımlanmaktadır. Vakıf tarafından kurulan yükseköğretim kurumunu kazanç amacına yönelik olmaması şartıyla vakıflar tarafından kurulmuş üniversite ile yüksek teknoloji enstitüleri ve bunlara bağlı olmayan meslek yüksekokulları oluşturur (Yüksek Öğretim Kurumu, 2020).

Vakıf üniversiteleri gelirlerinin yalnızca üniversitelerini ve mülkiyeti üniversitelere ait olan kurum ve kuruluşları geliştirmek amacıyla kullanmak şartıyla, vakıflar tarafından kurulmuş kamu tüzel kişiliğine sahip, ileri düzeyde araştırma, eğitim-öğretim, bilimsel nitelikli araştırma, yayın ve danışmanlık yapan, fakülte, enstitü, yüksekokul, meslek yüksekokul, destek eğitimi, hazırlık okulu ya da birimleri, benzeri kuruluş ve birimlerden oluşan bir yükseköğretim kurumudur (T.C. Cumhurbaşkanlığı Mevzuat Bilgi Sistemi, 2020). Türkiye'de kurulan ilk üç vakıf üniversitesi; Bilkent Üniversitesi, Koç Üniversitesi ve Başkent Üniversitesidir. Bilkent Üniversitesi, İhsan Doğramacı Vakfı'na bağlı olarak 1984 yılında kurulmuş ve 1986-1987 eğitim-öğretim yılında öğrenci kabul etmiştir. Koç Üniversitesi, Vehbi Koç Vakfı'na bağlı olarak 4 Ekim 1993 yılında eğitim-öğretim hayatına başlamıştır. Başkent Üniversitesi, Haberal Eğitim Vakfı'na bağlı olarak 1993 yılında kurulmuş ve 1994-1995 eğitim-öğretim yılında öğrenci kabul etmiştir.

2.5.2.1 Vakıf Üniversitelerinin Kuruluş Amaçları

Vakıf üniversitelerinin kuruluş amaçları arasında yükseköğretimin sadece devlet üniversitesi tarafından verilmemesi gerektiği düşünülmesidir. Vakıf üniversitelerinin kurulması ile devletin kamu hizmeti yükünün azaltılması hedeflenmiştir (Büyüktaş, 2009).

Vakıf üniversiteleri hakkında Anayasanın 130. ve 131. maddelerinde "Yükseköğretim kurumlarının öğretimini planlama, düzenleme, yönetme, denetleme, eğitim-öğretim ve bilimsel araştırma faaliyetlerini yönlendirmek üzere kurumların amaç ve ilkeleri doğrultusunda kurulmasını, geliştirilmesini ve üniversitelere tahsis edilen kaynakları etkili

şekilde kullanılmasını sağlayarak öğretim elemanlarının yetiştirilmesinin planlamasını yapmak" şeklinde bir ifade yer almaktadır (Büyüktaş, 2009)

Vakıf üniversitelerinde idari ve mali yönler gibi çeşitli konularda devlet üniversitelerinden farklılık gösterdikleri için farklı mevzuat düzenlemelerine ihtiyaç duyulmuştur.

Vakıf yükseköğretim kurumlarının sayısı zamanla artmaya başladığı için kuruluş, eğitim-öğretim için aktif hale gelme, geliştirme, yeni birimlerin açılması, denetlenme gibi birçok alanda değişiklikler yapılması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Buna istinaden "Vakıf Yükseköğretim Kurumları Değerlendirme, İzleme ve Denetleme Süreçlerinin İyileştirilmesi için Eylem Planı" ortaya konmuştur.

Var olan Vakıf Yükseköğretim Kurumları Yönetmeliği ve Vakıf Yükseköğretim Kurumlarının Kuruluş ve İşleyişine Dair Usul ve Esaslarda, Vakıf Yükseköğretim bölgelerinin tanımlanması ve bölgelere göre intifa ve irtifak hakları gibi çeşitli konularda yapılan düzenlemelere ilaveten "Garantör Devlet Üniversiteleri Yönergesi", "İhale İşlemleri Uygulama Usul ve Esasları" ayrıca "Asgari Mekân Standartları" oluşturulmuştur. Bunların dışında mühendislik, tıp, diş hekimliği, eczacılık ve diğer sağlık alanları için de çeşitli kategorilerde (eğitim ve öğretime başlama, yıllara göre gerekli asgari öğretim elemanı sayıları ve branşları, laboratuvar ve uygulama alanları vb.) asgari kriterlerin belirlenmesi için yapılan çalışmalar da sonuçlandırılmıştır (Yüksek Öğretim Kurumu, 2020).

2.5.2.2 Vakıf Üniversitelerinin Örgütlenmesi ve Yönetimi

Vakıf üniversitelerinin örgütlenmesinde devlet üniversitelerinde de görülen idari ve akademik olmak üzere iki yapı mevcuttur ve bu yapılarla ilgili yasal hükümler vakıf üniversiteleri ile devlet üniversitelerinde aynı şekilde uygulanmaktadır. Vakıf üniversiteleri ile devlet üniversiteleri arasındaki temel farklardan biri yönetim yetkisinin en az yedi üyeden oluşan mütevelli heyetine ait olmasıdır. Bu heyetteki kişiler devlet memuru olma koşullarını sağlayan ve yükseköğretim görmüş kişiler olup beş yıllık süre için göreve seçilirler. Heyetteki kişilerin sözleşmeli çalışanların işe alınması, maaşlarının belirlenmesi, harcamaların ve bütçenin oluşturulması gibi görevleri vardır. Rektörler ise Mütevelli Heyetinin üyesi ve kararların uygulayıcısı konumundadır.

Vakıf üniversitelerinin devlet üniversitelerinden bir diğer farkı Rektörün seçilerek değil, Yükseköğretim Kurulu'nun onayıyla Mütevelli Heyeti tarafından atanmasıdır. Vakıf Üniversitelerinin yönetiminde mütevelli heyeti başkanlarının yönetim gücü oldukça güçlü bir şekilde hissedilmektedir. Vakıf üniversitelerinde akademik yönetimden sorumlu rektör, rektör yardımcıları, dekan, dekan yardımcıları ve bölüm başkanları yönetsel kararlar alma ve uygulamada mütevelli heyet başkanlarına dolaylı veya dolaysız bağımlı hareket etmektedirler (Büyüktaş, 2009).

2.5.2.3 Vakıf Üniversitelerinin Tercih Edilme Nedenleri

Öğrenciler ÖSYM tarafından yapılan YKS (Yükseköğretim Kurumları Sınavı) sonucu aldıkları puan ve başarı sırasına göre üniversite tercihlerini yapmaktadır. Bu kriterler referans alınarak yapılan tercihlerde vakıf üniversiteleri ve devlet üniversiteleri olmak üzere iki farklı seçenek bulunmaktadır.

1998 yılında, Hanson, Norman ve Williams tarafından yapılan bir araştırmada öğrencilerin üniversiteye kaydolmasını etkileyen üç faktör; üniversitenin akademik başarıları, derslerin kalitesi ve üniversitenin prestiji olduğu belirtilmiştir. Araştırmada, öğrencilerin üniversite seçiminde negatif etkiye neden olan unsurları ise ekonomik yükümlülükler, kayıt ücreti, toplam maliyet, fakülteye giriş zorluğu ve iletişim hızı olarak tespit edilmiştir (Özcan, 2016).

Hu ve Hosler tarafından 2000 yılında yapılan çalışmada ise, öğrencilerin üniversite tercihlerinde etkili olan en önemli faktörlerin ailelerinin geliri ve finansal etkenler olduğunu belirtmişlerdir. Kişisel tecrübelerine ve öğrencilerle görüşmelerine istinaden üniversite tercihini etkileyen yedi önemli unsura dikkat çekmiştir. Bu faktörler; üniversitenin büyüklüğü, yeri, akademik çevresi, sosyal çevresi, bölümler, ders dışı faaliyetleri ve maliyetleridir (Büyüktaş, 2009).

Grebennikov ve Skaines tarafından 2009 yılında yapılan bir başka araştırmada, kadın öğrencilerin özellikle üniversite yönetiminin etkin çözümü, kayıt işlemlerinin hızlılığı, üniversite ile ilgili bilgilerin açıklığı ve bölüm derslerinin kalitesi gibi hususlarda erkek öğrencilerden daha farklı bir bakış açısına sahip oldukları sonucuna varılmıştır (Özcan, 2016).

Büyükdoğan, tarafından 2015 yılında yapılan araştırma sonuçlarına göre de öğrencilerin üniversiteyi tercih etmelerinde etkili olan faktörler sırasıyla, YKS puanı, üniversitenin bulunduğu şehrin huzurlu ve güvenli olması, iş olanaklar yaratması, verilen eğitimin kalitesi, burs olanakları, ailenin tavsiyesi, ikamet edilen yere yakınlık, öğrenim ücreti, mevcut üniversite öğrencilerinin tavsiyesi ve rehber öğretmenlerin tavsiyesi yer almaktadır (Büyüktaş, 2009).

Toplumda vakıf üniversitelerinin paralı olması sebebiyle öğrenciler ve ailelerinde maddi açıdan bir kaygı durumu oluşsa da çoğu vakıf üniversitelerinde kayda değer burs imkanları ile karşılaşılmaktadır. Bu burslardan yararlanan öğrencinin başka şehirdeki bir devlet üniversitesinde okursa yapacağı masraf ile bulunduğu şehirdeki bir vakıf üniversitesinde yapacağı masraf bazı koşullarda denk veya küçük bir fark yaratmaktadır. Bu nedenle vakıf üniversitelerinin sadece maddi kısmının düşünülüp tercih edilmemesi yanlış bir bakış açısı olabilmektedir. Üniversitenin tanınırlığı, imajı, öğretim kalitesi, akademik olanakları, fiziki altyapı olanakları, barınma, sosyal faaliyetler ve üniversitenin bulunduğu şehir öğrencilerin üniversite tercihlerinde önemli başlıklar olmaktadır. Üniversiteler ise bu başlıkları dikkate alarak tercih edilebilirliklerini arttırmak için çalışmalar yapmaktadır. Ülkemizde artan üniversite sayısı nedeni ile vakıf üniversiteleri devlet üniversiteleri ve de diğer vakıf üniversiteleri ile rekabet içerisindedir. Bu bağlamda bir vakıf üniversitesinin öne çıktığı kriterler aşağıdaki şekilde sıralanmıştır:

- **Üniversitenin Kalitesi**

Yönetimin üniversitelere dahil olma durumları, üniversitelere aktarılan fonlar, araştırmaların desteklenme süreçleri, öğretim görevlisi başına düşen öğrenci sayısı, öğretim görevlisine verilen maaş gibi konular üniversitenin kalitesini belirleyen faktörlerdir. Dünya'daki üniversiteler arasında ilk 1000 üniversitenin sıralamasında Türkiye'den sekiz üniversite bulunmaktadır ve bunlardan üçü vakıf üniversitesidir. Bu üniversiteler; Bilkent Üniversitesi, Sabancı Üniversitesi ve Koç Üniversitesidir (QS World University Rankings, 2021). Türkiye'de 2012 yılından beri TÜBİTAK'ın üniversitelerde girişimcilik ve yenilikçilik performanslarının sıralamasının yapıldığı girişimci ve yenilikçi üniversite endeksinde 2021 yılı verilerine göre ilk on üniversiteden dört tanesi vakıf üniversitesidir. Bu üniversiteler; Bilkent Üniversitesi, Sabancı Üniversitesi, Koç Üniversitesi ve Özyeğin

Üniversitesidir. Yine bu sıralamaya göre ilk elli üniversite içinde on beş tanesi vakıf üniversitesidir (Tübitak, 2020).

- **Üniversitede Uygulanan Program**

Bazı üniversiteler belli bölüm veya fakültelerde yüksek başarı elde edebilmişken diğer bölümlerinde aynı başarıyı gösteremeyebilir. Bu nedenle üniversiteyi tercih edecek öğrencinin istediği bölümü de ayrıntılı incelemesi yararlı olacaktır.

- **Üniversitenin Alt Yapısı**

Tercih yapacak öğrenci, üniversiteye giderek gezme ve tanıma imkanına sahiptir. Üniversiteye gidemiyorsa okulun internet sitesinden bilgi sahibi olabilmektedir. Bazı vakıf üniversiteleri internet siteleri üzerinden sanal tur imkânı da sağlamaktadır.

- **Üniversitenin Akademik Kadrosu**

Öğretim üyelerinin özgeçmişleri, deneyimleri, yaptıkları çalışmalar, yayımlanmış makaleleri ve bu makalelerin atıf sayıları gibi özellikler akademik kadro hakkında bilgi vermektedir. Ayrıca tam zamanlı çalışan kişilerin sayısı da akademik kadroda dikkat edilmesi gereken bir husustur.

- **Üniversitede Okuyan Öğrencilerin Yorumları**

Üniversitede okuyan veya okuyup bitirmiş olan öğrencilerin üniversite hakkındaki olumlu yorumları, yararlanabileceği imkanlar hakkında verdikleri bilgiler üniversite tercihlerinde etkili olmaktadır.

- **Ulaşım**

Üniversitenin şehre uzak olmaması, uzak ise de ulaşım imkanlarının yeterli düzeyde olması tercihlerde etkili faktörlerden biri olmaktadır.

- **Kampüs Ortamı**

Üniversitenin bir kampüs içinde olması sosyal açıdan bakıldığında tercih edilme nedenlerinden biri olmaktadır.

- **Sosyal Aktiviteler**

Bazı öğrenciler üniversite tercih ederken üniversitenin sosyal anlamda aktif olmasını önemsemektedir.

- **Burslar ve Ücretler**

Üniversitenin yüksek başarı ile kazanılmasında elde edilen burslar olabildiği gibi, bazı üniversiteler tercih edilebilirliğini artırmak için belirli koşullara sahip öğrencilere de burs imkânı sağlayabilmektedir. Ayrıca üniversitede okurken yapılan çalışmalar için de burslar verilebilmektedir. Yeme-içme, barınma, ders işlenecek kitapların belirlenmiş bir yayın üstünden işlenmesi gibi koşullar üniversitenin yıllık ücreti dışında olabilmektedir.

- **Bölümlerin Başarı Sırası ve Puanı**

Tercih edilecek bölümün önceki yıllarda kaç puanla öğrenci kabul ettiği, bölümün kapasitesinin kaç öğrenci olduğu ve kaç öğrencinin tercih ettiği, yıl sonunda kaç öğrenci mezun ettiği gibi bilgiler ÖSYM ve YÖK'ün internet sitelerinde mevcut olduğu için öğrenci bu bilgiler ışığında tercihlerini yapabilmektedir.

3. YÜKSEKÖĞRETİMDE YİYECEK ve İÇECEK EĞİTİMİ

3.1. Yeme İçme Faaliyetlerinin Ortaya Çıkışı

İlk insanlar besin ihtiyaçlarını avcılık ve toplayıcılık ile karşılamışlardır, besinleri sadece ihtiyaçlarını karşılamak ve hayatta kalabilmek için kullanmışlardır. Besinlerle ilgili herhangi bir haz ve lezzet arayışı olmaksızın sadece mevsimlerin ve ortamın elverdiği besin maddelerini tüketmişlerdir. Neolitik çağ olarak adlandırılan dönemde yerleşik bir hayat olmadığı için insanlar göçebe yaşam tarzını benimsemişlerdir. Su kaynaklarının yakınlarına giderek, avlayabildikleri hayvan etleri ve toplayabildikleri bitkiler ile yaşamlarını devam ettirmişlerdir (Çavuş, 2010). Avlanmayı tam anlamıyla bilmedikleri için yırtıcı hayvanların bıraktığı av artıklarını veya toplayabildikleri böcekleri tüketmişlerdir. Günümüz şartlarında ise hala süregelen alışkanlıklardan veya imkansızlıklardan dolayı böcekleri besin kaynağı olarak tüketen topluluklar mevcuttur.

İnsanların yeme alışkanlıklarının değişmesi ateşin keşfi ve buğdayın öğütülerek un haline getirilmesi ile olmuştur. Bu keşifler insanlık tarihi açısından oldukça önemlidir ve yerleşik hayata geçişin ilk basamaklarını oluşturmaktadır (Sezgin ve Bülbül, 2017). Ateşin bilinçli ve kontrollü olarak kullanılması ile insanlar besin maddelerini pişirmeye ve pişirdikten sonra saklamaya çalışmışlardır. Etlerin pişirilmesi ile sindirimi daha kolay hale gelmiş, çiğ et ile oluşan hastalıklar zamanla azalmış, etin pişmiş halde daha lezzetli olduğu fark edilmiştir (Özgen, 2013). Buğdayın keşfi ile tarımsal faaliyetler ortaya çıkmaya başlamıştır. Zaman içerisinde buğday ve diğer tarım ürünleri insanların vazgeçilmez besin kaynakları arasında yer almıştır. Zor şartlar altında göçebe hayat süren insanlar tarım faaliyetleri ve ateş ile yerleşik hayata ayak uydurmaya başlamıştır. Yerleşik hayata geçiş aşamasında göçebe sistemden gelen tecrübe ve alışkanlıklar oldukça önemli bir etkiye sahiptir. Avcı-toplayıcılıktan çiftçiliğe, iklim şartlarına göre çiftçilikten çobanlığa geçiş yapılmıştır (Sayılır, 2012).

Yerleşik hayata uyum sağlayan insanlar bulundukları yerde beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için belirli arayışlar içerisine girmişlerdir. Tarımsal faaliyetlere başlayıp kendi aralarında iş bölümü yaparak bir açıdan da bir statü farkı oluşturmuşlardır (Güngör, 1998). Yerleşik hayata geçiş yapacakları konumun seçilmesinde suyun önemi oldukça büyüktür. Suyun taşınması veya depolanması mümkün olmadığı için yaşam yerleri su kaynaklarının yanına kurulmuştur (Mertek, 2018).

Yerleşik hayat ile hayvanları evcilleştirmeye başlamış ve çoğaltmışlardır. Yaşanan bu gelişmeler insanların sağlıklı, fiziksel olarak daha güçlü, zekâ seviyesi olarak da daha ileri seviyede olmalarını sağlamıştır. Üretim yapmadıkları veya kuraklık yaşadıkları dönemlerde ise besin maddelerini saklamayı denemiş ve kısmen başarılı olmuşlardır (Sayılır, 2012). Belirli bir düzene sahip olduktan sonra yeme içme faaliyetlerini ihtiyaçları dışında sosyal paylaşım amaçlı sofra kurma ve yeni yemekler denemeye başlamışlardır. Bu denemeler ile yeme içme kültürünün temelleri oluşmaya başlamıştır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

3.1.1. Mutfak kültürü kavramı

Mutfak kültürü kavramı kültür kavramının alt basamaklarından bir tanesidir. Latincedeki karşılığı ise tarım için toprağı hazırlamak anlamındadır (Arslanoğlu, 2000). Araştırmacılar tarafından kültürün birçok tanımı yapılmıştır. Kültür aile etkinliklerinden seyahat zamanlarına, sofra düzeninden yeme içme alışkanlıklarına, sanat eserlerinden değer yargılara kadar insanların oluşturduğu her şeydir (Eröz, 1969). TDK'de ise kültür; tarihte toplumların gelişme evlerinde oluşan bütün somut ve soyut değerlerin gelecek nesillere aktarılması için kullanılan insanın kendi toplumsal çerçevesi ve doğal çevresine hükmettiği alanın boyutunu gösteren araçların bütünü olarak anlatılmaktadır (Türk Dil Kurumu Sözlüğü, 2011). Marx'ın tanımlamasına göre kültür tanımı doğanın yarattıklarına karşılık, insanların oluşturduğu şeydir (Bostan, 2016). Yapılan tanımlamalardan yola çıkarak yeme içme adına yapılan bütün eylemler, kullanılan araç gereçler, beslenme alışkanlıkları, pişirme teknikleri, kullanılan besin maddeleri, içerisinde yiyecek içeceğin bulunduğu bütün faaliyetleri mutfak kültürü olarak tanımlamak mümkündür (Aman, 2012).

3.1.2. Yerel Mutfak Kültürlerinin Ortaya Çıkışı

Mutfak kültür kavramı sadece yeme içme ile ilgili değil kültürünü yansıttığı toplumun bütün gelenek, görenek, örf ve adetlerini de içerisinde barındırmaktadır (Güneş, Sorma, ve Özata, 2015). Bu nedenle yöresel mutfakların insanlık tarihindeki önemi oldukça büyüktür. Yöresel mutfakların geçmişinin Mezopotamya ya kadar uzandığı bilinmektedir. Mezopotamya mutfağı öncelikle Çin ve Asya-Anadolu mutfaklarını etkilemiştir. Çin mutfağı ise Japonya mutfağını etkileyerek gelişmesini sağlamıştır. Yerleşim olarak uzak bölgelerde olan Çin ve Japonya diğer mutfak kültürlerinden çok fazla etkilenmemiş öz benliğini korumuştur. Anadolu (Asya) mutfağı ve Mısır mutfaklarını etkilerken Mısır mutfağı ise Yunan mutfağı

ile etkileşim içine girmiştir. Bu etkileşimlerin devam etmesi ile Eski Yunan mutfağı Roma Mutfağının temellerini atmış ve Roma Mutfağı da bugün üç büyük mutfak kültüründen biri olan Fransız mutfağını etkilemiştir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Ulusal literatür incelendiğinde "Dünya Mutfakları" içerisinde en çok adı geçen mutfaklar Çin, Fransız ve Türk Mutfaklarıdır (Girgin, Demir, & Çetinkaya, 2017). Bu mutfaklar yiyecek içecek tarihine yön vermiş, yemek kültürünün gelişmesine katkı sağlamıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005).

3.1.2.1. Türk Mutfağı

Türk mutfağı günümüzde yerel mutfaklar içerisinde önemli bir konuma sahiptir. Ortaya çıkmaya başladığı tarihten itibaren birçok aşamadan geçmiş bulunup içerisinde birden fazla kültür, yaşanmışlık ve tarihi barındırmaktadır (Mankan ve Özçelik, 2016). Toplumların yeme içme alışkanlıkları ekonomik yapı, iklimsel özellikler, coğrafi yapı ve tarihsel süreçte yaşananlara göre şekillenmektedir. Türkiye bulunduğu coğrafi konum ile fiziksel açıdan oldukça zengin bir durumdadır. Türkler Neolitik Çağ'da Orta Asya'ya gelmiş ve yerleşmişlerdir. Bu dönemde Türkler genellikle küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapmışlardır. Atı evcilleştirip gücünden, hızından, etinden ve birçok özelliğinden faydalanmışlardır. At yetiştirmenin yanında az da olsa deve, keçi ve bazı büyükbaş hayvanlarında yetiştiriciliğini yapmışlardır (Alpargu, 2008). Et Türklerin beslenmesinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Tarım ürünlerinin çeşitliliğinin az olması ile et temel besin kaynağı olmuştur. Eti saklamak için çeşitli yöntemler kullanmışlardır. Kurutma, kavurma, tuzlama, fermantasyon ve bazen konserve yöntemi tercih etmişlerdir (Demirgül, 2018). Hayvancılık faaliyetlerinin dışında tarım ile de uğraşmışlardır. Buğday, arpa, çavdar ve darı üretmişlerdir. Ürettikleri tarım ürünlerini işleyerek hamur işlerinde kullanmışlardır. Kısrak sütü kaynatılarak yoğurt, kaymak ve çökelek peyniri yapılmıştır (Halıcı, 2009).

Türklerin İslamiyet'e geçmesi ile beslenme şekilleri kısmen değişmiştir. İslamiyet sonrasında tek tırnaklı hayvan yenmesi bırakılmıştır. Özellikle at eti yenmesi azalmış atların diğer özelliklerinden faydalanılmaya başlanmıştır. Kısrak sütünden yapılan alkollü içecek olan kımız da İslamiyet'ten sonra tüketilmemiştir. İslamiyet sonrasındaki beslenme alışkanlıklarına İslam dinini ilk kabul etmiş olan Türk devleti Karahanlılar yön vermiştir (Ertaş ve Karadağ, 2013). Bu dönemde besin grupları oluşturulmuştur. Besinler süt, süt ürünleri, et, et ürünleri ve tarım ürünleri olarak ayrılmıştır (A. Çetin, 2008).

