T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNİN TEMEL SORUNLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Serkan SEMİNT

Enstitü Anabilim Dalı : TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY

Ağustos 2020

T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNİN TEMEL SORUNLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Serkan SEMİNT

Enstitü Anabilim Dalı : TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

Bu tez 20/08/2020 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği ile kabul edilmiştir.

JÜRİ	BAŞARI DURUMU
Jüri Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY	BAŞARILI
Üye: Doç. Dr. Şevki ULEMA	BAŞARILI
Üye: Doç. Dr. Selda UCA	BAŞARILI

BEYAN

Tez içindeki tüm verilerin akademik kurallar çerçevesinde tarafımdan elde edildiğini, görsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uygun şekilde sunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezde yer alan verilerin bu üniversite veya başka bir üniversitede herhangi bir tez çalışmasında kullanılmadığını beyan ederim

Serkan SEMİNT

20/08/2020

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca benden bilgi ve deneyimlerini esirgemeyen, her türlü desteği ile bana güç veren, tezimin her satırında, her hecesinde bilgisi olan, gece gündüz demeyip bıkmadan yol gösteren, bana sadece hocalık değil ablalık da yapan kıymetli danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY'a teşekkürü bir borç bilirim.

Ders döneminde bilgi ve deneyimlerinden yararlandığım saygıdeğer hocalarım Prof. Dr. Said KINGIR'a, Prof. Dr. Orhan BATMAN'a, Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY'a, Doç. Dr. Şevki ULEMA'ya, Dr. Arş. Gör. Ümit ŞENGEL'e, Arş. Gör. Veli CEYLAN'a ve Arş. Gör. Oğuz ÇOLAK'a

Ön lisans dönemimden bu yana her zaman yanımda olan ve bana her türlü yardımı sağlayan kıymetli hocam Dr. Öğr. Üyesi Gönül GÖKER'e

Tez sürecinde yanımda olan motivasyon kaynaklarım, değerli yeğenlerim Vildan SARICA ve Canan SEMİNT'e

Her zaman yanımda olan maddi manevi desteğini hep hissettiren, benimle birlikte bu yolda ilerleyen can dostum Dilek KARAKAŞ'a, kıymetli arkadaşım Serpil EMECEN'e ve her zaman yanımızda olan destekleri ile bizi hiç yalnız bırakmayan kıymetli abim Kürşad ÖZBAY'a

Hayatım boyunca bana yol gösteren, destekleri ile yoluma ışık tutan, bu günlere gelmemde en büyük katkısı olan canım aileme yürekten teşekkürlerimi sunuyorum.

En büyük teşekkürüm eğitim hayatımın temelini oluşturan, sırf okuyayım diye kulağındaki küpelerini satıp beni okula yazdıran, bu günlere gelmemdeki en büyük katkıya sahip olan kanatsız meleğim, rahmetli annem Emine SEMİNT'e…

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR ..... **i**
İÇİNDEKİLER ..... **ii**
KISALTMALAR ..... **iv**
TABLOLAR LİSTESİ ..... **v**
ŞEKİLLER LİSTESİ ..... **vi**
ÖZET ..... **vii**
SUMMARY ..... **viii**

BÖLÜM 1.
GİRİŞ **1**
1.1. Araştırmanın Konusu 1
1.2. Araştırmanın Önemi 2
1.3. Araştırmanın Amacı 3
1.4. Araştırmanın Yöntemi 3
1.5. Araştırmanın İçeriği 4

BÖLÜM 2.
ARAŞTIRMAYA YÖNELİK TEMEL KAVRAMLAR VE GASTRONOMİ EĞİTİMİ **6**
2.1. Gastronomi Kavramı 6
2.1.1. Gastronomi kavramının tarihsel gelişimi 8
2.1.2. Gastronominin diğer bilim dalları ile ilişkisi 10
2.1.3. Gastronomi biliminde yeni trendler 11
2.2. Gastronomi Eğitimi 13
2.2.1. Dünyada gastronomi eğitimi 14
2.2.2. Türkiye'de gastronomi eğitimi 15
2.2.2.1. Yaygın gastronomi eğitimi 17
2.2.2.2. Örgün gastronomi eğitimi 18
2.2.2.3. Ortaöğretim seviyesinde yiyecek ve içecek hizmetleri eğitimi 19
2.2.2.4. Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi 21
2.2.2.5. Lisans seviyesinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 25
2.2.2.6. Lisansüstü gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 30
2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Gelişim Süreci 32
2.4. Türkiye'de Gastronomi Eğitimi Veren Kurumlar ve Akademik Yapıları 35
2.4.1. Gastronomi bölümü öğretim üyelerinin özgeçmişlerine ilişkin değerlendirme 36

2.4.2. Gastronomi eğitimi veren kurumların müfredatlarına ilişkin değerlendirme 43

BÖLÜM 3.
TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNİN TEMEL SORUNLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA 64
3.1. Araştırmanın Amacı 64
3.2. Araştırmanın Evreni 64
3.3. Araştırmanın Yöntemi 65
3.4. Veri Toplama Süreci 67
3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları 67
3.6. Veri Analizleri ve Bulgular 67
3.7. Katılımcıların Demografik Özellikleri 67
3.7.1. Katılımcıların eğitim aldıkları alana ilişkin bulgular 68
3.7.2. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin uygulama sorunlarına ilişkin bulgular 70
3.7.3. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin müfredat sorunlarına ilişkin bulgular 74
3.7.4. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin öğretim elemanı sorunlarına ilişkin bulgular 77
3.7.5. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine ilişkin SWOT analizi 89

BÖLÜM 4.
SONUÇ VE ÖNERİLER 91

KAYNAKLAR 97

EKLER 105

ÖZGEÇMİŞ 107

KISALTMALAR

AKTS	: Avrupa Kredi Transfer Sistemi
AÖF	: Açıköğretim Fakültesi
GSM	: Gastronomi ve Mutfak Sanatları
İŞKUR	: Türkiye İş Kurumu
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
ÖSYM	: Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi
SWOT	: Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats
TUGEV	: Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı
TUREM	: Turizm Eğitim Merkezi
UBY	: Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
YÖK	: Yükseköğretim Kurulu

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 2.1: Türkiye'de Ortaöğretim Düzeyinde Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Eğitimi Bulunan Okullar (Kaynak: Milli Eğitim Bakanlığı, 2019)..... 20
Tablo 2.2: Türkiye'de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: ÖSYM Başkanlığı, (2019) Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi En Küçük ve En Büyük Puanlar)..... 22
Tablo 2.3: Türkiye'de Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: https://yokatlas.yok.gov.tr (2019) Adresinden Derlenmiştir).... 26
Tablo 2.4: Türkiye'de 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılında Gastronomi Eğitimi Verecek Üniversiteler (Kaynak: https://istatistik.yok.gov.tr/ (2020) Adresinden Alınmıştır)..... 28
Tablo 2.5: Türkiye'de Yüksek Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılarak Oluşturulmuştur, 2019)..... 31
Tablo 2.6: Türkiye'de Doktora Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılarak Oluşturulmuştur, 2019)..... 32
Tablo 2.7: Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Öğretim Üyeleri, 2019 (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Sitelerinden Bilgiler Alınarak Tablo Oluşturulmuştur)..... 35
Tablo 2.8: Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne İlişkin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir)..... 44
Tablo 2.9: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Uygulamalı Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir)..... 55
Tablo 2.10: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Yüksek Lisans Programlarının Müfredatları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Sitelerinden Derlenerek Oluşturulmuştur)..... 60
Tablo 3.1: Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Frekans Dağılımı…....68
Tablo 3.2: Katılımcıların Sertifika Programı Bilgileri..... 69
Tablo 3.3: Uygulamaya Yönelik Sorular 70
Tablo 3.4: Müfredata Yönelik Sorular..... 75
Tablo 3.5: Öğretim Elemanlarının Niceliğine ve Niteliğine Yönelik Sorular. 78
Tablo 3.6: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin SWOT Analizi. 89

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2.1: Gastronomi Biliminin Diğer Bilim Dalları İle İlişkisi (Kaynak: Sezen, 2018, s. 15). 10
Şekil 2.2: Yıllara Göre Ön lisans Aşçılık Eğitimi Veren Kurum Sayıları (Kaynak: ÖSYM Başkanlığı (2010-2019) Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi En Küçük ve En Büyük Puanlardan Derlenerek Oluşturulmuştur). 24
Şekil 2.3: Türkiye Genelinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversitelerin Dağılımı . 29
Şekil 2.4: Yıllara Göre Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Kurum Sayıları (Kaynak: ÖSYM Başkanlığı (2010-2019) Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi En Küçük ve En Büyük Puanlardan derlenerek Oluşturulmuştur)..... 30
Şekil 2.5: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde İstihdam Edilen Tüm Akademisyenlerin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (https://akademik.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır). 38
Şekil 2.6: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Öğretim Görevlilerinin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (https://akademik.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır). 39
Şekil 2.7: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Araştırma Görevlilerinin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (https://akademik.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır). 40
Şekil 2.8: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Doktor Öğretim Üyelerinin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (https://akademik.yok.gov.tr ve https://tez.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama, Ulusal Tez Merkezi ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır). ... 41
Şekil 2.9: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Doçent Doktorların Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (https://akademik.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır). 42
Şekil 2.10: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Profesör Doktorların Lisans Mezuniyet Alanları 2019, (Kaynak: https://akademik.yok.gov.tr, Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır). 43
Şekil 3.1: Sektör Temsilcilerinin Fikirlerinin Dahil Edilmesine Yönelik Cevapların Dağılımı. 77
Şekil 3.2: Katılımcıların Bölgelere Göre Dağılımları. 89

TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNİN TEMEL SORUNLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

ÖZET

Gastronomi günümüzde gelişme gösteren alanlardan biridir. Bu gelişme eğitim sektörünü de etkisi altına almıştır. Gastronomi eğitimi 2010 yılında 3 üniversite iken günümüzde aktif bir şekilde eğitim veren kurum sayısı 68'dir. 2020-2021 eğitim öğretim yıllarında yeni açılacak üniversiteler ile birlikte bu sayı 108 üniversiteye ulaşacaktır. Ortaöğretim ve ön lisans eğitimi de gastronominin popülerliğinden etkilenerek ilgili programlarda gelişme göstermiştir. Gastronomi eğitimindeki bu yükselmenin, alanda eğitim veren kurumlarda bazı sorunları da beraberinde getireceği varsayılmaktadır. Dolayısıyla yapılan bu çalışma gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin temel sorunlarını belirlemek için önem teşkil etmektedir.

Her eğitim alanında olduğu gibi gastronomi ve mutfak sanatları alanında da bazı önemli hususlar vardır. Verilen eğitinin durumuna göre kaliteyi ve verimliliği arttıracak ihtiyaçlar belirlenmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimininde de verimliliği ve kalitesi için bazı ihtiyaçları bulunmaktadır. Bu ihtiyaçlar verilen uygulamalı eğitimin durumuna göre şekillenmektedir. Eğitimde kaliteyi arttırmak ve eğitimin niteliğini korumak için bu ihtiyaçlar önem arz etmektedir. Bu bağlamda çalışmanın amacı Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin durum analizini yaparak eğitimde yaşanan sorunları belirlemektir. Bu amacın gerçekleşmesi için Türkiye'de gastronomi eğitimi veren devlet ve vakıf üniversiteleri baz alınmıştır. Çalışmada veri elde etmek için nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma için Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan kurumlar içerisinden 38 öğretim üyesi ile mülakat yapılmıştır. Elde edilen bilgiler doğrultusunda temalar oluşturulmuş ve katılımcılardan alınan bulgular araştırma amacına uygun olacak şekilde yorumlanmıştır. Araştırma sonucuna göre Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumların çeşitli eğitim sorunları tespit edilmiştir. Katılımcılardan alınan cevaplara göre, okulun maddi kaynaklarının kısıtlılığı ekonomik sorunlara neden olmaktadır. Kurumlarında yeterli sayıda öğretim üyesinin bulunmaması, öğretim üyelerinin nitelik bakımından eksik olması, eğitim için fiziki şartların yerine getirilememesi, her yıl YÖK tarafından arttırılan kontenjan, çok sayıda gastronomi eğitimi veren kurumların açılması, gastronomi eğitimi için ortak bir müfredatın olmaması, eğitim için gerekli olan araç gereçlerin eksikliği vb. sorunları oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Eğitim, Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi, Eğitim Sorunları.

A RESEARCH ON KEY ISSUES IN GASTRONOMY AND CULINARY ARTS EDUCATION IN TURKEY

SUMMARY

Gastronomy is one of the developing areas today. This development has also affected the education sector. While gastronomy education was 3 universities in 2010, the number of institutions providing active education today is 68. This number will reach 108 universities with the new universities to be opened in the 2020-2021 academic years. Secondary and undergraduate education has also improved in related programs, influenced by the popularity of gastronomy. It is assumed that this increase in gastronomy education will bring some problems in institutions providing education in the field. Therefore, this study is important to identify the main problems of gastronomy and culinary arts education.

There are some important issues in the field of gastronomy and culinary arts as in every education field. According to the condition of the training provided, the needs that will increase the quality and efficiency are determined. They also have some needs for efficiency and quality in gastronomy and culinary arts education. These needs are shaped according to the state of the applied training. These needs are important to improve the quality of education and to maintain the quality of education. In this context the aim of the study is to identify the problems experienced in education by analyzing the status of gastronomy and culinary arts education in Turkey. Gastronomy state that education in Turkey for the realization of this objective is based universities and foundations. In the study, semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used to obtain data. Ranked institutions with gastronomy and culinary arts section in Turkey for the research was conducted interviews with 38 faculty members. Themes were created in line with the information obtained, and the findings from the participants were interpreted in accordance with the research purpose. According to the results of various educational issues gastronomy and culinary arts education institutions in Turkey have been identified. According to the answers received from the participants, the limited financial resources of the school cause economic problems. The lack of sufficient number of faculty members in their institutions, the lack of faculty members in terms of quality, inability to meet physical conditions for education, the number of students Increased quota by YÖK, opening of institutions that provide gastronomy education, lack of a common curriculum for gastronomy education, lack of necessary equipment for education, etc. pose problems.

Key Words: Education, Gastronomy, Gastronomy and Culinary Arts Education, Education Problem

BÖLÜM 1. GİRİŞ

Yiyecek içecek olgusu temel bir ihtiyaçtır ve bu ihtiyacı karşılamada yiyecek içecek endüstrisinin önemli bir katkısı bulunmaktadır. Kişilerin yemek ihtiyaçlarını karşılama görevini üstlenen yiyecek içecek işletmeleri en kaliteli şekilde bu hizmeti yerine getirmek durumundadır. İşletmeler kaliteli hizmet sunabilmek için eğitimli personele ihtiyaç duymaktadır. Çünkü ancak alanında donanımlı, nitelikli, analitik düşünebilen personel işletmelere verimlilik ve sürdürülebilirlik sağlamaktadır. Günümüzde yiyecek içecek kavramları gastronomi alanında kendini göstermektedir. Bu nedenle gastronomi ve mutfak sanatları bölümü adı altında birçok üniversite eğitim vermektedir. Yiyecek içecek endüstrisi için önemli olan insan gücünün niteliği, bilgisi ve donanımı gastronomi eğitimiyle karşılanmaktadır.

Bu araştırmada da gastronomi eğitimi alan personelin eğitim aldıkları üniversitelere ilişkin durum analizini yaparak verilen eğitimin sorunlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

1.1. Araştırmanın Konusu

Gastronomi turizmi adı altında yapılan çalışmalar 2000'li yıllardan bu yana giderek artmaya başlamıştır. Özellikle son 10 yıl içerisinde literatür incelendiğinde çeşitli sorunların cevabı aranır durumdadır. Gastronomi turizmini etkileyen ekonomik, sosyal ve kültürel faktörler ile turist motivasyonu gibi çalışmalar üzerinde durulsa da bu alanın güzel sanatlar bünyesinde değerlendirildiği veya tarihsel açıdan ele alındığı çalışmalar da yapılmaya başlanmıştır. Çalışmaların konusuna bakıldığında yalnız tanımlamaya yönelik bir çalışma olmaktan çıkmış bunun daha da ötesine giderek çalışmalarda problemlerin çözümleri aranmaya çalışılmıştır (Sökmen ve Özkanlı, 2018, s. 105).

Türkiye'de gastronomi eğitimi, yiyecek içecek eğitimi, aşçılık eğitimi adı altında liselerde, üniversitelerde ve aşçılık okullarında eğitimler verilmektedir. Buradan yola

çıkıldığında gastronomiyle ilgili eğitime her seviyede önem verildiği görülmektedir. Bu çalışmada da lisans düzeyinde verilen gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin günümüzdeki mevcut durumuna yönelik konular ve yaşanan sorunlar irdelenmiştir. Bu çalışma gastronomi eğitimi üzerine yapılan çalışmalara farklı bir boyut kazandıracaktır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Günümüzde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumların sayısı hızla artmaktadır. Kurum sayısının artışına paralel olarak öğrenci sayıları da sürekli artış göstermektedir. Bu artış gastronomi eğitimi veren kurumlarda eğitimin niteliğini ve verimliliğini sorun haline getirmiştir. Bu sorunlar da eğitimin kalitesini düşürmektedir. Günümüzde popüler olan gastronomi alanı için eğitim kavramı önem teşkil etmektedir. Çalışma, ulusal düzeyde gastronomi eğitimine ilişkin güncel konuları değerlendirmek için önemli bir nitelik taşımaktadır. Yapılan bu çalışmada gastronomi eğitiminin geçmiş ve mevcut durumu göz önünde bulundurularak verilen eğitimdeki sorunlar tespit edilmiştir.

Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi farklı fakültelerin bünyesinde bulunmaktadır. Bu fakültelere turizm fakültesi ve güzel sanatlar fakülteleri örnek gösterilebilir. Gastronomi eğitimi veren bu fakülteler kendine has müfredatlar ile eğitimini sürdürmektedir. Her kurumun kendine has bir eğitim müfredatının olması da bazı sorunları beraberinde getirmektedir. Sorunları ortaya koymak ve uygun bir eğitim müfredatı oluşturmak için yapılan bu çalışma geleceğe yönelik ışık tutacaktır. Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin günümüzde nasıl bir durumda olduğunu ortaya koymak ve gelecekte verilecek olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin şekillenmesinde ön fizibilite olarak bu çalışma önem arz etmektedir. Gelecek yıllarda verilecek gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalitesini artırmak ve daha verimli bir eğitim politikası oluşturmak için elde edilen sonuçlardan yararlanılabilir. Gastronomi eğitiminin durumuna yönelik öğretim elamanlarından alınan bilgiler de eğitim programlarının hazırlanmasında üstün bir rol olarak gösterilebilir.

1.3. Araştırmanın Amacı

Yapılan bu tez çalışmasında Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları alanında faaliyet gösteren üniversitelerin temel sorunlarını belirlemek amaç edinmiştir. Bu amaç doğrultusunda üniversitelerin 2020 yılındaki mevcut durumu, verdikleri eğitimin niteliği, istihdamını sağladıkları öğretim üyelerinin niteliği, gastronomi eğitimi ve sektör ilişkisini içeren konular üzerinde durulmuştur. Bu amaç doğrultusunda yanıtı aranan temel sorular aşağıdaki gibidir:

- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin mevcut durumu nedir?
- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde yaşanan sorunlar nelerdir?
- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumlar yeterli sayıda öğretim üyesine sahip midir?
- ✓ Verilen eğitimde mali kaynaklı ve yönetimsel kaynaklı sorunlar nelerdir?
- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumlarda istihdam edilen öğretim üyelerinin niteliği yeterli midir?
- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde fiziksel kaynaklı sorunlar nelerdir ve sorunların nedenleri nelerdir?
- ✓ Uygulamaya dayalı olarak verilen gastronomi eğitiminde sektörle iş birliği sağlanmakta mıdır?
- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde uygulamalı ve teorik derslerin dağılımı nasıldır?
- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam edilen öğretim üyelerinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin mevcut durumu hakkındaki düşünceleri ve önerileri nelerdir?

Bu sorular araştırmanın amacına ulaşmada öncül olmuştur. Gastronomi eğitiminin temel sorunları tespit edilmiştir. Sorunlara yönelik sunulan önerilerle ilerleyen yıllarda gastronomi eğitimi için iyileştirmeler oluşturulacağı düşünülmektedir.

1.4. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada katılımcı görüşlerini almak için derinlemesine analiz yöntemi kullanılmıştır. İlgili literatür taranarak her bir soru için farklı kaynaklardan

yararlanılmıştır. Katılımcıların görüşlerini daha iyi bir şekilde ifade etmesi için açık uçlu sorular oluşturulmuştur.

Mülakat sorularına son halini vermek için uzmanlık alanı gastronomi olan beş öğretim üyesinden uzman görüşü alınmıştır. Uzmanların verdikleri öneriler doğrultusunda sorular yeniden revize edilmiştir. Bunun sonucunda mülakat soruları son halini almıştır. Mülakat formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcılara yöneltilen açık uçlu sorular bulunmaktadır. Soru türüne göre bazı sorular ölçeklendirilmiştir. İkinci bölümde ise katılımcıların demografik özelliklerini içeren bilgiler yer almaktadır. İkinci bölüme katılımcıların mesleki bilgilerini öğrenmek amacıyla ilgili sorular da konulmuştur. Araştırma kapsamında gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının sayısının ulaşılabilir olması nedeniyle tam sayım yapılması hedeflenmiştir. Bu nedenle araştırma evrenini oluşturan tüm bireyler araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Araştırma süresi boyunca söz konusu aylarda tüm bölüm başkanlarına ulaşılmaya çalışılmış, gönüllük esasına dayalı olarak 38 bölüm başkanına ulaşılabilmiştir. Katılımcılar ile hem yüz yüze görüşme hem de mail yoluyla görüşmeler sağlanmıştır. 6 Mart 2020 ve 29 Nisan 2020 tarihleri arasında Türkiye'de aktif bir şekilde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren 68 kuruma ulaşılmaya çalışılmıştır. Gerçekleştirilen mülakat sayısı 38 olmuştur. Veriler araştırmanın amacına uygun olacak şekilde analiz edilip yorumlanmıştır.