Karahanlıların yemek alışkanlıkları Selçuklu mutfağının temellerini oluşturmuştur. Selçuklu halkı Anadolu topraklarına yerleşmiş ve mutfak kültürlerini buraya taşımışlardır. Selçuklularda da diğer Türk toplumlarında olduğu gibi et temel besin kaynağı olmuştur. İslamiyet'e uygun emin oldukları temel gıdaları kullanmış ve israftan olabildiğince kaçınmışlardır. Etin yanı sıra meyve, yabani otlar, tarım ürünleri, kümes hayvanlarını mutfaklarında kullanmışlardır (Şanlıer, Cömert, ve Özkaya, 2012). Gün içerisinde iki öğün tüketilerek sabah ve akşam olmak üzere yemek vakitleri belirlenmiştir. Selçuklu mutfak kültürü oldukça geniştir. Et yemekleri haricinde süt, kurut, peynir çeşitleri, yağlar, yoğurt, kaymak, kefir ve bal tüketimi oldukça yaygındır (Uzunağaç ve Özgüdenli, 2014).

Selçuklu devletinin yıkılması ile Osmanlı Devleti kurulmuştur. Kurulduğu bölgenin fiziki ve coğrafi avantajlarından faydalanarak kısa zamanda geniş bir coğrafyaya hâkim olmuştur (Demir, 2017).

Osmanlı çok uluslu bir devlet yapısına sahiptir. Buna bağlı olarak da mutfak kültürü oldukça geniştir. Devlet fethettiği yerlerin mutfak kültürlerinden etkilenirken kendi yemek kültüründen de diğer mutfaklar etkilenmiştir (Özdoğan, 2018). Diğer mutfak kültürlerinde olduğu gibi Osmanlı mutfağı da birçok aşamadan geçmiştir. Bu aşamalarda ürünlerin incelenmesinden, servisine, sofra düzeninden ve adabına kadar her konu ayrı ayrı ele alınmıştır. Günümüzde ortaya çıkan füzyon mutfak olgusu Osmanlı Mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur (Taşpınar ve Demirkol, 2017). Bu dönemde saray mutfağı ve halk mutfağı olarak iki çeşit mutfak bulunmaktadır. Saray mutfağı padişah ve sarayda yaşayanlara hitap ederken, halk mutfağı ise Anadolu'nun yöresel yemeklerini barındırmaktadır (Akkaya, Bayrakçı, ve Özcan, 2018).

Cumhuriyet dönemi Türk Mutfağının zayıf dönemi sayılmaktadır. Osmanlı Devleti'nin yıkılmasından sonra yeni bir devlet kurulması ile ekonomik ve tarımsal açıdan sıkıntılar yaşanmıştır. Yeni kurulmuş olan Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nde Osmanlının kültür ve felsefesinden uzak bir anlayış olan batılı devlet anlayışının benimsenmesi de mutfak kültürünü olumsuz yönde etkilemiştir. Türk mutfağı ihtişamlı günlerini geri yakalayamasa da ana hatları ile özünü korumayı başarmıştır. Bu dönemde otel ve lokanta sistemi kurulmaya başlanmıştır. Bu durum mutfağın dünya standartlarına ulaşmaya çalışmasına sebep olmuştur. Genel hatları ile Cumhuriyet döneminde mutfak İstanbul ve Anadolu mutfağı olarak ikiye ayrılmıştır (Halıcı, 2009).

3.1.2.2. Fransız Mutfağı

Avrupa'da orta çağ mutfak kültüründe farklılaşma ilk olarak Rönesans dönemi ile İtalya'da başlamıştır. Bu dönemde yemek sunulan tabaklar küçülmüş, yemek çeşitliliği, damak tadına ve yemeğin lezzetine verinle önem artmıştır. Modern Fransız mutfağının temellerinin atıldığı o dönemlerde yöresel yemek yapmanın prensipleri olduğu gibi korunmuştur. Her dönemde Fransız mutfak kültürü uluslararası alanda ilk üç mutfak kültürü içerisinde yer almıştır (Civitello, 2011).

Jean Anthelme Brillant-Savarin Fransız mutfağının öncülerindendir. Savarin hukuk, eczacılık ve kimya üzerine eğitimler görmüştür. Belirli bir süre ülke dışarısında yaşadıktan sonra ülkesine dönerek gastronomi alanı ile ilgilenmeye başlamıştır. Evinde verdiği davetlerde kendi yaptığı yemekler ile ön plana çıkmıştır. Gastronomi ile ilgili istediği tek şey astronomi, fizik, hekimlik ve kimya alanlarını kullanarak mutfak sanatını kabul edilebilir bir bilim dalı haline getirmektir. Ölümünden 2 ay önce 1825'te Phsiologie du Gout ou Meditations de Gastronomie Transcendante (Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler veya Lezzetin Fizyolojisi) kitabını çıkartmıştır (Chong, 2012). Bu kitap hala gastronomi alanında yol gösterici bir başyapıt olarak kabul edilmektedir.

Fransız mutfak kültüründe Osmanlı mutfağındakine benzer bir saray mutfak kültürü vardır. Osmanlı'daki saray mutfağının Fransız mutfağındaki karşılığı Haute cuisine'dir. Kelime anlamı olarak seçkin mutfak veya soylular mutfağı olarak tanımlanmaktadır. Bu mutfağın ortaya çıkışında XIV. Louise'nin mutfak sanatlarına düşkünlüğünün önemi büyüktür. XIV. Louise'nin aşçılara olan saygısı, yemeğe ve mutfağa verdiği önem sayesinde yemek okullarının da açılmasına da öncülük etmiştir (Civitello, 2011). Yiyecek içecek sektöründeki gelişmeler Fransız devrimi ile duraklama dönemi yaşamıştır, devrimin dışında o dönemde meydana gelen doğal afetler tarımı etkilemiş ve yiyecek sektörünü olumsuz yönde etkilemiştir. Bu olumsuz etkilere rağmen Fransız mutfağı kademeli olarak belirli akımların etkisinde kalarak gelişimini sürdürmeye devam etmiştir.

3.1.2.3. Çin Mutfağı

Çin mutfağının gelişimi medeniyetlerinin tarihi kadar eskiye dayanmaktadır. Çin mutfağı geçmişten günümüze kadar sevilen mutfaklar arasında yer almıştır, bunun nedenlerinden birisi ise çeşitlilik bakımından çok zengin olmasıdır. Çin mutfağında yaklaşık

10.000 farklı yemek çeşidi bulunmaktadır. Ürün çeşitliliğinin az olduğu dönemlerde nüfusun çok kalabalık olmasından dolayı ellerindeki her ürünü çok iyi değerlendirmişlerdir.

Bu değerlendirme sonucunda Çin Mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Zhao, 2015). Çin mutfak kültürü bugün de geçerli olan sekiz mutfak kültürü üzerine kurulmuştur. Bu mutfak kültürleri ise; Shandong, Sichuan, Guandong, Fujian, Jiangsu, Zhejiang, Hunan, Anhui olarak ayrılmaktadır (Özdemir, 2001).

Çin beslenme alışkanlıkları genel olarak pirinç ve erişte üzerine kuruludur. Soya fasulyesi, soyalı ürünler, domuz, böcek, evcil hayvan etleri, meyve ve sebzeleri oldukça sık tüketmektedirler. Tarım alanı olarak kullanılabilecek alanlar kısıtlı olduğundan dolayı hayvancılık çok fazla yapılmamaktadır (Özdemir, 2001). Çin mutfağı belirli bir felsefe üzerine kurulmuştur. Çinli bilim insanı Konfüçyüs tarafından geliştirilen Ying-Yang felsefesi sadece yemek alanında değil bütün hayatlarında benimsedikleri bir prensip haline gelmiştir (Güç, 2001). Bu felsefeye göre vücut fonksiyonları Ying ve Yang olarak birbirinin zıttı fakat birbirini tamamlayan iki prensibe göre çalışmaktadır. Yiyeceklerde Ying tipi ve Yang tipi olarak sınıflara ayrılmıştır. Besin tüketimi yapılırken bu ayrıma dikkat edilmesi gerektiği aksi takdirde kişinin sağlığının olumsuz etkileneceği düşünülmektedir (Tez, 2012). Yemekler belirli bir düzen içerisinde pişirilir, servis edilir ve tüketilir. Yemek için ayrılan vakit oldukça kıymetli ve özel kabul edilir. Yemeklerin kokusu, rengi, şekli tat uyumu her zaman ön plandadır. Genelde kırmızı, beyaz, yeşil, siyah ve sarı renklerin ağırlıklı olduğu yemek çeşitleri mevcuttur (Taşpınar ve Demirkol, 2017).

3.1.3. Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Tarihsel Süreç

İnsanlar var olduğu günden itibaren beslenmeye ihtiyaç duymuştur. Önceki dönemlerde beslenme bir ihtiyaç iken teknolojinin gelişmesi ile ihtiyaçtan çok zevk ve statü haline geldiği söylenebilir (Yurday, 2019). Sobanın 18. yüzyılda icat edilmesi ile ateşin kontrol altına alınması mutfakta kritik değişikliklere neden olmuştur. Sobanın kullanılması ile pişirme yönteminden anlayan ustalara ihtiyaç duyulmuştur. Bu ihtiyaç ile formal eğitim usta çırak ilişkisi ile başlamıştır (Yaman ve Ceylan, 2018).

3.1.3.1. Türkiye'de Yiyecek İçecek Eğitimi

Türkiye'de yiyecek içecek eğitimi Türklerin Anadolu'ya gelmelerinin ardından Ahilik yapılması ile başlamıştır. Ahilik'in tanımı Türk Dil Kurumu'na göre "Kökleri eski Türk törelerine dayanan ve Anadolu'da yüksek bir gelişim gösteren esnaf, zanaatçı, çiftçi vb. bütün çalışma kollarını içine alan ocak olarak tanımlanmaktadır" (TDK, 2021).

Mevlâna Celâlettin Rumi tarafından kurulan Mevlevilik anlayışında maddi ve manevi eğitim alanı olarak mutfak seçilmiştir. Bu anlayışta mutfak derviş adaylarının ruhsal yolculuğunu tamamladığı, bilgi ve becerilerini geliştirdiği bir yer olmalıdır. Mutfak içerisinde derviş adaylarına hem yemek sanatı hem de Mevlevi yaşam tarzı öğretilmektedir. Mevlevilikte mutfağa şerefli değerli anlamına gelen Matbah-ı Şerif adı verilmiştir (Yaman ve Ceylan, 2018)

Türkiye Cumhuriyeti Devleti kuruluktan sonra 1950'li yıllarla birlikte aşçılık eğitimi usta çırak ilişkisi şeklinde devam etmiştir. İstanbul ili Ankara ili ve İzmir ilinde 1950'den sonra belediyeler aşçılık kursları açmaya başlamıştır. Turizm bakanlığının kuruluşundan sonra ise kurumsal olarak eğitimler verilmeye devam edilmiştir. Ankara'da 1961-1962 yılları arasında Ankara Otelcilik Okulu bünyesinde örgün yiyecek içecek eğitimi verilmeye başlanmıştır. Yiyecek içecek eğitimleri kapsamında 1985 yılında Türkiye'de ilk olarak Mengen Aşçılık Meslek Lisesi açılmıştır. Ön lisans programı 1997 yılı ile Bolu ilinde Abant İzzet Baysal Üniversitesi kapsamında aşçılık ve meslek yüksek okulu olarak açılmıştır. Daha sonrasında ise Afyon Kocatepe, Eskişehir Anadolu, Gaziantep üniversitelerinde de aşçılık ön lisans programı açılmıştır (Sevim ve Görkem, 2011). Lisans düzeyinde eğitim vermesi amacıyla Gazi ve Selçuk Üniversiteleri bünyesinde Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi veren dört yıllık programlar açılmıştır. Programların amacı usta veya yönetici yetiştirmekten çok ortaöğretim kurumlarında eğitim verecek bireyleri yetiştirmek olmuştur. Sektöre eleman yetiştirmek amacı ile gastronomi eğitim-öğretimi veren ilk okul 2003 yılı ile Yeditepe Üniversitesi'nde açılmıştır. Sonraki yıllarsa İzmir Ekonomi ve Okan Üniversitelerinde de gastronomi bölümü açılmıştır. Devlet üniversitesi olarak Nevşehir ve Gazi Üniversitelerinde ilk eğitimler verilmiştir (Güdek ve Boylu, 2017).

3.1.3.2. Dünyada Yiyecek İçecek Eğitimi

İngiltere'de ticari amaçlı ilk aşçılık kursu 1784'te faaliyete geçmiştir. Daha sonrasında Amerika ve Fransa'da yemek okulları açılmaya başlanmıştır. Bu okullar daha

çok halka eğitim verirken zaman içerisinde daha kaliteli eğitim veren ve daha organize okullar açılmıştır.

Londra'da 1882 yılında National Institue of Cookery, 1883 yılı ile Paris'te L'Ecole Professionelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires ve yine 1885 yılında Paris'te Le Cordan Blue okulları açılmıştır (Danaher, 2012). Fransa'da lisans kademesinde mutfak eğitimi 1990 yılında Paul Bouse'nin açtığı Otel ve Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları adı altında eğitimlere başlanmıştır. (Şengün, 2017)

Aşçılık eğitimi veren ülkeler için Fransa'nın önemi oldukça büyüktür. Fransız soyluları ve krallarının yeme içmeye oldukça önem vermesi mutfak kültürlerinin genişlemesine neden olmuştur. Fransa'da aşçılık eğitimleri ilk başlarda esnaflara vermekteydi, eğitim veren kişilerin yeterlilik belgesi ve yetki belgeleri almaları istenmekteydi böylece eğitim veren kişilerinde işinde uzman olmaları amaçlanıyordu (Görkem ve Sevim, 2016).

Le Cordon Bleu'nun yiyecek içecek eğitimi anlamındaki yeri ve önemi oldukça büyüktür. Dünya genelinde standartlaşmış olan doğrama teknikleri, soslar, pişirme teknikleri ve birçok husus Fransız ustaların belirlediği yöntemler ile uygulanmaktadır. Le Cordon Bleu 124 yıllık geçmişi misyonu, vizyonu ve eğitim teknikleri ile örnek teşkil edecek bir eğitim vermektedir. Le Cordon Bleu'nun başarısının arkasında verdiği kaliteli eğitimin yanı sıra eğitimin mantığı da bulunmaktadır. Kurum eğitimini iki temel eğitim mantığı oluşturmaktadır. Bunlardan ilki mutfakta çalışan kişinin işini kolaylaştıracak yöntemler geliştirmeleri ve belirli standart reçeteler ile bu bilgileri gelecek kuşaklara aktarmalardır. İkinci mantık ise pişirme yöntemleri ve kullanılan malzemeleri kategorize edebilmeleri sayesinde standart reçete uygulamasını hayata geçirmiş olmalarıdır. Eğitim planları bu iki temel mantık üzerinden yapılmaktadır (Kindersley, 1994).

Le Cordon Bleu New York'ta 1942 yılında, Tokyo ve Kobe'de 1991 yılında, Sydney'de 1996 yılında, Kore, Meksika ve Peru'da 2002 yılında, Madrid'de 2011 yılında, Malezya, Yeni Zelanda ve Türkiye'de ise 2012 yılında şube açmıştır.

Amerika Birleşik Devletleri'nde de mutfak eğitimlerine oldukça önem verilmektedir. Çok uluslu bir yapıya sahip olmasından dolayı mutfak kültürü oldukça geniştir. İlk aşçılık okulu 1946 yılında The Culinary Institute of America adı ile kurulmuştur. Okulda verilen eğitim bulunduğu döneme göre oldukça iyi sayılmaktadır, verilmek istenen eğitimin kalite beklentisinin yüksek olması nedeniyle sürekli gelişen bir sistem halindedir. Boston'da 1990

yılında ilk yüksek lisans programı açılmış olup devamında New York üniversitesi bünyesinde de doktora programı açılmıştır (Hertzman, 2007).

3.2. Türkiye'de Yiyecek İçecek Hizmetleri Eğitimi

İnsanlar yiyecek ve içecekleri belirli bir düzen içerisinde tüketmektedirler. Bu davranış zaman içerisinde somut ve soyut kültür mirası olarak aktarılmaktadır. Günümüzde yemek doymaktan öte sosyal bir olgu haline gelmiştir. Kadın bireylerin iş hayatında daha aktif olması gün içerisinde dışarıda tüketilen yemek miktarını arttırmıştır. İnsanlar dışarıda tüketecekleri yemeklerde birçok özellik aramaya başlamıştır. Yemek yenilecek mekânın ambiyansı, konumu, yemeklerin kalitesi, mekânın popülerliği, servis yapan kişilerin bilgilisi, yemeğin lezzeti gibi birçok hususa dikkat edilmektedir. Yemek üretim ve servisi birbiri ile bağlantılı olan bir süreçtir. Malzemenin kalitesi kadar yemeği pişiren ve servis eden kişilerinde eğitimi ve becerisi oldukça önemlidir. Yiyecek ve içeceklerde yaşanan olumlu deneyimlerin tekrar etmesi istenmektedir. Bu tekrarlanma da personellerin iyi ve eğitimli olmasına bağlıdır. Türkiye'de yiyecek içecek ile ilgili eğitimler ortaöğretim kademesinden doktora kademesine kadar verilmektedir.

3.2.1. Yiyecek İçecek Eğitiminde Ortaöğretim Kademesi

Türkiye'de 2019 yılı itibari ile yiyecek içecek eğitimi veren toplam 574 meslek lisesi bulunmaktadır. Eğitimi veren kurumların temel amacı kişilere aşçılık bilgi ve becerilerini kazandırmaktır (Şengün, 2017). Eğitim programlarında mutfak içerisinde bulunan araç ve gereçlerin nasıl kullanılacağı, temel gıda maddelerin içerikleri, iş güvenliğinin nasıl sağlanacağı, çalışma esnasında uyulması gereken kurallar hakkında eğitim verilmektedir. Bu eğitimler turizm otelcilik meslek lisesi, kız meslek lisesi ve çok programlı liselerde verilmektedir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2006).

3.2.2. Yiyecek İçecek Eğitiminde Ön lisans, Lisans ve Lisansüstü Kademeler

Ön lisans eğitimi üniversitelerin iki yıllık meslek yüksek okulları bünyesinde aşçılık eğitimi adı altındaki programlardır. Bu programa kayıt yaptırabilmek için lise diplomasına sahip olmak ve yeterlilik şartlarını karşılamak gerekmektedir. Programın amacı ortaöğretim

seviyesinde verilen eğitimi tamamlayarak sektöre vizyon sahibi ve eğitimli kişilerin yetiştirilmesidir.

Lisans düzeyinde yiyecek içecek eğitimleri üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları adı altında dört yıllık programlar ile sağlanmaktadır. Eğitimin amacı mutfak yönetimi, restoran, kafe-bar gibi işletmelerde yönetimin sağlanması, yapılan işlerin tedarik, maliyet, depolama, pazarlama, satış ve üretim gibi süreçlerine hâkim olan yöneticiler yetiştirilmesidir (Ekincek, Göde, Öncel, ve Yolal, 2017).

Lisansüstü programlar gastronomi eğitimi adı altında en az iki yılda verilmektedir. Eğitimin amacı yeme içme kültürüne bilimsel bir bakış açısıyla yaklaşarak gastronomi ve mutfak sanatlarıyla ilgili yeni teknolojiler ve farklı yaklaşımlar getirerek sektöre aktarabilecek bilim insanları yetiştirmektir (Dağdeviren, 2007).

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında lisansüstü eğitimlere bakıldığında araştırmanın yapıldığı tarihte Türkiye'de 28 üniversitede tezli ve tezsiz yüksek lisans eğitimi, 6 üniversitede ise doktora eğitim programları bulunmaktadır.

3.2.3. Yiyecek İçecek Hizmetleri Eğitiminin İçeriği

Mutfak eğitimi teorik ve pratik eğitimler ile tamamlanmaktadır. Mutfak tek başına oldukça geniş bir alana sahiptir. Turizm ve konaklama hizmetleri gibi birçok alan ile bağlantılıdır. Teorik eğitimler; turizm içeren konular, matematik, tarih, edebiyat gibi genel konuları içerirken pratik eğitimler ise laboratuvar formatında kullanılan mutfaklar içerisinde yiyecek içecek üretimine dayanmaktadır (Öztürk ve Görkem, 2012). Yiyecek-içecek hizmetlerinin eğitimini alan bireyler otellerde, pastane mutfaklarında, kurum mutfaklarında, restoranlarda, yemek şirketlerinde gibi birçok yerde iş imkanına sahip olabilmektedir. Gerekli eğitimleri aldıktan sonra bireyler kurslarda eğitmen olarak çalışma imkanına da sahip olabilmektedir (MEB, 2021).

Türkiye'de yiyecek ve içecek eğitimleri üniversiteler ve meslek eğitim merkezleri dışında Le Cordon Bleu İstanbul, Mutfak Sanatları Akademisi MSA, Başkent Üniversitesi Thermopolium Gastronomi Akademisi gibi özel akademiler tarafından da verilmektedir.

3.3. Pastacılık ve Ekmekçilik

3.3.1. Pastacılık Tarihi ve Geçmişi

Esas olarak ekmeklerin üzerinde oynamalar yaparak ortaya çıkmış bir ürün olsa da zaman içerisinde gelişimini tamamlayarak günümüze kadar çeşitli şekillerde gelmiştir. İlk yapılan kekler daha çok ekmeklere tatlı ürünlerin konulması ile meydana gelen ürünler olmuştur. Fırının oluşması ile fırında pişirme teknikleri gelişmiştir. Fırınlamanın gelişmesi ile rafine yiyeceklerin üretimi, kalıpların geliştirilmesi, pastacılığın temelleri atılmıştır. Pastacılık Roma ve Eski Yunan döneminde oldukça gelişmiştir. Roma İmparatorluğu'nun çökmesiyle büyük bir darbe almıştır. Ancak Amerika kıtasının keşfedilmesiyle birlikte tekrardan canlanmaya başlamıştır. Yeni kıta Avrupa'da şeker ve kakaonun bollaşmasına neden olmuş ve pastacılığın gelişmesine katkı sağlamıştır. Tarihte pastanın yeri Fransız ihtilali ile önem kazanmıştır. Fransız Devrimi 1789 yılında devam ederken Paris'te yaşayan yoksul insanlar ayaklanmaya başlamışlardır. O dönemde yiyecek bulmakta zorlanan halka Kraliçe Marie Antoinette ekmek bulamayanlar pasta yesinler diyerek tarihi bir söze imza atmıştır (Ekinci, 2018).

Pastacılık tarihinin önemli gelişmelerinden birisi ise 18. yy' da Vatel'in kremşantiyi bulmasıyla başlamıştır. Dönemli birlikte Stanislas Leczinski "baba reale" Şambaba'yı bulmuş ve tanınmış Fransız pasta ustası "Caremele" ile 19. Yüzyıl ile Paris bir dönem pastacılığın merkezi haline gelmiştir. 20. Yüzyıl ile pasta yapım tekniklerinde yeni formüllerin ortaya çıkması ve tariflerin oluşturulması, kalitenin yükselmesi, makineleşmenin yanı sıra tercih edilen malzemelerin çokluğu ve katkı maddelerinin sektöre girmesi ile tat ve pastanın sunuş biçimi daha da önem kazanmıştır. Son yıllarda pastacılık akımı ise yenilikçi ve kişiye özel hizmet verme anlayışı ile tasarımı da içerisinde barındıran pastacılıktır. Paris'in birçok noktasında pasta dükkanları açılmaya başlanmıştır (Atan, 2017).

Hititler Anadolu topraklarında et ve ekmeğe bağlı bir mutfak geliştirmişlerdir. Farklı tiplerde ekmek üretmeleri, bugüne kadar 180 çeşidi bulunan 200 rakamını aşkın ekmek türüne sahip olup, ritüellerinde ekmeğe oldukça önem vermişlerdir. İçerisine koydukları tatlı ürünlerin ekmeğe tatlılık vermesi tatlı ekmek oluşmasına sebep olmuştur. Bu tatlı ekmeklere o dönemde kek denilmiştir (Erbil, 2015).

Doğu Karadeniz'in yüksek kesimlerinde yaşayan Hemşinliler yüzyıl başından Rusya, Polonya, İran gibi ülkelere giderek bu ülkelerdeki pastacılık, ekmekçilik, lokantacılık mesleklerini öğrenerek Türkiye'de bilinen pastaneleri açmışlardır (Biryol, 2015).

3.3.2. Ekmekçilik Tarihi ve Geçmişi

Tahıllar, çayır bitki ailesine ait bir grup tohumlardır. Eski çağlarda insanlar tohumların kendileri ve çevreleri için yararlı olduğunu fark etmişler ve yetiştirmeye başlamışlardır. Tahılların hem insan hem de hayvan beslenmesinde yeri oldukça önemlidir. Buğday, çavdar, yulaf ve mısır hem hayvan hem insan beslenmesinde, pirinç türleri genellikle insan beslenmesinde, arpa türleri ise genellikle hayvan beslenmesinde kullanılmıştır (Baysal, 2020).

Tahıllar insan beslenmesinde önemli bir yer tutar, ancak önem derecesi toplumlara göre değişiklik göstermektedir. Ülkemizdeki günlük beslenmedeki enerjinin ve proteinin %70-80'i tahıllardan karşılanmaktadır. Bunun yanı sıra Avusturalya da günlük enerji ve proteinin %25-30'u tahıllardan karşılanmaktadır. Genellikle Asya, Afrika, Güney ve Orta Amerika ülkelerinde de durum Türkiye'deki gibidir. Batı Avrupa, Kuzey Amerika ve Okyanusya'da tahıllar genel olarak hayvan yemi olarak kullanılmaktadır (Baysal, 2020).

Buğday en çok ekmek olarak tüketilmektedir. Ekmek yapımında iki unsur çok önemlidir. Bunlardan ilki glüten ikincisi ise gaz oluşumudur. Glütende buğday ile çavdar ununa su eklenmesiyle proteinlerden glutelin ve prolaminin diğer ögelerle bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Bu yapıya glüten kompleksi denilmektedir. Glüten elastik özelliğinden dolayı içerisine gaz verildiğinde genişleyip hamurda gazı tutan duvar görevi yapar (Baysal, 2020). Ekmek yapımında gaz oluşumu da oldukça önemlidir. Mayalı ekmek yapımı gaz olan 'sakkaromise serevise' adlı mayanın çalışması ile sağlanır. Bu maya sayesinde un içerisindeki mono ve disakkaritleri enerji gereksinmesi metabolize olur. Bu metabolizma sonucunda enerji yanında karbondioksit ve etil alkol oluşur. Bu olaya da fermantasyon denilmektedir. Ekmek buğday unu, maya, tuz ve suyun belirli oranlarda karıştırılıp yoğurulması ile yapılmaktadır. Hamurun belirli bir seviyede fermente olup pişirilmesi ile elde edilen bir besindir (Aksuner, 1994). Ekmeğin bileşiminde içerdiği unun kompozisyonu oldukça önemlidir. Buğday tanesinin yaklaşık %72,0 nişasta, %12,0 protein, %2,0 ham selüloz, %2,0 yağ, %2 kül ve %10,0 kadar su bulunmaktadır. Buğday öğütüldüğünde ise protein %11,0 selüloz %0,5 yağ %1,0 kül %0,5 düzeyine indirgenirken nişasta %75,0'a kadar yükselir (Argun, 2009). Normal katkılı bir ekmeğin bileşiminde yaklaşık %37,0 su, %8,7 protein, %50,5 karbonhidrat, %3,2 yağ, %2,0 kül olup 100 gram ekmek 270 kalori sağlamaktadır (Baysal, 2020).

Ekmeği tarihi yaklaşık sekiz bin yıl öncesinde insanlığın hububatları taşlar arasında ezip ufaladığı daha sonra su ekleyip oluşan hamuru kaya üzerine yayarak ateş ile pişirdiği zamanlara kadar gitmektedir. En eski tarihe sahip gıda maddesi ekmektir. Cilalı taş döneminde insanların bazı bitkisel ürünleri ezilip suyla karıştırıldıktan sonra elde edilen hamuru, kızgın taşlar üzerinde ya da kül içerisinde pişirerek yedikleri bilinmektedir. Ekmek yapımı Mısır'dan Yunanistan topraklarına buradan da bütün Avrupa kıtasına doğru dayanmaktadır. Ekmek tarih boyunca her toplum için oldukça büyük önem taşımıştır. İngiltere'de Ekmek Mahkemeleri kurulmuş, ekmeğin gramaj ve fiyatı bu mahkemelerce tespit edilmiştir.

Bilinen ilk mayalı ekmek ilk kez M.Ö. 1800 yıllarından antik Mısırlılar tarafından rastlantı eseri keşfedilmiştir. Mısırlılar ekmekte zenginleştirme yapmışlardır. Ekmeği içerisine bal, hurma gibi maddeler karıştırmışlardır. Her törende, önemli olaylarda ekmek kullanılmıştır (Yurdatapan, 2014).

Romalılar döneminde ekmek yapımı oldukça ilerlemiş ve ticari fırınlar kurulmuştur. Ekmek yapma sanatı Orta Avrupa ile başlayıp sonrasında ise Avrupa'nın diğer ülkelerine Güney Avrupa'dan yayılmıştır. Avrupa kıtasında 15. Yüzyıl ile beyaz ekmek yapımına başlanmış ancak o dönemde sadece üst sınıf tüketebilmiştir (Yurdatapan, 2014).

Ekmek çeşitli mikroorganizmaların ve mayaların keşfinden sonra 19. yüzyılda ticari şekilde üretilmeye başlamıştır. Ekmekçiliğe verilen önem sonucunda fırıncı loncaları kurulmuştur. Ekmek Türkler tarafından oldukça önemli bir yere sahiptir. İstanbul'un fethi ile Fatih Sultan Mehmet'in emri ile İstanbul belediye başkanlığına tayin edilen Hızır Bey Çelebi'nin ilk önemli icraatının başında, ekmekçi esnafının temizliğe son derece önem göstermesini sağlamak, hamur yapımına hile karıştırılmasının önüne geçmek ve insanların pişirilen ekmekten memnun olmalarını sağlamak olmuştur (Yurdatapan, 2014).

Ülkemizde ekmek üreticileri yavaş yavaş örgüt haline gelmiştir. İllerde fırıncılar odaları veya dernekler kurulmuş, ekmek üreticileri bir sıkıntı veya problemleri olduğunda bu kuruluşlar aracılığı ile sorunlarını çözmeye çalışmışlardır. Türkiye Fırıncılar Federasyonu, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın onayı ile kurulmuştur. Türkiye Fırıncılar Federasyonu 2006 yılı ile Dünya Fırıncılar Federasyonu'na üye olmuş uluslararası çalışmalarda yer almaya başlamıştır (Yurdatapan, 2014).

3.3.3. Türkiye'de Ekmek Üretimi ve Tüketimi

Türkiye'de ekmek gıdası neredeyse her öğünde tüketilen temel bir besindir. Bu nedenle hijyeni, kalitesi ve ucuz üretimi standart hale gelmesi oldukça önemlidir. Ekmek üretimi ülkemizde genelde 3 tip işletmede yapılmaktadır. Bunlar; sadece ekmek üreten geleneksel fırınlar, patiseriler (ekmekle birlikte çok sayıda simit, açma vb. üreten fırınlar), halk ekmek fabrikaları şeklinde gruplanmıştır.

Ülkemizde 2013 yılında TMO tarafından yapılan araştırmada bir günde 25.295 tona yakın, yılda ise neredeyse 9,2 milyona yakın ton ekmek üretilmektedir. Bu oran bir günde 101 milyona, yılda ise 37 milyar adet ekmeğe denk gelmektedir. Üretimin oldukça yüksek olmasına karşın ekmek israfı da oldukça yüksektir. Günde ortalama 1.486 tona yakın yılda ise 542 bin tona ekmek israf edildiği düşünülmektedir (TMO, 2013).

3.3.4. Dünya'da ekmek, üretimi ve tüketimi

Tüm dünyada temel gıda maddesi olan ekmek, birçok besin öğesini içermektedir. Araştırmalara göre ülkelerin çoğu kalori alımının büyük kısmını ekmekten sağladığı gözlemlenmiştir. Global Sanayi Analistleri A.Ş.'nin raporunda dünya unlu mamuller pazarının hacmi 2010 yılında 407 milyar dolar olarak ölçülmüştür. Dünya genelinde ekmekçilik sektörü her gün yeni lezzetler ve ürünler çıkartmaya devam etmektedir. Gelişen dünya, tüketici istek ve arzularına yanıt verebilmek adına değişiklik yapmak durumundadır. Ekmekçilik ürünleri piyasasından %48,2 pay ile ekmek grubu en önde gelmektedir (Yurdatapan, 2014).

Avrupa'da bir yılda yaklaşık 25 milyon ton ekmek üretilmektedir. Bu ülkelerin başında olan Almanya ve İngiltere'nin payı %60' dır. Dünya Gıda Örgütü 2013 verilerinde, atılan veya israf olan gıda miktarı, dünya üretiminin 1/3'ünü oluşturmaktadır. Yapılan araştırmalara göre dünya üzerindeki gıda kaybı ve israfının 1/4'ünün önlenmesiyle gıdaya ulaşmakta zorlanan 870 milyon insanın gıda ihtiyacı karşılanabileceği düşünülmektedir. Kuzey Amerika ve Avrupa kıtası ülkelerinde kişi başı gıda kaybı yıllık 95-115 kg, Sahra Altı Afrika'sı ve Güney-Güney Doğu Asya'da ülkelerinde ise 6-11 kg arasında değişmektedir (Etme, 2020).

3.3.5. Dünya'da pastacılık ve ekmekçilik eğitimi

Dünya'da pastacılık ve ekmekçilik programlarının bulunduğu üniversitelerin yanı sıra özel akademiler ve mutfak sanatları okullarında profesyonel pastacılık eğitimlerinin verildiği araştırmalar sonucunda gözlemlenmiştir.

3.3.5.1. Johnson Wales Üniversitesi

Amerika Birleşik Devletleri'nin Rhode Island eyaletinde bulunan Johnson ve Wales Üniversitesinin Ekmekçilik ve Pastacılık Sanatları Bölümünün (Baking ve Pastry Arts-B.S.) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bu bölüm pişirme ve pastacılık sanatlarında kullanılan ilkeler ve bilimle tamamlanan gelişmiş zanaat temelli tekniklere odaklanmıştır. Program, öğrencileri endüstrinin birçok yerinde liderlik rollerine hazırlayan profesyonel çalışmaları bütünleştirir. Gelişmiş teknik laboratuvarı sınıfında öğrenciler, gıda güvenliğini korurken, artizan ekmekler, şekerlemeler, hamur işleri, kaplamalı tatlılar, düğün pastaları ve çikolata teknikleri gibi disiplinlerde ustalaşarak tutkularını ve vizyonlarını geliştirmeye yönlendirilirler.

Sektörün çalışan ve yönetici ihtiyaçları ile doğrudan uyumlu bir müfredat sayesinde gelişmiş uygulama derslerine ek olarak, öğrenciler insan kaynakları ve finansal yönetim alanlarında profesyonel çalışma kurslarına katılırlar. Genel eğitim kursları sayesinde öğrenciler pastacılık ve ekmekçilik sektörünün beklentileriyle uyumlu eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim stratejileriyle uğraşırken mesleki yeterliliklerine üst seviyeye taşır (Johnson Wales University, 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo3. 1. Johnson Wales Üniversitesi Ders İçerikleri

Dersler	
Pastacılık Temelleri	Gıda İnovasyonu ve Teknolojisi Stajı
Kek Üretim ve Tasarım İlkeleri	Gıda Güvenliği Yönetimi
Kaplamalı Tatlılar	Yiyecek ve İçecek Maliyeti Kontrolü
Artizan ekmek ve Viennoiserie I	İleri Pastacılık Uygulamaları I
Artizan ekmek ve Viennoiserie II	İleri Pastacılık Uygulamaları II
Çikolata, Şekerleme ve Mignardise	Artizan Kafe
İleri Pastacılık Uygulamaları III	

3.3.5.2. Walnut Hill Koleji

Amerika Birleşik Devletleri'nin Philadelphia eyaletinde bulunan Walnut Hill Kolejinin Pastacılık Sanatları Bölümü (Pastry Arts) programı ileri pastacılık sanatları dersleri ve daha derinlemesine akademik dersler sunan bir ön lisans eğitimine dayanmaktadır. Bazı ileri düzey dersler, öğrencilere pasta ve dekorasyon becerilerini daha eksiksiz geliştirme fırsatı verir. Üst düzey akademik sınıflarda öğrenciler konaklama sektöründe başarılı bir kariyer için gerekli olan idari, organizasyonel ve liderlik becerilerini öğrenmeye odaklanır. Programın tamamlanmasının ardından öğrenciler, sektörde giriş seviyesi pastacılık şefleri, perakende veya toptan fırıncılar ve girişimciler olarak çalışmaya hazır hale gelmektedirler (Walnut Hill College, 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 3.2. Walnut Hill Koleji Ders İçerikleri

Zorunlu Dersler	Seçmeli Dersler
Seminer	Çikolata ve Şekerleme
Temel Araştırmalar	Düğün Pastaları Dondurma
İngilizce Kompozisyon	Kek Yapımı ve Dekor
Matematik	Başlangıçlar
Bilgisayar Uygulamalarına Giriş	Profesyonel Ekmek Pişinme
Psikoloji	Pişirme Tekniklerine Giriş
Başarı İçin Stratejiler	Oteller İçin Profesyonel Mutfak
Dünya Kültürleri	Pastacılık Tekniklerine Giriş
Amerika Mahkemeleri ve Hukuk Sistemi	
Sağlıklı Yaşam İçin Beslenme	
Lider Denetçi	
Temel Fransızca	
Amerikan Kültürleri	
Satın Alma ve Maliyet Kontrolü	
Temel Şarap Bilgileri	
Sanitasyon	
Mutfak Tekniklerine Giriş	
Pastacılık Sanatına Giriş	

3.3.5.3. Westminster Kingsway Koleji

İngiltere'nin Londra şehrinde bulunan Westminster Kingsway Kolejinin 3. Seviye diplomalı Profesyonel Pastacılık Bölümünün (Professional Patisserie- Level 3 Diploma) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bölüm içeriği hamur işi, ekmekçilik ve şekerleme için temel teknikler üzerine inşa edilmiştir ve öğrencilerin ileride bir pasta şefi olarak kariyer yapabilmeleri için beceri ve bilgi geliştirmelerini sağlar. 3. seviye diploma uluslararası eğitim standartlarında sanat ve tasarım diplomasına tekabül etmektedir.

Profesyonel Pastacılık Bölümü Craft Guild of Chefs tarafından onaylanmıştır ve derslerin büyük bir kısmı ödüllü pasta şefleri tarafından koordine edilmektedir (Westminster Kingsway College, 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 3.3. Westminister Kingsway Koleji Ders İçerikleri

Dersler	
Temel Hamur İşi Teknikleri	Klasik ve Modern Tekniklerle Soğuk Tatlı
Temel Ekmekçilik Teknikleri	Klasik ve Modern Tekniklerle Dondurulmuş Tatlı
Temel Şekerleme Teknikleri	Sunum Teknikleri
Profesyonel Denetim Becerileri	Ekmekçilik
Pastane Mutfağına Gıda Güvenliği	İleri Düzey Pastacılık
Gastronomi	Bisküvi Yapımı
Klasik ve Modern Tekniklerle Sıcak Tatlı	Petifür Yapımı
Şeker ve Çikolata Yapım Teknikleri	

3.3.5.4. Le Notre Mutfak Sanatları Okulu

Fransa'nın Paris şehrinde bulunan Le Notre Mutfak Sanatları Okulunun Sertifikalı Pasta Şefi Eğitim Bölümünün (Certified Pastry Chef Training) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bu program kendini eğitmek, bilgilerini derinleştirmek veya kariyerini değiştirmek isteyen yetişkinlere yöneliktir. Bu gruba kariyerlerini yeniden yönlendirmek isteyen amatörler ve meraklılar, genç profesyoneller, daha kısa veya daha uzun bir süre için ticaretten ayrılan profesyoneller girmektedir. Bu programın yoğunluğu göz önüne alındığında, her başvuru sahibinin başarıya ulaşabilmesi için pastacılık şefi veya genel olarak kaliteli bir mutfak mesleği kariyerine ulaşabilmiş olması beklenmektedir. Pasta Şefi Diploması, RNCP'ye kayıtlıdır.

Ayrıca Pasta Şefi Eğitim Bölümünde verilen teorik dersler arasında Çevre Standartlarında Hijyen ve Güvenlik Uygulamaları, Temel HACCP, Mutfak Ekipmanları, Mutfak Organizasyonu, Depolama, Üretim Yönetimi, Hammadde Seçimi dersleri bulunmaktadır (Lenôtre Ecole Professionnelle , 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo3. 4. Ecole Professionelle Lenotre Ders İçerikleri

1. Aşama
Temel Hamur İşleri
Bisküvi ve Çırpılarak Yapılan Hamur İşleri
Haşlanmış ve Pişirilmiş Meyveler
Beze ve Beze Çeşitleri
Temel Kremalar ve Türevleri
Yönetim ve Organisazyon
Üretim Prosedürleri ve Yöntemleri
2.Aşama
Tatlılar ve Bisküviler
Tatlılar ve Kekler
Çikolata Yapım Teknikleri
Klasik Hamur İşleri
Bayram ve Kutlama Tatlıları
Atıştırmalıkları
Tuzlu Hamur İşleri
Yönetim ve Organizasyon II
Kazanılan Becerilerin Değerlendirme Yöntemleri II
3.Aşama
Modern Tatlı Geliştirme
Minimal Tatlılar
Çikolata ve Şekerleme Teknikleri Geliştirme
Modern Pasta Teknikleri
Temel Şeker Hamurları
Özel Hamur Teknikleri
Ekmekçilik Temelleri
Kanepeler

3.3.5.5. Paul Bocuse Enstitüsü

Fransa'nın Ecully şehrinde bulunan Paul Bocuse Enstitüsünün 3 yıllık Uluslararası Pastacılık Yönetimi Bölümünün (Bachelor in International Pastry Management) eğitim programının yüzde 50'si uygulamalı pastacılık atölyesinde (pastane, ekmekçilik, çikolata yapımı) ve uygulama restoranlarında uygulamalı profesyonel eğitimi içerir. Pastacılık

programı sektörel ihtiyaçları karşılayabilecek şekilde tasarlanmıştır. Dijital öğrenme sistemi sayesinde eğitmenler uygulamalı derslerden önce öğrencilerle eğitim araçlarını paylaşabilmektedirler.

Paul Bocuse Enstitüsünde, işverenlerin beklediği liderlik, iletişim ve çok disiplinli becerilerin yanı sıra bir ekip ruhu da öğretilmektedir.

Bu programdan mezun olan öğrenciler restoran pasta şefi, pastane sahibi, butik pasta şefi, pasta danışmanı, çikolata-şekerleme şefi, girişimci, eğitimci, catering pasta şefi ve ürün geliştirme yöneticisi olarak çalışabilmektedirler (Bocuse, Institut Paul, 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 3. 5. Institu Paul Bocuse Ders İçerikleri

1. Sınıf
Mutfak ve Pastacılık Tekniklerine Giriş
Yemek Bilimi
Beslenme, Sağlık ve Estetik
Mutfak Operasyonları Yönetimi
Bir Restoran İşletmesini Yönetmek
İnsan Kaynakları, Kişiler Arası İletişim
Modern Yabancı Diller
Kariyer Projenizin Bireysel Denetimi
2. Sınıf
Yönetim İletişimi
Yönetim Kontrolü ve Finansal Analiz
Croquembouches, Bükülmüş Şeker ve Pastilaj Şeker
Viyana Böreği ve Ekmek Yapımı
Pastacılık ve Kimya: Kimyasal Reaksiyonları Anlama
Sürdürülebilir Kalkınma Yönetimi
Pazarlama ve İletişiml
Pasta Yapımına Uygulanan Sous Vide Pişirme Teknikleri
3. Sınıf
Yeni Pastacılık Trendleri
Gelişmiş Pasta, Çikolata ve Şekerleme Yapım Teknikleri
Pişirme ve Yemek Servisi ile İlgili Teknolojiler
Pasta Sanatı, Çizim ve Tasarım
Gıda Güvenliği ve Yönetmelikleri
Üretim Zincirleri, Tedarik Yönetimi, Performans Analizi
Son Yıl Girişimcilik Projesi: Bir Pastanenin Kurulması
Croquembouches, Bükülmüş Şeker ve Pastilaj Şeker

3.3.5.6. Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu aslen Fransa'nın Paris şehrinde 1895 yılında kurulmuş olmasına rağmen şu anda birçok ülkede eğitim kampüsüne sahip bir eğitim kurumudur. Bu kampüsler Avrupa'da Fransa, İngiltere, İspanya, Hollanda ve Türkiye, Amerika kıtasında Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Meksika, Brezilya, Peru, Afrika'da Lübnan, Asya'da Hindistan,

Tayland, Malezya, Filipinler, Tayvan, Çin, Güney Kore, Avustralya kıtasında ise Avustralya ve Yeni Zelanda'da bulunmaktadır (Le Cordon Bleu, 2021).

Le Cordon Bleu'nun temellerinin atıldığı Paris kampüsünde bulunan Pastacılık Diploma Programının (Patisserie Diploma) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bu bölüm, geleneksel Fransız hamur işlerinin temel tekniklerinin aşamalı olarak öğrenilmesine odaklanır ve temel, orta, üstün olmak üzere üç sertifikadan oluşur.

Bu programdan mezun olan öğrenciler profesyonel bir mutfakta (restoran veya otel) kariyer yapabilirler, Fransız pasta tekniklerinde ustalaşırlar, hamur işini mümkün olan en iyi şekilde öğrenirler ayrıca bir restoranın veya yemek şirketinin pasta şefi, butik pastane şefi, pastane şefi, çikolata üreticisi, şekerlemeci, öğretmen, yemek eleştirmeni veya gazeteci, yemek yazarı, stilist, yemek fotoğrafçısı ve daha fazlası olabilirler (Le Cordon Bleu, 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 3. 6. Le Cordon Bleu Ders İçerikleri

Dersler	
Bıçak Becerileri	Temel Pasta Dekorasyonu
Temel Şeker Pişirme Tekniği	Şeker İşine Giriş
Tatlı ve Tuzlu Tart Üretim Teknikleri	Viennoiserie Üretimine Giriş, Kruvasan, Tatlı Çörek
Borulama Teknikleri	Klasik Fransız Antremetleri
Temel Hamur	Sıcak ve Soğuk Kaplamalı Tatlılara Giriş
Basit Ekmekler	Fransız Fırın Teknikleri
Petits Fours Pişirme Becerileri	Çikolata Becerilerini Geliştirmek
Temel Antrement Becerileri	Temperleme Tekniği

3.3.5.7. The Culinary Institute Of America

Amerika Birleşik Devletleri'nin New York, Kaliforniya ve Texas eyaletlerinde bulunan Amerikan Mutfak Enstitüsünün Ekmekçilik ve Pastacılık Sanatları Bölümünün (Baking and Pastry Arts) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bu programdan mezun olan öğrenciler fırınlarda, bistrolarda, otellerde, özel kulüplerde, tatil köylerinde ve restoranlarda çalışabilmektedirler (The Culinary Institute of America, 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 3.7. The Culinary Institute Of America Ders İçerikleri

Dersler	
Besin Güvenliği	Özel Gün Pastaları
Servis Güvenliği	Çikolata, Şekerleme Teknolojisi ve Teknikleri
Pişirme ve Pastacılık Teknikleri	Modern Pastalar ve Tatlılar
Pişirme Malzemeleri ve Ekipman Teknolojileri	Özel Ekmeler
Tuzlu Gıda Üretimi	Gelişmiş Pişirme Teknikleri
Temel ve Klasik Pastalar	Kafe İşlemleri ve Müşteri Hizmetleri
Ekmekçilik	Restoran ve Seri Üretim Tatlılar
Staj I	Bireysel Üretim Tatlıları
Staj II	Servis ve İçecek Yönetimi
İş Başında Eğitim	Şekerleme Sanatı

3.3.6. Türkiye'de Pastacılık ve Ekmekçilik

Türkiye'de pastacılık ve ekmekçilik programı üniversitelerin meslek yüksekokullarına bağlı olarak açılmıştır. Bu üniversiteler; Akdeniz Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi ve Doğu Akdeniz Üniversitesidir.

3.3.6.1. Akdeniz Üniversitesi Pastacılık ve Ekmekçilik Bölümü

Antalya ilindeki Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programının program kataloğuna göre bu eğitim programının amacı yiyecek içecek ve konaklama işletmeleri için gereken nitelikli pastacı, pasta şefi, ekmekçi, baklavacı ihtiyacını karşılamak, uluslararası üniversitelerle edebilecek hem mesleki anlamda profesyonel beceriye hem de yabancı dil becerisine sahip bireyler yetiştirmek, pastacılık ve ekmekçilik meslek liselerinden mezun olmuş öğrencilerin devam edebilecekleri bir zemin hazırlamak, pastacılık ve fırın temalı işletmelerde kaliteli ve çağdaş ürünlerin hazırlanıp, sunulması için öğrencilere yol göstermektir.