1.5. Araştırmanın İçeriği

Tez dört ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde tezin giriş kısmı bulunmaktadır. Giriş kısmında tezin amacı, yöntemi, içeriği, önemi hakkında bilgiler yer almaktadır. İkinci bölümde ilk olarak gastronomi ile ilgili kavramlar açıklanmıştır. Gastronomi kavramı, gastronomi turizmi, gastronomide yeni yaklaşımlar, gastronominin diğer dallar ile ilişkisi üzerinde durulmuştur. Amaca uygun olacak şekilde kavramların açıklaması yapılmıştır. Bölümün devamında gastronomi eğitiminin genel durumu açıklanmıştır. Daha sonrasında dünyada ve Türkiye'de gastronomi eğitimi veren kurumlar hakkında bilgilere yer verilmiştir. Türkiye'de gastronomi eğitimi başlığı altında, yaygın gastronomi eğitimi, örgün gastronomi eğitimi, ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü eğitim kavramları açıklanmıştır. Bu başlıklar altında Türkiye'de gastronomi eğitimi veren kurumlar araştırılmıştır. Gastronomi eğitimi veren kurumların sayısı, hangi ilde kaç kurumun

bulunduğuna dair bilgiler sunulmuştur. Elde edilen bilgiler, geçmiş yıllardaki istatistiklerle karşılaştırılmıştır. Kurumların yüzdelik oranları tespit edilmiştir. 'Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Gelişim Süreci' başlığı altında geçmişteki gastronomi eğitimi ve günümüzdeki gastronomi eğitiminin durumuna yönelik açıklamalarda bulunulmuştur. Akabinde ise 'Türkiye'de Gastronomi Eğitimi Veren Kurumlar' başlığında gastronomi eğitimi veren kurumların niceliğine yönelik bilgiler elde edilmiştir. Kurumlarda istihdam edilen öğretim üyelerinin özgeçmişlerine ilişkin bilgilerin tespiti sağlanmıştır.

Üçüncü bölüm araştırmanın yöntemini içermektedir. Bu bölümde araştırmanın amacına ilişkin bilgi verilmiştir. Araştırmada kullanılan yöntem, evren ve araştırmanın sınırlılıkları, veri toplama süreci gibi başlıklar bulunmaktadır. Bulgular başlığı altında katılımcılardan elde edilen veriler ışığında demografik özelliklerin dağılımları verilmiştir. Açık uçlu sorulardan alınan yanıtlara göre bulgular yorumlanmıştır. Elde edilen bilgiler doğrultusunda gastronomi eğitimine yönelik SWOT analizi yapılmıştır. Sonuç ve öneriler araştırmanın dördüncü bölümünü oluşturmaktadır.

BÖLÜM 2. ARAŞTIRMAYA YÖNELİK TEMEL KAVRAMLAR VE GASTRONOMİ EĞİTİMİ

2.1. Gastronomi Kavramı

Gastronomi kavramı, Yunanca'da mide anlamına gelen 'gastro' kelimesi ve kural, yasa anlamına gelen 'nomos' kelimelerinden oluşmaktadır. (Sarıışık ve Özbay 2015, s. 1; Akbulut, 2019, s. 17; Alparslan, 2019, s. 5; Dağlıoğlu, 2019, s. 4; Sormaz ve diğ., 2016, s. 2; Aguilera, 2017, s. 3; Katz, 2003, s. 9; Santich, 2004, s. 20). Gastronomi kavramıyla ilgili çeşitli tanımlamalar yapılmış, ancak ortak bir tanımlama yoluna gidilememiştir. Bazı tanımlamalarda gastronomi kavramı için 'gastronomi', 'yemek', 'mutfak' gibi terimler kullanılmıştır (Mehul Krishna Kumar, 2019, s. 2). Literatür incelendiğinde ise özelliklerin farklı olmasından dolayı gastronomi kavramının tanımlanmasında tek bir tanım üzerinde uzlaşmanın zor olduğu görülmektedir. Farklı tanımlamaların yapılmasına sebep olarak, gastronomi kavramının sadece yiyecek içeceklere odaklı olmaması, çeşitli bilimlerle ilişkili ve çok yönlü bir bilim dalı olması gösterilmektedir. Bu süreçte gastronominin tüm yönleriyle bir bütün olarak ele alınması önem arz etmektedir Genel anlamıyla gastronomi kavramı yemek yeme sanatı olarak tanımlanmaktadır (Atasoy, 2019, s. 35). Gastronomi kavramı ile ilgili yapılan farklı tanımlar ise şu şekildedir. Gastronomi;

- Yiyecek ve içeceklerin tarih içindeki gelişimlerimden bu yana tüm özelliklerinin ayrıntılı bir şekilde anlatılmasını, uygulanmasını içeren bir bilim dalı olarak tanımlamaktadır (Kivela ve Crotts, 2005, s. 41).
- Bir yandan yenilen içilen her şey olarak tanımlanırken, öte yandan ise geniş kapsamlı bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2001, s. 52).
- 'Mutfak kültürü içerisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin, sofra düzenlerini, lezzetlerini, yapılışlarını, görselliklerini ve bunlar arasındaki ilişkiyi irdeleyen, lezzetli yemek ve hoş içecekleri araştıran ve bu aktiviteye

katılanlar tarafından sanatsal faaliyet olarak adlandırılan bir disiplindir' (Şengül ve Türkay, 2016, s. 89).

Gastronominin en önemli amaçlarından biri, mümkün olan beslenme alışkanlıkları ile insan sağlığını korumak ve bireylerin hayatın tadını en üst düzeyde çıkarmasına olanak sağlamaktır. Akademik anlamda ele alındığında damak zevkine uygun ve sağlıklı ortamda üretilen yiyecek ve içecekler turizm endüstrisinin çalışma konuları içerisinde yer almaktadır (Aydemir, 2018, s. 5).

Günümüzde gastronomi anlayışındaki en önemli etken, gastronominin dolaylı veya doğrudan kültürlerden, inanışlardan ve felsefeden etkilenmesidir. Gastronomi bireysel bir olgudan ziyade; toplumu bir bütün olarak ele alan yörede yaşayan insanların beslenme alışkanlıklarını etkileyen faktörlerin anlaşılmasına katkı sağlamaktadır (Sami, 2019, s. 10). Gastronomi alanı gelişme yaşandığı günden bu yana gerekli temel araçlar arasına girmiştir (Cruz ve diğ., 2019, s. 2). Özel ilgi alanı olarak değerlendirilmektedir ve kitle turizmine alternatif bir turizm çeşidi olarak ortaya çıkmıştır (Balderas-Cejudo ve diğ., 2019, s. 2). Akademik anlamda incelendiğinde yemek ve gastronomi yeni bir yaklaşım olarak kabul edilmektedir (Okumus, Koseoglu ve Ma, 2018, s. 2). İşlevsel olarak ele alındığında ise gastronomi; temel ilkelerin ortaya koyduğu motivasyon ile yiyecek malzemeleri arayan, uygun fiyata satın alan ve ilgi duyan kişilere rehberlik etmektedir. Bu şekilde bir bütün halde olan gastronomi; coğrafya, tarih, edebiyat, kimya, antropoloji ve gelişmiş teknolojilerle ilişkiler kurarak kendisinin yalnızca yiyecek içecek alanında olmadığını da göstermektedir. Tüm yönleri ile ele alındığında gastronomi, işe ilgi duyan kişileri, kurumları daha iyiye götürecek rekabet üstünlüğü sağlayacak bir güce sahiptir (Mandal, 2018, s. 29). Gastronomi kavramı tüketim boyutu ve üretim boyutu olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Göker, 2011, s. 27; Hatipoğlu, 2010, s. 13; Mandal, 2018, s. 29):

Tüketim boyutu;

- İyi olan yiyecek ve içecekten hoşlanma,
- İyi yemek yeme konusunda abartılı ve tutkulu davranma,
- Lüks ve kaliteli yiyeceklere iptila ile ilgilidir.

Üretim boyutu:

- Muhteşem yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi servis hazırlama bilimi ve sanatı,
- İyi yemek yeme ile ilgili bilgi birikimi ve faaliyetler,
- Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensipler ve uygulamalarıyla ilgilidir.

İyi yemek yapmak için seçilen ekipmanlar, zevkli sunumlar oluşturmak için kullanılan araç gereçler, yemek pişirmek için hizmet alınan kurslar, okullar, yazılan kitaplar, kurulan sempozyum ve kongreler gastronominin üretim boyutu için örnek gösterilebilir. Restoranlarda ise tüketiciler tarafından en iyi yemeği yeme arzusu gastronominin tüketim boyutu için ilk maddedir. Yemek yemek için zaman, mekân, mesafe ve maddiyat gözetmeksizin, yemeği en iyi şekilde yapıp sunan yere gitme arzusu ise ikinci maddeyi oluşturmaktadır. Her mevsimde bulunamayan yemekleri tüketme arzusu ise üçüncü maddeyi oluşturmaktadır. Özetle gastronomi gerek tüketim boyutu gerekse üretim boyutu ile diğer disiplinlerin ilgi alanına girmesiyle çok sayıda konuyu bünyesinde bulundurma özelliğine sahiptir (Hatipoğlu, 2010, s. 14).

2.1.1. Gastronomi kavramının tarihsel gelişimi

İlk çağlardan bu yana kurulan uygarlıklar ve bu uygarlıklara zemin hazırlayan halk ve topluluklar, yaşadığı bölgelerin iklim koşullarına ve toprak yapısına göre yiyecekler hazırlamış, doğanın sunduğu çeşitliliğe göre de yemekler geliştirmişlerdir. Gastronomi kavramına yönelik ilk öncül sayılan toplumlar M.Ö. 5. yüzyıldan başlayarak Çinliler ve Romalılar olmuştur. Günümüzde Batı toplumunda kabul gören gastronomi ilkeleri Fransa ve İtalya'da özellikle Rönesans döneminde gelişme göstermiştir (Ateş, 2014, s. 20).

Gastronomi sözcüğünün kullanımı ilk olarak antik Yunan dönemine aittir. M.Ö. 4. yüzyılda Archestratus'un yazdığı ilk yiyecek ve şarap rehberi olarak sunulan ''The Life of Luxury (Lüks Yaşam)'' adlı kitap da, gastronomi bölümlerinden biri olarak bilinmektedir (Santich, 2004, s. 16). Archestratus, Akdeniz bölgesine yaptığı seyehatleri ile en iyi yiyecek-içeceğin nerede ve ne olduğunu keşfetmek için uzun

seyahatler yapmıştır. Archestratus yazdığı kitap ile gastronomi konusunda kendinden sonrakilere de rehberlik görevi yapmıştır (Akay, 2019, s. 11).

1755-1826 yılları arasında gastronomiyle ilgili olarak yapılan ilk resmi açıklama (Kivela ve Crotts 2006, s. 354) Fransız hukukçu ve politikacı Jean Althelme Brillat-Savarin tarafından yapılmıştır (Özbay, 2019, s. 6). Gastronomi kelimesi resmileştirilmiş olarak ise 1835 yılında Fransız Akademisi Sözlüğü'ne alınarak başlamıştır (Shahrim, 2006, ss. 14-15; Gürsoy, 2014, s.12; Vega ve Ubbink, 2008, s. 373). Fransada mutfak ve restorancılığın gelişimi sonrası Avrupa ve Amerika gibi ülkelerde de restoranlar açılmaya başlanmıştır. 1836-1899 yılları arasında Charles Ranhofer uluslararası nitelikte aşçıbaşı olarak kabul edilmiştir. Delmonico restoranında istihdam eden Ranhofer 1893 yılında yazmış olduğu 'Franco-American' yemek pişirme ansiklopedisinde 3500'ün üzerinde yemek tarifi yapmıştır (Göker, 2011, s. 28).

Gastronomi kavramı Joseph Bercholux"un 1801 tarihli Gastronomie ou L"Homme des Champs a Tab (Gastronomi; Tarladan Sofraya İnsan) adındaki eseri ile birlikte literatürde kullanılmaya başlamıştır. 1880 yılında ise Manuel des Amphitryons çalışma alanı içersinde gastronomi bilimini değerlendirmiştir. Sonrasında gastronomi kavramı İngiltere'de benimsenmiş ve yazarına ait bilgiler bulunmayan 1814 tarihli The School for Good Living (Güzel Yaşama Okulu) adındaki kitap içersinde 'yemek için kurallar' olarak ifade edilmiştir (Özmen, 2019, s. 22).

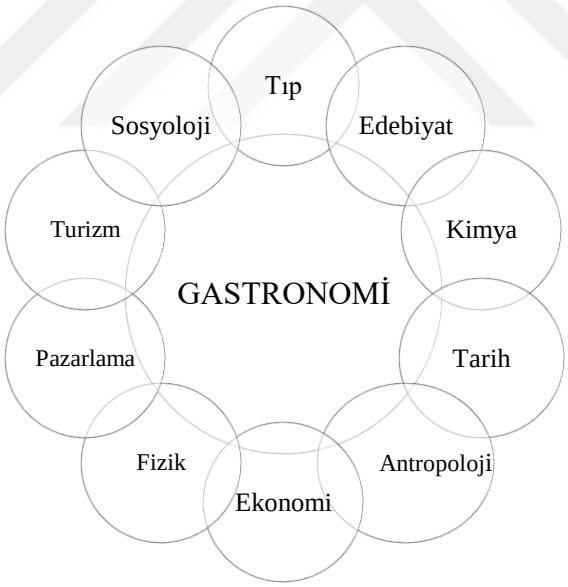
Türkiye'de gastronominin gelişimi ise 1980'lerden günümüze kadar yapılan çalışmalarla yoğunluk göstermektedir. Ömer Kılıç tarafından 2009 yılında yazılan 'Yemeğin Tarihi' adlı kitap da gastronominin gelişmesinde örnek olarak gösterilmektedir. Bunun dışında Yemek ve Kültür Dergisi, Gastronomi Dergisi adlı yayınlar da gastronominin Türk dünyasında önemli göstergeleri olmuştur (Göker, 2011, s. 30).

Türkiye'de gastronominin akademik alanda gelişim süreci incelendiğinde; Murat Doğdubay, Duriye Bozok, Cevdet Avcıkurt, Mehmet Sarıoğlan ve Göksel Kemal Girgin gibi yazarların editörlüğünü yaptığı 'Gastronomi Üzerine Araştırmalar' ve Mehmet Sarıışık'ın kaleme aldığı 'Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi ve Uluslararası Gastronomi' adlı eserler gastronomi alanında örnekler arasında yerini almıştır (Akay, 2019, s. 13).

2.1.2. Gastronominin diğer bilim dalları ile ilişkisi

Gastronomi, insanın en temel ihtiyaçlarından olan yiyecek içecekle; kimya, tarih, fizik, coğrafya, ekonomi gibi birçok bilim dallarıyla ilişki kurmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006, s. 354). Yiyecekleri hazırlamak, sunmak gibi estetik bir anlayışla ortaya çıkan bir bilim dalıdır. Mutfak sanatları ve yiyecek içecek ile ilgili çalışmalar son yıllarda artış göstermektedir. Psikoloji ve sosyoloji gibi bilim dalları için yeni bir araştırma sahası olmuştur (Karaca, 2018, s. 26). Bu bilimler gastronomi bilimine aydınlık kazandırmakta ve gastronomi kavramının anlaşılmasına katkı sağlamaktadır. Mutfağın da bilim laboratuvarlarından farklı olmadığı bilinmekte ve yemek pişirme olayı da deneysel anlamda bir bilim olarak kabul edilmektedir (Hegarty, 2005, s. 10).

Şekil 1'de görüldüğü üzere gastronomi bilimi birçok bilim dalını bünyesinde bulundurmaktadır ve her bilim dalı ile farklı farklı ilişki içerisindedir. Örneğin fen bilimleri alanı ile laboratuvar kısmında kendini gösterirken, sosyal bilimler alanı ile daha çok kültürel yapının içerisinde kendini göstermektedir.



Şekil 2.1: Gastronomi Biliminin Diğer Bilim Dalları İle İlişkisi (Kaynak: Sezen, 2018, s. 15).

Gastronomi bilimi ilişki içerisinde olduğu bu bilim dalları için geniş bir araştırma alanı olarak görülmektedir. Tüketicilerin yemek ihtiyaçlarını karşılayan gastronomi her şeyi bünyesinde bulunduran, ürünleri temin eden, yemeği hazır hale getiren, sunan ve benzeri hususlarla yakından ilgilenen, tüketicilere yol gösteren bir yapıya sahiptir (Boztoprak, 2019, s. 10).

Gastronomiye ekonomik ve sosyolojik açıdan bakıldığında, yiyecek ve içeceğin paylaşımı, toplum içerisindeki iletişimi, evde ya da dışarıda yemek yeme motivasyonu gibi büyük bir araştırma alanı içerisinde yer almaktadır. Buna ek olarak mutfakta kullanılan malzemelerin ve araç gereçlerin evrimi araştırıldığında tarih bilimine, tüketiciler için kültürel miras içerisinde yer alan yöresel lezzetleri sunmak ve pazarlamak için pazarlama bilimine, yiyeceklerin yapısı ile ilgilendiğinde kimya bilimine başvurmaktadır (Hatipoğlu, 2010, s. 9). Çeşitli bilim dalları gastronomiye farklı bir boyutta ışık tutarak gastronomi biliminin anlaşılmasına, konuya hâkimiyet katması bakımından ise gastronom ve gurmelere yardımcı olmaktadır (Belpınar, 2014, s. 11).

İnsanoğlunun en önemli ihtiyaçlarından biri olan yeme-içme olgusuna karşın gastronomi, yeme ve içmede sanat ve estetik de arayan bir bilimdir. İnsanlar diğer ihtiyaçlarından farklı bir şekilde, en önemli olan ihtiyaçlarını sanata çevirme eyleminde bulunmuşlardır. İnsanlık için insanlar tarafından yapılmakta ve tüm insanların aracılığıyla paylaşılmaktadır. Bu nedenle gastronomi bilimi yüce bir sanat dalı olarak değerlendirilmektedir (Arslan, 2015, s. 10).

Yapılan bu açıklamalar sonuncunda, gastronomi biliminin hızla büyümeye başladığı görülmektedir. Büyüyen gastronomi bilimi diğer disiplinlerle ilişki kurmuş ve günümüz koşullarına ayak uydurarak yeni bir estetik görünüm kazanmıştır. Estetik olan bu görünüm sonucunda gastronomi, insan ruhuna ve gözüne hitap eder nitelikte olmuştur (Arslan, 2015, s. 10).

2.1.3. Gastronomi biliminde yeni trendler

Son zamanlarda mutfak kültürü vazgeçilmez bir hal almıştır. Bir bölgenin mutfağı ve yaşam tarzı, yeni trendlerle ilgili tüm değerleri içermektedir. Ayrıca gastronomi bilimi, turizmi canlandırmak ve çeşitlendirmek için yeni bir fırsat olarak nitelendirilmektedir (Gheorghe ve diğ., 2014, s. 15). Bu açıdan bakıldığında gastronomi bilimi kendi içerisinde yeni trendler ortaya koymaktadır. Bunlara füzyon mutfak, moleküler gastronomi, slow food, yeşil restoranlar, siyah gıdalar örnek gösterilebilir. Sözü edilen bu trendler gastronominin diğer bilimlerden aldığı destekle yeni açılımlar sağlamaktadır. Bu desteklerin bazıları yiyeceklerin ana maddesine kökten değişiklik sağlarken, kimi zaman da yiyeceği tamamen değişime

uğratmaktadır. Benimsemenin ne kadar süreceği veya geleneksel gastronomi ögeleri ile savaşın ne kadar süreceği kişiler tarafından tartışılsa da gastronomideki öne çıkan bu trendler geleceği daha şimdiden şekillendirmeye başlamıştır (Karaman, 2019, s. 5).

Füzyon mutfak, öncü akım ile beraber mutfaklar ulusal hal dışına çıkıp yeni bir şekil almaya başlamıştır. Kültürler arasındaki değişim hızlı bir şekilde artmıştır. Bunun yanı sıra farklı mutfaklara ait tarif, yöntem ve malzemeler birlikte kullanılır hale gelmiştir. Yaşanan etkileşim sonucunda farklı ülkelerdeki mutfakların aynı mutfak çatısı altında birleşmesiyle füzyon mutfak terimi kendini göstermiştir. Füzyon mutfak terimi farklı terimlerle de anılmaktadır. Bunlar; çok kültürlü mutfak, dünya mutfağı, küresel mutfak olarak bilinmektedir. *Füzyon mutfak; en az iki farklı ulus mutfak kültürünün, bilinçli bir çaba sonucu (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014:4) ile aynı zamanda bir mutfak kültürünün diğer mutfak kültürüne baskın gelmeyecek biçimde, yeni, farklı ve özgün tatlar bulmak amacıyla aynı tabakta birleştirilmesidir.* Çıkış yeri Kaliforniya olan füzyon mutfak uygulamaları Türkiye'de en fazla İstanbul'da uygulanmaktadır (Erdem ve Akyürek, 2017, s. 6).

Moleküler gastronomi, bilim ile yemeği bir araya getirerek yiyeceklerin pişirilme sırasında birbirlerine dönüşmesini inceleyen bir uygulamadır (Cömert ve Çavuş, 2016, s. 3). Moleküler gastronomide uzun süredir gıda ürünleri üzerinde bilimsel ve teknolojik yaklaşımlar uygulanmaktadır. Bu durum ise karmaşık bir yapıya neden olmaktadır (Burke ve diğ., 2016, s. 1). Bu nedenle moleküler gastronominin sadece yemek pişirme sanatı olarak bilinmesinin yanlış olduğu düşünülmektedir (Cömert ve Çavuş, 2016, s. 3). Temel amacı mevcut durumda iyileştirmeler sağlamak, yiyeceklerde yeni hazırlama yöntemleri geliştirmek, bunun sonucunda ise yiyeceklerin tadının her zaman aynı olmasını sağlamaktır (Cömert ve Çavuş, 2016, s. 3).

Slow Food, bölgesel mutfakları çevreleyen yemek kültürlerinden ortaya çıkmıştır (Miele ve Murdoch, 2002, s. 6). Slow Food, tüm insanların gıda üreticileri ve gezegen için en iyi olan gıdaya ulaşabileceği ve tadını çıkarabileceği bir dünyayı amaçlayan küresel bir örgütlenmedir. Aynı zamanda gastronomik sürdürülebilirliği ve ortak kültürü amaç edinen uluslararası bir hareket olarak tanımlanmaktadır. Dünya genelinde biyoçeşitliliği savunmaktadır. Bu akım sebze türleri, evcil hayvan veya vahşi hayvan türlerini korumaktadır. Yiyeceklerdeki lezzetlerin standart bir hal

almasına karşıdır. Tüketicilerde bilinçlenme olayına destek vermektedir. Gastronomik geleneklerin bağlı bulunduğu kültürel kimliklerin devamlılığını sağlamaya çalışmaktadır (Paksoy ve Özdemir, 2014, s. 1).

Yeşil restoranlar, çevre dostu olan ve enerji tasarruflu bir şekilde yeni veya yeniden tasarlanmış işletmeler olarak tanımlanmaktadır (Hu ve diğ., 2010, s. 4). *Yeşil restoranlar, çevreci bir bilinçle hareket eden ve geleneksel yöntemlerinin kullanımına özen gösteren, sadece tüketicilerin daha kaliteli bir hizmet almasını sağlamakla kalmayıp aynı zamanda işletmenin de tasarruflu bir yönetim anlayışına kavuşmasına zemin hazırlayan yiyecek içecek işletmeleridir* (Kurnaz ve Özdoğan, 2017, s. 4). Yeşil restoran uygulamalarının en önemli amacı çevreye olan zararı ortadan kaldırmak ve tüketicilerde çevre dostu bilincini ortaya çıkartarak sürdürülebilir bir yaşam kalitesi sağlamaktır.

Siyah gıdalar, Japonya'ya özgü olan bu gıdalar, bambu kömürü ile Çin'de üretiminin bilindiği, Amerika'da cadılar bayramı ile özdeşleşen siyah hamburger gibi yiyeceklerle birlikte kendini gösteren bir akımdır. İki grup halinde ortaya çıkmaktadır. Birinci grup gıdalar kendiliğinden doğal olarak yetişen siyah yiyecekler olurken ikinci grup gıdalar ise mürekkep balığı, aktif kömür ve bambu kömürü kullanılarak (Bozok ve Yalın, 2018, s. 5) yiyeceklerin renginin değiştirilmesi ile hazırlanmaktadır. Birinci guruba siyah fasulye, siyah pirinç, siyah sarımsak gibi yiyecekler örnek gösterilebilir. İkinci gruba ise siyah dondurma, siyah havyar, siyah hamburger, siyah ekmek örnek olarak gösterilmektedir. Siyah gıdalar dünyada hızla yayılmaktadır. Fakat Türkiye'de herhangi bir siyah gıda örneğine rastlanmamıştır. İlerleyen zamanlarda Türk mutfağının da siyah gıdalar ile tanışması öngörülmektedir (Karaman, 2019, s. 25).

2.2. Gastronomi Eğitimi

Gastronomi eğitimi, ilgili alanlar için personel yetiştirme bunun yanında geleceğe, insana, kültüre yapılan bir yatırım olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi bilimi uygulama gerektiren bir alan olduğundan hem eğitimciler hem de kurumlar için anlaşılması zor bir bilim dalı olarak ifade edilmektedir. Akademide yeni bir alan olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi dünyanın her bir yerinde farklı seviyelerde verilmektedir. Günümüzde popülaritesi artan gastronomi alanı oldukça fazla talep

görmekte bunun yanı sıra bu alanda eğitim alan öğrencilerin de sayısı gün geçtikçe artış göstermektedir (Sezen, 2018, s. 25).

Gastronomi alanıyla ilgili yeni yeni bilimsel çalışmalara başlanılmıştır. Gastronominin tam olarak neleri kapsadığı bilinmemektedir (Berg ve diğ., 2003, s. 557). Diğer yandan gastronominin akademik alanda bir disiplin olup olmadığı tartışmaları devam etmektedir (Güdek ve Boylu, 2017, s. 3; Sezen, 2018, s. 25). Tüm bu tartışmalara ve belirsizliklere rağmen sektöre nitelikli personel yetiştirmek için gastronomi eğitimi giderek yaygınlaşmaya başlamıştır (Güdek ve Boylu, 2017, s. 3). Bu durumda gastronomi eğitiminde hangi yöntem ve araçların kullanılacağı ve eğitimin nasıl olacağı hakkında sorular kendini göstermektedir. Bu sorulara cevap aramak için gastronomi bilimi ilişkili olduğu bilimlerin yöntem ve araçlarından faydalanmak durumundadır (Aydemir, 2018, s. 24).

Gillespie ve Cuisin'e, (2001, s. 20)'ye göre *gastronomi eğitimi dinamik ve sürekli değişen bir çevreye uygun nitelikte işgücü sağlayacak şekilde yapılandırılmalıdır.* Fakat gelişimleri, değişimleri ve yenilikleri takip edecek dinamik bir yapıda eğitim modeli oluşturulmamıştır. Bu yenilikleri sağlamak için eğitimcilerin aşçılık ve mutfak eğitiminde profesyonel olan kişilerden çok fazla faydalanmaları gerekmektedir. Çünkü profesyonel olan kişiler gastronomide alışılagelmiş konularda toplumların nabzını tutan; diyet, beslenme, çevre gibi konulara yön veren kişiler olarak bilinmektedir (Öney, 2016, s. 5).

Tüm bu bilgiler ışığında dünyada gastronomi eğitimi ve Türkiye'de gastronomi eğitimi ele alınacaktır. Türkiye'de gastronomi eğitiminin verildiği ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü eğitim kurumları irdelenecektir.

2.2.1. Dünyada gastronomi eğitimi

Dünyada gastronomi eğitiminin gelişim süreci incelendiğinde birinci yüzyılda gastronomi alanında ilk kitabı Apicus'un yazdığı bilinmektedir. 1784'te aşçılık alanında ilk kurs İngiltere'de açılmış devamında ise 1820 yılında Amerika'da, 1891'de ise Fransa'da kurslar açılmıştır. 1895 yılında Fransa'da Le Gordon Bleu (Çarbuğa ve diğ., 2018, s. 3) ve 1922'den beri aşçılık eğitimi veren Cornell Üniversitesi gastronomi alanıyla ilgili ilk diploma veren kurumlar olmuştur. 1946 yılında Amerika'da ilk olma özelliği taşıyan mutfak sanatları okulu olan Connecticut

Restoran Enstitüsü kurulmuştur. 1990 yılında ise gastronomi alanıyla ilgili ilk yüksek lisans eğitimi Boston ve Adelaide Üniversiteleri'nde verilmiştir (Allen, 2003, s. 16). 1996'da kurulan New York Üniversitesi'nde gastronomi alanında doktora eğitimi açılarak diğer üniversiteleri takip etmiştir (Yazıcıoğlu ve Özata, 2017: s. 18; Öney, 2016, s. 4, Allen, 2003, s. 16; Kurnaz ve diğ., 2018, s. 3).

Dünyada gastronomi eğitimi veren önemli kuruluşlar aşağıdaki gibidir (Karaca, 2018, ss. 40-64; Sezen, 2018, ss. 30-35);

- Institut Paul Bocuse
- Le Cordon Bleu
- Gastronomi Bilimleri Üniversitesi
- Culinary Institute of America
- Johnson and Wales Üniversitesi
- Drexel Üniversitesi
- West London Üniversitesi
- Johnson&Wales Üniversitesi
- Boston Üniversitesi
- Parma Üniversitesi
- Floransa Sanat Üniversitesi
- Valencia Üniversitesi
- Cardenal Herrera Üniversitesi

Amerika Birleşik Devletleri ve Fransa, İtalya, İngiltere gibi ülkelerde yüzyıllar önce sektörün ihtiyaçlarını karşılamak için kurumsallaşmış kurslar başlatılmış ve okullar kurulmuştur. Bu okullar yiyecek içecek sektörü için nitelikli ve donanımlı personel yetiştirmede önemli katkı sağlamaktadır. Bünyesinde bulunan gastronomik ürünleri tüm dünyaya pazarlayabilen İspanya, İtalya, Fransa gibi ülkelerde gastronomi eğitiminin önemi giderek artmaktadır (Aydemir, 2018, ss. 22-23).

2.2.2. Türkiye'de gastronomi eğitimi

Eğitim kişinin kendi davranışında ve yaşantısında kasıtlı bir şekilde değişimi ortaya çıkarma süreci olarak tanımlanmaktadır. Eğitim özellikle hizmet sektörünün gerek duyduğu bilgi ve donanıma sahip nitelikli işgücünü geliştirerek personelin verimliliğini daha da arttıracak şekilde ekonomik büyümeye önemli katkı

sağlamaktadır. Eğitimde temel amaç kişilerin bilgi ve becerilerini geliştirmek, kişilerin topluma iyi bir birey olarak kazandırılmasına olanak sağlamaktır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018, s. 7).

Türkiye'de gastronomi alanıyla ilgili ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü seviyesinde eğitim verilmektedir. Bu eğitimlerin dışında Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı ve TUGEV gibi kurumlarda da gastronomi alanıyla ilgili yaygın ve örgün olmak üzere eğitimler verilmektedir. Öte yandan mutfak uygulamalarının popülerliği giderek arttığı için farklı ticari kuruluşlar tarafında da mutfak alanına yönelik eğitimler verildiği görülmektedir (Kutukız ve diğ., 2018, s. 6; Çifçi, 2019, s. 38).

Türkiye'de birçok yerde bulunan aşçılık eğitiminin yanı sıra turizm fakültelerinde son beş yılda gastronomi ve mutfak sanatları bölümü büyük artış göstermiştir. 2017 verilerine göre Kıbrıs ve Türkiye'de toplam 25 adet gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunmaktadır (Babaç ve Önçel, 2018, s. 3). 2020 yılı verilerine göre de Türkiye'de 108, Kıbrıs'ta 7 kurum olmakla birlikte bu sayı 115 kuruma yükselmiştir.

Gastronomi eğitiminde uygulamaya büyük önem verilmektedir ve emek yoğun bir yapı söz konusudur. Teori ve uygulamaya dayalı eğitim yeni fırsatlar doğurmaktadır. Bu fırsatlardan yararlanmak için öğrencilere uygulamaya yönelik yöntemler öğretilmektedir. Bunun sonucunda gastronomi eğitiminde teoriden uygulamalı eğitime dönüşmede nelerin yapılması gerektiği ile ilgili çalışmalar yapılması gerekmektedir (Öney, 2016, s. 197).

Yiyecek içecek endüstrisinde eğitimli, donanımlı, nitelikli işgörenlere ihtiyaç duyulması sonucu gastronomi eğitimi veren kurumların da ortaya çıkmasına neden olmuştur. Buna bağlı olarak yiyecek içecek işletmelerinde kalifiye personelin sağlanması gastronomi eğitimi ile sağlanmaktadır (Yılmaz, 2019, s. 141).

Türkiye'de gastronomi eğitimi yeni bir çalışma alanı olmasından dolayı bu alanda istihdam edilebilecek öğretim elemanlarının niteliği ve niceliği konularında sorunlar yaşanmaktadır. Bu akademik üyelerin, güncel bilgileri ve araştırmalarının öğrencilere aktarabilecek bir yapıya sahip olması gerekmektedir. Bununla birlikte eğitimi verecek kişilere önemli görevler düşmektedir. Gastronomi eğitimi verecek olan kişilerin çağdaş eğitimlerinin yanında mutfak deneyimine ve pratik beceriye sahip kişiler olması gerekmektedir (Yazıcıoğlu ve Özata, 2018, s. 67).

Türkiye'de gastronomi eğitimi yaygın ve örgün olmak üzere iki şekilde verilmektedir. Yaygın eğitimde öğrenciler özel kurslarda eğitim alırken, örgün eğitimde ise öğrenciler devlet ve vakıf okullarında gastronomi eğitimi almaktadırlar. Örgün ve yaygın gastronomi eğitimi alt başlıklarda daha detaylı bir şekilde incelenmiştir.

2.2.2.1. Yaygın gastronomi eğitimi

Çeşitli nedenlerle eğitim hayatına devam edemeyen kişilerin, ilgi ve yeteneklerine göre toplumun ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde aldıkları eğitime yaygın eğitim adı verilmektedir. Yaygın eğitim modeli, öğretim modeline benzer şekilde milli eğitimin amaçlarına uygun olacak şekilde verilmektedir. Kişiler aldıkları eğitim sonunda bilgi ve becerilerini geliştirmiş olurlar (Çimar, 2019, s. 31).

Türkiye'de yaygın aşçılık eğitimi; Halk Eğitim Merkezleri, Mesleki Eğitim Merkezleri, Açıköğretim Meslek Lisesi, Turizm Eğitim Merkezleri'nin vermiş olduğu eğitim kursları, belediyeler, sivil toplum örgütleri vb. kurumlarda genel olarak işbaşı eğitim şeklinde verilmektedir (Çimar, 2019, s. 31; Çifçi, 2019, s. 38).

Türkiye'de yaygın gastronomi eğitimi özel sektör ve kamu tarafından verilirken, sertifika programlarına dayalı uzun veya kısa süreli kurslar olarak da verilmektedir. Yaygın gastronomi eğitimi diğer mesleki eğitim programlarında olduğu gibi Türklerin Anadolu'ya yerleşmeye başladığı dönemlerde yaygın gastronomi eğitimi olarak faaliyet içerisinde olan Ahilik teşkilatına dayanmaktadır (Görkem ve Sevim, 2016, s. 3). 20. yüzyılın ikinci yarısında Ankara, İstanbul, İzmir gibi büyük şehirlerde belediyeler ve meslek odaları tarafından açılan gastronomi kurslarının Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın kurulmasından sonra işbaşı eğitimine devam edildiği bilinmektedir. Günümüzde ise halk eğitim merkezleri, belediyeler, meslek odaları gibi kurumlarda gastronomi eğitimi verilmektedir (Yılmaz, 2019, s. 232).

Türkiye'de yaygın gastronomi eğitimi veren kurum ve kuruluşlar aşağıdaki gibidir (Arslanhan, 2019, s. 42; Çimar, 2019, s. 15);

- Turizm Bakanlığı (Turizm Eğitim Merkezleri) - TUREM
- Sosyal Kuruluşlar (Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı) – TUGEV
- İş Kurumu (İŞKUR)

- Açık Öğretim Fakültesi (AÖF)
- Özel Eğitim Kurumları (Kurslar)
- İşletmeler (Hizmetiçi Eğitim)
- Belediyeler

Bu kurumların temel amacı; kursiyerlerin besin gruplarını tamamen tanıyabilecek ve bu besin gruplarının içeriğinde hangi besin ögelerinin olduğunu fark edecek, yiyeceği hazırlama, saklama, pişirme aşamasında besindeki öge kayıplarının daha az olmasını sağlayacak kaliteli ve besin değeri en yüksek gıdalar ortaya çıkarabilecek donanımlı kursiyerler yetiştirmektir (www.kurssertifikasi.com).

2.2.2.2. Örgün gastronomi eğitimi

Belirli yaş gruplarında ve birbirlerine yakın düzeydeki kişilere yönelik, amaca göre hazırlanmış programlarla okul çatısı altında gerçekleştirilen programlara örgün eğitim denilmektedir. Örgün eğitimdeki amaç, toplumu oluşturan kişilerin uyumlu bir şekilde yaşamlarını sürdürmeleri için ihtiyaç duyulan temel davranışların gelişmesini sağlamaktır (Çakır, 2010, ss. 49-50).

Türkiye'de örgün gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyde verilmektedir. Bu bölümlerin misyon ve amaçları aşağıdaki şekilde açıklanmaktadır:

Ortaöğretim düzeyinde verilen gastronomi eğitiminin misyonu*; ülkemizin kalkınmasında ulusal ve evrensel değerlerle sorumluluk üstlenen, eğitimli, sorgulayan, halk sağlığını gözeten, mutfak sektörünün kalitesine öncülük eden, emek vererek yaptığı ürünü en etkili bir şekilde sunan örnek bireyler yetiştirmek* olarak belirlenmiştir (ascilikokulu.meb.k12.tr).

Ön lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin misyonuna bakıldığında; *konusuyla ilgili kavram ve ilkeleri özümsemiş, mesleki bilgi ve deneyim donanımı yüksek, mesleki otomasyon programlarına ve yabancı dile vakıf, mesleki sorumluluk ve iş ahlakı bilincinde olan turizm sektörünün tüm dallarında turizm kaynaklarını, turizm varlıklarını, zamanı ve iş gücünü yönetme, bir işletmeyi sevk ve idare etme vasıflarına sahip beceri ve vizyon sahibi bireyler yetiştirmek* (stmyo.subu.edu.tr/tr) olduğu görülmektedir.

Lisans ve lisansüstü seviyelerinde gastronomi eğitiminin misyonu ise; *ulusal ve/veya uluslararası sektör kuruluşları ve üniversitelerle iş birliği yaparak, yiyecek sektörünün ihtiyaçlarını sürekli araştıran ve derslerini bu kapsamda güncelleyen bir bölüm olarak öğrencileri, yiyecek içecek sektörüne başarılı birer yönetici ve şef olarak yetiştirmektir* (gastronomiprg.avrasya.edu.tr).

2.2.2.3. Ortaöğretim seviyesinde yiyecek ve içecek hizmetleri eğitimi

Ortaöğretim seviyesinde verilen yiyecek ve içecek hizmetleri eğitiminde Türk mutfağı ve dünya mutfağı konusunda bilgi birikimine sahip olan ve yabancı dil konusunda kendini geliştirmiş, donanımlı aşçıların yetiştirilmesi amaçlanmaktadır (Yılmaz, 2019, s. 232).

Türkiye'de turizm meslek ve aşçılık meslek liselerinde verilmekte olan ortaöğretim seviyesindeki gastronomi eğitimi MEB tarafından 2002 yılında ortak isim kullanımına gidilmesiyle Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi kapsamında devam etmektedir. Lisede verilmekte olan gastronomi eğitiminin ismi de yiyecek ve içecek hizmetleri alanı olarak görülmektedir. Bu alanda okutulan dallar ise, pastacılık, mutfak, servis, bar, hosteslik ve host olarak belirlenmiştir. Alanda verilen dersler bakanlık tarafından oluşturulan haftalık ders çizelgeleri ile gerçekleştirilmektedir. Derslerde verilen içerikler incelendiğinde; hijyen ve sanitasyon kuralları, yiyecek ve içecek üretimi, üretimde kullanılan araç ve gereçler, mutfak tekniklerinin öğrenilmesi gibi başlıklardan oluşmaktadır (Sezen, 2018, s. 40).

Türkiye'de Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi adında 259 lise bulunmaktadır. Bu liseler içerisinde adında 'aşçı' kelimesi geçen sadece üç lise bulunmaktadır. Bu üç lise ise Bolu ilinde bulunmaktadır. Liselerin isimleri; Gerede Esentepe Aşçılık Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Mengen Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Yeniçağa Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak bilinmektedir (Şengül, 2017, ss. 173-174).

Şengül (2017)'de ele aldığı çalışmasından bu yana 2017-2019 yılları arasında geçen sürede ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitimi veren kurum sayısı 275 adet artış göstererek günümüzde 534'e yükselmiştir. Bu da gastronomi biliminin popülerliğinin bir göstergesidir ve %49 oranında bir artış söz konusudur. Tablo 2.1'de okulların bulunduğu il, ilçe ve okul sayıları yer almaktadır.

Tablo 2.1: Türkiye'de Ortaöğretim Düzeyinde Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Eğitimi Bulunan Okullar (Kaynak: Milli Eğitim Bakanlığı, 2019).

İLLER	OKULLARIN BULUNDUĞU İLÇELER	OKUL SAYISI
Adana	Çukurova, Ceyhan, Seyhan, Sarıçam, Yüreğir	11
Adıyaman	Besni, Kahta, Merkez	5
Afyonkarahisar	Bolvadin, Çay, Dinar, İhsaniye, Merkez, Sandıklı, Şuhut	10
Ağrı	Diyadin, Doğubayazıt, Merkez	3
Aksaray	Merkez	2
Amasya	Merzifon, Merkez	3
Ankara	Akyurt, Altındağ, Beypazarı, Çankaya, Çubuk, Elmadağ, Etimesgut, Gölbaşı, Keçiören	25
Antalya	Kahramankazan, Alanya, Demre, Döşemealtı, Finike, Gazipaşa, Kaş, Kemer, Kepez, Konyaaltı, Serik, Kumluca, Manavgat, Muratpaşa	18
Ardahan	Göle, Merkez	2
Artvin	Borçka, Arhavi, Merkez	4
Aydın	Bozdoğan, Çine, Didim, Efeler, Karacasu, Köşk, Kuşadası, Nazilli, Söke	11
Balıkesir	Altıeylül, Ayvalık, Bandırma, Burhaniye, Dursunbey, Edremit, Erdek, Gönen, Karesi, Sındırgı, Susurluk	13
Bartın	Amasra, Merkez	3
Batman	Beşiri, Merkez	3
Bilecik	Bozüyük, Osmaneli, Merkez	3
Bingöl	Merkez	1
Bitlis	Tatvan	1
Bolu	Gerede, Mengen, Merkez, Yeniçağa	6
Burdur	Bucak, Merkez	2
Bursa	Gemlik, İnegöl, İznik, Karacabey, Mudanya, Mustafakemalpaşa, Nilüfer, Orhangazi, Osmangazi, Yenişehir, Yıldırım	21
Çanakkale	Ayvacık, Biga, Çan, Ezine, Gelibolu, Gökçeada, Merkez	8
Çankırı	Ilgaz, Merkez	3
Çorum	Merkez, Osmancık, Sungurlu,	4
Denizli	Merkezefendi, Pamukkale, Acıpayam, Buldan, Çivril	6
Diyarbakır	Bağlar, Bismil, Çermik, Kayapınar, Yenişehir,	9
Düzce	Akçakoca, Kaynaşlı, Merkez	4
Edirne	Keşan, Merkez, Uzunköprü	6
Elazığ	Karakoçan, Keban, Merkez	3
Erzincan	Merkez	2
Erzurum	İspir, Oltu, Palandöken, Pasinler, Yakutiye	6
Eskişehir	Odunpazarı, Sivrihisar, Tepebaşı,	6
Gaziantep	Araban, Nizip, Şahinbey, Şehitkâmil	5
Giresun	Merkez, Piraziz, Tirebolu,	5
Gümüşhane	Merkez	2
Hakkari	Yüksekova, Merkez	2
Hatay	Altınözü, Antakya, Arsuz, Defne, Dörtyol, Hassa, İskenderun, Kırıkhan, Payas, Reyhanlı, Samandağ	13
Iğdır	Merkez	2
Isparta	Atabey, Eğirdir, Keçiborlu, Merkez, Şarkıkaraağaç, Yalvaç,	7
İstanbul	Ataşehir, Bağcılar, Bahçelievler, Bakırköy, Bayrampaşa, Beşiktaş, Beykoz, Beylikdüzü, Beyoğlu, Büyükçekmece, Çatalca, Esenyurt, Fatih, Gaziosmanpaşa, Kadıköy, Kâğıthane, Kartal, Zeytinburnu Küçükçekmece, Maltepe, Sancaktepe, Sarıyer, Şile, Silivri, Şişli, Sultangazi, Tuzla, Ümraniye, Üsküdar,	48
İzmir	Bayraklı, Bergama, Bornova, Buca, Çeşme, Çiğli, Dikili, Foça, Gaziemir, Karabağlar, Karşıyaka, Kemalpaşa, Konak, Menderes, Menemen, Ödemiş, Seferihisar, Selçuk, Tire, Torbalı, Urla	27
Kahramanmaraş	Dulkadiroğlu, Onikişubat	4
Karabük	Merkez, Safranbolu,	3
Karaman	Merkez	2
Kars	Sarıkamış, Merkez	2
Kastamonu	Cide, İnebolu, Merkez, Taşköprü	4

Tablo 2.1 (Devam): Türkiye'de Ortaöğretim Düzeyinde Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Eğitimi Bulunan Okullar (Kaynak: Milli Eğitim Bakanlığı (2019).