Bu bölümü başarıyla tamamlayan öğrenciler kamu ve özel işletmelerde görev alabilirler. Ayrıca mezunlar; büyük şehirler ağırlıklı olmak üzere turizm bölgelerinde ekmek ve pasta üretimi yapan yiyecek-içecek işletmelerinde, restoranlarda, kafelerde, pastanelerde, fırınlarda, catering işletmelerinde, turistik gemilerde, havayolu işletmeleri vb. yiyecek-

içecek hizmeti sunan alanlarda ve özellikle pastane bölümü bulunan otellerde; pastane şefi, pasta şefi, pastacı, pastacı yardımcısı, baklavacı, börekçi, tatlıcı, pizza-pide-lahmacun ustası, ekmekçi, simit-poğaça ustası ve çikolatacı olarak çalışma imkânı bulabileceklerdir (Akdeniz Üniversitesi, 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 3. 8. Akdeniz Üniversitesi Pastacılık ve Ekmekçilik Bölümü Ders İçerikleri

1. Dönem	2. Dönem
Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türk Dili II
Türk Dili I	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu
Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	Pastacılık Teknikleri
Hamur Teknikleri	Yöresel Ekmek Yapımı
Pastacılık Teknikleri I	
Beslenme İlkeleri	
Zorunlu Seçmeli Dersler	**Zorunlu Seçmeli Dersler**
Almanca I	İngizilce II
İngilizce I	Almanca II
Seçmeli Dersleri	**Seçmeli Dersleri**
Akademik Türkçe	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri
Mesleki Matematik	Tatlı Yapım Teknikleri
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Araştırma Yöntem ve Teknikleri
Genel Turizm	Moleküler Gastronomi
Spor Kültürü I	Spor Kültürü II
3. Dönem	**4. Dönem**
Menü Planlama ve Tasarımı	Çikolata Sanatı II
Yöresel Tatlılar	Pastacılıkta Dekorasyon
İleri Pastacılık Teknikleri	Artizan Ekmek Yapım Teknikleri
Çikolata Sanatı	Yaratıcı Pasta ve Tatlı Uygulamaları
Uluslararası Ekmek Yapımı	Bitirme Projesi
Seçmeli Dersler	**Seçmeli dersler**
Tatlı ve İçecek Uyumu	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü
Kahvaltılık Hamur İşleri	Mesleki İngilizce II
Mesleki İngilizce I	Mesleki Almanca II
Mesleki Almanca I	Girişimcilik
Gıda İşletme ve Muhafaza Teknikleri	Pastane Büfesi
Gastronomi ve Medya	Kalite Yönetim Sistemleri
	Gönüllülük Çalışmaları
	İşyerinde Eğitim

3.3.6.2. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi

Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programının program kataloğuna göre programın temel amacı yerel ve evrensel anlamda işletmelerin gıda, konaklama ve turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu pastacılık ve ekmekçilik alanında gerekli olan tüm teorik ve pratik bilgiye hâkim ve mesleki deneyime sahip, yabancı dil bilen, karar alabilme ve uygulayabilme yeteneğine sahip, gastronomi ve kültür alanında kendi alanını ilgilendiren en güncel gelişmeleri yakından izleyen, hem insan ilişkilerinde hem de takım ruhunda becerikli, geniş vizyonlu, yaratıcı fikirlere sahip olan ve kalifiye bir öğrenciyi sektör hayatına hazırlamaktır. Bu bölümü başarıyla tamamlayan öğrenciler konaklama ve turizm işletmelerinin pastane veya ekmek bölümünde çalışabileceği gibi, butik pastane, kafe, fırın gibi unlu mamullerin hazırlanıp, üretilip satıldığı işletmelerin de yönetim sorumluluğunu alabilecek bir konuma gelebileceklerdir. Ayrıca birçok farklı işletmede, yemek hizmeti veren işletmelerin tatlı bölümlerinde, kamu kurum ve kuruluşlarına ait mutfakların pastane bölümlerinde vb. yerlerde de pasta şeflerine ihtiyaç duyulmaktadır (Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 3. 9. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Pastacılık ve Ekmekçilik Bölümü Ders İçerikleri

1. Dönem	2. Dönem
Un, Süt, Yağ ve Çikolata Teknolojisi	Modern Pastacılık Uygulamaları
Beslenme İlkeleri	Ekşi Maya ve Artızan Ekmekçilik
Fırıncılığa Giriş	Yabancı Dil (İngilizce) II
Yabancı Dil (İngilizce) I	Türk Dili II
Türk Dili I	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Staj
Klasik Pastacılık Uygulamaları	Gıda Kimyası ve Gıda Katkı Maddeleri
Seçmeli Dersler I-II	Seçmeli Dersler III
3. Dönem	**4. Dönem**
Fonksiyonel Tatlı ve Ekmek Üretimi	Mezuniyet Projesi / Pastane Ürünleri Geliştirme
Selçuklu ve Osmanlı Tatlıları	Mezuniyet Projesi / Ekmekçilik Ürünleri Geliştirme
Geleneksel Türk Tatlıları	Mezuniyet Projesi / Butik Ürünleri Geliştirme
Şerbet Yapım Teknikleri ve Helvalar	Şeker Süsleme ve Çikolata Sanatı
Seçmeli Dersler IV	Seçmeli Dersler V
Seçmeli Dersler	
Butik Pasta Uygulamaları	Pastacılık ve Ekmekçilikte Yeni Akımlar
Dondurma ve Sorbeler	Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri

3.3.6.3. Doğu Akdeniz Üniversitesi

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Gazimağusa bölgesinde olan Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu Pastacılık ve Ekmekçilik Programında, öğrenciler iki yıl boyunca aldıkları eğitim sonucunda dünya üzerinde yeni akım olan pastacılık sektörünün yanında, gelenekselden çağdaş pastacılığa ve artizan ekmekçiliğe çeşitli alanlarda kariyer yapma olanağına sahip olmaktadırlar.

Programda, yiyecek-içecek sektörünün pasta şefi olmaya aday ulusal ve uluslararası pasta, tatlı ve türevi ürünlerin bulunduğu mutfaklara hâkim olan yeni nesil pastane şeflerini yetiştirmektir. Günümüzde oldukça popüler olan pasta ve fırın alanında yetersiz olan, becerikli, vasıflı, nitelikli ve eğitim almış çalışan sayısının artmasını sağlamak da programın genel amaçlarındandır.

Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı eğitimini tamamlayan öğrenciler, "Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikeri" unvanına sahip olurlar. Mezunlar, sektörün ihtiyaç duyduğu niteliklere sahip olacağı için turizm ve konaklama işletmeleri, restoranlar, kafeler, pastaneler, fırınlar ve unlu mamul işletmeleri gibi hizmet kurumları tarafından öncelikli olarak tercih edilecektir (Doğu Akdeniz Üniversitesi, 2021). Bölümde verilen dersler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 3. 10. Doğu Akdeniz Üniversitesi Pastacılık ve Ekmekçilik Bölümü Ders İçerikleri

1. Dönem	**2. Dönem**
Temel Pastacılık I	Unlu Mamuller I
Ekmek Yapımı ve Ekmekçilik	Ekmek Yapımı ve Ekmekçilik
Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Beslenme İlkeleri	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen ve
Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Bilgisayar	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satın alma
Turizm Endüstrisi İçin İletişim Becerileri	Aşçılık İçin İletişim Becerileri
Haftalık İş Deneyimi I	Haftalık İş Deneyimi II
	Sektör Stajı
3. Dönem	**4. Dönem**
Temel Pastacılık II	Butik Pastacılık
Unlu Mamuller II	Kafe ve Pastane Yönetimi
Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	Dondurma, Sorbe ve Buzlu İçecekler
Çikolata Sanatı	Mutfak Sanatlarında Profesyonel Gelişim II
Mutfak Sanatlarında Profesyonel Gelişim II	Alan Seçmeli Dersi I
Haftalık İş Deneyimi III	Haftalık İş Deneyimi IV
	Beceri Geliştirme I
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi

4. VAKIF ÜNİVERSİTELERİNE YÖNELİK PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK ÖNLİSANS PROGRAM GELİŞTİRME ÖNERİSİ (YÖNTEM)

Araştırmanın bu bölümünde; araştırmanın yöntemi, araştırmanın örneklemi, veri toplama aracı ve bulgularına yer verilmiştir. İnsanların ve üyesi oldukları toplumların özellikleri farklı durumlar sergileyebilmektedir. Söz konusu durumlara açıklık getirebilmek ve bu durum içinde meydan gelen problemlere çözüm bulabilmek amacıyla başvurulan bilimsel araştırmalar üç ana başlık altında sınıflandırılmaktadır. Bu araştırmalar; nicel, nitel ve karma araştırma olarak tanımlanmaktadır (Ataseven, 2021).

Türkiye'deki vakıf üniversitelerine yönelik pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programının önerilmesi amacıyla hazırlanan çalışmada gerek çevre gerek süreç gerekse algılara ilişkin verilerin toplanabilmesi maksadıyla nitel araştırma modeli tercih edilmiştir. Nitel araştırmaların kökeni ve geçmişine bakıldığında sosyoloji, antropoloji ve insan bilimleri ve bunların değerlendirilmesinden ortaya çıkmaktadır (Creswell, 2017). Nicel araştırmaların aksine nitel araştırmalarda elde edilen veriler çoğunlukla sayılarla ifade edilemez. Bazı durumlarda sayısal analizler yapıldığı görülmektedir ancak, buradaki asıl amaç yapılan araştırma konusunda okuyan kişiye tamamlayıcı ve gerçekçi sonuçlar verilmektir. Nitel araştırma yöntemleri genellikle sosyal bilimler alanında araştırmalar yapan araştırmacılar tarafından tercih edilmektedir. Sosyal bilimler alanında çalışan araştırmacılar, yaptıkları çalışmanın amacı ve hedefleri doğrultusunda derinlemesine çalışmalarda yalnızca nitel olarak ya da nicel araştırma yöntemleriyle birlikte yardımcı olarak nitel araştırma yönetimini benimserler (Seggie & Bayyurt, 2021). Çalışmada Türkiye'deki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki okulların gastronomi, aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik bölümlerinde eğitim veren akademisyenler ile bu sektörde hizmet veren şirketlerin işveren ve yöneticilerinin görüşlerine başvurulmuştur. Katılımcılarla yapılan röportajlarda toplanan veriler bilimsel etik kurallarının gerektirdiği çerçevede gizli tutulmuştur. Katılımcıların ve şirketlerin mahremiyetlerinin korunması için katılımcılara kodlar (K1, K2, K3 vb.) verilmiştir.

4.1 Araştırmanın Örneklemi

Araştırma, Türkiye ve Kuzey Kıbrıs Türkiye Cumhuriyeti Üniversitelerinde gastronomi, aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik bölümlerinde eğitim veren akademisyenler, pastacılık ve ekmekçilik alanında sektör işverenleri ve yöneticileri oluşturmaktadır. Örneklem seçilirken, deneyim ve bilgi zenginliğine sahip kişilere ve kritik verilere ulaşmak için kullanılan "amaçlı örneklem" çeşitlerinden "kartopu" veya "zincirleme örnekleme" yöntemine başvurulur (Patton, 1990). Araştırmada örneklem seçilirken, görüşme yapılan katılımcıların işletmenin sahibi ya da üst düzey yönetici olmasına dikkat edilmiştir. Bunun nedeni, diğer yöneticilerin genellikle soruları cevaplayacak deneyim ve bilgi birikimine sahip olmadığının düşünülmesidir (Dalğıran, 2014).

Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde uygulanan herhangi bir yöntem yoktur. Fakat örneklem sayısı arttırıldıkça, veri derinliğinin kaybolduğu kanaati vardır. Bu nedenle nitel araştırmalarda mülakat gerçekleştirilen örneklem sayısının çok fazla olması önerilmemektedir. Gerçekleştirilen araştırmada da herhangi bir örneklem sayısı belirlenmemiştir (Kaleli Yılmaz, 2014).

Nitel bir araştırmada örneklem seçerken dikkat edilmesi gereken örneklemin sayısı değil, seçilen örneklemlerin araştırmacının istediği bilgi miktarını karşılayıp karşılamadığıdır. Bu araştırmanın örneklem seçiminde "Kartopu Örneklem Yöntemi" kullanılmıştır. Kartopu örneklem yönteminde, evren içinden ulaşılan bir kişiyle görüşülür ve bu sayede bir diğer örnekle bağlantı kurulur. Bağlantı kurulan bu örnekle bir diğer örneklem ulaşılır, seçim bu yolla devam ettirilir (Altunışık, Çoşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2010).

4.2 Veri Toplama Aracı

Veri toplama işlemine geçilmeden önce, konu ile ilgili yeterli bilgiye ulaşmak amacıyla daha önce yayınlanmış bildiri, kitap, makale ve çeşitli web sayfaları incelenmiştir. Görüşme yöntemi nitel araştırmalarda çok tercih edilen bir yöntemdir. Ayrıca bu yöntem görüşme yapılan kişilerin içinde bulundukları doğal ortamı, duygu ve düşüncelerini derinlemesine çözümlemeye yardımcı olur (Baltacı, 2019). Nitel araştırmada veri toplama teknikleri dört şekilde gerçekleştirilmektedir; bu teknikler, odak grup görüşmesi, belge incelemesi, gözlem ve görüşme yöntemleridir. Yapılan derinlemesine görüşmenin, nitel araştırma yöntemi içinde kullanılan en güçlü teknik olduğu ifade edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Sonuçların inandırıcılığı, bilimsel araştırmaların en önemli ölçütlerindendir, bu nedenle geçerlilik ve güvenilirlik araştırmalarda en yaygın kullanılan ölçütlerdir. Nicel araştırmalarda araştırmacının kullandığı veri toplama araçlarının ve araştırma deseninin geçerlilik ve güvenirliğini dikkatli kontrol etmesi, sonuçları okuyuculara doğru rapor etmesi beklenir. Nitel araştırmalarda geçerlilik güvenilirlik nicel araştırmalardan farklı ele alınmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Nicel araştırmalarda kullanılan geçerlilik ve güvenilirlik tanımının yerine nitel araştırmalarda sonuçların doğruluğu, inanılırlık ve araştırmacının yetkinliği gibi tanımlardan bahsedilmelidir (Krefting, 1991).

Bu çalışmada, araştırmacıya esneklik sağladığı ve aynı zamanda da görüşmelerde kontrol imkânı yarattığı için; yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Hazırlanan görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır.

1. Demografik bilgiler
2. Araştırmanın amacı ile ilgili sorular

Araştırmada 15 akademisyen, 8 işletme sahibi ve 7 yöneticiyle çevrimiçi konferans programı ve telefon aracılığıyla görüşmeler yapılmıştır. Yapılan görüşmelerin, alınan notların ve kullanılan belgelerin içerik analiz adımlarına bakıldığında bütün nitel veri analizlerinin içerik analizi olduğu söylenebilir. İçerik analizi yöntemi tümevarımsaldır (Merriam, 2018)

Araştırma, pastacılık ve ekmekçilik konusunda sektör çalışanları ve bu konuda eğitim veren akademisyenler olarak iki grupla yapılan görüşmeleri kapsamaktadır. Görüşmeler sonucunda önerilecek program Türkiye'deki tüm vakıf üniversitelerine uygun bir program tavsiyesi olabileceği için tümevarımsaldır. Tümevarım, araştırmanın sağlam ve savunulabilir bir altyapıya oturtulması için en uygun yöntem olarak değerlendirilmiştir. Güvenilirlik ve tutarlık, çalışmanın benzer koşullarda benzer katılımcılarla tekrarlandığında sonuçlar benzer olup olmayacağını sorgulamaktadır ve bunun için dört yöntem önerilmektedir. Bunlar; amaçlı örneklem, dâhil etme/dışlama kriterleri, ortamın ayrıntılı tanıtımı ve katılımcıların ayrıntılı tanıtımıdır (Güney, 2021).

Bu araştırmanın yapısının oluşturulması, verilerin toplanması, analiz edilmesi ve bulguların yorumlaması aşamalarında yukarıda belirtilen yöntemler göz önünde bulundurulmuştur. Sonuçların geçerliliğine ve güvenilirliğine ilişkin oluşabilecek sorunları önlemek amacıyla aşağıda belirtilen yöntemler izlenmiştir.

- **Amaçlı örnekleme yöntemi seçilmiştir:** Araştırmacının keşfetmek, anlamak, iç görü kazanmak ve çoğu şeyi öğrenebileceği bir örneklem seçiminin zorunlu olduğu; katılımcıların bilgi ve deneyimleri nedeniyle seçildiği bir yöntemdir.
- Araştırmacı rolünü açık bir biçimde ifade etmiştir.
- Araştırmanın planlanması, görüşme formunun oluşturulması, araştırmanın yürütülmesi süresince tez danışmanı, başka akademisyenler ve araştırmacıların görüşleri alınmış ve araştırma, sağlanan geri bildirimlere göre şekillendirilmiştir.
- Hazırlanan yarı yapılandırılmış soru formu Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne gönderilmiş ve etik kurul onay formu alınmıştır.
- Katılımcı doğrulaması için, veriler analiz edilip taslak program önerisi oluşturulduktan sonra programın uygun olup olmadığı konusunda bazı katılımcılardan görüş alınmıştır.
- Katılımcılardan doğrudan alıntılar yapılmıştır.
- Görüşmelerde toplanan verilerin kaybını önlemek amacıyla izin veren katılımcılardan dijital görüntü ve ses kaydı alınmıştır.
- **Denetleme tekniği kullanılmıştır:** Toplanan tüm veriler türlerine göre sınıflandırılıp dijital ortama aktarılmış ve saklanmıştır. (Güney, 2021)

Ayrıca, Türkiye'de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki üniversitelerde bulunan pastacılık ve ekmekçilik bölümlerinin ve dünyada bu alanda eğitim veren başlıca kurumlarının bilgi paketlerine ulaşılarak ders katalogları incelenmiştir. Analiz sürecinde, görüşme kayıtları ve yazılı formlar deşifre edilip çözümlemeler yapılmıştır. Böylece, araştırmacı önceden oluşturduğu kuramsal çerçeveye uygun olarak verileri düzenlemiş ve tutarlı bir yapı oluşturmuştur. İkinci aşamada, bulgular ile sonuç bölümünde doğrudan hangi alıntılara yer verileceğine karar verilmiştir. Üçüncü aşamada ise elde edilen veriler ve yapılan araştırma sonucunda taslak program önerisi hazırlanmıştır. Son aşamada oluşturulan taslak program katılımcılara ulaştırılmış ve katılımcılardan görüş alınarak program önerisinin son hali oluşturularak ve Tablo 6.1 ve Tablo 6.2'te sunulmuştur.

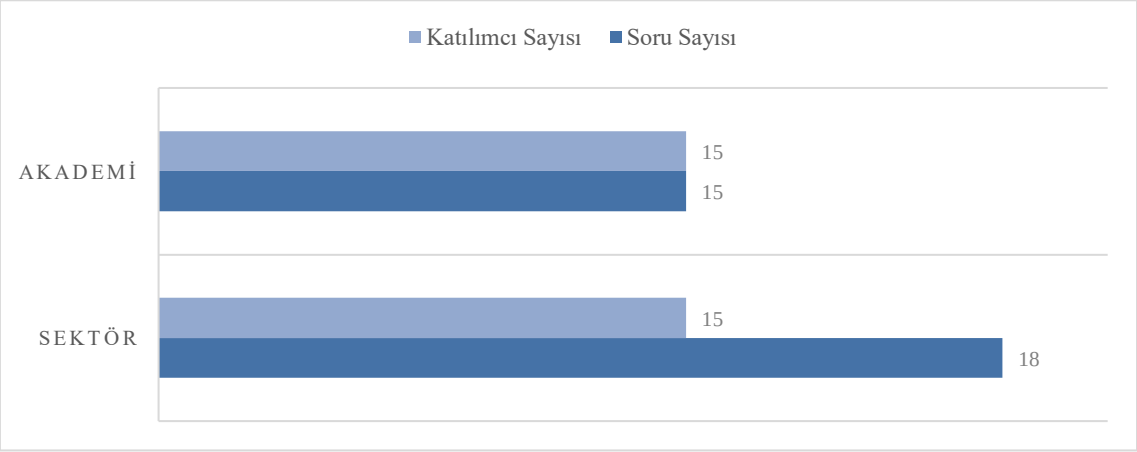
Araştırmada kullanılan soru formları EK-1 ve EK-2'de sunulmuştur.

5. BULGULAR

Bu araştırma yarı yapılandırılmış mülakat tekniğiyle verilerin toplandığı nitel bir araştırmadır. Araştırma kapsamında Türkiye'de pastacılık ve ekmekçilik sektöründe hizmet veren şirketlerin işverenleri ve yöneticileri ile Türkiye'de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde pastacılık ve ekmekçilik, gastronomi ve aşçılık bölümlerinde eğitim veren akademisyenlerle görüşülmüştür. Örneklem seçilirken, deneyim ve bilgi zenginliğine sahip kişilere ve kritik verileri edinebilmek için kullanılan "amaçlı örneklem" türlerinden "kartopu" veya "zincirleme örnekleme" yöntemine başvurulmuştur (Patton, 1990). Örneklem tercihi yapılırken, görüşme yapılan katılımcıların işletmenin sahibi ya da üst düzey yönetici olmasına dikkat edilmiştir. Bunun nedeni, diğer yöneticilerin genellikle soruları cevaplayacak deneyim ve bilgi birikimine sahip olmadığının düşünülmesidir (Dalğıran, 2014). Örneklem içerisine farklı üniversitelerden ve işletmelerden katılımcıların dâhil edilme sebebi, görüşleri tek bir bölgede sınırlamayarak tüm Türkiye'deki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki üniversitelerin ilgili bölümleri ve sektörün ilgili kuruluşlarından görüş alınmasını sağlamaktır.

5.1 Yarı Yapılandırılmış Görüşmeler ve Formlardan Elde Edilen Bulgular

Bu bölümde katılımcılarla yapılan görüşmelerden doğrudan alıntılar yapılmıştır.



Şekil 5. 1. Katılımcılara Yönetilen Soru Dağılımı

Bu araştırmada görüşülen sektör çalışanlarından 15 kişiye toplam 18 soru sorulmuştur. Akademik çalışanlardan 15 kişiye ise 15 soru yöneltilmiş ve önerilmesi planlanan Pastacılık

ve Ekmekçilik bölümünün hali hazırda eğitim veren gastronomi ve aşçılık bölümlerinden farklılıkları, araştırmada önerilecek dersler ve sektör beklentisi gibi başlıklar araştırılmak istenmiştir.

Pastacılık ve ekmekçilik sektöründe hizmet veren işletmelerde işveren ya da yönetici pozisyonunda çalışan katılımcıların demografik bilgileri ve görüşme süreleri gibi bilgiler Tablo 4.1' de sunulmuştur.

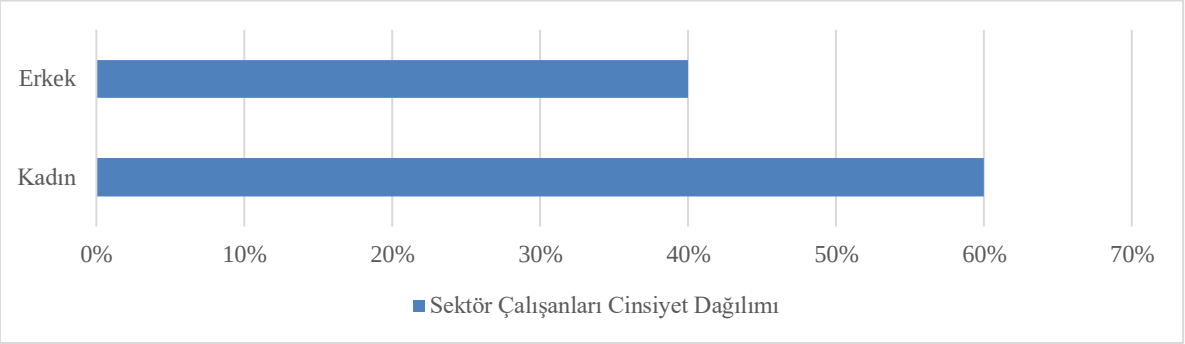
Yapılan çalışmadaki kişilerin %53,5 'u işletme sahibi, %26,5'si işletme yöneticisi, %20'si ustabaşı pozisyonundadır. Katılımcıların çalıştığı işletmelerden 2 tanesi 1800-1900 yılları arasında, 1 tanesi 1901-2000 yılları arasında, 12 tanesi ise 2001-2021 arasında kurulmuştur.