İLLER	OKULLARIN BULUNDUĞU İLÇELER	OKUL SAYISI
Kayseri	Develi, Kocasinan, Melikgazi, Sarıoğlan, Talas	8
Kilis	Merkez	2
Kırıkkale	Merkez	3
Kırklareli	Babaeski, Lüleburgaz, Merkez	3
Kırşehir	Kaman, Merkez	3
Kocaeli	Çayırova, Gebze, Gölcük, İzmit, Kandıra, Karamürsel, Körfez,	10
Konya	Akşehir, Beyşehir, Çumra, Ereğli, Ilgın, Kadınhanı, Karapınar, Karatay, Meram, Selçuklu, Seydişehir	13
Kütahya	Gediz, Merkez, Simav, Tavşanlı	7
Malatya	Battalgazi	3
Manisa	Akhisar, Alaşehir, Demirci, Gördes, Kula, Salihli, Şehzadeler, Soma, Turgutlu, Yunusemre	11
Mardin	Artuklu, Kızıltepe	3
Mersin	Akdeniz, Anamur, Erdemli, Silifke, Tarsus, Toroslar, Yenişehir	9
Muğla	Bodrum, Dalaman, Datça, Fethiye, Köyceğiz, Marmaris, Menteşe, Milas, Ortaca	11
Muş	Malazgirt, Merkez	3
Nevşehir	Avanos, Ürgüp, Merkez	4
Niğde	Merkez	2
Ordu	Altınordu, Aybastı, Fatsa, Perşembe, Ünye	6
Osmaniye	Düziçi, Kadirli, Merkez	4
Rize	Ardeşen, Çayeli, İyidere, Merkez, Pazar	7
Sakarya	Adapazarı, Akyazı, Erenler, Hendek, Karasu, Sapanca, Serdivan	8
Samsun	Alaçam, Atakum, Bafra, Çarşamba, Havza, İlkadım, Terme, Vezieköprü,	10
Şanlıurfa	Birecik, Ceylanpınar, Haliliye, Karaköprü, Siverek, Viranşehir	8
Siirt	Merkez	2
Sinop	Boyabat, Gerze, Merkez	4
Sivas	Şarkışla, Merkez	4
Tekirdağ	Çerkezköy, Şarköy, Süleymanpaşa	3
Tokat	Merkez, Turhal	3
Trabzon	Akçaabat, Beşikdüzü, Ortahisar, Sürmene, Vakfıkebir	6
Tunceli	Merkez	1
Van	Çaldıran, Edremit, Erciş, İpekyolu, Özalp, Tuşba	8
Yalova	Merkez	2
Yozgat	Akdağmadeni, Merkez, Sarıkaya, Sorgun, Yerköy	6
Zonguldak	Devrek, Ereğli, Kozlu, Merkez	5
		Toplam: 534

2.2.2.4. Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi

Ön lisans eğitimi, üniversitelerin meslek yüksekokulu bünyesinde 2 yıl süreyle 'Aşçılık' adı altında verilmektedir. Bu programın amacı, ortaöğretim düzeyinde verilen eğitimin devamı niteliğinde alınan eğitimi pekiştirerek daha üst seviyeye çıkarmak ve yiyecek içecek işletmelerinde istihdam sağlayacak donanımlı personel yetiştirmektir. Mezuniyet koşulunu sağlamak için kurumda verilen teorik ve uygulamalı dersleri başarılı bir şekilde vermek ve bunun yanında okulun zorunlu kıldığı staj eğitimini tamamlamak gerekmektedir (Yurday, 2019, s. 70).

Yüksek Öğretim Kurumu ve Milli Eğitim Bakanlığı'nın iş birliği ile yürüttüğü Meslek Yüksekokulları Program Geliştirme Projesi bünyesinde turizm ön lisans programları Turizm ve Seyahat İşletmeciliği ve Turizm ve Otel İşletmeciliği iki ana program şeklinde oluşturulmuştur. Yeniden düzenlenmesi sağlanan Turizm ve Otel İşletmeciliği programı yiyecek içecek ve mutfak olarak iki dala ayrılmıştır. Türkiye geneline bakıldığında 4000 öğrenci aşçılık programında eğitim almaktadır. Öğrenciler iki yıl süren eğitim içerisinde 60 ders saati teorik, 40 ders saati ise uygulamalı ders görmektedirler. 40 veya 60 gün sürede staj eğitimi alınmaktadır (Çimar, 2019, s. 25).

Tablo 2.2'de yer alan 2019 yılı ÖSYM'nin sayısal verilerine bakıldığında 50 devlet, 25 özel olmak üzere toplamda 75 üniversite ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi vermektedir. Bu kurumların 10 tanesi kendi bünyesinde aşçılık eğitimi veren çok sayıda meslek yüksekokulunu bulundurmaktadır. Bu üniversiteler ve MYO sayıları aşağıda yer almaktadır.

- Afyon Kocatepe Üniversitesi -2
- Akdeniz Üniversitesi- 2
- Aydın Adnan Menderes Üniversitesi- 2
- Bilecik Üniversitesi- 2
- Harran Üniversitesi- 2
- Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi- 4
- Muğla Sıktı Koçman Üniversitesi- 5
- Selçuk Üniversitesi- 2
- Sivas Cumhuriyet Üniversitesi- 2

Tablo 2.2: Türkiye'de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: ÖSYM Başkanlığı (2019) Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi En Küçük ve En Büyük Puanlar).

Sahiplik Durumu	Üniversite Adı	Yüksekokul
Özel	Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Devlet	Adıyaman Üniversitesi	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Devlet	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Afyon Meslek Yüksekokulu
Devlet	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	Doğubayazıt Ahmed-i Hani Meslek Yüksekokulu
Devlet	Akdeniz Üniversitesi	Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Devlet	Aksaray Üniversitesi	Güzelyurt Meslek Yüksekokulu
Devlet	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm Meslek Yüksekokulu
Devlet	Amasya Üniversitesi	Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

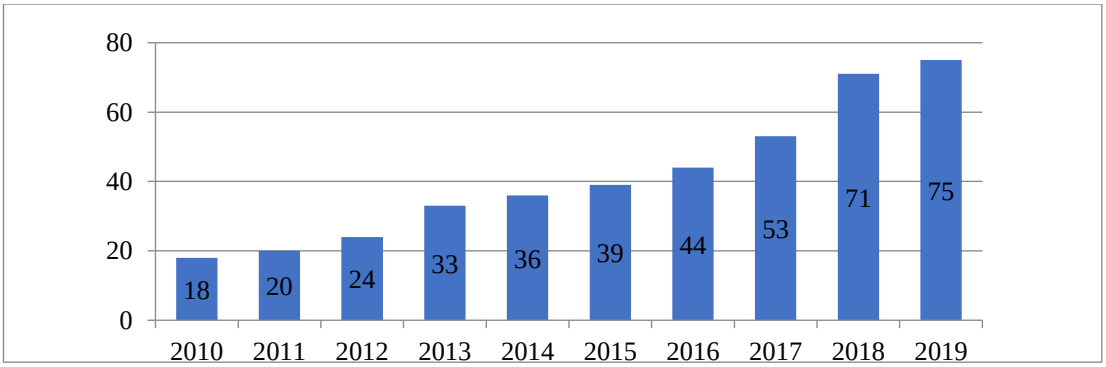
Tablo 2.2 (Devam): Türkiye'de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: ÖSYM Başkanlığı (2019) Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi En Küçük ve En Büyük Puanlar).

Sahiplik Durumu	Üniversite Adı	Yüksekokul
Devlet	Ankara Üniversitesi	Beypazarı Meslek Yüksekokulu
Devlet	Anadolu Üniversitesi	Eskişehir Meslek Yüksekokulu
Özel	Antalya Bilim Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Devlet	Ardahan Üniversitesi/	Ardahan Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
Özel	Avrasya Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Devlet	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Davutlar Meslek Yüksekokulu
Özel	Başkent Üniversitesi	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Devlet	Batman Üniversitesi	Hasankeyf Meslek Yüksekokulu
Devlet	Bayburt Üniversitesi	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Özel	Beykent Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Özel	Beykoz Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Devlet	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	Osmaneli Meslek Yüksekokulu
Devlet	Bingöl Üniversitesi	Bingöl Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Mengen Meslek Yüksekokulu
Devlet	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Burdur Gıda Tarım ve Hayvancılık Meslek Yüksekokulu
Devlet	Bursa Uludağ Üniversitesi	Harmancık Meslek Yüksekokulu
Devlet	Dicle Üniversitesi	Diyarbakır Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Özel	Doğuş Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Devlet	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
Özel	Faruk Saraç Tasarım Meslek Yüksekokulu	Faruk Saraç Tasarım Meslek Yüksekokulu
Devlet	Gaziantep Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
Devlet	Giresun Üniversitesi	Dereli Meslek Yüksekokulu
Devlet	Gümüşhane Üniversitesi	Şiran Mustafa Beyaz Meslek Yüksekokulu
Özel	Haliç Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Devlet	Harran Üniversitesi	Halfeti Meslek Yüksekokulu
Devlet	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	Antakya Meslek Yüksekokulu
Devlet	Hitit Üniversitesi	Alaca Avni Çelik Meslek Yüksekokulu
Devlet	Iğdır Üniversitesi	Iğdır Meslek Yüksekokulu
Devlet	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Eğirdir Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Arel Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Aydın Üniversitesi	Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	Plato Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Bilgi Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Esenyurt Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Gedik Üniversitesi	Gedik Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Gelişim Üniversitesi	İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Okan Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Rumeli Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Özel	İstanbul Şişli Meslek Yüksekokulu	İstanbul Şişli Meslek Yüksekokulu
Özel	İstinye Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Özel	İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu	İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu
Devlet	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Özel	Kapadokya Üniversitesi	Kapadokya Meslek Yüksekokulu
Devlet	Karabük Üniversitesi	Eflani Meslek Yüksekokulu

Tablo 2.2 (Devam): Türkiye'de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: ÖSYM Başkanlığı (2019) Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi En Küçük ve En Büyük Puanlar).

Sahiplik Durumu	Üniversite Adı	Yüksekokul
Devlet	Kırklareli Üniversitesi	Pınarhisar Meslek Yüksekokulu
Devlet	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Devlet	Kilis 7 Aralık Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
Devlet	Malatya Turgut Özal Üniversitesi	Kale Turizm ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu
Devlet	Mersin Üniversitesi	Anamur Meslek Yüksekokulu
Devlet	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Datça Kazım Yılmaz Meslek Yüksekokulu
Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Meslek Yüksekokulu
Devlet	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	Niğde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Özel	Nişantaşı Üniversitesi	Nişantaşı Meslek Yüksekokulu
Devlet	Ordu Üniversitesi	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Devlet	Pamukkale Üniversitesi	Tavas Meslek Yüksekokulu
Özel	Piri Reis Üniversitesi	Denizcilik Meslek Yüksekokulu
Devlet	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Sapanca Turizm Meslek Yüksekokulu
Devlet	Selçuk Üniversitesi	Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu
Devlet	Siirt Üniversitesi	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Devlet	Sinop Üniversitesi	Gerze Meslek Yüksekokulu
Devlet	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Cumhuriyet Meslek Yüksekokulu
Özel	Toros Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu
Devlet	Trakya Üniversitesi	Arda Meslek Yüksekokulu
Devlet	Yalova Üniversitesi	Yalova Meslek Yüksekokulu
Devlet	Yozgat Bozok Üniversitesi	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Devlet	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Devrek Meslek Yüksekokulu

Şekil 2.2 incelendiğinde ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren üniversitelerin 2010 yılından sonrası baz alınarak ele alınmıştır. 2010 yılında 18 üniversite aşçılık eğitimi vermekteyken, 2019 yılında bu sayı 75'e çıkarak aşçılık eğitimi veren kurum sayısı hızla artmıştır. 2016 yılı %11'lik artışla aşçılık eğitiminin patlama yaşadığı yıl olarak görülmektedir.



Şekil 2.2: Yıllara Göre Ön lisans Aşçılık Eğitimi Veren Kurum Sayıları (Kaynak: ÖSYM Başkanlığı (2010-2019) Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi En Küçük ve En Büyük Puanlardan Derlenerek Oluşturulmuştur).

2.2.2.5. Lisans seviyesinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi

Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi YÖK'e bağlı olarak fakültelerde verilmektedir. Verilen eğitimde amaç; yiyecek-içecek yönetimi, mutfak yönetimi, restoran, kafe, bar gibi işletmelerin yönetimini sağlayacak, bunun yanında yapılan işlerin tedarik, pazarlama, depolama, maliyet, satış gibi işlere de hâkim olmayı üstlenecek orta seviyede yönetici adayları yetiştirmektir (Şengül, 2019, s. 174; Yurday, 2019, ss. 70-75; Yılmaz, 2019, s. 236). Gastronomi eğitiminde ortaya konulan bu hedeflere ulaşabilmek için; antropoloji, sosyoloji, turizm, pazarlama, beslenme, coğrafya gibi bilimlerden faydalanılarak eğitim müfredatı oluşturulmaktadır (Yurday, 2019, ss. 70-75).

Bölüme kayıt yaptırmak isteyen öğrenciler ÖSYM tarafından düzenlenen sınavda başarılı olmak zorundadır. Programdan mezun olmak için 240 AKTS kredilik dersleri başarılı bir şekilde tamamlamış olması gerekmektedir. Başarılı olan öğrenciler gastronomi ve mutfak sanatları alanında lisans derecesine sahip olurlar. Programdan mezun olan öğrenciler bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde, konaklama işletmelerinde ve endüstriyel mutfaklarda çalışma imkânı elde edebilmektedir (obs.balikesir.edu.tr).

Tablo 2.3 incelendiğinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 40 devlet 28 vakıf üniversitesi olmakla birlikte toplamda 68 kurumun eğitim verdiği görülmektedir. Üniversitelerin %74'ünün fakülte düzeyinde %26'sının ise yüksekokul düzeyinde eğitim verdiği görülmektedir. Üniversitelerden %44'ünde Güzel Sanatlar Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde eğitim verilmektedir. Bu fakültelerin vakıf üniversitelerinde olduğu göze çapmaktadır. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde de Doğu Akdeniz Üniversitesi, Girne Amerikan Üniversitesi, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Lefke Avrupa Üniversitesi, Uluslararası Final Üniversitesi, Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi ve Yakındoğu Üniversitesi olmak üzere toplamda 7 üniversite gastronomi eğitimi vermektedir. Bunlardan 1'i devlet (Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi) 6'sı vakıf üniversitesidir. 6'sı yüksekokul düzeyinde 1'i ise (Yakındoğu Üniversitesi) fakülte düzeyinde eğitimini sürdürmektedir.

Tablo 2.3: Türkiye'de Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: https://yokatlas.yok.gov.tr (2019) Adresinden Derlenmiştir).

Sahiplik Durumu	Okul	Fakülte/Yüksekokul
Devlet	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Akdeniz Üniversitesi	Manavgat Turizm Fakültesi
Devlet	Akdeniz Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Anadolu Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Atatürk Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Balıkesir Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Dokuz Eylül Üniversitesi	Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi
Devlet	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Gaziantep Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Devlet	Iğdır Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	İskenderun Teknik Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	İstanbul Medeniyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Karabük Üniversitesi	Safranbolu Üniversitesi
Devlet	Kastamonu Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Kırklareli Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Kocaeli Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Devlet	Mardin Artuklu Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Mersin Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Munzur Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Devlet	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Pamukkale Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	Ardeşen Turizm Fakültesi
Devlet	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Selçuk Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Vakıf	Başkent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Vakıf	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Vakıf	Antalya Akev Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Vakıf	Antalya Bilim Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Vakıf	Beykent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Vakıf	Beykoz Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Vakıf	Doğuş Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Vakıf	İstanbul Aydın Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Vakıf	İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Vakıf	İstanbul Gedik Üniversitesi	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi
Vakıf	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Vakıf	İstanbul Kent Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Vakıf	İstanbul Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi

Tablo 2.3 (Devam): Türkiye'de Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: https://yokatlas.yok.gov.tr (2019) Adresinden Derlenmiştir).

Sahiplik Durumu	Okul	Fakülte/Yüksekokul
Vakıf	İstinye Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Vakıf	İstanbul Rumeli Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Vakıf	Maltepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Vakıf	Nişantaşı Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Vakıf	Yeditepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Devlet	Burdur Mehmet Akif Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Gökçeada UBY(*)
Devlet	Dokuz Eylül Üniversitesi	Seferihisar Fevziye Hepkon UBY(*)
Devlet	Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi	UBY(*)
Devlet	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	Kadirli UBY(*)
Devlet	Sinop Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Devlet	Şırnak Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Devlet	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.
Vakıf	Avrasya Üniversitesi	UBY(*)
Vakıf	İstanbul Bilgi Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
Vakıf	İzmir Ekonomi Üniversitesi	Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu
Vakıf	Kapadokya Üniversitesi	UBY(*)
Vakıf	Özyeğin Üniversitesi	UBY(*)
Vakıf	Yaşar Üniversitesi	UBY(*)
Vakıf	Altınbaş Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Vakıf	İstanbul Okan Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Vakıf	Bahçeşehir Üniversitesi	UBY(*)
Vakıf	İstanbul Gelişim Üniversitesi	UBY(*)

.(*)Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu.

Tablo 2.4'te görüldüğü üzere 8'i vakıf, 32'si devlet üniversitesi olmak üzere toplamda 40 kurum 2020-2021 eğitim öğretim yılında eğitim verecektir. Açılacak olan bu üniversitelerin %60'ı fakülte düzeyinde %40 ise yüksekokul düzeyindedir. İstanbul Esenyurt Üniversitesi ve Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi gastronomi adı altında diğer üniversiteler ise gastronomi ve mutfak sanatları adıyla eğitim verecektir. Üniversitelerin %37'si Güzel Sanatlar Fakültesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi ve Mimarlık, Güzel Sanatlar Tasarım Fakültesi bünyesinde açılacaktır. 2019-2020 eğitim öğretim yılına nazaran %37 oranında bir artış görülecektir. Bunun sonucunda 2020-2021 yılı eğitim öğretim döneminde toplamda 108 üniversite gastronomi alanında eğitim verecektir. Bu sonuçtan yola çıkıldığında gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin gelecek yıllarda da artış göstereceğinin öngörüsü yapılabilir.

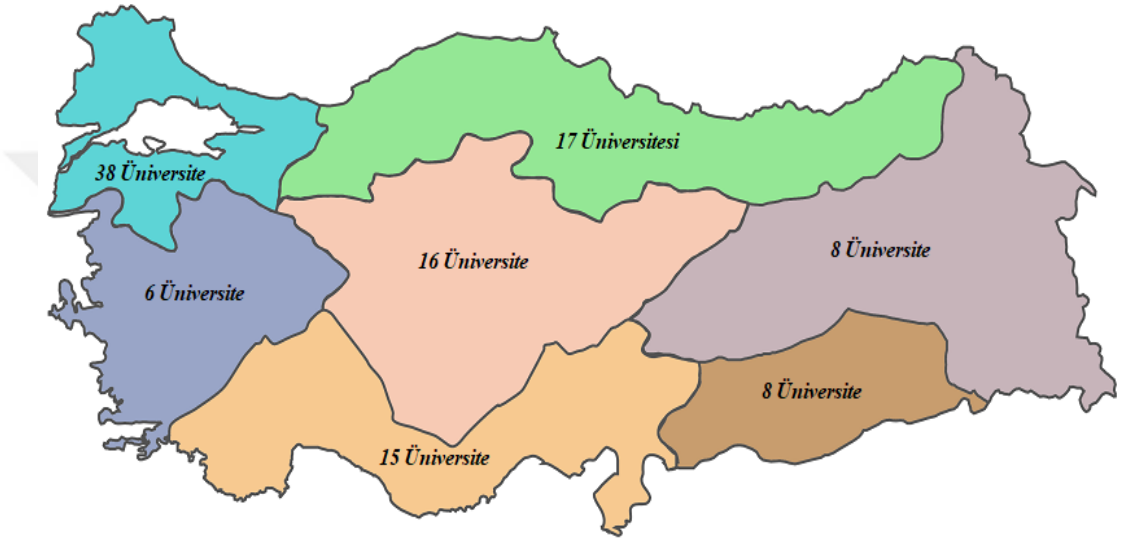
Tablo 2.4: Türkiye'de 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılında Gastronomi Eğitimi Verecek Üniversiteler (Kaynak: https://istatistik.yok.gov.tr/ (2020) Adresinden Alınmıştır).

Sahiplik Durumu	Okul	Fakülte/Yüksekokul
Vakıf	Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Devlet	Adıyaman Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Devlet	Aksaray Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Vakıf	Ankara Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Devlet	Artvin Çoruh Üniversitesi	UBY(*)
Devlet	Balıkesir Üniversitesi	Burhaniye Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Devlet	Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi	Ömer Seyfettin Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Devlet	Batman Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Devlet	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Devlet	Bitlis Eren Üniversitesi	Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Devlet	Çankırı Karatekin Üniversitesi	Ilgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
Devlet	Düzce Üniversitesi	Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Devlet	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Devlet	Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Devlet	Giresun Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Gümüşhane Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Vakıf	Haliç Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Devlet	Harran Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Devlet	Hitit Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Mustafa Kemal Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Vakıf	İstanbul Arel Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Vakıf	İstanbul Esenyurt Üniversitesi	UBY(*)
Vakıf	İstanbul Galata Üniversitesi	Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi
Vakıf	İstanbul Kültür Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Devlet	Kafkas Üniversitesi	Sarıkamış Turizm Fakültesi
Devlet	Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi	Mimarlık, Güzel Sanatlar Tasarım Fakültesi
Devlet	Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi	Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Devlet	Ondokuz Mayıs Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Ordu Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Selçuk Üniversitesi	Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi
Devlet	Siirt Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Devlet	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Vakıf	Toros Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler ve İşletmecilik Yüksekokulu
Devlet	Trabzon Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Devlet	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Yozgat Bozok Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Devlet	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Karadeniz Ereğli Turizm Fakültesi
Devlet	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	UBY(*)

(*) Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu.