Araştırmaya katılan kişilerin bulunduğu işletmelerde çalışan kişi sayısı 2 ile 170 arasında geniş bir aralığa sahiptir. Araştırmaya katılan sektör çalışanları bulundukları işletmeleri çoğunlukla ''kafe'' veya ''diğer'' şeklinde tanımlarken ''pastane'' veya ''imalathane'' şeklinde tanımlayanlar onları izlemiştir.

Tablo 5.1. Pastacılık ve Ekmekçilik Sektör İşveren Demografik Bilgileri

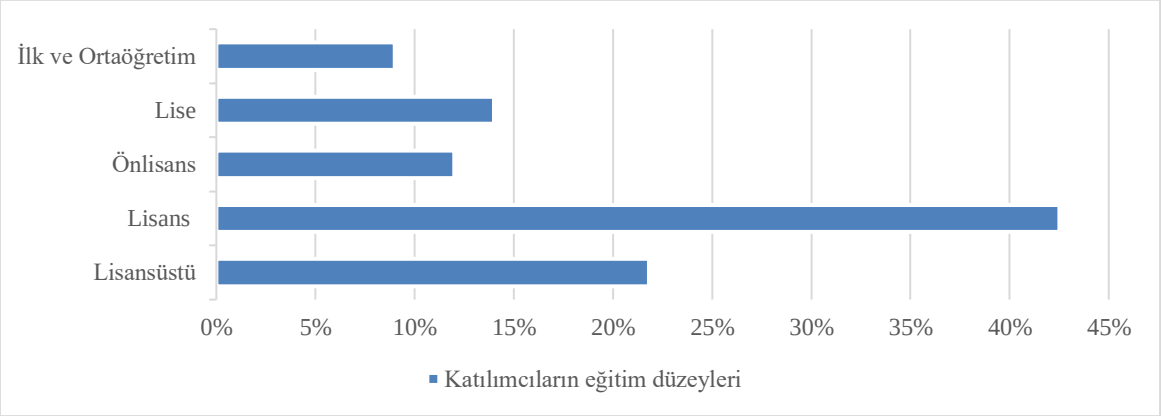
Katılımcı Numarası	Cinsiyet	Pozisyon	İşletme Kuruluş Yılı	Çalışan Personel Sayısı	İşletme Tanımı	Görüşme süresi
K1	Kadın	İşletme Sahibi	2008	3	İmalathane	15 dk.
K2	Kadın	Yönetici	2015	6	Fırın	9 dk.
K3	Kadın	İşletme Sahibi	2015	4	Butik Pasta Evi	11 dk.
K4	Kadın	İşletme Sahibi	2006	50	Pastane	19 dk.
K5	Erkek	Yönetici	2012	75	Kafe	10 dk.
K6	Kadın	İşletme Sahibi	2012	6	Kafe	13 dk.
K7	Kadın	İşletme Sahibi	2018	2	Kafe	17 dk.
K8	Erkek	İşletme Sahibi	1840	170	Pastane ve Kafe Restoran	13 dk.
K9	Erkek	İşletme Sahibi	1993	100	Pastane ve Kafe Restoran	23 dk.
K10	Erkek	Yönetici	2009	28	İmalathane	7 dk.
K11	Erkek	İşletme Sahibi	2019	20	Kafe	14 dk.
K12	Erkek	Yönetici	1850	16	Pastane	8 dk.
K13	Erkek	Yönetici	2017	5	Kafe	16 dk.
K14	Erkek	Yönetici	2004	12	Kafe	11 dk.
K15	Erkek	Yönetici	2021	5	Pastane	8 dk.

EK 1 de bulunan Pastacılık ve Ekmekçilik Alanında Sektör İşverenleri Soru Setine göre yapılan görüşmelerde katılımcıların %60'ını erkekler %40'ını kadınlar oluşturmaktadır. Katılımcılardan yaşları 20-30 arasında olan çalışanlar sektörün çoğunluğunu oluştururken bunu 31-40 yaş arası sektör çalışanları izlemektedir.



Şekil 5. 2. Sektör Çalışanları Katılımcı Grubu Cinsiyet dağılımı

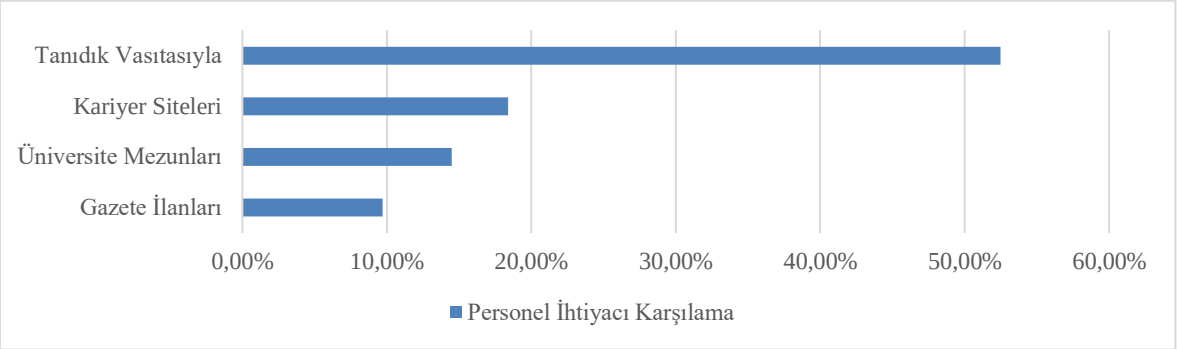
Katılımcıların eğitim durumlarındaki dağılıma bakıldığında ilk ve ortaöğretim kademesinden mezun olanların oranı %9, lise mezunu olanlar %14, ön lisans mezunları %12, lisans seviyesinde eğitim alanların oranı %43 ve lisansüstü eğitim görmüş katılımcıların oranı ise %22 olmuştur.



Şekil 5. 3. Katılımcıların eğitim düzeyi dağılımı

Çalışmaya katılan kişilerin %52,5'i personel ihtiyacını tanıdık vasıtası ile karşılarken %18,4'lük kısmı ise kariyer sitelerini kullandıklarını belirtmişlerdir, %14,5'lik

üniversitelerin ilgili bölümlerinden mezun öğrencileri tercih ettiklerini söylerken %9,7'lik oranla diğer katılımcılar gazete ilanları ve %4,9'lik oranla İŞKUR, sosyal medya, Garsonlar Birliği aracılığıyla personel ihtiyaçlarını karşıladıklarını belirtmişlerdir.



Şekil 5. 4. Personel İhtiyacı Karşılama

K10 ve K15 adlı kullanıcılar şu şekilde ifade etmiştir:

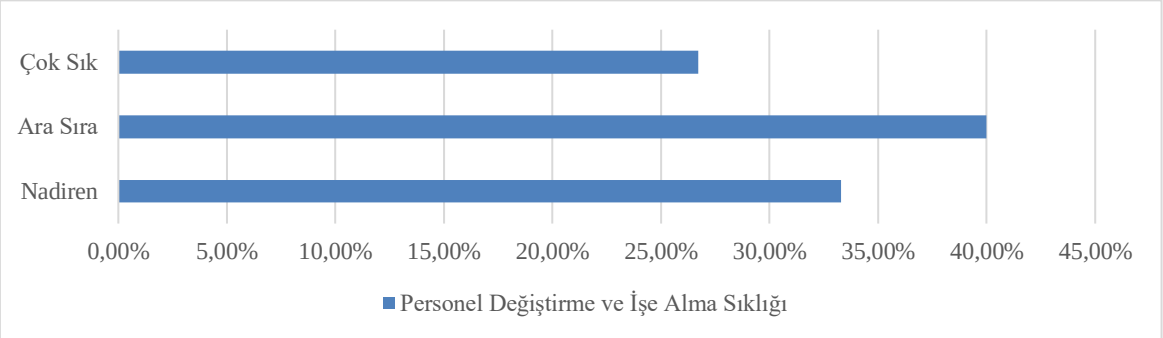
"Personel ihtiyaçlarını karşılarken tanıdıklara veya üniversitelerin gastronomi bölümlerine başvuruyoruz."

K14 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Kariyer sitelerine başvuran üniversite öğrencileri ile personel ihtiyacımızı karşılıyoruz."

K1 adlı kullanıcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Okullar olmadan önce alaylı ya da mutfak becerisi olan kişilerden ihtiyaç karşılanırdı. Okullarla birlikte stajyerler ve sektörden yeni mezunlardan işe alımlar başladı."



Şekil 5.5. Personel Değiştirme ve İşe Alma Sıklığı

Katılımcılar soru setindeki personel değiştirme ve işe alma sıklığı ile ilgili soruya %33,3 oranında nadiren olarak cevap verirken %40'lık bölümü ara sıra %26,7'lik kısmı ise çok sık şeklinde cevap vermiştir.

K2 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Personeller çok sık iş değiştirdiği için her zaman personele ihtiyacımız oluyor" derken, K11 "Maalesef çok sık"

Sektör çalışanlarının personel seçerken en çok dikkat ettiği nitelikler; deneyim, kişisel bakım, işe olan isteklilik ve iletişim becerileridir. Bunun yanı sıra işyerinin aradığı kurallara uygun olma, eğitim, referansları, ikamet ettikleri yer, diksiyon, uzun vadeli çalışmaları, yaş, önceki işten ayrılma sebepleri, uzmanlık alanları da personel seçerken dikkat edilen nitelikler arasında yer almaktadır.

Katılımcılara pastacılık ve ekmekçilik alanında iyi bir şefin sahip olması gereken özellikler sorulduğunda; Teknik bilgi, yöneticilik, hijyen ve sanitasyon sektör çalışanlarının en çok üstünde durduğu başlıklar olmuştur. Gelişime açık olma, iş ahlakı, disiplin, çalışkan ve sabırlı olma, iletişime açık olma, yabancı dil bilme, iş ortamında uyumlu olma gibi özellikler de verilen cevaplar arasındadır.

K3 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

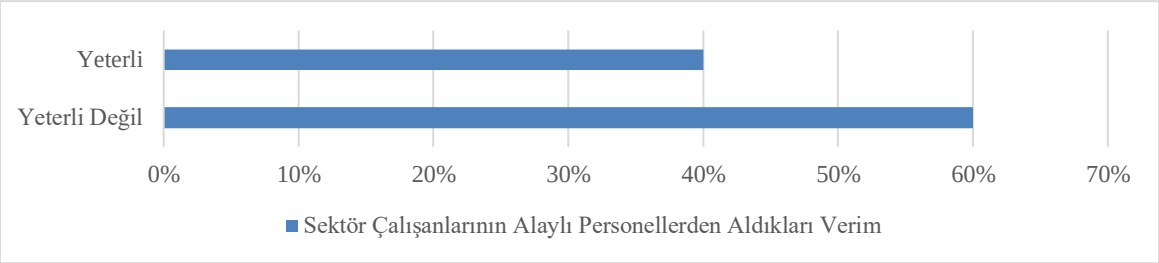
"Sabırlı ve disiplinli olması gerekir. Çalışkanlık, mesleki bilgi birikimi, kriz anı yöneticiliği, reçete donanımı gerekiyor."

K5 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Kişisel hijyen, eğitim durumu lise üstü personelleri tercih ediyoruz çünkü teorik bilgisi oluyor bu da pratikte işimize yarıyor."

K9 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Güncel olması trendleri takip ediyor olması gerekir, insan yönetimi, standart ürünlerde disiplinli olmalı, hijyene önem vermesi gerekir. Eğer yönetici vasfında çalışacaksa da çok tecrübeli olması gerekir."



Şekil 5. 6. Sektör Çalışanlarının Alaylı Personellerden Aldıkları Verim

Sektör çalışanlarının %60'ı alaylı çalışanlardan aldıkları verimin işlerinin niteliği için yeterli olmadığını savunurken %40'ı yeterli olduğunu savunmuştur.

K1 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

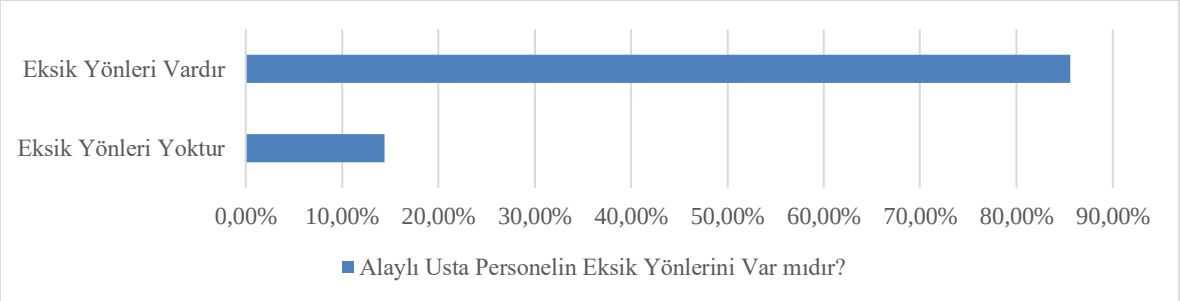
"Yeterli olmuyor. Mutfak güvenliği ve hijyen kuralları ile ürünlerin saklanma şekilleri temel bilgiler konusunda bilgileri yeterli olmuyor. Diğer soruda da yanıtladığım gibi birçok özellik alaylı şeflerde yok. Onlar sadece tarifini bildiği ürünü yapıyor."

K2 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Hayır. Yeterli değil. Sabit fikirli oluyorlar, öğrenmeye açık değiller."

K14 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Tam olarak istenilen verimi ve performansı alamıyoruz. Elbette ki kendini geliştirmiş olanlar da mevcut ama Gastronomi alanında eğitim alan ya da bu alanda mezun olmuş kişiler daha özenli ve özverili oluyor."



Şekil 5. 7. Alaylı Usta Personelin Eksik Yönleri Var mıdır?

Katılımcılar pastacılık ve ekmekçilik sektöründe usta olmuş alaylı personelin eksik yönlerinin olup olmadığı sorulduğunda, %14,4 oranında eksik yönü yoktur şeklinde cevaplar verirken katılımcıların %85,6'sı Eksik yönlerin bulunduğunu belirtmişlerdir. Cevaplara da en büyük paydayı gelişime kapalılık alırken, hijyen, bencillik, teorik bilginin yetersizliği, hemşericilik, reçete kullanılmaması sorunu, iletişim sorunu ve gıda güvenliği ile ilgili bilgi yetersizliğinin usta olan personeldeki eksik yönler olduğunu söylemişlerdir.

K14 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Gıda güvenliği ve hijyen konusunda eksiklikleri mevcut. Maliyet hesaplarını önemsemiyorlar, bu da işletmeye zarar veriyor. Pastacılık alanında çok fazla mezun olmadığı için, alaylılar işin tekelinde gibi davranıyorlar. Paylaşıma açık değiller."

K13 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet, var. Sabit fikirliler. Nasıl öğrendiyse o şekilde devam ediyorlar, öğrenmeye açık değiller."

Sektör çalışanlarının tamamı üniversitelerin Gastronomi, Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olmuş ve deneyimi olmayan kişilerle çalışabileceklerini söylemiştir.

K1 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet düşünürüm. Mevcutta da anlaşma sağladığımız, 2 yeni mezunumuz var."

K8 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet düşünürüm ama üniversite mezunları daha çok otelleri tercih ediyorlar."

Üniversitelerin Gastronomi, Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olan personel ile çalışanlar %66,7 oranındadır. Bu personelin yeterliliği konusunda %50 oranında olumlu cevap gelirken %50 oranında olumsuz cevap gelmiştir.

K15 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet oldu. Yetersizler ama bu biraz da kişiye bağlı olarak değişiyor. Kendini geliştirenler meslek hayatlarında da ilerleyebiliyorlar. Okullarda verilen eğitimler genel olarak yetersiz."

K14 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet oldu. Stajyerler ve mezun çalışanlarımız oldu. Verimliliklerinden çok memnunuz, alaylı şeflerin eksikliğini kapatmaya çalışıyorlar, ilerlemeye katkı sağlamak için çalışıyorlar. Eğitimli çalışanlardan çok memnunum."

Sektör çalışanlarının tamamı üniversitenin ilgili bölümlerinden mezun olmuş personelin mutfağa değer katacağını düşünmektedir.

K5 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet katar. Eğitim hem kendim hem de işletme için çok önemli bir faktör. Eğitimli bir personel bizim bilmediğimiz bir şeyi de öğretebilir, işin kolay yöntemlerinden bahsedebilir, maliyet hesaplamalarını daha iyi yapabileceği için malzeme atığının engellenmesini sağlayabilir. Birçok yönden eğitimli personel bize avantaj sağlar, işletmeye artı değer katar."

K6 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet mutlaka değer katarlar. Mezunlar deneyim kazandıklarında herkesten ileri olacaklar."

Gastronomi, Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olmuş personeli yeni ürün ve işi geliştirme için tercih edebileceklerini söyleyen sektör çalışanları %80 oranındadır.

K8 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet kesinlikle olurlar. Çok sık olmamakla birlikte, ürün geliştirme konusunda danışmanlık aldığımız Gastronomi mezunları oluyor. İşi işi bilenden öğrenmek önemli."

K15 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet kesinlikle tercih sebebi oluyorlar. Belli bir alanda uzmanlaştıkları için, kendi alanlarında çok daha fazla bilgiye sahip oluyorlar."

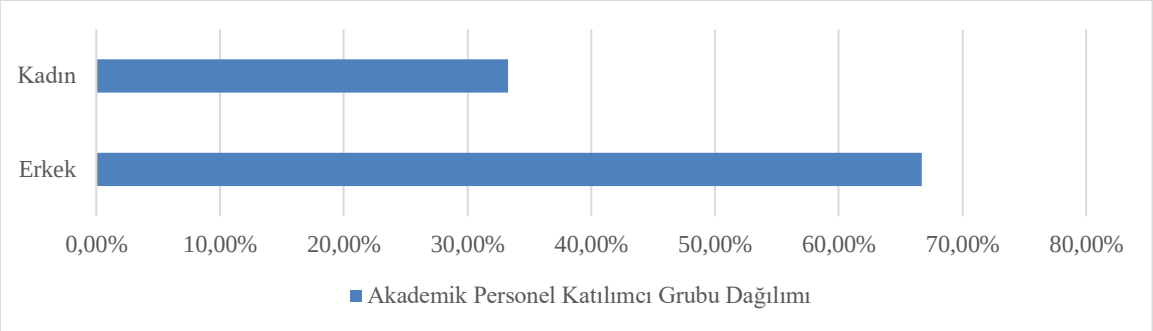
Pastacılık ve Ekmekçilik bölümünden mezun olan bir personelin iyi bir yönetici adayı olabileceğine inanan sektör çalışanları %80 oranındadır.

K14 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet tabii ki olabilir Mevcut üniversite eğitimleri henüz tam olarak yeterli olmasa da teorik bilgileriyle pratiği birleştirdiklerinde iyi birer aday olabilirler."

K5 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Olabilir. Bu biraz da mezun öğrencinin liderlik potansiyeli var mı, kendini geliştirmiş mi, mutfağa hâkim mi gibi faktörler düşünüldüğünde ilk etapta olmasa da yönetici adayı olarak düşünülebilir."



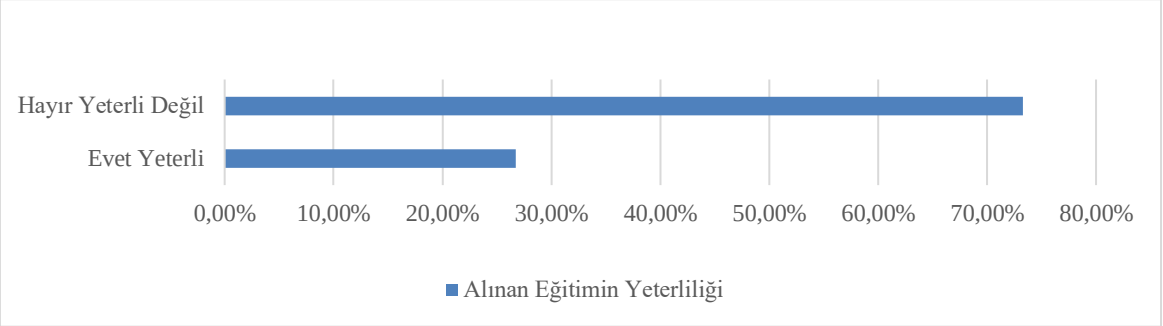
Şekil 5. 8. Akademik Personel Katılımcı Grubu Cinsiyet Dağılımı

Akademik personel ile yapılan araştırmaların %66,7'sini erkekler, %33,3'ünü kadınlar oluşturmaktadır. Yaşları 20-30 arasında olan kişiler %33,3, 31-40 arasında olan kişiler %53,4, 41-50 arasında olanlar %13,3 oranındadır.

Tablo 5.2. Katılımcı Akademik Personelin Demografik Bilgileri

Katılımcı Numarası	Cinsiyet	Pozisyon	Sektör Deneyimi	Akademik Deneyim	Görüşme süresi
K1	Erkek	Öğretim Görevlisi	12 Yıl	3 Yıl	22 dk.
K2	Erkek	Öğretim Görevlisi	18 Yıl	4 Yıl	16 dk.
K3	Erkek	Öğretim Görevlisi	12 Yıl	2 Yıl	6 dk.
K4	Kadın	Öğretim Görevlisi	2 yıl	10 Yıl	9 dk.
K5	Erkek	Öğretim Görevlisi	17 Yıl	3 Yıl	8 dk.
K6	Erkek	Öğretim Görevlisi	25 Yıl	6 Yıl	13 dk.
K7	Erkek	Öğretim Görevlisi	12 Yıl	2 Yıl	12 dk.
K8	Kadın	Öğretim Görevlisi	5 Yıl	11 Yıl	8 dk.
K9	Erkek	Öğretim Görevlisi	22 Yıl	4 Yıl	7 dk.
K10	Erkek	Öğretim Görevlisi	5 Yıl	2 Yıl	5 dk.
K11	Erkek	Öğretim Görevlisi	4 Yıl	1 Yıl	14 dk.
K12	Kadın	Doktor Öğretim Görevlisi	5 Yıl	2 Yıl	21 dk.
K13	Kadın	Öğretim Görevlisi	3 Yıl	4 Yıl	8 dk.
K14	Erkek	Öğretim Görevlisi	6 Yıl	3 Yıl	15 dk.
K15	Kadın	Öğretim Görevlisi	3 Yıl	1 Yıl	9 dk.

Araştırmaya katılan akademik personelin %93,3'ü öğretim görevlisi unvanına sahipken %6,7'si doktor öğretim üyesi unvanına sahiptir. Araştırmaya katılan akademik personelin tamamının en az 3 yıl sektör deneyimi bulunmaktadır. Gastronomi ve Aşçılık bölümünde öğretim görevlisi olanların çoğu 2-4 yıl arasında akademik deneyime sahiptir.



Şekil 5. 9. Alınan Eğitimin Yeterliliği

Gastronomi ve Aşçılık bölümlerinden mezun olanların aldıkları teknik ve uygulamalı eğitimin yeterli olduğunu düşünenler %26,7 oranındayken yetersiz olduğunu düşünenler %73,3 oranındadır.

K1 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Mezunların durumlarına bakıldığında çok da iyi olduklarını söyleyemeyeceğim. Fakat bu sadece okulun verdiği eğitimle ilgili değil, öğrencinin kendine ne kattığıyla da alakalı sonuç olarak, mezun olduklarında sektörün ihtiyacını karşılayacak seviyedeler mi? Hayır."

K13 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Hayır düşünmüyorum. Temel derslerin çokluğu nedeni ile uygulamalı derslere çok vakit kalmıyor. Bu yüzden yeterli olduğunu düşünmüyorum."

Gastronomi ve Aşçılık bölümlerinden mezun olanların tüm branşlarda başarılı olabilecek yeterliliğe sahip olduğunu düşünen akademik personel %20 oranında iken yetersiz olduğunu düşünen %80 oranındadır.

K1 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Olamıyorlar ve olmalarını da mümkün değil zaten. Örneğin; soğuk bölümünü tek başına idare edebilmek çok büyük bir iştir. Sıcak bölüm de aynı şekilde."

K6 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Hayır. İşin doğası gereği, üniversitede meslek öğrenilemez. Deneyim, kazanılması gerekir. Buradaki kriter ise öğrencinin kendisi. Temelini sağlam alan öğrenci, kendini geliştirirse ancak başarılı olabilir."

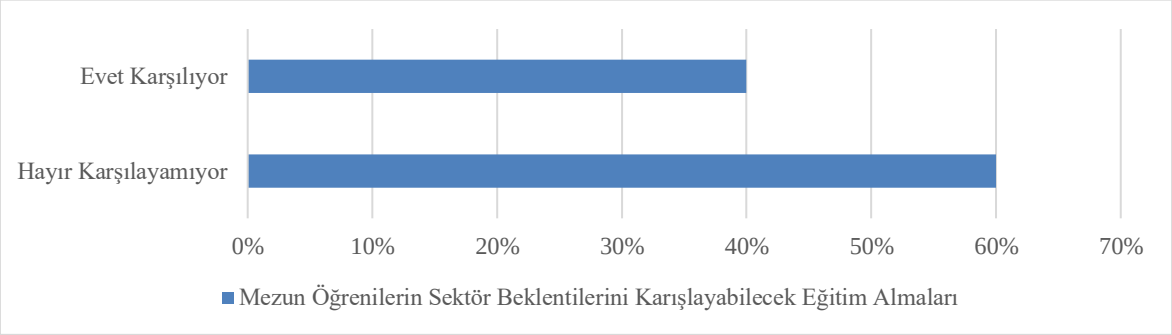
Akademik personelin tamamı Gastronomi ve Aşçılık bölümlerinden mezun olan öğrencilerin okurken branşlaştığı takdirde verimin artacağını söylemektedir.

K3 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Kesinlikle arttırır. Bütün alanlarda uzman olmak çok zor. Branşlaşmış bir eğitim almak, branşta uzman bir mezun vermenin kilit noktasıdır."

K12 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet, arttırır. Gitmek istediği yolu baştan tercih etmeleri, başarıya ulaşmayı etkiler ve kolaylaştırır. Eğitmenlerin de branşlaşması eğitim kalitesini de arttıracaktır."



Şekil 5. 10. Mezun Öğrencilerin Sektör Beklentilerini Karşılayabilecek Eğitim Almaları

Akademik personelin %40'ı sektörün tüm beklentilerini karşılayabilecek nitelikte öğrenci yetişebildiğini söylerken %60'ı yetişemediğini söylemektedir.

K15 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Donanımlı öğrenciler okullar tarafından yetiştiriliyor. Ama yine belirtiyorum; bu sadece okullara bağlı bir durum değildir. Okulda öğretilenleri öğrenci pekiştirmek durumundadır. Nitelik ancak öyle ortaya çıkar."

K12 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Hayır. Öğrenci pratik olarak sektör deneyimi kazanmadan yeterli nitelikte olmayacağını düşünüyorum. Sektöre yönelik öğrenci yetiştirilebilmesi için, üniversitenin ve sektörün senkronize şekilde ilerlemesi gerekir. Müfredatımızda eksik derslerimiz çok fazla."

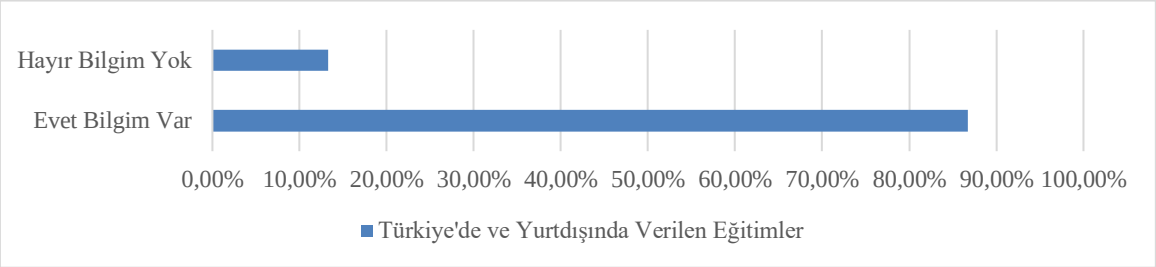
Akademik personelin tamamı Pastacılık ve Ekmekçilik adı altında ayrı bir bölümün açılmasının mezun olan öğrencilerin kendi alanlarında öne çıkmasına katkı sağlayacağını düşünmektedir. Bu katkıların büyük kısmını öğrencilere gelişme imkânı sağlaması oluşturmaktadır. Bunu uzmanlaşmayı artırma ve öğrenci başarısını artırma izlemektedir.

K2 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet. Verilen eğitimler genel aşçılık alanında olduğu için, özellikle Pastacılık ve Ekmekçilik alanında kendini geliştirmek isteyen öğrencilerin öne çıkmasında katkı sağlayacaktır."

K6 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet, sağlar. Tartışmasız bir şekilde branşlaşarak, uzmanlaşmamız gerekir. Bu sayede çıtayı daha da ileriye taşıyabiliriz."



Şekil 5. 11. Türkiye'de ve Yurtdışında Verilen Eğitimler

Türkiye'de ve yurtdışında verilen üniversite düzeyindeki pastacılık ve ekmekçilik eğitimlerinden akademik personellerin %86,7'si haberdar iken %13,3'ü bilgisi olmadığını söylemektedir.

Akademik personelin tamamı Pastacılık ve Ekmekçilik eğitiminin yiyecek içecek sektöründe önemli olduğunu vurgulamıştır.

K1 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Bir insan ne kadar mutsuz olursa olsun ne kadar beğenmediği ya da vasat bir yemek yemiş olursa olsun, üstüne yiyeceği güzel bir tatlı her şeyi değiştirir. Güzel bir tatlı, dünyayı değiştirir. O yüzden şunu da unutmamak lazım, bir söz vardır; "ağacın kökü toprak, insanın kökü ekmektir" diye. Ekmek, bütün dinlerde kutsal bir üründür ve bu yüzden ekmekçilik de kutsal bir meslektir, aşçılık gibi. İnsanları doyurmak da kutsal olduğundan çok önemlidir. Herkes fırından yeni çıkmış bir ekmeğin kokusuyla mutlu olur. Bütün dünya şekerle, tatlı şeylerle, yağlı şeylerle mutlu olur. Bunların dışında herkesin kendi bölgesini tanıtabilmesi için önemlidir. Mesela bizim en büyük eksikliğimizden bir tanesi, kendi pastacılığımızı ya da fırıncılığımızı dünyaya tanıtamıyoruz ama İtalyanlarınkini biliyoruz, Fransızlarınkini biliyoruz. Bugün öğrencilerimle paylaştım, biz İtalyanların biscottisini biliyoruz ama İtalyanlar bizim Beypazarı kurumuzu bilmiyor. Beypazarı kurusu ikincil kalite bir ürün müdür? Hayır, değil müthiş de bir üründür aslında ama biz tanıtamamışız. İşte pastacılığın ve fırıncılığın bu tanıtımda çok büyük önemi vardır. O yüzden hem sektörün gelişmesinde hem ülkemizin tanıtımında çok önemli bir yeri vardır."

K4 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Temel toplum yapımız olarak vazgeçilmezimiz olduğunu düşünüyorum. İstihdam olarak da önemli olduğunu düşünüyorum. Talep giderek artmasına rağmen, arzın henüz yeterli düzeyde karşılanmadığı kanısındayım."

Akademik personelin tamamı Pastacılık ve Ekmekçilik eğitiminin Türkiye'de sadece iki üniversitede olmasının yeterli olmadığını söylemiştir.

K14 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Hayır, yeterli değil. Yeni bölümlerin açılıp, çoğalması lazım ama bunun için de yeterli ve yetkin eğitmenlerin olması gerekir. Sektörün sonu yok, sürekli gelişimi ve değişimi devam ediyor. Yeni okulların açılması konusunda da bir handikap olabilir."

K7 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Kesinlikle 2 kurum yetersiz fakat belirli bir sayının üzerine çıkması da yine büyük yanlış benim açımdan. Sektörü hızla personele doyurmak istihdam konusunda sorun yaşatıyor ve

bu durum hem öğrencinin okul seçimini hem de okulların istikrarlı ilerleyişini olumsuz etkiliyor."

Yeni hazırlanacak olan pastacılık ve ekmekçilik programında olması gereken dersler; çikolatacılık, özel hamurlar, pastacılık ve butik pastacılık, yöresel ve uluslararası ekmekler, sütlü ve şerbetli tatlılar, unlar, gıda güvenliği, temel malzeme bilimi, tahıl bilimi, gıda kimyası, hijyen ve sanitasyon, beslenme ilkeleri, şekerleme sanatı, geri dönüşüm, girişimcilik, işletme, özel beslenme türlerine göre pasta ve ekmekler gibi dersler akademik personel tarafından önerilmektedir.

Akademik personelin tamamı Pastacılık ve Ekmekçilik bölümünden mezun olan öğrencilerin sektöre yeni bir bakış açısı getireceğine inanmaktadır. Akademik personelin %53,3'ü uzmanlaşma sayesinde yenilik sağlanacağını, %33,3'ü yaratıcılık ile yenilik sağlanacağını, %13,4'ü kalıcı ve sağlıklı bir yenilik sağlanacağını düşünmektedir.

K12 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet, getirebilirler. Okulda gastronomi olarak pek çok branşta temel ve uzmanlaşmaya yönelik eğitimler veriyoruz. Bu da çeşitliliğe ve yeteneğe bağlı olarak sektörde yeni bir soluk ve bakış açısı olacaktır. Sektörün çeşitliliği bakımından pastacılık ve ekmekçilik spesifik olarak ayrı bir olmalıdır."

K14 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Evet, getirebilirler. Öğrenciler mezun olduktan sonra kendilerini geliştirmeye devam ederlerse ve fırsat verilirse kendilerini gösterebilir. Bunda sektörün yeni mezunları desteklemeleri ve motive etmeleri önemli."

K15 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Getirebilirler. Yine belirtiyorum yeni neslin internet gibi sosyal medya gibi avantajı var. Ulaşılabilirlik çok kolay olduğu için bilgi artık her yerde. O Yüzden çocuklar ne kadar yeterli olursa her geçen gün gastronomi de pastacılık ve ekmekçilik alanında yoğunlaşan öğrenciler de yeni uygulamalar ile yeni bir soluk getirecektir."

Araştırmaya katılan akademik personelin verdiği cevaplar incelendiğinde genel olarak Pastacılık ve Ekmekçilik adı altında ayrı bir bölüm açılmasının önemli olduğu vurgulanmıştır.

5.2 Taslak Program Katılımcılara Sunulması

Dünyada ve Türkiye'deki pastacılık ve ekmekçilik alanında benzer eğitim programlarının incelenmesi, görüşmeler ve literatür taraması sonucunda "Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitim Programı Taslağı" (Tablo 5.3), "Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitim Programı Mesleki Seçmeli Dersler Taslağı" (Tablo 5.4), Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Eğitim Programı Alan Dışı Seçmeli Dersler Taslağı" (Tablo 5.5) hazırlanmış ve katılımcıların görüşlerini almak için sunulmuştur.

Hazırlanan taslak programı inceleyen sektör iş verenleri ve yöneticilerden alınan geri dönüşler incelendiğinde; programın ders içeriklerinin uygun olduğu fakat öğrencilerin sektör deneyimlerini arttırabilmeleri için staj eğitimlerinin arttırılmasının gerekliği olduğu ortak görüş olarak ön plana çıkmıştır.

K4 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Eğitim içeriklerinin uygun olduğunu düşünüyorum, verilecek eğitimlerde Türk insanının damak tadına uygun içeriklerin seçilmesi öğrencilerin sektörde zorlanmadan yer edinebilmelerini sağlayabilir."

K7 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Dersler bence güzel ama sektörü tanıyabilmeleri için staj derslerinin daha çok olması gerektiğini düşünüyorum."

K15 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Öğrencilerin bu derslerle iyi bir eğitim alabileceklerini düşünüyorum, kendilerini geliştirmek için emek harcadıkları sürece bu sektörde iyi pozisyonlarda olabilirler."

Katılımcılar (K1, K12 ve K13) sektörün bu eğitimlere ihtiyacının olduğunu nitelikli iş gücünün sektöre her zaman iyi geleceğini belirtirken şu ifadeleri kullanmışlardır:

K1 adlı katılımcı:

"Çalıştırdığımız personeldeki eksiklikler işimizin işleyişi için sorun teşkil edebiliyor, üniversite mezunu personel ile çalışabilmek herkese iyi gelecektir diye düşünüyorum. Sonuçta eğitim, her zaman çok kıymetli ve devamlıdır."

K12 adlı katılımcı:

"Üniversite mezunları ile çalışmak ve anlaşmak çok daha kolay oluyor, sektörün üniversite eğitimi almış insanlara ihtiyacı var."

K13 adlı katılımcı:

"Üniversite mezunu personel bulmakta zorlanıyoruz, bu bölümlerin daha da artması genç ve bilgili insanlarla çalışmak için büyük fırsat olur."

Hazırlanan taslak programı inceleyen akademik personel katılımcıları ise eğitim içeriğinin doğru oluşturulması gerektiğinin, malzeme temininin ve sektör beklentilerinin iyi analiz edilerek derslerin doğru oluşturulmasının önemini vurgulamışlardır. Türkiye'de verilen eğitimlerdeki en büyük sıkıntıların mutfakların, ekipmanların ve malzemelerin yetersizliği olduğu ortak görüş olarak belirtilmiş ve ders içeriklerinin bu sorunlar göz önünde bulundurularak hazırlanması gerektiği vurgulanmıştır.

K1 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Derslerde malzeme temini bizim için büyük sorun teşkil edebiliyor, özellikle butik ürünlerin malzemelerini temin etmekte zorlanabiliyoruz. Bu da dersi aksatıyor ya da yapılamaz hale getiriyor. Ekipman konusunda da zorluklar yaşıyoruz, pişirme malzemeleri ve fırınlar ürünün olması gerektiği gibi pişmesine izin vermiyor."

K2 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Hazırlanan ders programındaki dersler, bölümün açılacağı üniversitenin fiziksel koşulları göz önünde bulundurularak oluşturulmalı bence, eğitim verdiğimiz alandaki ekipmanlar bizi bu konuda biraz aksatabiliyor mesela bir pizzayı normal fırında pişirmek ve taş fırında pişirmek arasında büyük farklılık var."

K14 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Eğitim verdiğimiz mutfaklarımız ne kadar iyi olursa olsun butik ürünleri anlattığımız derslerde malzeme temininde sorunlar oluyor, bu yüzden de ya menüleri değiştiriyoruz ya da fazladan ürün planlayıp hangi malzemeye erişebilirsek ona göre dersi güncelliyoruz."

Akademik personelin Tablo 5.3'te sunulan eğitim programı taslağı, Tablo 5.4'te sunulan mesleki seçmeli dersler taslağı ve Tablo 5.5'te sunulan alan dışı seçmeli dersler taslağına ilişkin görüşlerinde ise;

K4 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Hazırlanan program gayet uygun görünüyor; fakat öğrencilerin yaratıcılıklarını geliştirmek için bitirme ödevleri verilebilir, kendilerini keşfetmeleri ve yeni ürünler ortaya çıkartabilme fırsatları onlara iyi gelecektir bence."

K9 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Hazırlanan program genel yapı olarak bizim programımıza benzer olmuş, benim önerim bitirme ödevi konusunda olabilir. Bitirme ödevleri kendilerine olan güvenlerini ve yeni ürünler keşfetmelerini arttırabilir bence hazırlanan programda bitirme ödevleri."

K12 adlı katılımcı şu şekilde ifade etmiştir:

"Ders programındaki derslerin içeriklerini iyi oluşturmanızı öneririm, profesyonel pastacılık ve profesyonel ekmekçilik derslerinin içeriklerinin güncel tutulması çok önemli, birçok alanda bu isimle ders verilmesine rağmen profesyonel pastacılık ya da ekmekçilik konusu herkes tarafından farklı yorumlanabiliyor. Ders isimleri değiştirilmese de hazırlanan programın açıklamalarında eğitim içerikleri bilgilendirici olmalı."

Katılımcılar (K3, K6, K7, K8, K10, K11, K13 ve K15) programın uygun olduğunu ve açılacak programın geçmişi ve günümüzü iyi harmanlayabilmesi gerektiğini vurgulayarak çeşitli ders önerilerinde bulunmuşlar ve şu ifadeleri kullanmışlardır:

K3 adlı katılımcı:

"Günümüzde sosyal medya ve benzeri mecralar oldukça popüler firmalar sektörde var olabilmek için sosyal medyayı etkin biçimde kullanmaya çalışıyorlar öğrencilerin bu bakış açısında eğitim almaları iyi olabilir bence, yiyecek içecek fotoğrafçılığı ve sosyal medya yöneticiliği programa dahil edilmeli ve seçmeli ders olarak kalmamalı."

K6 adlı katılımcı:

"Program bence güzel olmuş, benim önerim ilk dönemde seçmeli ders yerine mutfağa giriş adı altında bir ders eklenebilir, öğrencilerin mutfaktaki temel kavram ve teknikleri öğrendiği bir ders olması onlar için faydalı olacaktır. Sonraki dönemler için seçmeli ders çeşitliliğinin arttırılması daha iyi olabilir diye düşünüyorum mesela glütensiz ürünler ve vegan ürünlerin öğretilmesi sektörde önemli bir açığı kapatabilir, öğrenciler sevdikleri şeyleri yaptıkları zaman daha başarılı oluyorlar bu yüzden de seçmeli dersler onlar için iyi bir fırsat."

K7 ve K8 adlı katılımcılar seçmeli derslerin artması konusunda görüş belirtirken K10 adlı katılımcı ise bitirme ödevlerinin önemli olabileceği konusunda görüş belirtmişlerdir.

K11 adlı katılımcı:

"Çikolata yapım teknikleri günümüz popüler akımlarından birisi bence çikolata dersleri programda mutlaka bulunmalı, ayrıca butik pastacılık konusunda da bir ders konulabilir."

K13 adlı katılımcı:

"Ders programı değil ama seçmeli dersler için yorum yapabilirim, diğer okullara baktığımızda sadece sektöre yönelik derler ön plana çıkıyor bu önerideki seçmeli derslerin öğrencilerin kişisel ve sektörel gelişimi için fayda sağlayacağını düşünüyorum ve biraz daha arttırılmasını öneririm."

K15 adlı katılımcı:

"Bence program güzel olmuş, dersler ve içerikler iyi görünüyor, son planlama aşamasında ve ders içerikleri oluşturulurken ortaya güzel bir eğitim programı çıkacaktır diye düşünüyorum."

Tablo 5.3 Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitim Programı Taslağı

ZORUNLU DERSLER						
S.No.	**Ders Kodu**	**DERSLER**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	BTU100	BİLGİSAYAR OKUR YAZARLIĞI	2	-	2	2
2	GSBHSH	SEÇMELİ GÜZEL SANATLAR/ İLK YARDIM	-	2	1	1
3	ORY100	ÜNİVERSİTE HAYATINA GİRİŞ	1	-	1	1
BİRİNCİ YARI YIL (GÜZ)						
S.No.	**Ders Kodu**	**BİRİNCİ YARI YIL (GÜZ)**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	PSTXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS I	1	2	2	4
2	PSTXXX	ALANDIŞI SEÇMELİ DERS I	2	-	2	4
3	PST101	TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI	1	3	3	6
4	PST103	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK BİLGİLERİ	3	-	3	6
5	PST105	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	1	2	2	4
6	ATA101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	-	2	2
7	TÜRK101	TÜRK DİLİ I	2	-	2	2
8	ENG125	İNGİLİZCE I	2	-	2	2
TOPLAM			**16**	**7**	**18**	**30**
İKİNCİ YARI YIL (BAHAR)						
S.No.	**Ders Kodu**	**DERSLER**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	PSTXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS II	1	2	2	4
2	PSTXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS II	2	-	2	4
3	PST102	TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI I	2	4	4	6
4	PST106	TEMEL EKMEKÇİLİK UYGULAMALARI I	2	4	4	5
5	PST108	STAJ	-	40	-	5
6	ATA201	ATATÜRK İLKE VE İNKLAPLARI II	2	-	2	2
7	TÜRK102	TÜRK DİLİ II	2	-	2	2
8	ENG126	İNGİLİZCE II	2	-	2	2
TOPLAM			**13**	**50**	**18**	**30**
ÜÇÜNCÜ YARI YIL (GÜZ)						
S.No.	**Ders Kodu**	**DERSLER**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	PSTXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS III	1	2	2	4
2	PSTXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS III	2	-	2	4
3	PST201	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	2	-	3	3
4	PST203	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	2	-	2	2
5	PST205	TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI II	2	4	4	6
6	PST207	TEMEL EKMEKÇİLİK UYGULAMALARI II	2	4	4	5
7	PST209	TÜRK TATLILARI UYGULAMALARI I	1	2	2	3
8	PST211	PASTACILIKTA YENİ AKIMLAR	1	2	2	3
TOPLAM			**13**	**14**	**23**	**30**
DÖRDÜNCÜ YARI YIL (BAHAR)						
S.No.	**Ders Kodu**	**DERS**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	PSTXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS IV	1	2	2	4
2	PSTXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS IV	2	-	2	4
3	PST202	PROFESYONEL PASTACILIK	1	3	3	5
4	PST204	PROFESYONEL EKMEKÇİLİK	2	2	3	5
5	PST206	TÜRK TATLILARI UYGULAMALARI II	1	2	3	3
6	PST208	TASARIM VE ESTETİK	2	2	3	3
7	PST210	ULUSLARARASI GELENEKSEL EKMEKLER	1	2	2	3
8	PST212	ULUSLARARASI KREMALI VE SÜTLÜ TATLILAR	1	2	2	3
TOPLAM			**11**	**15**	**22**	**30**
GENEL TOPLAM			**53**	**86**	**81**	**120**

Tablo 5.4 Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitimi Programı Mesleki Seçmeli Dersler Taslağı

MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER						
S.No.	Ders Kodu	DERSLER	T	U	K	AKTS
1	PST301	YİYECEK İÇECEK FOTOĞRAFÇILIĞI VE SOSYAL MEDYA YÖNETİCİLİĞİ	1	2	2	4
2	PST302	KAHVE VE ÇAY KÜLTÜRÜ	1	2	2	4
3	PST303	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ	1	2	2	4
4	PST304	SÜTLÜ TATLILAR VE DONDURMA UYGULAMALARI	1	2	2	4
5	PST305	İÇECEK TEKNOLOJİSİ VE BAR YÖNETİMİ	1	2	2	4
6	PST306	SUNUM TEKNİKLERİ	1	2	2	4
7	PST307	PASTACILIKTA DEKORASYON TEKNİKLERİ	1	2	2	4
8	PST308	MEDYA VE GASTRONOMİ	1	2	2	4
9	PST309	ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	1	2	2	4
10	PST310	ŞEKER HAMURU MODELLEME TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	1	2	2	4
11	PST311	YÖRESEL EKMEKLER VE HAMUR İŞLERİ	1	2	2	4
12	PST312	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	1	2	2	4
13	PST313	CATERING HİZMETLERİ	1	2	2	4
14	PST314	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	1	2	2	4
15	PST315	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	1	2	2	4

Tablo 5.5 Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitimi Programı Alan Dışı Seçmeli Dersler Taslağı

ALAN DIŞI SEÇMELİ DERSLER						
S.No.	Ders Kodu	DERSLER	T	U	K	AKTS
1	PST316	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE TEKNİKLERİ	2	-	2	4
2	PST317	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE FİNANSAL YÖNETİM	2	-	2	4
3	PST318	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE ÜRETİM YÖNETİMİ	2	-	2	4
4	PST319	YEMEK SOSYOLOJİSİ	2	-	2	4
5	PST320	GİRİŞİMCİLİK	2	-	2	4
6	PST321	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	-	2	4
7	PST322	E-TİCARET	2	-	2	4
8	PST323	TURİZM MEVZUATI	2	-	2	4
9	PST324	PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI	2	-	2	4
10	PST325	HİZMET PAZARLAMASI	2	-	2	4
11	PST326	HALKLA İLİŞKİLER	2	-	2	4
12	PST327	TİCARET HUKUKU	2	-	2	4
13	PST328	İSTATİSTİK	2	-	2	4
14	PST329	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU	2	-	2	4
15	PST330	YEMEK KÜLTÜRÜ VE MÜZİK	2	-	2	4

6. SONUÇ ve ÖNERİLER

6.1. Sonuç

İşverenler işgücü ihtiyacını karşılamak için sıklıkla çalışanların tanıdıklarından yardım aldıkları görülmüştür. Çünkü üniversite mezunu yetkin olarak eğitim almış yeni usta adaylarının sektöre geçişi düşünüldüğü kadar kolay olmamaktadır. Bu sorunun nedeni olarak araştırma sonunda varılan ilk çıkarım mezun oldukları üniversitelerin kariyer yönlendirme merkezleri ve üniversite sektör iletişiminin yeterli olamadığıdır. Bu sonuçla karşılaşılan temel problem yeni mezun olan öğrencilerin iş ararken sınırlı imkanlara sahip olmaları ve kariyer yönlendirmelerinde hem sektör hem de akademik olarak eksiklikler bulunduğu söylenebilmektedir. İş verenlerin personel ihtiyaçlarını karşılamak için sosyal medya hesaplarını kullanmaları faydalı olabilir. Açık pozisyonların ve istenilen niteliklerin sosyal medya hesapları üzerinden paylaşması ilanların görünürlüğü arttırarak yeni mezunların sektördeki açık pozisyonlardan daha kolay ve etkili haberdar olmasını sağlayabilir.