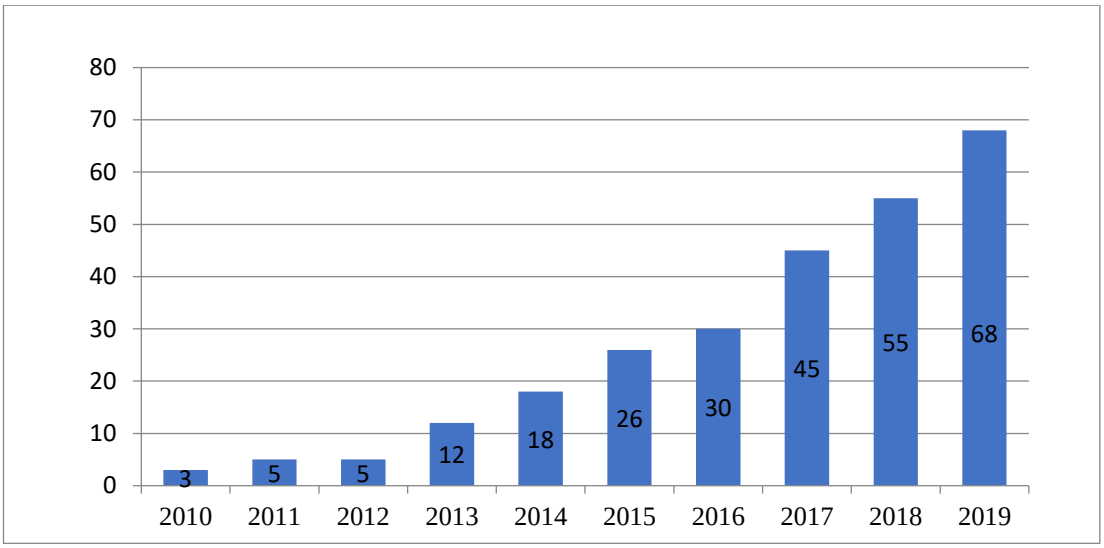
Şekil 2.3'te Türkiye genelinde gastronomi eğitimi veren üniversitelerin dağılımı yer almaktadır. Gastronomi eğitimi veren üniversitelerin %35'inin Marmara Bölgesi'nde konumlandığı görülmektedir. Bu bölgede gastronomi eğitimi veren üniversitelerin çokluğu bölgedeki özel üniversite sayısının fazla olmasıyla açıklanabilir. Marmara

Bölgesi'nde en fazla üniversiteye sahip il ise %74 oranla İstanbul'dur. İkinci il ise %8 oranla Balıkesir'dir. Diğer üniversitelerin bölgesel dağılım oranları ise Karadeniz Bölgesi %16, İç Anadolu Bölgesi %15, Akdeniz Bölgesi %14, Doğu Anadolu Bölgesi %7, Güneydoğu Anadolu Bölgesi %7, Ege Bölgesi %6 şeklindedir. Bu üniversitelerin %63'ü aktif bir şekilde eğitim vermektedir. %37'sinin ise 2020-2021 eğitim öğretim yılında eğitime başlaması planlanmaktadır. Eğitime başlayacak olan bu üniversiteler Tablo 2.4'te detaylı bir şekilde gösterilmiştir.



Şekil 2.3: Türkiye Genelinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversitelerin Dağılımı

İlk olarak 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi'nde, ardından 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi'nde ve 2009 yılında Okan Üniversitesi'nde gastronomi eğitimi verilmeye başlanmıştır (Yılmaz, s. 236). Şekil 2.4 incelendiğinde ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün 2010 yılından itibaren artış gösterdiği görülmektedir. 2011-2012 yıllarında pek fazla bu alanda alım olmadığı göze çarpmaktadır. 2017 yılı (45 üniversite) %17'lik artışla gastronomi eğitimi için kilit yıl olarak görülmektedir. Gastronomi alanı 2018 yılında (55 üniversite) %21 oranında, 2019 yılında ise (68 üniversite) %25 oranında üniversitelerin bünyesinde hızlı bir artış göstermiştir. Bu artış günümüzde hala devam etmektedir. Bunun sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümü popüler hale gelmiştir. Bu popülerlikten etkilenen üniversiteler bünyesinde gastronomi bilim dalında yüksek lisans ve doktora eğitimi de verilmektedir.



Şekil 2.4: Yıllara Göre Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Kurum Sayıları (Kaynak: ÖSYM Başkanlığı (2010-2019) Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi En Küçük ve En Büyük Puanlardan Derlenerek Oluşturulmuştur).

2.2.2.6. Lisansüstü gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi

Bu seviyedeki eğitim alanında uzmanlaşmayı ve donanımlı akademik personel yetiştirmeyi amaçlayan (Karaca, 2018, s. 65; Yılmaz, 2019, s. 240) yüksek lisans ve doktora programları Türkiye'de henüz yeni gelişme göstermektedir. 2014 yılında Gazi Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yüksek lisans ve doktora programları açarak ilk olma özelliği taşımaktadır. Bu programdaki lisansüstü eğitim üniversitelerin Sosyal Bilimler ve Lisansüstü Eğitim Enstitülerine bağlı olarak verilmektedir (Sezen, 2018, s. 51).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü eğitimin amacı, *yiyecek-içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu tüm alanlarda gastronomi ve mutfak sanatları konusunda lisansüstü düzeyde ileri bilgi seviyesine sahip uzmanlar ve bilim doktorları yetiştirmektir*. Alanın hedefi ise; *yiyecek-içecek sektörü bünyesinde olan işletmelerin yönetimi, pazarlama ve ürün geliştirme konularında kapsamlı bilgiye sahip olmak, bu bilgileri kullanarak sektörel gelişmeleri eleştirel olarak analiz edebilme ve geleceğe ilişkin strateji ve politikalar üretebilme yeteneğine haiz, yiyecek-içecek ve hizmet sektörüne ilişkin güncel fonksiyonel uygulamaları bilen, bu bilgi ve deneyimini bilimsel araştırmalara konu edebilen ve orijinal yayın üretebilen, ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlar ile akademi, yayın ve bilişim çevrelerinin ihtiyacına analiz ve bilimsel tahmin yetenekleri ile katkıda bulunabilen uzmanlar yetiştirmektir* (lee.subu.edu.tr).

Tablo 2.5'te verilen bilgiler doğrultusunda Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı programları incelendiğinde 18 devlet, 5 vakıf üniversitesi olmakla birlikte toplamda 23 üniversitenin yüksek lisans seviyesinde eğitim verdiği tespit edilmiştir. Bu üniversitelerin 5'i (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Başkent Üniversitesi, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Okan Üniversitesi) tezsiz yüksek lisans eğitimi de vermektedir. 3 devlet üniversitesi (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, İstanbul Ayransaray Üniversitesi) Lisansüstü Eğitim Enstitüsü bünyesinde, 20 üniversite ise Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde eğitimlerini devam ettirmektedir.

Sezen (2018)'in yaptığı çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında 13 üniversite tezli yüksek lisans eğitimi vermekteyken, 2019 yılında bu programlar 23 üniversiteye yükselerek büyük artış göstermiştir. Bu programların amacı gastronomi alanında donanımlı yüksek lisans uzmanları yetiştirerek akademik alanda programlarının açığını kapatmaktır.

Tablo 2.5: Türkiye'de Yüksek Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılarak Oluşturulmuştur, 2019).

Sahiplik Durumu	Okul	Enstitü	Tezli	Tezsiz
Devlet	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Akdeniz Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Vakıf	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	✓	-
Devlet	Balıkesir Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Vakıf	Başkent Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	✓
Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	✓
Devlet	Dokuz Eylül Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Gaziantep Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Vakıf	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	✓	✓
Vakıf	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	✓
Vakıf	İstanbul Okan Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	✓
Devlet	Karabük Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-

Tablo 2.5 (Devam): Türkiye'de Yüksek Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılarak Oluşturulmuştur, 2019).

Sahiplik Durumu	Okul	Enstitü	Tezli	Tezsiz
Devlet	Kocaeli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Mardin Artuklu Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Mersin Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Pamukkale Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	-
Devlet	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	✓	-

Tablo 2.6 incelendiğinde Türkiye'de Gastronomi Anabilim Dalında sadece 5 üniversite doktora eğitimi vermektedir. Bu üniversitelerden 4'ü devlet, 1'i ise vakıf üniversitesidir. Sezen (2018)'in yaptığı çalışma incelendiğinde 4 üniversitenin doktora eğitimi verdiği görülmektedir. Şu anki yapılan çalışmada ise bunlara ek olarak sadece İstanbul Gelişim Üniversitesi 2019 yılında gastronomi alanında doktora eğitimi vermeye başlamıştır. Karaca (2018)'in çalışması incelendiğinde ise sadece Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nin doktora eğitimi verdiği göze çarpmaktadır.

Tablo 2.6: Türkiye'de Doktora Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılarak Oluşturulmuştur, 2019).

Sahiplik Durumu	Okul	Enstitü	Tezli
Devlet	Akdeniz Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓
Devlet	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	✓
Devlet	Balıkesir Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓
Vakıf	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓
Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓

2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Gelişim Süreci

Aşçılık İngiltere'de bir sanat olarak kabul edilmiş ve yemeğin miktarından çok görünümüne ve şekline önem verilmiştir. 1765 yılında modern anlamda ilk restoran Paris'te açılmıştır. Fransız ihtilalından sonra işsiz kalmış olan saray aşçıları başta Paris olmak üzere ülkenin diğer şehirlerinde de restoran açmıştır. Bu döneme kadar olan sürede diğer meslek dallarında olduğu gibi aşçılar, usta çırak ilişkisi içerisinde mesleği öğrenmiştir. Geçmişe bakıldığında mutfak hizmeti alanlarında baskıcı bir

tavır içerisinde olan şeflerin mesleki bilgi ve becerilerini astlarından sakladıkları görülmektedir. Ancak yıllar boyu sürecek bu mesleki eğitimi, mutfak eğitimini veren okullarda, yiyecek içecek işletmelerinin ihtiyacı doğrultusunda kısa sürede eğitim vermektedir. Mutfak eğitimini veren kurumlar sadece donanımlı ve nitelikli aşçılar yetiştirmenin yanında halkın gözünde yemek pişirmenin meslek olarak kabul edilmesine de katkı sağlamıştır (Öztürk ve Görkem, 2011, s. 71).

Türkiye'de aşçılık eğitiminin kökeni ahilik kültüründen gelen usta çırak ilişkisine dayanmaktadır. Cumhuriyetin ilk yıllarında okul çağına gelene kadar açılan kurslar, eğitimin temelini oluşturmaktadır (Kurnaz ve diğ., 2018, s. 507). 1950'li yıllara kadar aşçı yetiştirilmesi usta çırak yöntemi ile olmuş, bu yıllardan itibaren Ankara, İzmir ve İstanbul'da Belediyeler ve Meslek Odaları bünyesinde kısa süreli kurslar ile aşçılar yetiştirilmeye başlanmıştır (Öztürk ve Görkem, 2011, s. 71; Görkem ve Sevim, 2016, s. 979). 1961-1962 öğretim yıllarında örgün eğitim, Ankara Otelcilik Okulu'nun açılmasıyla birlikte verilmeye başlanmıştır. Bir yıllık otel yönetimi ve eğitimi ile ilgili bilgiler vermek üzere açılan okul, 1963-1964 yıllarında üç yıllık eğitim öğretim verilen şekle dönüşerek otelcilik okulu adını alarak eğitim vermeye devam etmiştir (Görkem ve Sevim, 2016, s. 979).

1985 yılında Milli Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü'ne bağlı olarak açılan Mengen Aşçılık Meslek Lisesi, Türkiye'de aşçılık eğitimini lise düzeyinde veren ilk kurum olma özelliğini taşımaktadır. 2002 yılında Milli Eğitim Bakanlığı'nın okullarda isim düzenlemesi faaliyetine gitmesi sebebiyle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri bünyesine girmiştir. Fakat ilk aşçılık lisesi olma özelliğini taşıdığı için isminin başına 'aşçılar' kelimesi eklenerek Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiştir. 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Türkiye'deki ilk ön lisans aşçılık programı açılmıştır (Arslanhan, 2019, s. 41; Aksoy ve Şahin, 2017, s. 8, Kurnaz ve diğ., 2018, s. 507; Aydemir, 2018, s. 25). Sırasıyla 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002 yılında Anadolu Üniversitesi ve 2003 yılında ise Gaziantep Üniversitesi "Aşçılık" programlarının açılışı devam etmiştir. Vakıf üniversitesi bünyesinde ise 2006 yılında ilk olarak Kapadokya Meslek Yüksekokulu aşçılık programını açılmıştır (Kurnaz ve diğ., 2018, s. 507).

2000'li yıllarda gastronominin dünyada ve Türkiye'de yükselişe geçmesiyle birçok üniversite gastronomi eğitimini sağlamak için bölümler açmıştır. Bu bölümün uygulama sahası mutfak olduğu için üniversiteler müfredatlarında uygulama derslerine ağırlık vererek mezun öğrencilere istihdam edildiği iş sahasında deneyimli bir şekilde çalışma olanağı sağlamıştır. Gastronomi biliminin dünyada hızla artmasıyla Türkiye'de ilk olarak 2003 yılında Tuğrul Şavkay tarafından Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde ilk lisans gastronomi eğitimi verilmeye başlanmıştır. Lisans seviyesinde mutfak sanatları eğitiminin verilmesiyle birlikte yiyecek içecek sektörü için alanında uzman aşçılar yetiştirilmeye başlanmıştır. Yeditepe Üniversitesi bünyesinde verilen gastronomi eğitimini, daha sonra 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi, 2009 yılında ise Okan Üniversitesi takip etmiştir. Devlet üniversiteleri kapsamında 2010 yılında Nevşehir Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi olmak üzere bu iki kurumda gastronomi eğitimi verilmeye başlanmıştır (Çifçi, 2019, ss. 45-46; Güdek ve Boylu, 2017, s. 491).

Yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi eğitimlerinin yanı sıra Türkiye'de gastronomi eğitimini sağlayan özel akademiler de mevcuttur. İlk olarak İstanbul'da açılan bu akademiler İzmir ve Ankara gibi büyük şehirlerde de faaliyetlerini devam ettirmektedirler. 2000'li yılların başlarında faaliyetlerini sürdüren bu kurumlarda profesyonel aşçılık eğitimleri sekiz ile dört aylık dönemlere ayrılarak verilmektedir. Özellikle aşçılık mesleğine özel ilgisi olan personelin bu kurumları tercih ettiği bilinmektedir (Şengül, 2019, s. 173).

Gastronomi alanına yönelik yapılan çalışmalar disiplinlerarası özelliği taşıdığı gibi eğitimin de bu özelliği taşıması gerekmektedir. Program bazında disiplinlerarası eğitim verilmelidir. Örneğin eğitim alan öğrenciler yemek fotoğrafçılığı dersini kendi programlarında aldığı gibi İletişim Fakültesi ve Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde de almaları daha verimli bir eğitimin temelini sağlayacaktır. Bu faaliyetin katkısı öğrencilerin düşünce yapısı henüz şekillenmemişken disiplinlerarası yaklaşımı benimsemelerinin kolay olmasıdır. Bunun sonucunda öğrenciler aldığı çapraz derslerle yaşam boyu devam ettirecekleri mesleği öğrenirken, ilgi duydukları konuları da detaylı bir şekilde inceleme fırsatı bulacaklardır. Farklı alanlar için ilgilerini sürdürmeleri kariyerlerinin ilerleyen zamanlarında kendilerine yeni açılımlar sağlayacaktır (Öney, 2016, s. 198).

Türkiye'de 20. yüzyılın ikinci yarısında başlayan ortaöğretim seviyesindeki aşçılık eğitiminin, 21. yüzyılın ilk yarısında yükseköğretim düzeyinde de verildiği bilinmektedir. Zengin bir yemek kültürüne sahip olan Türkiye bu alanda eğitim faaliyetlerine geç kalmıştır. Özellikle gastronomi alanında yüksek lisans ve doktora eğitimlerine teşvik edilmesi, uzman akademisyenlerin yetiştirilmesi gastronomi eğitiminin geleceği için büyük önem arz etmektedir (Şengül, 2019, s. 173).

2.4. Türkiye'de Gastronomi Eğitimi Veren Kurumlar ve Akademik Yapıları

Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren kurumlara ilişkin bilgi önceki konularda (Tablo 2.3) verilmiştir. Bu başlık altında da lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren kurumlardaki öğretim üyelerinin sayısal ve unvansal durumları hakkında bir değerlendirme yapılacaktır.

2019 yılında gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim veren Öğr. Gör. sayısı 74, Arş. Gör. sayısı 92, Dr. Öğr. Üyesi sayısı 159, Doç. Dr. sayısı 45 ve Prof. Dr. sayısının ise 36 olduğu Tablo 2.7'de görülmektedir. Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde toplam 406 öğretim elemanı görev yapmaktadır. 2018 yılında Karaca'nın yaptığı çalışmada Dr. Öğr. Üyesi sayısı 73, Doç. Dr. sayısı 13, Prof. Dr. sayısı 12 iken bu sayılar 2019 yılında %59 oranında artış göstermiştir.

Tablo 2.7: Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Öğretim Üyeleri, 2019 (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Sitelerinden Bilgiler Alınarak Tablo Oluşturulmuştur).

KURUMLAR	Öğr. Gör.	Arş. Gör.	Dr. Öğr. Üyesi	Doç. Dr.	Prof. Dr.
Afyon Kocatepe Üniversitesi	2	1	1	2	-
Akdeniz Üniversitesi(Manavgat)	-	-	2	1	-
Akdeniz Üniversitesi	-	3	2	1	2
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	-	-	2	2	-
Anadolu Üniversitesi	-	4	3	2	-
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	-	1	5	3	3
Atatürk Üniversitesi	-	2	4	-	1
Balıkesir Üniversitesi	-	5	-	3	2
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	2	1	3	-	-
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	-	1	2	-	1
Dokuz Eylül Üniversitesi	-	1	2	-	1
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	2	1	1	2	1
Gaziantep Üniversitesi	1	2	6	-	-
Iğdır Üniversitesi	-	-	3	-	-
İskenderun Teknik Üniversitesi	-	-	2	1	-
İstanbul Medeniyet Üniversitesi	2	1	2	-	-
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	1	2	1	2	1
Karabük Üniversitesi	-	4	1	2	-
Kastamonu Üniversitesi	-	3	4	-	-
Kırklareli Üniversitesi	-	1	3	-	-
Kocaeli Üniversitesi	-	-	2	1	-
Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	1	-	3	-	-
Mardin Artuklu Üniversitesi	-	1	3	1	-

Tablo 2.7 (Devam): Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Öğretim Üyeleri, 2019 (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Sitelerinden Bilgiler Alınarak Tablo Oluşturulmuştur).

KURUMLAR	Öğr. Gör.	Arş. Gör.	Dr. Öğr. Üyesi	Doç. Dr.	Prof. Dr.
Mersin Üniversitesi	4	2	4	1	-
Munzur Üniversitesi	1	4	2	2	-
Necmettin Erbakan Üniversitesi	-	2	4	1	1
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	2	1	2	3	-
Pamukkale Üniversitesi	-	3	2	-	1
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	1	1	3	-	-
Sakarya Uygulamalı Bilimler Ü.	-	4	1	2	2
Selçuk Üniversitesi	2	-	3	-	2
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	3	1	1	1	-
Alanya Hamdullah Emin Paşa Ü.	3	1	3	-	1
Antalya Akev Üniversitesi	1	1	3	-	-
Antalya Bilim Üniversitesi	2	2	4	-	1
Başkent Üniversitesi	3	1	1	2	1
Beykent Üniversitesi	1	1	1	1	1
Beykoz Üniversitesi		1	2		1
Doğuş Üniversitesi	4	2	2	-	-
İstanbul Aydın Üniversitesi	-	2	1	-	2
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	1	1	2	-	2
İstanbul Gedik Üniversitesi	-	1	5	-	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	-	1	1	1	-
İstanbul Kent Üniversitesi	-	-	1	1	-
İstanbul Medipol Üniversitesi	-	1	1	-	-
İstanbul Rumeli Üniversitesi	1	1	2	-	3
İstinye Üniversitesi	3	1	3	-	-
Maltepe Üniversitesi	1	2	2	-	-
Nişantaşı Üniversitesi	-	2	3	-	-
Yeditepe Üniversitesi	7	-	1	1	-
Burdur Mehmet Akif Üniversitesi	2	2	3	-	-
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	3	1	1	-	-
Dokuz Eylül Üniversitesi (Seferihisar)	-	1	1	2	-
Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi	-	-	2	-	1
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	-	-	2	-	-
Sinop Üniversitesi	-	-	2	-	-
Şırnak Üniversitesi	-	-	3	-	-
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	-	-	2	1	-
Avrasya Üniversitesi	3	1	2	-	1
İstanbul Bilgi Üniversitesi	1	2	2	-	-
İzmir Ekonomi Üniversitesi	8	1	1	-	1
Kapadokya Üniversitesi	-	1	3	-	-
Özyeğin Üniversitesi	4	4	8	2	-
Yaşar Üniversitesi	-	1	1	1	-
Altınbaş Üniversitesi	2	1	3	-	-
İstanbul Okan Üniversitesi	1	1	1	-	-
Bahçeşehir Üniversitesi	1	1	3		
İstanbul Gelişim Üniversitesi (UBY)*	-	2	2	-	1
TOPLAM	74	92	159	45	36

(*) Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu.

2.4.1. Gastronomi bölümü öğretim üyelerinin özgeçmişlerine ilişkin değerlendirme

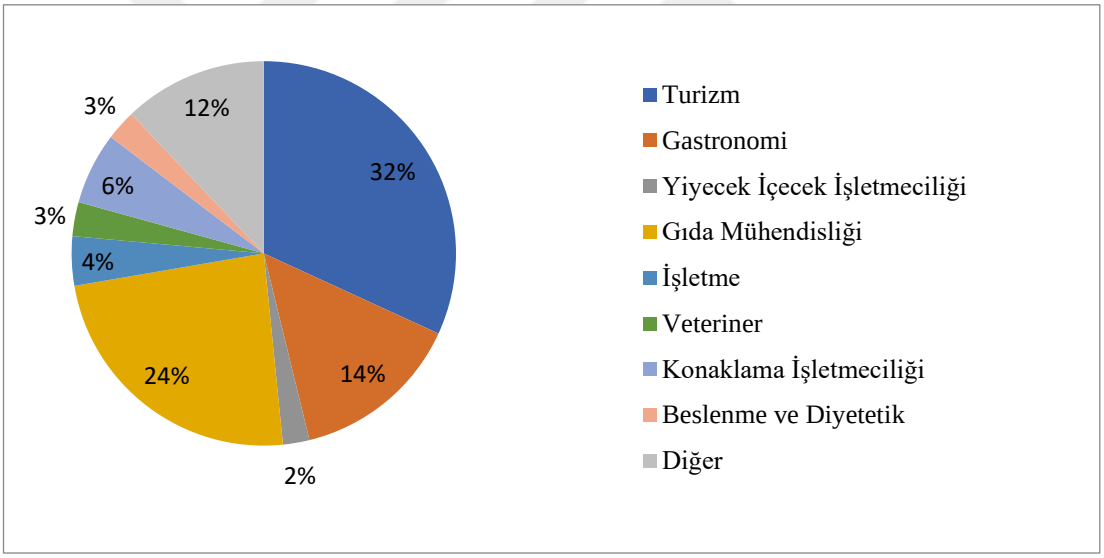
Bir alanın eğitim sürecinde öğretim üyelerinin bilgisi, tecrübesi, alanla ilgili donanımlı oluşu eğitimin niteliği açısından oldukça önemlidir. Bu doğrultuda alanda uygulamalı ve teorik ders veren öğretim üyelerinin alanla ilgili olan yükseköğretim programlarından mezun olmaları gerekmektedir. Özellikle uygulama derslerini veren

öğretim üyelerinin alanla ilişkili olmaları çok önemlidir. Çünkü alanı ile ilgili uygulamalı eğitim alan bir öğretim üyesi uygulamada daha verimli bir eğitim vermektedir. Gastronomi ve aşçılık programlarında ders veren öğretim üyelerinin gastronomi ve mutfak sanatları alanından mezun olmaları temel kriter olmalıdır. Bu kadrolar en az %70-75 oranında gastronomi eğitimi almış öğretim üyelerinden oluşmalıdır (Karaca, 2018, s. 70).

Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam edilen akademisyenlerin lisans mezuniyet alanları incelendiğinde (Şekil 2.5); turizm mezunu (%32) öğretim üyelerinin ağırlıklı olduğu, turizmi sırasıyla gıda mühendisliği (%24), gastronomi (%14), diğer meslekler (%12), konaklama işletmeciliği (%6), işletme (%4), veterinerlik ve beslenme ve diyetetik (%3), yiyecek içecek işletmeciliği (%2) alanlarının takip ettiği görülmektedir. Gastronomi alanının oranına bakıldığında çok düşük olduğu dikkat çekmektedir. Bu sonuç doğrultusunda üniversitelerin gelecek yıllarda alan için gastronomi lisans mezuniyetine sahip kişileri kurumlarında istihdam etmesi önem arz etmektedir. Gastronomi bölümünde istihdam edilen öğretim elemanlarının lisans mezuniyet alanlarına ilişkin 'diğer' olarak adlandırılan bölümler aşağıdaki gibidir:

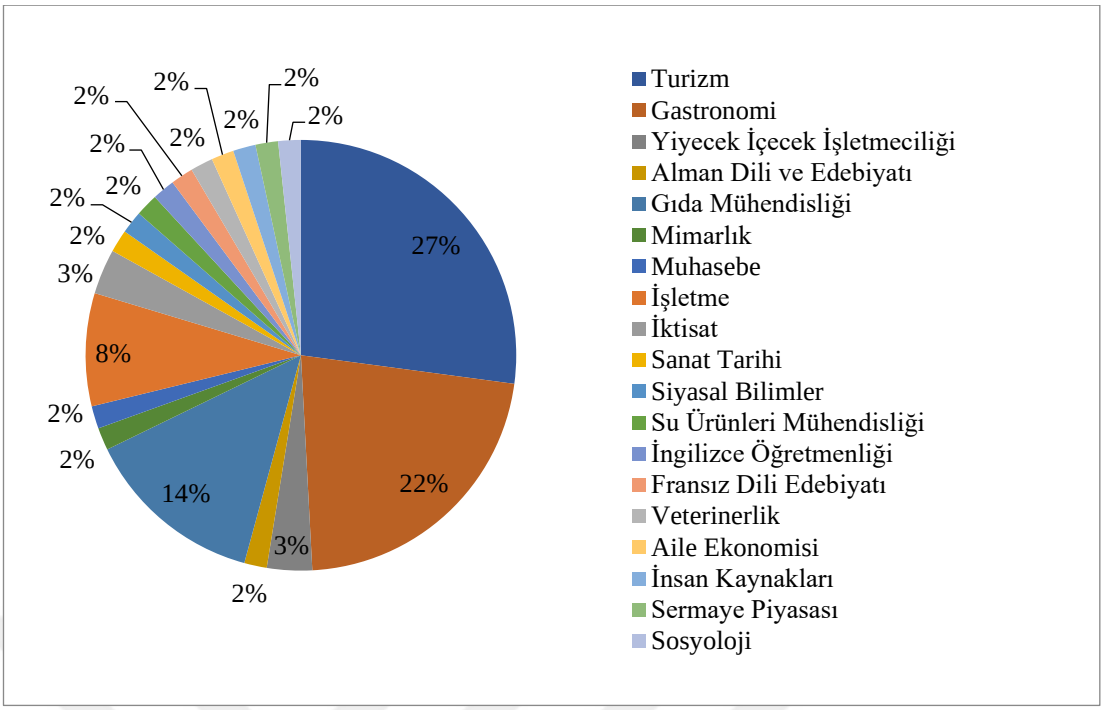
- ✓ Biyoloji
- ✓ Süt ve Teknolojileri
- ✓ Seyahat İşletmeciliği
- ✓ Endüstri Mühendisliği
- ✓ Mimarlık
- ✓ Gıda Teknolojileri
- ✓ Yabancı Diller Eğitimi
- ✓ Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi
- ✓ Alman Dili ve Edebiyatı
- ✓ Muhasebe
- ✓ Sanat Tarihi
- ✓ Siyasal Bilimler
- ✓ İngilizce Öğretmenliği
- ✓ Fransız Dili Edebiyatı
- ✓ İnsan Kaynakları
- ✓ Sermaye Piyasası
- ✓ Sosyoloji
- ✓ İstatistik
- ✓ Çevre Mühendisliği
- ✓ Türkçe Öğretmenliği
- ✓ Tarım Ekonomisi

- ✓ Klasik Arkeoloji
- ✓ Seramik ve Cam Tasarımı
- ✓ Almanca Öğretmenliği
- ✓ Hayvansal Üretim
- ✓ Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi
- ✓ Felsefe
- ✓ Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi
- ✓ Tarih
- ✓ Sistem Mühendisliği
- ✓ Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri
- ✓ Ortaöğretim Fen ve Matematik Alanlanları Eğitimi
- ✓ Bilgisayar Öğretmenliği
- ✓ Ticaret Eğitimi
- ✓ Peyzaj Mimarlığı
- ✓ Ziraat Mühendisliği
- ✓ Turizm Rehberliği
- ✓ İktisat



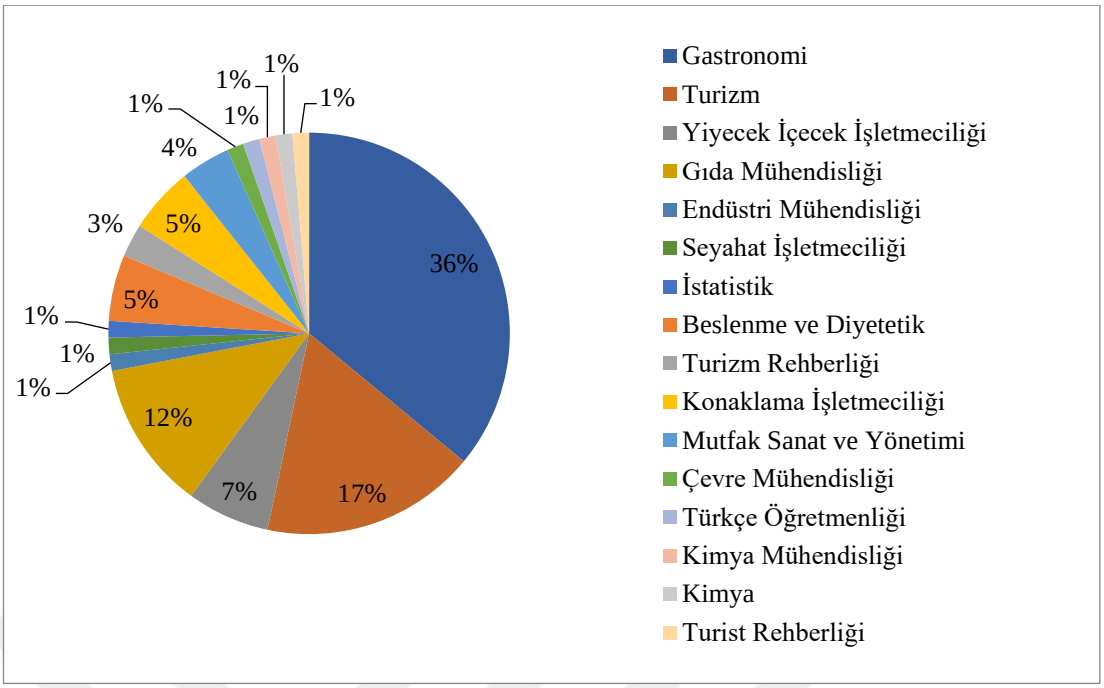
Şekil 2.5: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde İstihdam Edilen Tüm Akademisyenlerin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (akademik.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır).

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde görev yapan öğretim görevlilerinin lisans düzeyindeki mezuniyet alanlarına ilişkin bulgulara bakıldığında (Şekil 2.6); öğretim görevlilerinin %27'sinin turizm, %22'sinin gastronomi, %14'ünün gıda mühendisliği, %8'inin işletme alanlarından mezun olduğu görülmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanının %14 oranında bir pay alması dikkat çekmektedir.



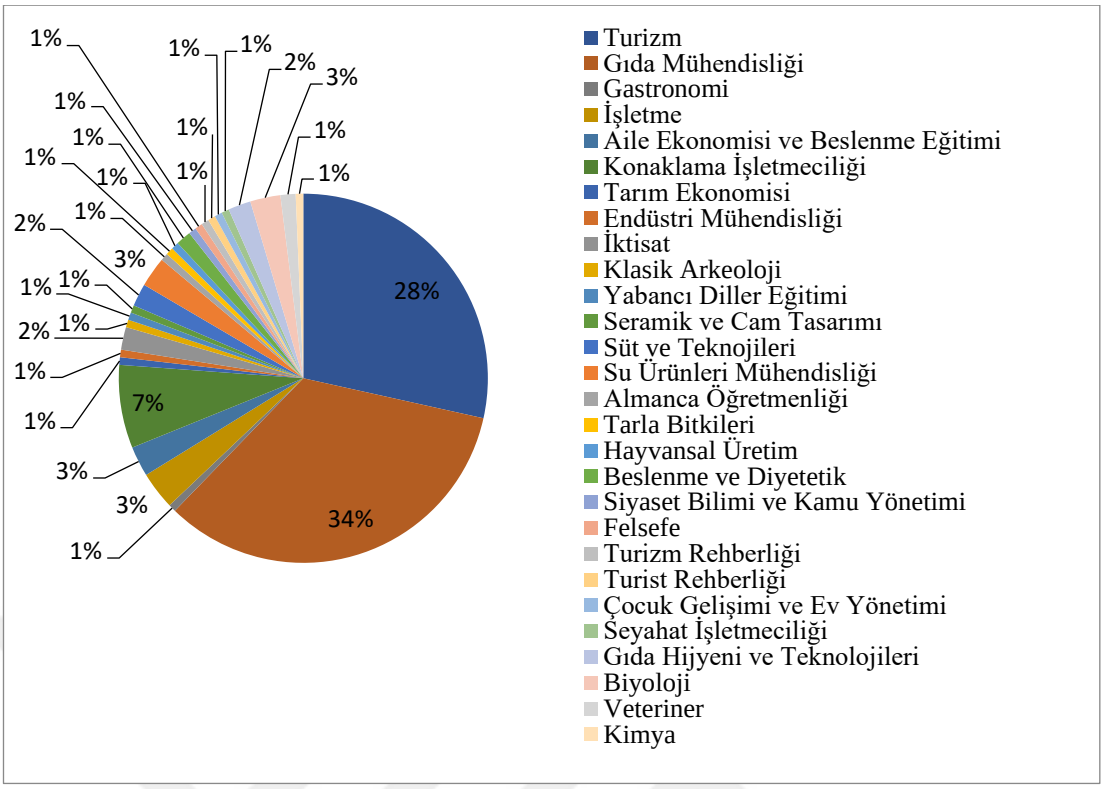
Şekil 2.6: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Öğretim Görevlilerinin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (akademik.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır).

Şekil 2.7 incelendiğinde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında görev yapan araştırma görevlilerinin %36'sının gastronomi, %17'sinin turizm, %12'sinin gıda mühendisliği ve %7'sinin yiyecek içecek işletmeciliği ve %5'nin ise beslenme ve diyetetik ve konaklama işletmeciliği bölümlerinden mezun oldukları görülmektedir. Öğretim görevlilerinin lisans mezuniyet alanlarıyla karşılaştırıldığında araştırma görevlilerinin lisans mezuniyetlerinin gastronomi alanında daha fazla olduğu dikkat çekmektedir.



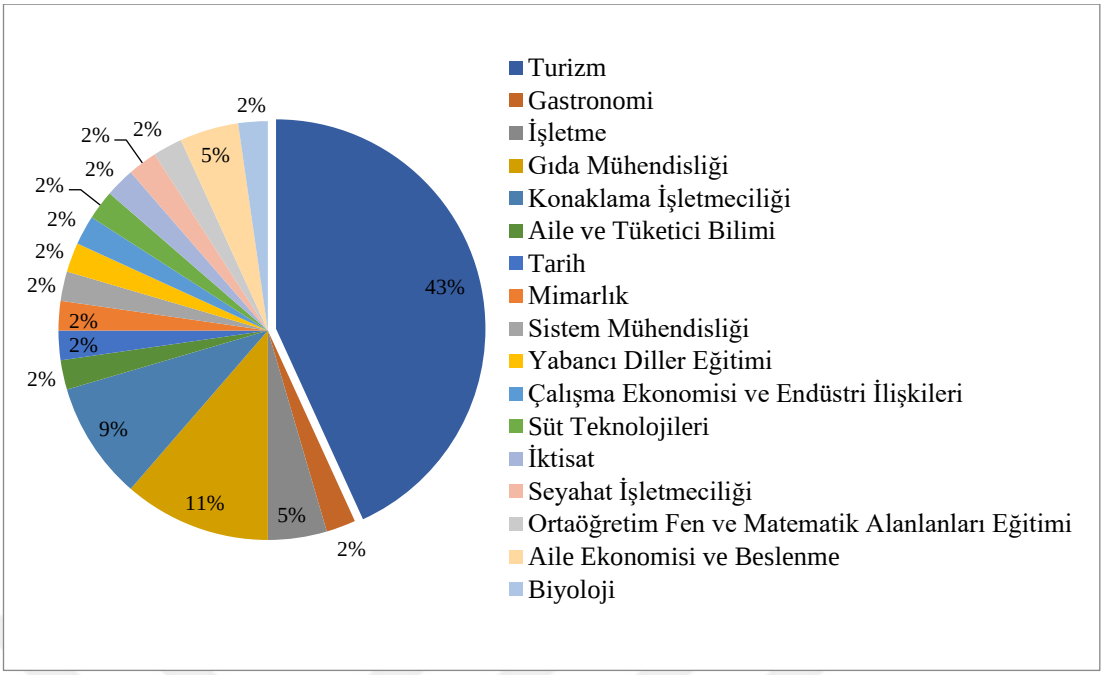
Şekil 2.7: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Araştırma Görevlilerinin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (akademik.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır).

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde görev yapan Doktor Öğretim Üyelerinin lisans mezuniyet alanlarının; %34 oranında gıda mühendisliği, %28 oranında turizm, %7 oranında konaklama işletmeciliği, %1 oranında gastronomi, %3 oranında aile ekonomisi ve beslenme eğitimi, işletme, su ürünleri mühendisliği ve biyoloji olduğu Şekil 2.8'de görülmektedir. Doktor Öğretim Üyelerinin lisans mezuniyetlerinin sadece %1 oranında gastronomi olduğu dikkat çekmektedir. Bu durum gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yeni bir bölüm olmasıyla açıklanmaktadır. Gelecek yıllarda bu oran artırılmalıdır.



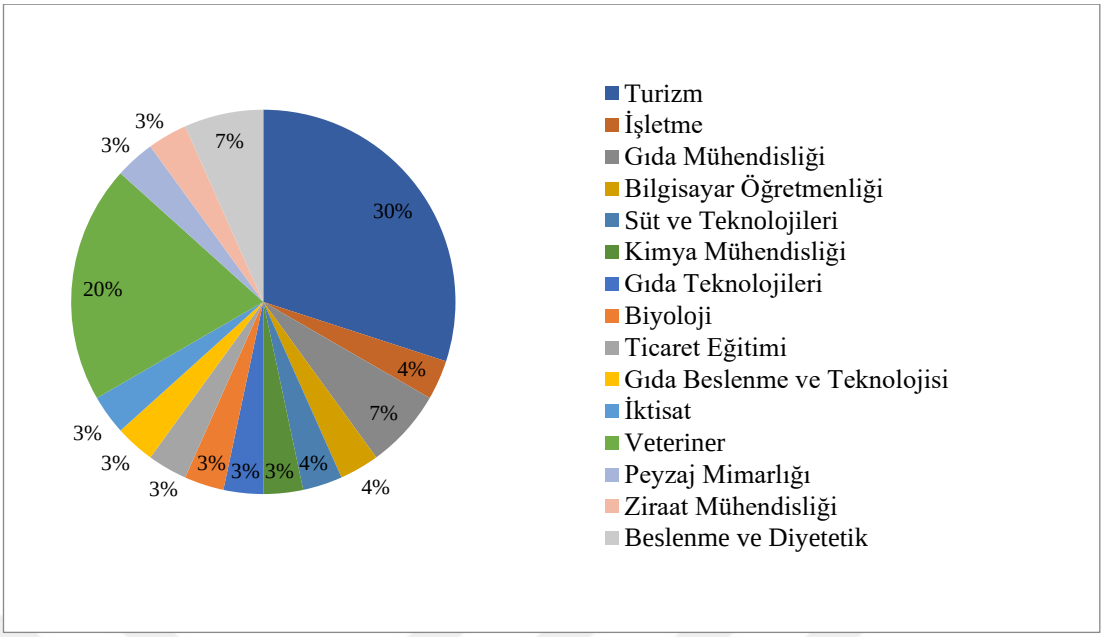
Şekil 2.8: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Doktor Öğretim Üyelerinin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (akademik.yok.gov.tr ve tez.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama, Ulusal Tez Merkezi ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır).

Şekil 2.9'daki veriler incelendiğinde; Doçent Doktor unvanına sahip öğretim üyelerinin lisans mezuniyet alanlarının %43 oranında turizm, %2 oranında gastronomi, %11 oranında gıda mühendisliği, %9 oranında konaklama işletmeciliği, %5 oranında işletme ve aile ekonomisi ve beslenme olduğu, diğer alanların ise %2'lik dilimi oluşturduğu görülmektedir.



Şekil 2.9: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Doçent Doktorların Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: (akademik.yok.gov.tr) Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır).

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam edilen Profesör Doktor unvanına sahip akademisyenlerin lisans mezuniyet alanlarının ağırlıklı olarak; turizm (%29) olduğu, turizmi %19 oranla veterinerlik, %6 oranla gıda mühendisliği ve beslenme ve diyetetik alanlarının takip ettiği Şekil 2.10'da görülmektedir. Burada göze çarpan gastronomi lisans mezuniyetine sahip Profesör Doktorların olmayışıdır ki bu durum daha önce de değinildiği gibi bölümün yeni bir alan olmasından kaynaklanmaktadır. Diğer bir ilginç bulgu ise %19 oranıyla veterinerlik lisans mezunu öğretim üyelerinin gastronomi bölümünde bulunmasıdır.



Şekil 2.10: Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Profesör Doktorların Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: akademik.yok.gov.tr, Yükseköğretim Akademik Arama ve İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Yararlanılmıştır).

2.4.2. Gastronomi eğitimi veren kurumların müfredatlarına ilişkin değerlendirme

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumların müfredatları, ilgili üniversitelerin web siteleri incelenerek Tablo 2.8'de hazırlanmıştır. Tablo incelendiğinde araştırma kapsamına alınan üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları programında %12'lik oranla ilk sırada beslenme ilkeleri dersinin verildiği görülmektedir. İkinci sırada ise %11'lik oranla menü planlama dersi yer almaktadır. Diğer dersler sırasıyla; yiyecek içecek maliyet kontrolü (%10), gıda güvenliği ve hijyen (%10), yiyecek içecek hizmetleri yönetimi (%8), gıda mevzuatı (%8), beslenmenin temel ilkeleri, yiyecek içecek işletmelerinde maliyet muhasebesi, yiyecek içecek yönetimi, gıda bilimi ve teknolojileri (%8), gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş (%7) şeklinde sıralanmaktadır. İlgili üniversitelerin müfredatı incelendiğinde birinci sınıfta daha çok mesleği tanıma ile ilgili temel dersler verilirken ikinci, üçüncü ve dördüncü sınıfta Tablo 2.8 ve 2.9'da görüldüğü gibi gastronomi alanıyla ilgili dersler verilmektedir. Bu derslerin dışında öğrencilerin üniversitede gördüğü eğitimi yiyecek içecek sektöründe uygulamalarını sağlamak ve kendilerini geliştirmelerine imkân vermek için staj eğitimi de verilmektedir. Tablolar oluşturulurken yüksek lisans düzeyinde gastronomi eğitimi verilen üniversitelerin lisans eğitimindeki gastronomi alanıyla ilgili zorunlu dersleri baz alınmıştır.