Personel değiştirme ve işe alma sıklığının ara sıra seçeneğinde yoğunlaşması iki taraflı inceleme gerektiren bir durumdur. Bu oranın fazla olması işveren veya personel tarafından kaynaklanmaktadır. İşveren tarafından kaynaklanıyor ise; personelin işe uyum sağlayamaması, aranan özelliklerin tamamını yerine getirememesi, iletişim sorunu gibi pek çok şekilde yorumlanabilir. Personel tarafından kaynaklanıyor ise; işyerinin olumsuz koşulları, ulaşım zorluğu, maddi imkanları daha iyi bir iş bulması gibi yine pek çok şekilde yorumlanabilir. Bunların uygun biçimde çözüme ulaştırılması personel değiştirme sıklığını azaltabilir.

Pastacılık sektörü içinde yetişmiş ve ustalaşmış personelin eksik yönlerinin var olduğunu düşünen katılımcıların oranının yüksek olduğu görüşmüştür. Bunun nedeni işi sadece daha önce çalıştıkları ustalarından öğrenmiş olmalarından ve herhangi bir eğitim almamış olmalarından kaynaklı olabilir. Bu tür çalışanların işe alımı sırasında teorik bilgisinin ölçülebileceği bir sınav ve uygulama yapılabilir. Ayrıca teorik bilgi eksikleri, hizmet içi eğitimler verilerek giderilebilir.

Sektör çalışanlarının tamamı Gastronomi, Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olmuş ancak iş deneyimi olmayan yeni mezunlarla çalışabileceklerini söylemişlerdir. Kişiler sektörün yaşadığı sıkıntıların farkında olduklarını belirtirken nitelikli personel ihtiyacı eksikliğine ve yeni bir bakış açısına ihtiyaç olduğuna da görüşmelerde

değinmişlerdir. Konunun çözümü için işverenler üniversiteler ile daha etkin bir iletişim kurabilir. Böylelikle bu bölümlerden mezun olan öğrenciler kendi imkanlarıyla iş aramak zorunda kalmaz. Öğrenciler mezun olduklarında kendi bölümlerine uygun iş imkanlarının olması, bu bölümü tercih etmeleri için bir geçerli bir neden olabilmektedir.

Üniversitelerin Gastronomi, Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olan öğrenciler ile çalışan işverenlerden %50'si bu kişilerin yeterliliği konusunda olumsuz düşünceye sahiplerdir. Bunun nedeni, üniversitede verilen teorik derslerle sektör uygulamaları arasındaki farklılıklar olabilmesidir. Üniversitelerde verilen derslerin daha verimli ve geri dönüşü alınabilecek şekilde yenilenmesi ve sektörle iş birliği içerisinde geliştirilmesi sağlanabilir.

Gastronomi, Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olmuş personeli, yeni ürün ve işi geliştirme için tercih edebileceklerini söyleyen işverenlerin %80 oranında olması sektörün daha iyi yerlere gelmesini istemeleri şeklinde yorumlanabilir. Bu oranın yüksek olduğu düşünülse de bu mezunları tercih etmek istemeyen %20'lik kısmın azaltılması için üniversitelerdeki ders programlarının sektör beklentilerine uygun derslerle güncellenmesi ve eksik konular için sektör beklentilerine uygun derslerin eğitim planına dahil edilmesi uygun olabilir. Böylece sektör ve üniversite iş birliğinin sağlanabileceği düşünülmektedir.

Gastronomi ve aşçılık bölümlerinden mezun olan öğrenciler, sektörün aradığı özelliklere sahip birer eleman olarak yetiştirilmeye çalışılmaktadır. Ancak gastronomi ve aşçılık alanı birçok konuda uzmanlık gerektirecek bölümlere ayrılmıştır. Öğrencilerin akademik hayatları süresince bütün bu alanlarda uzman olarak yetiştirilebilmeleri olanaksızdır. Bu nedenle uzmanlık alanlarına yönelik programların açılması düşünülebilir. Pastacılık ve Ekmekçilik Bölümü, bu programlara verilebilecek iyi bir örnek olabilir.

Mezun olan öğrencilerin sektör isteklerini karşılamadaki yeterliliklerine yönelik soruya, akademisyenlerin %40'ı olumlu %60'ı olumsuz yanıt vermişlerdir. Sonuca bakıldığında olumsuz bir kanaat oluşabilir ancak burada önemli olan uzmanlık konusudur. Öğrencilerin herhangi bir alanda sahip oldukları uzmanlık düzeyinin yetersiz olduğunun düşünülmesi, genelde başarısız olacakları anlamına gelmemelidir. Bu nedenle akademisyenlerin %60'lık çoğunluğunun olumsuz düşünmesi normal olarak karşılanabilir. Karşımıza çıkan sonuç araştırmamızın amacını destekler niteliktedir. Bu tür branşlaşma

gerektiren uzmanlık alanları için yeni bölümler açılmasının hem sektör hem de mezun öğrenci için yararlı olabileceği düşünülmektedir.

Katılımcıların tamamı Pastacılık ve Ekmekçilik programının ayrı bir bölüm olarak planlamasının öğrencilerin kendi alanlarında ön plana çıkabileceğini söylemişlerdir. Branşlaşma ile alınan eğitimin sektör beklentilerini doğru karşılayabileceği düşünülebilir.

Katılımcılar Pastacılık ve Ekmekçilik eğitimlerinin yiyecek ve içecek sektöründe önemin büyük olduğunu vurgulamışlardır. Literatür taramasında edinilen bilgilere bakıldığında tarihin başlangıcı ve insanın yaşamının var olabilmesinin temel unsurlarından olan beslenme ihtiyacının karşılanmasında tahılların yerinin önemli olduğu bilinmektedir. İlk buluntulardan günümüze kadar tahıllardan üretilen ekmek tüm toplumlarda önemli bir besin kaynağı olarak kullanılmıştır. Ekmeğin çeşitli meyveler ve bal ile tatlandırılması sonucunda ortaya çıkan pastalarında bugünlere kadar uzanan önemli bir tarihe sahip oldukları bilinmektedir. Yapılan görüşmeler sonucunda günümüzde popüler bir akım olmaya başlayan pastacılık ve ekmekçilik sektörünün gerek akademik personel gerekse sektör işverenleri ve çalışanları tarafından da öneminin vurgulandığı görülmektedir.

Araştırmaya katılan akademik personelin tamamı pastacılık ve ekmekçilik bölümünden mezun olan öğrencilerin sektöre yeni bir bakış açısı getireceğine inanmaktadır. Verilen cevaplar üç ana başlıkta toplanmıştır. Başlıklar içinde en yüksek oran uzmanlaşma sayesinde yenilik sağlanacağı şeklinde olmuştur. Araştırmanın önemli basamaklarından biri olan uzmanlaşma konusunun akademik personel tarafından da önemsendiği görülmektedir.

Katılımcılardan gelen cevaplar incelendiğinde diğer yüksek oran yaratıcılık ile yenilik sağlanacağı şeklinde olmuştur. Bu da pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araştırmaların artması ve gelişen teknoloji ile birleşmesi sebebiyle önemli bir duruma geldiğini göstermektedir. Açılacak olan pastacılık ve ekmekçilik programına sektörü ve sektörün gelişimini takip eden derslerin eklenmesinin mezun olacak öğrenciler açısından avantajlı olacağı düşünülmektedir. Katılımcılardan gelen bir diğer cevap ise kalıcı ve sağlıklı bir yenilik olacağı şeklindedir. Bu cevap pastacılık ve ekmekçilik alanında ustalaşmış ve sektörde uzun yıllardır çalışmakta olan personelin gelişime ve yeniliklere açık olmama sorununu bir kez daha ortaya çıkarmıştır. Üniversiteden yeni mezun olan öğrencilerin pastacılık ve ekmekçilik alanıyla ilgili gelişmelere hâkim olması gerektiği düşünülmektedir.

6.2 Türkiye'deki Vakıf Üniversitelerine Yönelik Pastacılık ve Ekmekçilik Program Önerisi Listesi

Program dersleri hazırlanırken yapılan araştırmada Türkiye ve yurtdışında verilen eğitimlerde içeriklerin sıklıkla benzer olduğu fakat farklı isimlerin kullanıldığı gözlemlenmiştir. Önerilen program Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS)'ne uygun olarak planlanmıştır. Avrupa Kredi transfer Sistemi (AKTS), öğrencilerin iş yüküne dayalı bir kredi sistemidir. Öğrencilerin bir dersi başarıyla tamamlamaları için yapmaları gereken çalışmaların tümünü (teorik ders, uygulama, seminer, bireysel çalışma, sınavlar, ödevler vb.) tanımlayan kredi birimidir. İlk başlarda kredi transferi için düşünülen bu sistem, bölgesel, ulusal, kurumsal ve Avrupa eğitim seviyelerinde kredi toplama sistemi olarak da kullanılmaktadır. (Başkent Üniversitesi, 2021)

Önerilen program 4 dönem ve en az 120 AKTS olarak öğrencilerin temelden başlayarak uzmanlığa ulaşmaları hedeflenerek planlanmıştır. Yapılan literatür taraması, incelenen eğitim programları ve röportajlar sonucunda önerilen taslak programa yapılan geri dönüşler sonrasında "Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitim Programı Tablosu" (Tablo 6.1), Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Eğitimi Mesleki Seçmeli Dersler Listesi" (Tablo 6.2) ve "Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Eğitimi Alan Dışı Seçmeli Dersler Listesi" (Tablo 6.3) olarak hazırlanmış ve öneride bulunulmuştur.

Tablo 6.1 Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitim Programı Tablosu

ZORUNLU DERSLER						
S.No.	**Ders Kodu**	**DERSLER**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	BTU100	BİLGİSAYAR OKUR YAZARLIĞI	2	-	2	2
2	GSBHSH	SEÇMELİ GÜZEL SANATLAR/ İLK YARDIM	-	2	1	1
3	ORY100	ÜNİVERSİTE HAYATINA GİRİŞ	1	-	1	1
BİRİNCİ YARI YIL (GÜZ)						
S.No.	**Ders Kodu**	**BİRİNCİ YARI YIL (GÜZ)**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	PSTXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS I	1	2	2	4
2	PSTXXX	ALANDIŞI SEÇMELİ DERS I	2	-	2	4
3	PST101	TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI	1	3	3	6
4	PST103	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK BİLGİLERİ	3	-	3	6
5	PST105	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	1	2	2	4
6	ATA101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	-	2	2
7	TÜRK101	TÜRK DİLİ I	2	-	2	2
8	ENG125	İNGİLİZCE I	2	-	2	2
TOPLAM			**16**	**7**	**18**	**30**
İKİNCİ YARI YIL (BAHAR)						
S.No.	**Ders Kodu**	**DERSLER**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	PSTXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS II	1	2	2	4
2	PSTXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS II	2	-	2	4
3	PST102	TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI I	2	4	4	6
4	PST106	TEMEL EKMEKÇİLİK UYGULAMALARI I	2	4	4	5
5	PST108	STAJ	-	40	-	5
6	ATA201	ATATÜRK İLKE VE İNKLAPLARI II	2	-	2	2
7	TÜRK102	TÜRK DİLİ II	2	-	2	2
8	ENG126	İNGİLİZCE II	2	-	2	2
TOPLAM			**13**	**50**	**18**	**30**
ÜÇÜNCÜ YARI YIL (GÜZ)						
S.No.	**Ders Kodu**	**DERSLER**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	PSTXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS III	1	2	2	4
2	PSTXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS III	2	-	2	4
3	PST201	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	2	-	3	3
4	PST203	YİYECEK İÇECEK FOTOĞRAFÇILIĞI VE SOSYAL MEDYA YÖNETİCİLİĞİ	2	-	2	2
5	PST205	TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI II	2	4	4	6
6	PST207	TEMEL EKMEKÇİLİK UYGULAMALARI II	2	4	4	5
7	PST209	TÜRK TATLILARI UYGULAMALARI I	1	2	2	3
8	PST211	ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	1	2	2	3
TOPLAM			**13**	**14**	**23**	**30**
DÖRDÜNCÜ YARI YIL (BAHAR)						
S.No.	**Ders Kodu**	**DERS**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
1	PSTXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS IV	1	2	2	4
2	PSTXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS IV	2	-	2	4
3	PST202	PROFESYONEL PASTACILIK	1	3	3	5
4	PST204	PROFESYONEL EKMEKÇİLİK	2	2	3	5
5	PST206	TÜRK TATLILARI UYGULAMALARI II	1	2	3	3
6	PST208	TASARIM VE ESTETİK	2	2	3	3
7	PST210	BİTİRME ÖDEVİ ÜRÜN GELİŞTİRME PASTACILIK	1	2	3	3
8	PST212	BİTİRME ÖDEVİ ÜRÜN GELİŞTİRME EKMEKÇİLİK	1	2	3	3
TOPLAM			**11**	**15**	**22**	**30**
GENEL TOPLAM			**53**	**86**	**81**	**120**

Tablo 6.2 Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitimi Mesleki Seçmeli Dersler Listesi

MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER						
S.No.	Ders Kodu	DERSLER	T	U	K	AKTS
1	PST301	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	1	2	2	4
2	PST302	KAHVE VE ÇAY KÜLTÜRÜ	1	2	2	4
3	PST303	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ	1	2	2	4
4	PST304	SÜTLÜ TATLILAR VE DONDURMA UYGULAMALARI	1	2	2	4
5	PST305	İÇECEK TEKNOLOJİSİ VE BAR YÖNETİMİ	1	2	2	4
6	PST306	SUNUM TEKNİKLERİ	1	2	2	4
7	PST307	PASTACILIKTA DEKORASYON TEKNİKLERİ	1	2	2	4
8	PST308	MEDYA VE GASTRONOMİ	1	2	2	4
9	PST309	PASTACILIKTA YENİ AKIMLAR	1	2	2	4
10	PST310	ŞEKER HAMURU MODELLEME TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	1	2	2	4
11	PST311	YÖRESEL EKMEKLER VE HAMUR İŞLERİ	1	2	2	4
12	PST312	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	1	2	2	4
13	PST313	CATERING HİZMETLERİ	1	2	2	4
14	PST314	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	1	2	2	4
15	PST315	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	1	2	2	4

Tablo 6.3 Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Eğitimi Alan Dışı Seçmeli Dersler Listesi

ALAN DIŞI SEÇMELİ DERSLER						
S.No.	Ders Kodu	DERSLER	T	U	K	AKTS
1	PST316	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE TEKNİKLERİ	2	-	2	4
2	PST317	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE FİNANSAL YÖNETİM	2	-	2	4
3	PST318	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE ÜRETİM YÖNETİMİ	2	-	2	4
4	PST319	YEMEK SOSYOLOJİSİ	2	-	2	4
5	PST320	GİRİŞİMCİLİK	2	-	2	4
6	PST321	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	-	2	4
7	PST322	E-TİCARET	2	-	2	4
8	PST323	TURİZM MEVZUATI	2	-	2	4
9	PST324	PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI	2	-	2	4
10	PST325	HİZMET PAZARLAMASI	2	-	2	4
11	PST326	HALKLA İLİŞKİLER	2	-	2	4
12	PST327	TİCARET HUKUKU	2	-	2	4
13	PST328	İSTATİSTİK	2	-	2	4
14	PST329	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU	2	-	2	4
15	PST330	YEMEK KÜLTÜRÜ VE MÜZİK	2	-	2	4

Program önerisinde her dönem için iki adet seçmeli ders planlamıştır. Bu derslerden bir tanesi öğrencilerin ilgi ve hedefleri doğrultusunda eğitim alabilmelerini sağlamak amacıyla oluşturulan "Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitimi Mesleki Seçmeli Dersler Listesi" (Tablo 6.2), bir diğeri "Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Eğitimi Alan Dışı Seçmeli Dersler Listesi (Tablo 6.3)'dir.

Görüşlerine başvurulan katılımcı gruplarından ilki olan sektör iş verenleri ve yöneticilerden alınan geri dönüşlerde derslerin uygun olduğu fakat staj imkanının arttırılması gerektiği ortak yorum olarak öne çıkmıştır. Oluşturulan program 120 AKTS ve 4 dönem olarak tasarlanmıştır, ders yoğunluğunun hazırlanan eğitim programının dışına çıkartılamayacağı için ikinci dönemde planlanan staj dersinin arttırılması uygun görülmemiştir. Bunun yerine isteyen öğrencilere dönem sonunda yaz stajı uygulaması planlanabilir.

Akademik personelden toplanan geri dönüşlere göre önerilen program şu şekilde düzenlenmiştir.

Günümüz popüler akımları ve yenilikçi teknolojilerinin, öğrencilerin kariyer planlamasında önemli bir yeri olduğu düşünülerek seçmeli dersler arasında bulunan "Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı ve Sosyal Medya Uzmanlığı" dersi üçüncü dönemde zorunlu ders olarak verilen "Mutfak Hizmetleri Yönetimi" dersinin yerine eklenmiştir. "Mutfak Hizmetleri Yönetimi" dersi mesleki seçmeli dersler listesine eklenmiştir. Mesleki seçmeli dersler listesinde bulunan "Pastacılıkta Yeni Akımlar" dersinin günümüz piyasası beklentileri ve geri dönüşler doğrultusunda "Çikolata Yapım Teknikleri" dersi ile değiştirilmesi uygun görüşmüştür.

Yapılan görüşmeler sonucunda taslak programın dördüncü döneminde verilmesi planlanan "Uluslararası Geleneksel Ekmekler" ve "Uluslararası Kremalı ve Sütlü Tatlılar" derslerinin değiştirilmesine karar verilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda bu derslerin yerine iki adet bitirme projesi konulmasına karar verilmiştir, bitirme projeleri öğrencilerin kendilerini keşfetmeleri ve sektöre yeni ürünler kazandırabilmeleri amacıyla eklenmiştir.

Araştırma bulgularına göre; pastacılık ve ekmekçilik sektöründe çalışan personellerin sektör iş veren ve yöneticilerinin nitelikli iş gücü beklentisini tam olarak karşılayamadıkları görüşüne varılmıştır. Sektör çalışanlarının nitelikli iş gücü ihtiyacını karşılayabilmesi için bu bölümlerin sayısının artmasının gerekliliği ortaya çıkmıştır.

Türkiye' de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde sadece üç üniversitede bulunan pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programlarının yetersiz olduğu görülmektedir. Öğrencilerin aldıkları aşçılık ve gastronomi eğitimlerinin branşlaşma konusunda yetersiz kalabildiği ve pastacılık ve ekmekçilik gibi bölümlerin branşlaşma ve kariyer edinme konularında öğrencilere fayda sağlayacağı kanaatine varılmıştır. Yapılan literatür taraması sonucunda vakıf üniversitelerinde açılabilecek pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programlarının, bu üniversitelerin imkanları göz önünde bulundurulduğunda öğrencilere dünya standartlarında eğitim fırsatı sağlayabilecekleri düşünülmektedir. Malzeme temini ve ekipman konusunda yaşanan sıkıntıların vakıf üniversitelerinin imkanları sayesinde asgari boyuta inebileceği öngörülmektedir.

Önerilen programın kazanımları şu şekilde olacaktır.

- Pastacılık ve ekmekçilikle ilgili temel kavramları ve uygulamaları öğrenir.
- Pastacılık ve ekmekçilikle ilgili mutfak ekipmanlarına, pişirme yöntemlerine hakim olur.
- Mutfak güvenliği ve risk değerlendirmesi ile ilgili teknik bilgilere hakim olur.
- Pastacılık ve ekmekçilikle ilgili öğrendiği temel bilgileri geliştirerek kariyer sahibi olma imkanına ulaşır.
- Mutfak içinde hijyeni nasıl sağlayacağını bilir, kişisel bakıma ve giyinme koşullarına dikkat eder.
- Gıda güvenliği ile ilgili bilgileri öğrenir, bu bilgileri pratikte kullanabilir.
- Pastacılık ve ekmekçilikle ilgili öğrendiği bilgileri ürün geliştirmede kullanır.
- Yiyecek İçecek sektöründe kullanılan bilişim sistemlerine hakim olur.
- Aldığı eğitimlerle karşılaştığı sorunların üstesinden gelebilecek yeterliliğe sahip olur.
- Görsel algısı yüksektir ve ürettiği ürünlerle insanları etkileyebilecek sunumlar hazırlar.
- Aldığı eğitimler doğrultusunda temel hak ve yükümlülükler hakkında bilgiye sahiptir.

Araştırmanın hazırlandığı tarih itibariyle dünyada örnekleri bulunan fakat Türkiye'deki üniversitelerde henüz örneği bir bulunmayan pastacılık ve ekmekçilik lisans programlarının araştırılması ve Türkiye'deki üniversitelere uygun bir program önerilmesi yeni bir araştırma konusu olabilir.

Araştırmanın amacı olan Türkiye'deki vakıf üniversitelerine yönelik pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programı önerisi sonucunda açılacak bölümlerden mezun olan öğrencilerin aldıkları nitelikli eğitimler sonucunda iyi bir kariyer sahibi olacakları düşünülmektedir. Pastacılık ve ekmekçilik sektöründeki nitelikli iş gücü beklentisinin

halihazırda eğitim veren aşçılık ve gastronomi bölümlerinden farklı olarak, bu alanda uzmanlaşmış bireyler tarafından sağlanmasının sektör için önemli olduğu düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

Açan, B. (2007). Kolayda Mallarda Müşteri Profili ve Tüketim Tercihleri: İstanbul Halk Ekmek Müşterilerine Yönelik Bir Araştırma. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21*(2).

Akça, K. (2015). Anayasa Mahkemesi Kararlarında Mülkiyet Hakkı. *İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi , 1*.

Akdeniz Üniversitesi. (2021). *Göynük Mutfak Sanatları MYO*. Pastacılık ve Ekmeçilik: http://goynuk.akdeniz.edu.tr/pastacilik-ve-ekmekcilik/ adresinden alındı

Akkaya, A., Bayrakçı, S., & Özcan, C. (2018). Osmalı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekan ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği. *Journal Of Toruism and Gastoronmy Studies, 6*(3), 60-80.

Aksoy, M., Akbulut, A., & Iflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı. *Journal Of Tourism and Gastronmy Studies, 4*(1), 96-103.

Aksuner, H. (1994). Bread Making Technolgy. Ankara.

Alcock, J. (1998). *Le Cordon Bleu: Klasik Fransız Yemekleri.* İstabul: Dost Kitabevi.

Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya Mutfak Türk Kültürü: Türk Mutfağı, Kültür ve Turizm Bakanlığı. *Dergipark*.

Altunışık, R., Çoşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2010). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: SPSS Uygulamalı. Sakarya Yayıncılık.

Aman, F. (2012). Bronislaw Malinowski'nin Kültür Teorisi. *T.C. Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 21*(1), 135-151.

Anameriç, H., & Rukancı, F. (2004). ORTAÇAĞDA İLK ÜNİVERSİTELER: STUDIUM GENERALE. *Felsefe Dünyası*(39), 170-186.

Antalyalı, Ö. L. (2007). Tarihsel Süreç İçersisinde Üniversite Misyonlarının Oluşumu. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(6).

Argun, M. (2009). *Buğday Ununun Ekmekçilik Kalitesinin Tahmininde Kullanılan Uzatmalı Zeleny Sedimantasyon Testinin Süre ve Sıcaklık Yönünden Standardizasyonu*. Konya: Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Arslanoğlu, İ. (2000). Kültür ve Medeniyet Kavramları. *Tük Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*(15), 370-379.

Atan, R. (2017, Aralık 21). *Dünden Bugüne Pastanın Masalsı Tarihi*. 2021 tarihinde Gastromanya: https://gastromanya.com/dunden-bugune-pastanin-masalsi-tarihi/ adresinden alındı

Ataseven, B. (2021). Nitel Bilimsel Araştırmalarda Veri Kalitesinin Önemi. *Marmara Üniversiesi İ.İ.B Dergisi, 33*(2), 543-564.

Balcı, A. (2005). *Açıklamalı Eğitim Yönemi Terimleri Sözlüğü.* Ankara: Tek Ağaç Yayınları.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5*(2), 368-388.

Başkent Üniversitesi. (2021, Ağustos). *Başkent Üniversitesi Bilgi Paketi*. Başkent Üniversitesi: https://truva.baskent.edu.tr/bilgipaketi/?dil=TR&menu=kurumsal&inner=AKTS adresinden alındı

Batu, S., İftar, G., & Uzuner, Y. (2004). Özel Gereksinimli Öğrencilerin Kaynaştırıldığı Bir Kız Meslek Lisesindeki Öğretmenlerin Kaynaştırmaya İlişkin Görüş ve Önerileri. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Özel Eğitim Dergisi, 5*(2).

Baysal, A. (2020). *Beslenme.* Ankara: Hatipoğlu Yayınevi.

Belge, M. (2012). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü.* İstanbul: İletişim Yayıncılık.

Biryol, U. (2015). *Pokutsal*. 2021 tarihinde Pokutsal: https://pokutsal.com/blog-pastaciligin-tarihi-7 adresinden alındı

Bocuse, Institut Paul. (2021). *Institut Paul Bocuse*. 2021 tarihinde Institut Paul Bocuse: https://en.institutpaulbocuse.com/wp-content/uploads/sites/2/2020/11/nos_cursus_en_2021.pdf adresinden alındı

Bostan, H. (2016). Antropoloji, Kültür ve Güvenlik. *Güvenlik Bilimleri Dergisi, 5*(2), 1-31.

Büyüktaş, H. (2009, Mayıs). Vakıf Üniversitelerindeki Teknik Ön Lisans Programlarını Tercih Eden Öğrencilerin Üniversite Tercihini Etkileyen Faktörler. Konya.

Chong, G. (2012). Jean-Anthelme Brillant-Savarin's 1825 Treatise on The Mouth and İngestion. *Singapore Dental Jourenel, 33*, 31-36.

Civitello, L. (2011). *Cuisine and Culture: A History Of Food and People* (Cilt 3). New Jersey.

Creswell, J. W. (2017). *Eğitim Araştırmaları Nitel ve Nicel Araştırmanın Planlanması, Yürütülmesi ve Değerlendirilmesi.* İstanbul: Edam Yayıncılık.

Creswell, John W. (2003). *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches.* California, USA: Sage Publications.

Çavuş, Ş. (2010). *Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler, Uygulamar ve Örnek Olaylar* (Cilt 1). Ankara: Detay Yayıncılık.

Çetin, A. (2008). Karahanlı/Selçuklu/Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı. *Kültür ve Turizm Bakanlığı*(1), 39-55.

Çetin, M., & Boylu, Y. (2017). Türkiye'de Yüksek Öğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5*(4), 489-503.

Çetin, N., & Balanuye, Ç. (2015). Değerler ve Eğitim İlişkisi Üzerine. *Kaygı Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Felsefe Dergisi*(24).

Çokgezen, M., & Erdene, O. (2015). Gelişmekte Olan Ülkelerde Yaygın Eğitimin Yoksulluğu Azaltma Üzerindeki Etkisi. *Çukurova Üniversitesi İİBF Dergisi, 19*(2). 2021 tarihinde alındı

Dağdeviren, A. (2007). Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açıdan Değerlendirilmesi . *T.C. Balıkesir Üniversitesi Soyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı Yüksek Lİsans Tezi*.

Dalğıran, Y. (2014). Asil-Vekil İlişkisinde Asilin Körlüğü: Türkiye'de Asil Vekil İlişkisinde Vekilin Sahip Olduğu Güce Bağlı Olarak Asilin Tutumunun İncelenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Danaher, P. (2012). An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders: Masters Dissertation, Dublin.

Demir, Y. (2017). Osmanlı Devletinin Kuruluşu ve Bizans-Avrupa Ekseninde Cereyan Eden Münasebetler. *İhya Uluslararası İslam Araştırmaları Dergisi, 3*(2), 54-91.

Demirel, Ö., & Kaya, Z. (2012). *Eğitime Giriş* (18 b.). Ankara: Pegem Akademi. 2021 tarihinde alındı

Demirgül, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Arşatırma Dergisi, 3*(1).

Doğu Akdeniz Üniversitesi. (2021). *Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı*. 2021 tarihinde https://www.emu.edu.tr/tr/programlar/pastacilik-ve-ekmekcilik-on-lisans-programi-turkce/1576 adresinden alındı

Donnely, M. (2002). Christian History. *21*(1), 19-22.

Düzgün, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamyadan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies, 3*(1), 41-47.

Ekincek, S., Göde, M., Öncel, S., & Yolal, M. (2017). Gastronomy and Culinary Art Education In Turkey: Departmant Head's Perpective. *Studia UBBB Negotiva, 1*(62), 23-43.

Ekinci, A. (2018, Ocak 18). Pastanın da Bir Tarihi Var. *Food Time.*

Erbil, B. (2015). *Apelasyon.* 2021 tarihinde Apelasyon: http://apelasyon.com/Yazi/205-gecmisten-gunumuze-pasta adresinden alındı

Eröz, M. (1969). *Sakarya'nın Hizmetinde Yeni Bir İçtimai İlim ve Sosyal Antropoloji.* İstanbul.

Ertaş, Y., & Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfağı Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2*(1).

Etme, E. İ. (2020). *Ekmek İsraf Etme.* 2020 tarihinde http://www.ekmekisrafetme.com/Pages/GenelBilgiler/DunyadaIsraf.aspx adresinden alındı

Girgin, G. K., Demir, Ö., & Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı (The Best Cuisines in the World and Turkish Cuisine). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*(5), 219-229.

Gökalp, Z. (1961). *Milli Terbiye ve Maarif Meselesi.* Diyarbakır: Diyarbakır'ı Tanıtma ve Turizm Derneği Yayınları.

Gökçe, S. (2016). Lisans Düzeyinde Turizm Rehberliği Eğitimi Verilen Üniversitelerde Sanat Tarihi Eğitiminin Mesleki Turizm Eğitimindeki Yerine Yönelik Bir Değerlendirme. *T.C. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*.

Görkem, O., & Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 15*(58), 977-988.

Güç, A. (2001). Konfüçyüs ve Konfüçyüsçülük. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, 10*(2).

Güdek, M., & Boylu, Y. (2017). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*(5/4), 489-503.

Günay, D., & Durmuş, A. (2017, Kasım). Türkiye'de Yüksekö¤retimin Tarihsel Geliflimi veMevcut Durumu. *Yükseköğretim Dergisi*(7).

Güneş, E., Sorma, Ü., & Özata, G. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi, 1*(2), 67-73.

Güney, S. K. (2021). *ÜNİVERSİTE SEKTÖR İŞBİRLİĞİ ÇERÇEVESİNDE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI LİSANS PROGRAMLARININ TÜRK MUTFAĞINA YÖNELİK DERSLERİNİN SEKTÖR İHTİYAÇLARI BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ.* ANKARA, Türkiye: Başkent Üniversitesi. Ağustos 2021 tarihinde alındı

Güngör, A. (1998). Neolitik Dönemde Beslenmenin İnsan Morfolojisine Yansımaları. *Ankara Üniversites Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 38*(1-2).

Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı.* İstanbul: Oğlak Yayınları.

Hertzman, J. (2007). Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary programs: A survey of educators and industry, Doctoral Dissertation. *University of Nevada Las Vegas*.

İstanbul Üniversitesi. (2021). 2021 tarihinde https://cdn.istanbul.edu.tr/FileHandler2.ashx?f=kamu-hizmeti.docx adresinden alındı

Johnson Wales University. (2021). *JWU Baking & Pastry Arts*. 2021 tarihinde JWU: https://catalog.jwu.edu/programsofstudy/food-innovation-technology/baking-pastry-arts-bs/providence/ adresinden alındı

Kaleli Yılmaz, G. (2014). Kuramdan Uygulamaya Eğitimde bilimsel Araştırma Yöntemleri.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi. (2021). 2021 tarihinde Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi: https://kmu.edu.tr/sbmyo/sayfa/2609/bolumler/otel-,lokanta-ve-ikram-hizmetleri-bolumu/tr adresinden alındı

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi. (2021). *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Bilgi Paketi*. Ağustos 2021 tarihinde Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi: https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=63&curSunit=12580# adresinden alındı

Kavilli Arap, S. (2010). Türkiye Yeni Üniversitelerine Kavuşurken: Türkiye'de Yeni Üniversiteler ve KuruluşGerekçeleri. *65*(1).

Kılınç, M. (2012). Türkiye'de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebinin Tarihi Gelişimleri. *A Journal Of New World Sciences Academy, 7*(4), 63-73.

Kindersley, D. (1994). *Le Cordon Blue-Klasik Fransız Yemekleri.* Londra: Dorling Kindersley Limited.

Közleme, O. (2013). *Türk Mutfak Kültürü ve Din.* Rağbet Yayınları.

Krefting, L. (1991). L. Krefting içinde, *Rigor in qualitative research: the assessment of trustworthiness* (Cilt 45, s. 214-222). The American Journal of Occupational Therapy.

Le Cordon Bleu. (2021). 2021 tarihinde Le Cordon Bleu: https://www.cordonbleu.edu/home/en adresinden alındı

LeCompte, M. D., Borman, K. M., & Goetz, J. P. (1986). Ethnographic and qualitative research design and why it doesn't work. *30*, s. 42-57.

Lenôtre Ecole Professionnelle . (2021). *Certified Pastry Chef Training*. 2021 tarihinde https://www.ecole-lenotre.com/en/formations/pastry-chef-diploma/ adresinden alındı

Mankan, E., & Özçelik, Ö. (2016). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağındaki Et Yemeklerine İlişkin Görüşleri. *Kesit Akademisi Dergisi*(6), 164-177.

Mays, N., & Pope, C. (2000). Qualitative research in health care: Assessing quality in qualitative research. *1*(320), s. 50-52.

MEB. (2013). Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Strateji Belgesi ve Eylem Planı. Ankara.

MEB. (2021). *Neden Mesleki Eğitim*. Ağustos 2021 tarihinde Mesleğim Hayatım: https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/hakkimizda/mesleki-ve-teknik-egitimin-amaci adresinden alındı

Merriam, S. B. (2018). *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber [Qualitative Research A Guide to Design and Implementation]* (3 b.). Ankara: Nobel Yayınları.

Mertek, M. (2018). Neolitik ve Kalkolitik Çağ'da Konya Ovasındaki Yerleşim Yerlerinin Özellikleri. *T.C. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Eski Çağ Tarihi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*. Konya.

Milli Eğitim Bakanlığı. (2006). *Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin Mevcut Durumları ve Açılmalarına Zemin Oluşturacak Kriterlerin Belirlenmesi.* Ankara.

Murat, S. (2009). *Dünden Bugüne İstanbul'da Yaygın Eğitim.* İstanbul: İnkilap Kitapevi.

Oosterlinck, A., & Leuven, K. (2002). *Knowledge Management in Post-Secondary Education: Universities.* 2021 tarihinde OECD Working Paper: http://www.oecd.org/dataoecd/46/21/2074921.pdf adresinden alındı

ÖSYM. (2021). ÖLÇME, SEÇME VE YERLEŞTİRME MERKEZİ BAŞKANLIĞI: https://www.osym.gov.tr/TR,1371/tanimlar.html adresinden alındı

ÖSYM. (2021). *Türkiye Cumhuriyeti Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi*. Ağustos 2021 tarihinde ÖSYM: https://www.osym.gov.tr/TR,1371/tanimlar.html adresinden alındı

Özcan, H. (2016). Öğrencilerin Tercihlerine Etki Eden Faktörler Üzerine Bir Araştırma. *Anadolu Eğitim Liderliği ve Öğretim Dergisi*(4), 16-39.

Özdemir, B. (2001). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil Değerlendirmesine Yönelik Bir Araştırma. *Akdeniz Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*(2), 112-129.

Özdoğan, O. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Osmanlı Saray Mutfak Hiyerarşisi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Özgen, I. (2013). *Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Öztunalı, Ö. (2001). *Üniversiteler Tarihi ve Vakıf Üniversiteleri.* İstanbul Kültür Üniversitesi, İstanbul.

Öztürk, Y., & Görkem, O. (2012). Aşçılık Eğitimi Yeterliliğinin Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma. *Akdeniz Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi*. Antalya.

Patton, M. (1990). Qualitative Evaluation and Research Methods. SAGE Pumblications Inc.

QS World University Rankings. (2021). *Discover the world's top universities. Explore the QS World University Rankings*. 2021 tarihinde QS Top Universities: https://www.topuniversities.com/university-rankings/world-university-rankings/2021 adresinden alındı

Sargın, S. (2007). Türkiye'de Üniversitelerin Gelişim Süreci ve Bölgesel Dağılımı. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(5), 133-150.

Sayılır, S. (2012). Göçebelik, Konar-Göçerlik Meselesi ve Coğrafi Bakımdan Konar Göçerlerin Farklılaşması. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 563-580.

Seggie, F. N., & Bayyurt, Y. (2021). *Nitel Araştırma Yöntem, Teknik, Analiz ve Yaklaşımları* (Cilt 3. Baskı). Ankara.

Sevim, B., & Görkem, O. (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü. *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, 73-83.

Sezgin , F., & Pakel, M. (2012). Türk Milli Eğitim Sistemi Türkiye'nin Sorunlarına Ne Kadar Duyarlı? *4*(2).

Sezgin, A., & Bülbül, S. (2017). Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10*(4).

Study in Turkey. (2021). Study in Turkey: https://www.studyinturkey.gov.tr/StudyinTurkey adresinden alındı

Subjektif. (2006). 2021 tarihinde Subjektif: http://www.subjektif.com/felsefe/universite.htm adresinden alındı

Sürücüoğlu, M., & Özçelik, A. (2005). *Eski Türk Besinleri ve Yemekleri Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi* (Cilt 12). Ankara.

Şanlıer, N., Cömert, M., & Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırma Dergisi, 24*, 152-161.

Şengün, S. (2017). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Şenkaloğlu, S. (2021). Cumhuriyet Dönemi Türk Eğitim Sistemi ve Sorunları. *Akademia Eğitim Araştırmaları Dergisi, 6*(1), 24-36.

T.C. Cumhurbaşkanlığı Mevzuat Bilgi Sistemi. (2020). *Mevzuat Bilgi Sistemi.* 2021 tarihinde https://www.mevzuat.gov.tr/File/GeneratePdf?mevzuatNo=9768&mevzuatTur=KurumVeKurulusYonetmeligi&mevzuatTertip=5 adresinden alındı

Taşpınar, O., & Demirkol, Ş. (2017). *Dünden Bugüne Dünya Mutfakları: Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

TDK. (2021). *Türk Dil Kurumu*. 2021 tarihinde https://sozluk.gov.tr/ adresinden alındı

Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi.* İstanbul: Hayy Kitap.

Tezcan, M. (1985). *Eğitim Sosyolojisi.* Ankara: Ankara Bilimleri Eğitim Bilimleri Fakültesi.

The Culinary Institute of America. (2021). *CIA Baking and Pastry Arts Associate Degree*. 2021 tarihinde https://www.ciachef.edu/cia-baking-and-pastry-arts-associate-degree-program/ adresinden alındı

Tübitak. (2020). *Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Endeksi.* 2021 tarihinde Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu: https://tubitak.gov.tr/sites/default/files/18842/2020-gyue-2020-print.pdf adresinden alındı

Türk Dil Kurumu Sözlüğü (Cilt 11). (2011). Ankara, Ankara.

Uçar, C., & Özerbaş, M. (2013). Mesleki ve Teknik Eğitimin Dünyadaki ve Türkiye'deki Konumu. *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi, 2*(2).

Uzunağaç, Ö., & Özgüdenli, O. (2014). Selçuklu Anadolusu'nda Ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırma Dergisi, 1*(1), 43-72.

Walnut Hill College. (2021). 2021 tarihinde Walnut Hill College: https://www.walnuthillcollege.edu/programs-classes/degree-programs/pastry-arts/ adresinden alındı

Westminster Kingsway College. (2021). *Professional Patisserie - Level 3 Diploma*. 2021 tarihinde https://www.westking.ac.uk/course-detail/professional-patisserie-level-3-diploma/VCAT30509A19/ adresinden alındı

Whittemore, R., Chase, S. K., & Mandle, C. L. (2001). Qualitative Health Research. *Validity in qualitative research* (Cilt 11, s. 522-537). içinde

Yaman, M., & Ceylan, F. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi, 7*(3), 2172-2179.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçlin Yayıncılık.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. A. Yıldırım, & H. Şimşek. içinde Ankara: Seçkin Yayıncılık. Ağustos 2021 tarihinde alındı

Yılmaz, Z. (2004). Aristotales'in Eğitim Anlayışı . *Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*(10).

Yolcu, E. (2011). *1453'ten Günümüze İstanbul Üniversitesi.* İstanbul: T. C. İstanbul Üniversitesi.

YÖK. (2021). *Yükseköğretim Kurulu*. Yüksek Öğretim Kurulu: https://www.yok.gov.tr/kurumsal/tarihce adresinden alındı

Yurdatapan, S. (2014). Türkiye' de Ekmek Sanayi ve Ekmek Tüketimi Eğilimleri: Edirne İli Merkez İlçe Örneği.

Yurday, Y. (2019). Turizm Otelcilik Meslek Liseleri Aşçılık Programlarında Yaşanan Eğitim Sorunları ve Çözümleri. Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Yüksek Öğretim Kurumu. (2020). *Vakıf Yükseköğretim Kurumları.* 2021 tarihinde Yükseköğretim Kurumu: https://www.yok.gov.tr/Documents/Yayinlar/Yayinlarimiz/2020/vakif-yuksekogretim-kurumlari-2020-raporu.pdf adresinden alındı

Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi. (2020). 2021 tarihinde Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi: https://istatistik.yok.gov.tr/ adresinden alındı

Yükseköğretim Kanunu. (1981, 11 4). Mayıs 2021 tarihinde Türkiye Cumhuriyeti Mevzuat Bilgi Sistemi: https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.2547.pdf adresinden alındı

Yükseköğretim Kurulu. (2020). *Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu 2020.* 2021 tarihinde https://www.yok.gov.tr/Documents/Yayinlar/Yayinlarimiz/2021/universite-izleme-ve-degerlendirme-genel-raporu-2020.pdf adresinden alındı

Zhao, R. (2015). *A History of Food Culture in China.* New York.

EKLER

EK 1: Pastacılık ve Ekmekçilik Alanında Sektör İşverenleri Soru Seti

Soru 1: Cinsiyetiniz?

A- Kadın B- Erkek

Soru 2: Yaşınız?

A: 20-30 B:31-40 C: 41-50 D: 51-60 E: 60 üstü

Soru 3: Eğitim durumunuz?

A: İlköğretim B: Lise C: Ön lisans D: Lisans E: Lisansüstü

Soru 4: İşletmedeki pozisyonunuz?

A: İşletme Sahibi B: İşletme Yöneticisi C: Ustabaşı

Soru 5: İşletmenizin kuruluş yılı nedir?

Tarih:

Soru 6: İşletmenizde kaç kişi çalışmaktadır?

Çalışan sayısı:

Soru 7: İşletmenizi nasıl tanımlarsınız?

A: Pastane B: Kafe C: Fırın D: Diğer

Soru 8: Personel ihtiyacınızı nasıl karşılamaktasınız?

Soru 9: Personel değiştirme ve işe almak sıklığınız nedir?

Soru 10: Personel seçerken dikkat ettiğiniz nitelikler nelerdir ve nasıl bir deneyim beklentiniz bulunmaktadır?

Soru 11: Sizce Pastacılık ve Ekmekçilik alanında iyi bir şefin sahip olması gereken özellikler nelerdir?

Soru 12: Alaylı çalışanlardan aldığınız verim işinizin niteliği ve performansı için yeterli mi?

Soru 13: Size göre pastacılık ve ekmekçilik sektöründe usta olmuş alaylı personelin eksik yönleri var mıdır? Varsa nelerdir?

Soru 14: Üniversitelerin Gastronomi, Aşçılık ya da Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olmuş fakat deneyimsiz personel ile çalışmayı düşünür müsünüz?

Soru 15: Daha önce üniversitelerin Gastronomi, Aşçılık ya da Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olmuş personeliniz oldu mu? Olduysa yeterliliği hakkında düşünceleriniz nelerdir?

Soru 16: Sizce üniversite eğitimi almış bir personel işinize ve mutfağınıza artı değer katar mı?

Soru 17: Sizce üniversitelerin Gastronomi, Aşçılık ya da Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olmuş personel aldıkları eğitimler doğrultusunda yeni ürün ve işinizi geliştirme konusunda sizin için tercih sebebi olabilir mi?

Soru 18: Üniversitelerin Pastacılık ve Ekmekçilik bölümlerinden mezun olmuş bir personel iş yeriniz için iyi bir yönetici adayı olabilir mi?

EK 2: Pastacılık ve Ekmekçilik Alanında Görev Yapan Akademik Personel İçin Soru Seti

Soru 1: Cinsiyetiniz?

A- Kadın B- Erkek

Soru 2: Yaşınız?

A: 20-30 B:31-40 C: 41-50 D: 51-60 E: 60 üstü

Soru 3: Unvanınız?

A: Araştırma Görevlisi

B: Öğretim Görevlisi

C: Dr. Öğretim Üyesi

D: Doç. Dr. Öğretim Üyesi

E: Prof. Dr. Öğretim Üyesi

Soru 4: Sektör deneyiminiz bulunuyor mu?

A: Evet B: Hayır

Varsa kaç yıllık deneyime sahipsiniz:

Soru 5: Gastronomi / Aşçılık bölümünde kaç yıllık öğretim görevlisi deneyiminiz bulunmaktadır?

Yıl:

Soru 6: Üniversitelerin Gastronomi ve Aşçılık bölümlerinden mezun öğrencilerin yeterli teknik ve uygulamalı eğitim aldıklarını düşünüyor musunuz?

Soru 7: Sizce üniversitelerin Gastronomi ve Aşçılık bölümlerinden mezun öğrenciler tüm branşlarda başarılı olabilecek yeterliliğe sahip mi?

Soru 8: Sizce üniversitelerin Gastronomi ve Aşçılık bölümlerinden mezun öğrencilerin okurken branşlaşması verimliliği arttır mı?

Soru 9: Gastronomi ve Aşçılık bölümlerinde sektörün istihdam etmek istediği nitelikte öğrenci yetiştirilebiliyor mu?

Soru 10: Sizce Pastacılık ve Fırıncılığın ayrı bir bölüm olarak planlanması öğrencilerin kendi alanlarında öne çıkmalarına katkı sağlar mı?

Soru 11: Türkiye'de ya da yurtdışında verilen üniversite düzeyindeki pastacılık ve ekmekçilik eğitimlerinin içerikleri hakkında bilginiz var mı?

Soru 12: Pastacılık ve Ekmekçilik eğitimlerinin yiyecek ve içecek sektöründe nasıl bir öneme sahip olduğunu düşünüyorsunuz?

Soru 13: Sizce Türkiye'de sadece 2 üniversitede Pastacılık ve Ekmekçilik alanında eğitim verilmesi yeterli mi?

Soru 14: Sizce yeni hazırlanacak olan pastacılık ve ekmekçilik programında mutlaka olması gereken dersler nelerdir?

Soru 15: Sizce pastacılık ve ekmekçilik mezunu öğrenciler sektöre yeni bir soluk ve bakış açısı getirebilir mi?

Evrak Tarih ve Sayısı: 26.05.2021-35292

1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

26.05.2021

Sayı : E-62310886-302.14.01-35292
Konu : Selim Delil'in Etik Onay Başvurusu Hk.

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 29.04.2021 tarih ve 30415 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Selim Delil'in, Doç. Dr. M. Fikret Ateş'in danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSN4A9NH1Z Belge Doğrulama Adresi : https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebys

Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km 06790
Etimesgut/ANKARA
Telefon No:0 312 246 67 40 Faks No:0 312 246 66 05
e-Posta:adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi:www.baskent.edu.tr
Kep Adresi:baskentuniversitesi@hs02.kep.tr

Bilgi için: Gamze SONBAY
Koordinatör
Telefon No: 246 66 66 / 2078

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Sayı : 17162298.600-132
Konu : Tez Çalışması

18 MAYIS 2021

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Selim Delil'in Doç. Dr. M. Fikret Ateş'in danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.
Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/~~Olumsuz~~	

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Selim Delil'in, Doç. Dr. M. Fikret Ateş'in danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışmasının yapılabileceği görüşündeler.

Prof. Dr. Özcan Yağcı Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Selim Delil'in, Doç. Dr. M. Fikret Ateş'in danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans çalışmasının tasarımı ve içerik açısından uygun olduğu düşüncelerini iletmişlerdir.