Tablo 2.8: Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne İlişkin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																	VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Gastronomi Bilimi	x									x											
Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	x						x									x					
Mutfak Yönetimi	x																				
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	x	x	x			x	x	x	x		x	x	x		x			x	x	x	
Yiyecek-İçecek Servisi	x											x									
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği	x		x								x		x								
Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	x		x				x	x		x	x	x	x		x	x		x	x	x	
Endüstriyel Mutfak	x																				
Gastronomi Turizmi	x										x		x	x			x		x		
Gıda Güvenliği ve Hijyen		x	x	x	x		x		x		x	x	x		x			x	x	x	
Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi		x		x	x	x			x			x	x	x	x		x			x	
İçecek Teknolojisi		x		x						x											
Uluslararası Mutfak		x																			
Gıda Kimyası		x						x	x		x										
Gıda Bilimi ve Teknolojisi		x					x	x		x	x	x		x	x	x					

Tablo 2.8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Yiyecek-İçecek Hizmetleri Pazarlaması		x			x		x			x									x	
Servis Teknikleri			x																	x
Mutfak Terminolojisi			x					x		x										
Mutfak Planlaması			x																	
Beslenme İlkeleri		x	x			x	x		x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi			x			x					x		x	x						
Gıda Mevzuatı				x	x	x		x	x	x	x		x	x		x				
Türk Mutfak Kültürü			x	x	x					x	x								x	
Gıda Teknolojileri			x				x	x		x	x			x	x	x				
Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi			x																	
Bar ve İçkiler						x														
Yöresel Anadolu Mutfağı			x																	
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş					x		x		x			x	x	x		x	x			x
Yiyecek İçecek Yönetimi					x	x			x				x	x	x		x			x
Gıda Bilimi ve Güvenliği						x											x			
Menü Yönetimi																		x		
Yemek Süsleme Sanatı						x														
Yemek ve Kültür						x														

Tablo 2.8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Mutfak Tasarımı ve Yönetimi									x	x										
Mutfak ve Servis Malzeme Bilgisi									x											
Gastronomi ve Pazarlama									x											
Mutfak Tasarımı									x	x										
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri									x			x	x							
Gastronomi Trendleri									x											
Banket Yönetimi									x											
Restoran ve Bar Yönetimi									x											
Gıda Tarım Teknikleri									x											
Beslenmenin Temel İlkeleri							x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	
Yiyecek İçecek Kültürü							x													
Servis ve Protokol Kuralları							x													
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi							x	x		x		x	x		x	x		x	x	x
Temel Gastronomi								x												
Gıda Mikrobiyolojisi								x						x						
Restoran İşletmeleri ve Yönetimi										x						x				
Genel Mutfak Bilgisi											x	x								
Organik Sebze Yetiştirme											x									

Tablo 2. 8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Kalite Yönetimi ve Katkı Maddeler											x									
Yiyecek-İçecek Yönetimi													x	x	x		x			x
Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş													x	x		x				x
Eko Gastronomi											x	x								
İçecekler ve Özellikleri											x									
Özel Beslenme Yöntemleri											x									
Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim												x								
Yiyecek ve İçecek Hizmetleri												x								
Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi												x								
Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri												x								
Yiyecek İçecek Servisi												x								
Vejetaryen ve Diyet Mutfağı												x		x		x				
Özel Beslenme Mutfakları													x							
Çorbalar ve Soslar													x							
Yiyecek-İçecek Yönetimi													x	x	x		x			x
Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş													x	x		x				x

Tablo 2.8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Mutfak ve Restoran Ergonomisi																x				
Bahçe Ürünleri Yetiştirme																x				
Çikolata Sanatı																x				
Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi														x						
Pastacılığa Giriş														x						
Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık														x						
Antik Yemek Kültürü														x						
Moleküler Gastronomi														x						
Şarap Bilimi														x						
Mutfak Hizmetleri Yönetimi															x					
Mutfak Sanatlarına Giriş															x					
Satın Alma ve Ürün Belirleme															x					
Mutfak ve Restoran Yönetimi																x				
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Paket Program Kullanımı																x				
Mutfak ve Restoran Ergonomisi																x				
Bahçe Ürünleri Yetiştirme																x				
Beslenme Ekolojisi																x				
İçki Teknolojisi																x				

Tablo 2.8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Pasa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Ekmekçilik																x				
Özel Grupların Beslenmesi																x				
Gıda Bilimi																	x			
Beslenme Bilimi																	x			
Fermente Gıda Ürünleri																	x			
Mutfak Operasyonları																	x			
Temel Mutfak Bilgileri																		x		
Mutfak Hizmetleri Yönetimi																		x		
Menü Yönetimi ve Planlaması																		x		
Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler																			x	
Türk Mutfağı																			x	
Gıda Tasarımı ve Duyusal Analiz																				x
Mutfak Akımları ve Toplum																				x
Mutfakta Yaratıcılık ve Yenilik																				x
İçecek Teknolojisi		x		x						x										
Uluslararası Mutfak		x																		

Tablo 2.8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																	VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Pasa	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Gıda Kimyası		x						x	x		x										
Gıda Bilimi ve Teknolojisi		x					x	x		x	x	x		x	x	x					
Yiyecek-İçecek Hizmetleri Pazarlaması		x			x		x			x									x		
Servis Teknikleri			x																		x
Mutfak Terminolojisi			x					x		x											
Mutfak Planlaması			x																		
Beslenme İlkeleri		x	x			x	x		x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	
Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi			x			x					x		x	x							
Gıda Mevzuatı				x	x	x		x	x	x	x		x	x		x					
Türk Mutfak Kültürü			x	x	x					x	x								x		
Gıda Teknolojileri			x				x	x		x	x			x	x	x					
Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi			x																		
Bar ve İçkiler						x															
Yöresel Anadolu Mutfağı			x																		
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon					x																
Yiyecek İçecek Yönetimi					x	x			x				x	x	x		x				x
Yemek Süsleme Sanatı						x															
Yemek ve Kültür						x															
Beslenmenin Temel İlkeleri							x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x		
Yöresel Anadolu Mutfağı			x																		

Tablo 2.8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ				
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş					x		x		x			x	x	x			x	x			x
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon					x																
Beslenmenin Temel İlkeleri							x	x	x	x	x	x	x	x		x	x			x	
Yiyecek İçecek Kültürü							x														
Servis ve Protokol Kuralları							x														
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi							x	x		x		x	x			x	x		x	x	x
Yiyecek İçecek Kültürü							x														
Servis ve Protokol Kuralları							x														
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi							x	x		x		x	x			x	x		x	x	x
Temel Gastronomi								x													
Gıda Mikrobiyolojisi								x						x							
Yiyecek İçecek Yönetimi					x	x			x				x	x		x		x			x
Yemek Süsleme Sanatı						x															
Yemek ve Kültür						x															
Temel Gastronomi								x													
Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş													x	x		x					x
Eko Gastronomi											x	x									
İçecekler ve Özellikleri											x										

Tablo 2.8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																	VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Gıda Mikrobiyolojisi								x					x							
Mutfak Tasarımı ve Yönetimi									x	x										
Mutfak ve Servis Malzeme Bilgisi									x											
Gastronomi ve Pazarlama									x											
Mutfak Tasarımı									x	x										
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri									x			x	x							
Gastronomi Trendleri									x											
Banket Yönetimi									x											
Restoran ve Bar Yönetimi									x											
Gıda Tarım Teknikleri									x											
Restoran İşletmeleri ve Yönetimi																				
Genel Mutfak Bilgisi											x	x								
Organik Sebze Yetiştirme											x									
Kalite Yönetimi ve Katkı Maddeler											x									
Restoran İşletmeleri ve Yönetimi																				
Genel Mutfak Bilgisi											x	x								
Organik Sebze Yetiştirme											x									
Yiyecek-İçecek Yönetimi													x	x		x		x		x
Özel Beslenme Yöntemleri											x									
Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim												x								
Yiyecek ve İçecek Hizmetleri												x								

Tablo 2.8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																	VAKIF ÜNİVERSİTELERİ		
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi												x							
Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri												x							
Yiyecek İçecek Servisi												x							
Vejetaryen ve Diyet Mutfağı												x	x			x			
Özel Beslenme Mutfakları													x						
Çorbalar ve Soslar													x						
Yiyecek-İçecek Yönetimi													x	x	x		x		x
Mutfak ve Restoran Ergonomisi																x			
Bahçe Ürünleri Yetiştirme																x			
Çikolata Sanatı																x			
Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi														x					
Pastacılığa Giriş														x					
Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık														x					
Antik Yemek Kültürü														x					
Moleküler Gastronomi														x					
Şarap Bilimi														x					
Mutfak Hizmetleri Yönetimi															x				
Mutfak Sanatlarına Giriş															x				
Satın Alma ve Ürün Belirleme															x				
Mutfak ve Restoran Yönetimi																x			

Tablo 2.8 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Teorik Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ				
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Beslenme ve Diyet																x				
Beslenme Ekolojisi																x				
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Paket Program Kullanımı																x				
İçki Teknolojisi																x				
Özel Grupların Beslenmesi																x				
Beslenme Bilimi																	x			
Fermente Gıda Ürünleri																	x			
Mutfak Operasyonları																	x			
Temel Mutfak Bilgileri																		x		
Menü Yönetimi ve Planlaması																		x		
Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler																			x	
Türk Mutfağı																			x	
Gıda Tasarımı ve Duyusal Analiz																				x
Mutfak Akımları ve Toplum																				x
Mutfakta Yaratıcılık ve Yenilik																				x
Ekmekçilik																x				

Tablo 2.9'da yer alan bulgularda ise üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulamalı olarak verilen ortak dersler yer almaktadır. %19'luk oranla Türk mutfak uygulamaları dersi ilk sırada yer almaktadır. İkinci sırada ise dünya mutfakları uygulamaları dersi (%17) görülmektedir. Diğer dersler ise sırasıyla mutfak hizmetleri uygulaması (%14), temel mutfak uygulamaları (%13), soğuk mutfak (%12) ve süsleme sanatı (%12), yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon sistemleri (%8), gıda formülasyonu ve duyusal analiz (%6) ve yiyecek içecek servisi (%6) ve uluslararası mutfaklar (%5) şeklindedir. İlgili üniversitelerin uygulama dersleri incelenirken gözlemlenen diğer bir konu da uygulamalı olarak verilen derslerin en az bir en fazla iki saat teori olarak da verilmesidir. Toplamda ise en az dört en fazla altı saat uygulama dersleri gerçekleştirilmektedir.

Tablo 2.9: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Uygulamalı Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																	VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Mutfak Hizmetleri Uygulaması	x		x	x	x					x	x	x			x					
Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri				x	x	x				x				x							
Servis ve Bar Uygulamaları				x						x											
Menü Planlaması										x				x		x	x				
Ekmek ve Unlu Mamul Teknolojisi				x																	
Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz				x				x		x			x								

Tablo 2.9 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Uygulamalı Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Mutfaklarda Ekipman Kullanımı					x															
Mutfak Uygulamalarına Giriş					x															
Yiyecek İçecek Servisi													x	x		x		x		
Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	x				x	x				x	x		x	x	x					
Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü					x															
Türk Mutfağı Uygulamaları	x					x	x		x	x	x	x			x	x	x	x		x
Temel Mutfak Bilgisi	x					x	x	x					x			x		x		x
Temel Yemek Pişirme						x							x							
Servis ve Bar Uygulamaları				x						x										
Menü Planlaması										x				x		x	x			
Ekmek ve Unlu Mamul Teknolojisi				x																
İntörn Gastronomi												x								
Yemek Pişirme Teknikleri														x						
Yaratıcı Yemek Pişirme						x														
Pastacılık ve Çikolata Yapımı						x														
Temel Pastacılık							x													
Uluslararası Mutfaklar							x		x				x	x						
Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları								x												
Yemek Hazırlama ve Pişirme									x											

Tablo 2.9 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Uygulamalı Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dünya Mutfakları	x		x			x				x	x				x	x	x	x	x	x
Banket Uygulamaları										x										
Tatlı ve Hamur İşleri	x										x									
Tabak Dizaynı ve Süsleme Sanatı											x									
Servis Sistemleri											x									
Avrupa Mutfağı											x									
Yöresel Mutfaklar											x									
İleri Pastacılık Teknikleri											x									
Modern Mutfak											x									
Yemek Pişirme Teknikleri														x						
Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri												x								
Et ve Et Ürünleri												x								
Gastronomi Seminerleri												x								
Mutfak Teknikleri																	x			
Unlu Mamul Üretimi																	x			
Vejetaryen ve Diyet Beslenme Mutfağı																			x	
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama															x					
Fırıncılık Uygulamaları																		x		
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş																			x	

Tablo 2.9 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Uygulamalı Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Yöresel Mutfak Uygulamaları													x							
Mutfak İş Güvenliği ve İlk Yardım														x						
Temel Yemek Pişirme Teknikleri														x						
Pasta ve Tatlılar	x														x					
İntörn Gastronomi												x								
Aromatik Bitkiler ve Kahve Kültürü													x							
Kahvaltı ve Brunch													x							
Et, Balık, Kümes ve Av Hayvanları													x							
Vejetaryen ve Diyet Beslenme Mutfağı																			x	
Gastronomi Uygulamaları																			x	
Alakart Uygulamaları																			x	
Gıda Teknolojileri													x							
Butik Pastacılık ve Süsleme Teknikleri														x						
Mutfak Teknikleri																	x			
Pastane Uygulamaları																		x		
Pasta ve Tatlılar	x														x					

Tablo 2.9 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Üniversitelerin Uygulamalı Ders Dağılımları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Web Sitelerinden Derlenmiştir).

DERSLER	DEVLET ÜNİVERSİTELERİ																VAKIF ÜNİVERSİTELERİ			
	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Kocaeli Üniversitesi	Balıkesir Üniversitesi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Dokuz Eylül Üniversitesi	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gaziantep Üniversitesi	Karabük Üniversitesi	Mardin Artuklu Üniversitesi	Mersin Üniversitesi	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Pamukkale Üniversitesi	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Başkent Üniversitesi	İstanbul Ayransaray Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Servis Teknikleri ve Uygulamaları																			x	
Profesyonel Mutfak Uygulamaları																			x	
Pastacılık ve Fırın Ürünleri																			x	
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama															x					

Tablo 2.10'da Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları alanında yüksek lisans seviyesinde verilen dersler üniversitelerin siteleri incelenerek hazırlanmıştır. Yüksek lisans seviyesinde gastronomi eğitimi veren 23 üniversitenin yalnızca 12'sinin müfredatlarına ulaşılmıştır. Bu üniversitelerde zorunlu ders kapsamında Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Seminer, Uzmanlık Alanı dersleri bulunmaktadır. Diğer dersler seçmeli olarak verilmektedir. Bazı seçmeli dersler üniversitelerin bünyesinde ortak verilmektedir. Bu dersler sırasıyla; yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolü (%20), gastronomi turizmi ve türk mutfak kültürü (%18), gastronomi tarihi ve medya ve gastronomi (%13), duyusal analiz bilimi (%10), dünya mutfaklarıdır (%8). Bu oranlar yüksek lisans müfredatına ulaşılan üniversiteleri kapsamaktadır. Diğer seçmeli dersler ise aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 2.10: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Yüksek Lisans Programlarının Müfredatları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Sitelerinden Derlenerek Oluşturulmuştur).

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**
- Gastronomi Tarihi Araştırmaları - Turizm Ekonomisi - Astronomide Yeni Eğilimler - Yemek Antropolojisi ve Sosyolojisi - Gastronomide Ürün Geliştirme - Menü Mühendisliği -Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet -Yönetimi - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve -Liderlik - Gastronomi ve Turizm - Gastronomide Pazarlama - Türk Mutfak Kültürü - Gastronomide Web Tasarımı - Uluslararası Gıda Mevzuatı - Gastronomi ve İletişim - Yiyecek İçecek Üretiminde Verimlilik Yönetimi - Dünya Mutfak Kültürü - Sürdürülebilirlik ve Gıda Politikaları - Gastronomik Kimlik ve Destinasyon Geliştirme - Örgüt Kültürü - Yerel Mutfakta Alan Araştırmaları - Gastronomide Mekân Tasarımı ve Sunum - Gıda Katkı Maddeleri - Gastronomi ve Sosyal Medya - Gastronomide E-pazarlama - Gıda Hijyeni ve Teknolojisi - İnançların Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi - Özel Durumlarda Beslenme	- Yiyecek İçecek İşletmeleri Yönetimi - Türk Mutfağı Alan Araştırmaları - Araştırma Yöntemleri ve Etiği - Dünya Mutfakları Alan Araştırmaları - Seminer - Medya ve Gastronomi - Yemek Sosyolojisi - Gıda Katkı Maddeleri - Catering ve Hazır Yemek Sistemleri - Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı - Gastro Arkeoloji - Moleküler Gastronomi - Gıda Bilimi ve Teknolojisi - Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri - Uluslararası Gıda Mevzuatı - Yiyecek İçecek İşletmelerinde MaliyetKontrolü - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Marka İmajı - Restoran ve Mutfak Argonomisi - Sürdürülebilir Gastronomi ve Slow Food - Yiyecek İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama - Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hizmet Pazarlaması - Gıda Alerjileri - Baharat ve Kahve Kültürü - Çikolata Yapım Teknikleri ve Uygulamaları

Tablo 2.10 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Yüksek Lisans Programlarının Müfredatları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Sitelerinden Derlenerek Oluşturulmuştur).

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ	BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
- Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği - Gastronomi ve Beslenme Akımları - Gastronomi ve Görsel İşitsel Sanatlar - Gastronomide Ürün Geliştirme - Hazır Yemek Sistemleri - İnançların Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi - Karşılaştırmalı Şehir ve Medeniyet - Kore Mutfak Kültürü - Gıda, Kültür ve Değişim - Kongre ve Toplantı Organizasyonları - Moleküler Gastronomi - Mutfak Ürünlerinin Karakteristikleri ve Tadın Fizyolojisi - Seminer - Türk Mutfağında Geleneksel Lezzetler - Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü - Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yönetim Psikolojisi - Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Tüketici Davranışı	- Bilimsel Araştırma Teknikleri - Seminer - Yiyecek Filozofisi - Şarap Tarihi ve Teknolojisi - Yiyecek Dekorasyonu ve Teknikleri - Özel Durumlarda Beslenme - Gıda Güvenlik Sistemleri - Gıda Ürünleri Geliştirmede Yeni Yaklaşımlar - Gıda Alerjileri - Moleküler Gastronomi - Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü - Gastronomide Yeni Eğilimler - Özel Gıdalar - Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri - Yiyecek ve Cinsiyet - Gıda Eylem Çalışmaları - Gastronomide Sağlığın Korunması ve Geliştirilmesi - Yiyecek İçecek İşletmelerinde İleri Maliyet Muhasebesi
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ	**DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ**
- Nicel Araştırma Yöntemleri - Uzmanlık Alanı Dersi - Seminer - Gastro Ekonomi - Türk Mutfağı Araştırmaları - Yiyecek İçecek Endüstrisinde Hizmet Pazarlaması - Menü Mühendisliği - Tedarik Zinciri ve Tedarik Yöntemleri - Kalite Güvence ve Kalite Yönetim Sistemleri - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Etik - Yiyecek İçecek Sosyolojisi - Nitel Araştırma Yöntemleri - Gastronomide Coğrafi İşaretleme - Gastronomide Güncel Eğilimler - Gastronomide Eğitim Yöntemleri - Endüstriyel Yiyecek Üretim Teknikleri - Yiyecek İçecek Maliyetleme	- Gastronomi Bilimi - Yiyecek-İçecek Yönetimi - Beslenme Bilimi ve Sağlık - Türk ve Dünya Mutfakları - Uluslararası ve Ulusal Gıda Mevzuatı - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi - Menü Planlama - Seminer - Gıda Güvenliği ve Sanitasyon - Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları - Gastronomi ve Turizm - Gastronomi ve Güncel Gelişmeler - Gastronomide Duyusal Analiz - Mutfak ve Servis Yönetimi

Tablo 2.10 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Yüksek Lisans Programlarının Müfredatları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Sitelerinden Derlenerek Oluşturulmuştur).

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
- Sosyal Bilimlerde Etik ve Araştırma Yöntemleri - Duyusal Analiz Bilimi ve Gıdalarda Duyusal Analiz Yöntemleri - Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak - Diyet, Beslenme ve Sağlık - Gıda Kültürü ve İletişim - Gıda ve Şarap Seçimi - Gastronomide Süt ve Süt Ürünlerinin Değerlendirilmesi - Gastronomide Trendler - Aroma Kimyası ve Bilimi - Gastronomide Kullanılan Fermente Ürünler - Gastronomide Yeni Ürün Tasarımı - Gastronomide Dekorasyon ve Tasarım - Gıdalarda Kalite Kontrol Yöntemleri - Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi - Gastronomi ve Antropoloji - Gıdalarda Jel Köpük ve Kolloid Yapılarının Hazırlanması - Gastronomi ve Sosyoloji - Eko Gastronomi - Gastronomideki Son Gelişmeler ve Araştırmalar - Yemek Pişirme Teknikleri - Toz Ürünlerin Gastronomide Kullanımı - Gaziantep Gastronomisi ve Gaziantep Mutfağının Özellikleri - Gastronomi Alanında Kullanılan Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	- Seminer - Gastronomi Bilimi - Gastronomi Trendleri - Özel Beslenme Gereksinimi ve Menü Planlama - Gastronomi ve Sosyal Medya - Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Sistemleri ve Analizi - Gıda Teknolojisi - Yiyecek-İçecek Tarihi - Uluslararası Gastronomi - Nicel Araştırma Yöntemleri - Nitel Araştırma Yöntemleri - Gastronomide Sosyolojik İncelemeler - Gıda Güvenliği - Gastronomide Yeni Pazarlama Yaklaşımları - Gastronomide Coğrafi İşaretleme - Ulusal Gastronomi - Mutfak Sistemleri ve Yönetimi - Profesyonel Restoran Yönetimi - Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Tedarik Zinciri Yönetimi - Gıda Çalışmaları - Gastronomide Sürdürülebilirlik - Kahve Kültürü Araştırmaları - Medyada Gastronomi Araştırmaları - Sektörde Araştırma Eğitimi

İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ	MERSİN ÜNİVERSİTESİ
- Gastronomi Bilimi - Gastronomide Duyusal Analiz - Gastronomi Tarihi Araştırmaları - Kültür ve Sanatta Gastronomi - Ekmek ve Pasta Yapımında Bilim - Gastronomi ve İletişim - Yemek ve Şarap Seçimi - Gıda Politikaları - Gıda ve Pazarlama - Gastronomi Turizmi - Gıda Katkı Maddeleri - Uluslararası Gıda Mevzuatı - Beslenme Antropolojisi - Yerel Mutfakta Alan Araştırma Yöntemleri - Diyet, Beslenme ve Sağlık - Sektörel Seminerler	- Yiyecek İçecek Yönetimi - Sağlıklı Beslenme ve Diyetetik - Dünya Mutfak Kültürleri - Anadolu Yemek Tarihi - Dünya Mutfağında Yeni Trendler - Gıda Mevzuatı ve İş Kanunu - Gastronomi Turizmi - Gastronomi Turizminde Tüketici Davranışı - Gastronomi Araştırmaları - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama ve Satış - Yemek Üretimi ve Görsel Sanatlar - Menü Planlamada Maliyet Analizi - Yerel Mutfaklar - Gastronomi ve Yemek Tarihi - Akademik Yazma - Bilimsel Araştırma Yöntemleri - Gıdalarda Duyusal Değerlendirme

Tablo 2.10 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Yüksek Lisans Programlarının Müfredatları (Kaynak: İlgili Üniversitelerin Sitelerinden Derlenerek Oluşturulmuştur).

NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ	İSTANBUL AYRANSARAY ÜNİVERSİTESİ
-Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği - Ana Bilim Dalı Semineri - Gastronomi Turizminde Tüketici Davranışı - Gastronomi ve Turizm - Gastronomi ve Yemek Tarihi - Gastronomide Duyusal Analiz - Gastronomide Güncek Konu ve Sorunlar - Gıda Ekonomisi ve Pazarlama - Gıda, Kültür ve Değişim - Gıdalarda Kalite Kontrol Yönetimi - Sağlıklı Beslenme ve Diyetetik - Sektörel Seminer - Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hizmet Pazarlaması - Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim - Dünya Mutfak Kültürleri - E-Yiyecek İçecek Uygulamaları - Gastronomide Örgütsel İletişim Gastronomide Ürün Geliştirme - Menü Mühendisliği - Yerel Mutfaklar - Yerel Mutfaklar Alan Araştırmaları - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örgütsel Davranış - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Etik	-Bilimsel Araştırma Yöntemleri - Gastronomi Bilimi - Yiyecek İçecek Endüstrisinde Hizmet Pazarlaması - Gastronomide Güncel Akımlar - Nitel Araştırma Yöntemleri- - Menü Mühendisliği - Gastronomi Turizmi - Gastronomi ve İletişim - Yiyecek-İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi - Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Tedarik Zinciri ve Tedarik Yöntemleri - Risk Gruplarında Beslenme - Yemek Sosyolojisi - Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Stratejik Yönetim - Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik - Asya Mutfak Kültürü - Avrupa Mutfak Kültürü - Amerika Mutfak Kültürü - Afrika Mutfak Kültürü - Beslenme ve Sağlık - Menü Hazırlama ve Maliyet Analizleri - Gıda Mikrobiyolojisi - Yerel Mutfak Kültürleri - Gastronomide Proses Mühendisliği - Geleneksel Mutfak Kültürünün Beslenmedeki Önemi - Beslenme Antropolojisi - Gıda Kontrolü ve Kalite Sistemleri
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ	**İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ**
-Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği - Gıda Güvenliği ve Hijyen - Gıda Toksikolojisi - Restoran Yönetimi ve İşletmeciliği - Zeytin Yağı Teknolojisi - Gıda Sindirim Fizyolojisi - Geleneksel Gıdalar ve Üretim Teknikleri - Mutfakta Süt ve Süt Ürünleri Kullanımı - Gastronomi De Etnik Mutfaklar - Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme - Mutfak Hizmetleri Yönetimi - Sindirimde Serbest Radikaller ve Antioksidanlar - Fonksiyonel Gıdalar ve Yeni Ürün Geliştirme Teknikleri - Et Bilimi ve Teknolojisi - Yöresel Mutfaklar	- Bilim Felsefesi ve Teknolojisi - Gıdalar, Özellikleri ve Fonksiyonları - Gastronomi Turizmi - Türk Mutfak Kültürü ve Tarihi - Dünya Mutfakları ve Uygulamaları

BÖLÜM 3. TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNİN TEMEL SORUNLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Araştırmanın bu kısmında çalışmanın amacı, veri toplama süreci, evreni ve araştırmanın yönteminden bahsedilecektir. Daha sonra yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bulgulara ilişkin analiz sonuçları verilecektir.

3.1. Araştırmanın Amacı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı 2010 yılında 3 üniversite bünyesindeyken günümüzde 68 üniversiteye ulaşmıştır. Gastronomi eğitiminde görülen bu hızlı artışın verilen eğitimin yeterliliğinde, kalite standartlarında birçok sorunu da beraberinde getireceği varsayılmaktadır. Bu varsayımdan yola çıkılarak gastronomi bölümünün mevcut durumu analiz edilip, güncel sorunlar belirlenip çözüm önerileri geliştirmek amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda yapılan bu çalışmanın gastronomi eğitimi ile ilgili diğer çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra çalışma gastronomi eğitimi veren üniversitelerin daha verimli olması ve kalitelerinin artırılması açısından önem arz etmektedir. Ortaya çıkan sorunların ve çözüm önerilerinin ilgili kurum ve kişiler tarafından değerlendirilmesinin gastronomi eğitimi alan öğrenciler için yarar sağlayacağı da düşünülmektedir.

3.2. Araştırmanın Evreni

Evren, araştırmaya katılan tüm katılımcıların oluşturduğu topluluktur. Araştırmayı yapan kişi bu topluluklar içerisinde yer alan bazı grupları belli kriterlere göre seçerek

Örneklemini oluşturmaktadır. Örnekleme ise bir çalışmada seçildikleri büyük grubun (evren) sahip olduğu özellikleri en iyi şekilde temsil edebileceği düşünülen az sayıdaki grubun oluşturulması sürecidir. Örneklemede amaç, çalışmaya evren hakkında genelleme yapılacak olan veriyi, evrenin bütününü tek olarak araştırmaya gerek duyulmadan sağlanacak bir örneklem seçmektir (Coşkun ve diğ., 2017, ss. 139-140).

Araştırma kapsamında gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının sayısının ulaşılabilir olması nedeniyle tam sayım yapılması hedeflenmiştir. Bu nedenle araştırma evrenini oluşturan tüm bireyler araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Araştırma süresi boyunca söz konusu aylarda tüm bölüm başkanlarına ulaşılmaya çalışılmış, gönüllük esasına dayalı olarak 38 bölüm başkanına ulaşılabilmiştir.

3.3. Araştırmanın Yöntemi

Nitel araştırma yöntemlerinden en yaygın şekilde kullanılanı 'görüşme' tekniğidir. Görüşme kişilerin duygularını, perspektiflerini, algılarını, deneyimlerini, değerlerini, bakış açılarını ortaya koymak için başvurulan güçlü bir yöntem olarak bilinmektedir. Görüşme içerisinde kullanılan temel yöntem ise sözlü iletişimdir. Günlük yaşamda olduğu gibi konuşarak bilgiler elde edilmektedir. İlk başta görüşme kolay bir yöntem olarak görünebilir fakat görüşmeyi sağlayan araştırmacılar, yöntemin özellikleri, görüşme formunun hazırlığı, test edilişi, görüşmenin gerçekleştirilebilmesi için zamanın ayarlanması gibi birçok konuda eğitim almaktadırlar (Yıldırım, 1999, s. 10). Bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Derinlemesine görüşme yöntemine başvurulmuştur. Derinlemesine görüşme, araştırılan konunun tüm boyutlarını kapsayan, açık uçlu soruların katılımcıya yöneltilerek detaylı bir şekilde cevapların alınmasına imkân sağlayan, yüz yüze ve birebir şekilde veri toplamak için kullanılan veri toplama tekniğidir. Katılımcının duygu, düşünce, tecrübe, bilgi, gözlem ve deneyimlerine bu görüşme yoluyla ulaşılmaktadır (Tekin, 2006, s. 101).

Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin sorunlarına ilişkin herhangi bir çalışmaya rastlanmadığından önceden belirlenmiş soru formlarına da rastlanmamıştır. Bu nedenle ilgili edebiyat taranarak soru kalıpları oluşturulmuştur. Mülakat soruları hazırlanıp, 5 uzmanla yüz yüze görüşmeler sağlanıp sorular

hakkındaki görüşleri alınmıştır. Eksik ve hatalı sayılan sorular yeniden düzenlenmiştir. Uzmanlardan soruların kabulüne yönelik gerekli onay alındıktan sonra sorular araştırmada kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan sorular aşağıda yer almaktadır:

- ✓ Kurumunuzda gastronomi eğitimi için uygulama mutfağınız var mıdır? Varsa; Uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan malzeme, ekipman olanakları sağlanıyor mu? (Öney, 2016; Hegarty, 2011; Brown, 2005; Sarıoğlan, 2013; Way ve diğ., 2013).
- ✓ Uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan elektronik araç-gereç olanakları sağlanıyor mu? (Öney, 2016; Hegarty, 2011; Brown, 2005; Sarıoğlan, 2013; Way ve diğ., 2013).
- ✓ Kurumunuzda uygulama dersleri için kullandığınız mutfak, öğrenci sayısı için yeterli midir? Cevabınız evet ise öğrencilerin sunumlarını sergileyeceği alan mevcut mudur? (Yaman ve diğ., 2019).
- ✓ Uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan üniforma imkânları sağlanıyor mu? Cevabınız evet ise kimler tarafından sağlanıyor açıklar mısınız? (Öney, 2016; Hegarty, 2011; Brown, 2005; Sarıoğlan, 2013; Way ve diğ., 2013).
- ✓ Uygulama dersleri için alanında profesyonelleşmiş (aşçı, şef) kişilerden yararlanılıyor mu? (Brown ve diğ., 2013; Noe, 2005; Scarpato, 2002).
- ✓ Kurumunuzda gastronomi eğitimi için müfredatınızda bulunan derslerin asgari yeterlilik düzeyi sağlanıyor mu? Cevabınız evet ise, uygulamalı ve teorik ders dağılımı dengeli midir? (Peng ve diğ., 2013).
- ✓ Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının mesleki donanımları ve yeterlilikleri hakkındaki düşünceleriniz nelerdir? (Özdemir, 2017; Hertzman ve Ackerman, 2010; Hertzman, 2008).
- ✓ Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının sayısı yeterli midir? Bu konu hakkındaki düşünceleriniz nelerdir? (Özdemir, 2017; Hertzman ve Ackerman, 2010; Hertzman, 2008).
- ✓ Kurumunuzda gastronomi eğitimi için hazırlanan müfredatlara sektör temsilcilerinin de fikirleri dâhil edildi mi? (Öney, 2016).
- ✓ Gastronomi eğitiminin mevcut durumu hakkında fikir ve düşünceleriniz nelerdir? Önerilerileriniz var mıdır? Bahseder misiniz?

3.4. Veri Toplama Süreci

Görüşmeler 6 Mart 2020 ve 29 Nisan 2020 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bu süreçte yüz yüze görüşme sağlanamayan öğretim üyelerinin, ilgili üniversitelerinden web sitelerinden maillerine ulaşılarak mülakat formu gönderilmiştir. Maile 25 öğretim üyesi geri dönüş sağlamıştır. Geri dönüş sağlamayan öğretim üyelerine 4 kez daha mail atılmasına rağmen herhangi bir geri dönüş sağlanamamıştır. 9 öğretim üyesi ile yüz yüze görüşme, 4 öğretim üyesi ile de telefonla görüşme sağlanmıştır. Toplam katılımcı sayısı 38'e ulaşmıştır. Yüz yüze görüşme esnasında katılımcılardan izin alınarak görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşme süresi en az 4, en fazla 14 dakika sürmüştür. Görüşme sürelerinin ortalaması 7 dakika 13 saniyedir.

3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Çalışmanın verileri elde edilirken bazı sınırlılıklar ortaya çıkmıştır. Bu sınırlılıkların başında zamansal ve parasal kısıtlar gelmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerin yaşanılan bölgeye uzak olması da sınırlılığı oluşturmuştur. Araştırma sonucunda elde edilen bilgiler katılımcıların bilgileri ile sınırlandırılmıştır. Araştırmadaki diğer bir sınırlılık ise verileri elde ederken 68 katılımcının 38'inden geri dönüş alınmasıdır. Maillere geri dönüş alınamaması araştırmanın temel güçlüğünü oluşturmaktadır.

3.6. Veri Analizleri ve Bulgular

Tezin bu bölümünde ilk olarak katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgiler verilecektir. Sonrasında katılımcılardan edinen veriler çalışmanın amacına uygun olacak şekilde yorumlanacaktır. Elde edilen bulgular sonucunda Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin sorunları belirlenip çözüm önerileri geliştirilecektir.

3.7. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcıların %71'inin erkek, %47'sinin 31-40 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların çalıştığı kurumun sahiplik durumu değişkenine

bakıldığında %80'ini devlet üniversitesi %20'sinin ise vakıf üniversitesi olduğu görülmektedir. Unvan değişkeni ele alındığında katılımcıların %60'ı Doktor Öğretim Üyesi, %29'u Doçent Doktor unvanına sahiptir. Katılımcıların %82'sinin bölüm başkanı, %11'inin bölüm başkan yardımcısı olduğu tespit edilmiştir. Deneyim süresine ilişkin bilgiler incelendiğinde %34'ünün 16 yıl ve üzeri deneyime sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 3.1: Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Frekans Dağılımı.

Demografik özellik		F	%
Cinsiyet	Kadın	18	47,0
	Erkek	20	53,0
Üniversite	Devlet	28	80,0
	Vakıf	10	20,0
Yaş	21-30	1	3,0
	31-40	18	47,0
	41-50	12	32,0
	51 ve üzeri	7	18,0
Görevi	Bölüm Başkanı	33	82,0
	Bölüm Başkan Yardımcısı	3	11,0
	Dekan Yardımcısı	1	3,0
	Müdür	1	4,0
Unvan	Öğretim Görevlisi	1	3,0
	Doktor Öğretim Üyesi	23	60,0
	Doçent Doktor	11	29,0
	Profesör Doktor	3	8,0
Deneyim Süresi	3-7 yıl	6	16,0
	8-11 yıl	10	26,0
	12-15 yıl	9	24,0
	16 yıl ve üzeri	13	34,0

3.7.1. Katılımcıların eğitim aldıkları alana ilişkin bulgular

Bu bölümde katılımcılara gastronomi eğitimi alıp almadıklarına ilişkin bilgiler sorulmuş, evet ve hayır seçenekleri kullanılmıştır. Katılımcılardan 'evet' yanıtı alındığında, hangi alanda eğitim aldıklarına dair mesleki ölçekler sunulmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde %68'i gastronomi eğitimi almadığını belirtmiştir. Evet, yanıtı verenlere '*Hangi meslek alanında gastronomi eğitimi aldınız?'* sorusu yöneltildiğinde gastronomi ve mutfak sanatları (K21, K30, K38), yiyecek içecek işletmeciliği (K12, K15, K19, K28, K36), aşçılık (K8, K20), beslenme öğretmenliği (K9, K17) alanlarında eğitim aldıkları tespit edilmiştir (Tablo 12).

'Gastronomi alanıyla ilgili herhangi bir sertifika programına katıldınız mı?' şeklinde yöneltilen soruya katılımcıların %76'sı herhangi bir sertifika pogramına katılmadığı yanıtını vermiştir. Sertifika programına katılanlara ise sertifika aldıkları kursun konusu ve süresi, kurum adı sorulmuştur. En fazla sertifika programına sahip K34 kodlu katılımcının olduğu görülmektedir. Bu katılımcı devlet üniversitesinde istihdam etmektedir. Sertifika alıp vakıf üniversitesi bünyesinde buulunan katılımcılar ise K16, K19 ve K38'dir. Diğer katılımcılar ise (K20, K6, K7, K24, K12) devlet üniversitelerinde çalışmaktadır. Katılımcıların verdikleri yanıtlar detaylı bir şekilde Tablo 3.2'de verilmiştir.

Tablo 3.2:Katılımcıların Sertifika Programı Bilgileri.

Kod	Kurum Adı	Kurs Adı	Kurs Süresi
K6	Milli Eğitim Bakanlığı	Ustalık Belgesi	-
K7	-	Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık	5 gün
K12	Pirkanma Polytechnic University of Applied Sciences	Erasmus Değişim Programı	1 dönem
K16		Türk Mutfağı kursu	28 gün
K19	Kara Kuvvetleri Komutanlığı Maliye Okulu	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	2 ay
K20	-	Sıcak Mutfak, Meksika Mutfağı, Pastacılık, Mutfak Ekipman Kullanımı, Süt Ürünleri Üretimi	-
K24	Mutfak Sanatları Akademisi	Hamur Açma, Sıcak Mutfak, Avrupa Mutfakları	-
K38	-	Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık	-
K34	Hyatt Corp	Serv-Safe	1 ay
	Cunard Cruise lines	Sea Men Executive	15 gün
	American Juior Culinary Team Woldcup Training	Genç aşçılık Milli Takımı Eğitimi	2 ay
	International Research Chefs Association	Culinary Science	3 ay
	International Wine Sommeliers Guild	Master Sommelier	2 ay
	Culinary Institute of America	Master Sommelier	2 ay
	Culinary Institute of America	Culinary Boot Camp	1 ay
	Culinary Institute of Canada	Fermentation and Mixology	1 ay
	SAS Coffee Training	Sweden, Coffee Intermadiate	5 gün
	SAS Coffee	Master Barista	10 gün
	-	Rhonefeld Silver Tea Sommelier	20 gün
	Herra Dura (Jaliso-Mexico)	Tequila distiller certificate	-
	Association of Professional Engineers and Geoscientists of Alberta	Peruvian Culinary Masters	-
	Yunnan	Xing Xao Master Tea Sommelier	1 ay

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin sorunlarını belirlemek için farklı alanlardan sorular hazırlanmıştır. Uygulamaya dayalı sorular, öğretim elemanının nicelik ve niteliğine dayalı sorular, gastronomi eğitiminin müfredatına dayalı sorular ile gastronomi eğitiminin mevcut durumunun analizi yapılmıştır.

3.7.2. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin uygulama sorunlarına ilişkin bulgular

Tablo 3.3'te uygulamaya dayalı soruların temaları oluşturulmuştur. Her bir katılımcıya 'K' kodu verilmişir. Sadece iki katılımcı (K13, K28) kurumlarında mutfak olmadığı için uygulama sorularından devre dışı bırakılmıştır.

Tablo 3.3: Uygulamaya Yönelik Sorular

Soru	Tema	n	Katılımcı
Uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan malzeme, ekipman olanakları sağlanıyor mu?	Tamamen sağlanıyor	21	K38-K29-K19-K30-K15-K26-K27-K16-K13-K25-K14-K12-K33-K4-K17-K20-K7-K6-K8-K5-K18
	Kısmen sağlanıyor	15	K31-K36-K32-K9-K37-K21-K24-K34-K35-K22-K3-K10-K2-K1-K11
	Çok az sağlanıyor	-	-
Uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan elektronik araç-gereç olanakları sağlanıyor mu?	Tamamen sağlanıyor	24	K32-K9-K37-K35-K10- K38-K29-K19-K30-K15-K26-K27-K16-K13-K25-K14-K12-K4-K17-K7-K6-K8-K5-K18
	Kısmen sağlanıyor	12	K31-K36-K21-K24-K34-K22-K3-K2-K1-K11-K33-K20
	Çok az sağlanıyor	-	-
Kurumunuzda uygulama dersleri için kullandığınız mutfak, öğrenci sayısı için yeterli midir?	Yeterlidir	23	K29-K19-K30-K15-K26-K27-K16-K13-K25-K14-K12-K33-K17-K20-K6-K18-K31-K32-K37-K34-K35-K2-K1
	Yeterli değildir	13	K36-K21-K24-K22-K3-K11-K9-K10-K38-K4-K7-K8-K5
Mutfakta öğrencilerin sunumlarını sergileyeceği alan mevcut mudur?	Mevcuttur	27	K19-K30-K15-K26-K27-K16-K13-K25-K12-K33-K17-K20-K6-K18-K31-K32-K37-K34-K35-K2-K24-K22-K3-K11-K9-K4-K8
	Mevcut değildir	9	K36-K21-K10-K38-K7-K5-K14-K29-K1
Uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan üniforma imkânları sağlanıyor mu?	Sağlanıyor	33	K19-K15-K26-K27-K16-K13-K25-K12-K33-K17-K20-K6-K18-K31-K32-K37-K34-K35-K2-K24-K3-K11-K9-K4-K8- K36-K21-K10-K38-K5-K14-K29-K1
	Sağlanmıyor	3	K30-K22-K7
Üniforma kimler tarafından sağlanıyor?Açıklar mısınız?	Okul tarafından	5	K10-K21-K8-K16-K19
	Öğrenciler tarafından	24	K26-K27-K13-K25-K12-K17-K20-K6-K18-K31-K32-K37-K34-K24-K3-K11-K9-K4-K36-K38-K5-K14-K29-K1
	Anlaşmalı firma	3	K15-K35-K33
	Sponsor tarafından	1	K2
Uygulama dersleri için alanında profesyonelleşmiş (aşçı, şef) kişilerden yararlanılıyor mu?	Yararlanılıyor	21	K19-K15-K26-K16-K13-K25-K17-K20-K6-K18-K31-K32-K37-K35-K2-K3-K9-K4-K10-K5-K29
	Yararlanılmıyor	15	K34-K27-K12-K11-K24-K36-K38-K14-K1-K33-K21-K8-K22-K30-K7

Bu bölümde katılımcılara gastronomi eğitiminin sorunlarını belirlemek amacıyla 2 adet ölçeklendirilmiş soru, 5 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. İlk olarak

'Kurumunuzda gastronomi eğitimi için uygulama mutfağınız var mıdır?' sorusu sorulmuş, katılımcıların %95'inin uygulama mutfağının bulunduğu tespit edilmiştir. Uygulama mutfağı olmadığını belirten katılımcılara ***'Uygulama mutfağınızın ne zaman yapılması planlanmaktadır?'*** sorusu sorulduğunda K13 kodlu katılımcı '*Dersler başladığında, yatırım için finansman bulunduğunda, en iyi ihtimal ile 2022 yılında.'* K28 kodlu katılımcı ise '*Yaz 2020 döneminde planlanmaktadır.'* yanıtını vermiştir.

Uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan malzeme, ekipman olanakları sağlanıyor mu?' sorusunda katılımcıların %58'i uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan malzeme ve ekipmanların tamamen sağlandığını belirtirken, %42'si ise malzeme ve ekipmanların kısmen sağlandığını aktarmıştır. '***Uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan elektronik araç-gereç olanakları sağlanıyor mu?'*** sorusuna verilen cevaplara bakıldığında üniversitelerin %67'sinde elektronik araç-gereçlerin tamamının sağlandığı tespit edilmiştir. Özel üniversitelerde bu araç gereçlerin tamamen sağlandığı belirtilmiştir. K2 kodlu katılımcı '*yenilenmesi gereken malzemeler oluyor, bu konuda endüstriyel malzemelere ihtiyaç var fakat bütçe yetersiz'* şeklinde açıklama getirmiştir. Elektronik araç-gereçlerin kısmen karşılandığı yanıtını veren katılımcılardan bazıları kısmen karşılanmasının nedenini mutfağın yeni oluşturulmasıyla açıklamış, zamanla bu durumun giderilerek sorunun ortadan kalkacağını ifade etmiştir. Kurumlarında mutfak olmaması nedeniyle 2 katılımcının (K13, K28) cevapları bulunmamaktadır. Aşağıdaki sorular 36 katılımcı üzerinden değerlendirmeye alınmıştır.

'Kurumunuzda uygulama dersleri için kullandığınız mutfak, öğrenci sayısı için yeterli midir? Cevabınız evet ise öğrencilerin sunumlarını sergileyeceği alan mevcut mudur?' sorusuna katılımcıların %64'ü uygulama alanı için mutfaklarının yeterli olduğunu, %36'sı ise uygulama alanı için mutfağın yeterli olmadığı yanıtını vermiştir. Mutfağın yeterli olmadığını dile getiren bazı katılımcıların görüşleri aşağıdaki gibidir:

> *-Mutfağımız 40 öğrencinin aynı anda yemek yapması için uygun değildir. Bu nedenle şubeleşme yoluna gitmemiz gerekmektedir. Dolayısıyla sınıfı ikiye bölüyoruz; ancak bu da yasal zeminde sıkıntılar yaratıyor (K24).*

-Tüm öğrencileri aynı anda uygulama derslerine sokmamız halinde yeterli değildir. Bu nedenle öğrenciler 12-13 kişilik gruplar halinde mutfağa alınmaktadır (K22).

-Artan kontenjan nedeni ile mutfağımız yetersiz. Her yıl çok sayıda öğrenci alımı oluyor bu alana, bunlara ek olarak yatay geçiş, dikey geçiş ile de öğrenci alınmaktadır. Bu artışa mutfak da yetersiz kalıyor (K3).

-Mutfak öğrencilerimiz için yeterli değil. Bunun nedeni her yıl öğrenci sayısındaki artıştır (K5).

-Kontenjan sayısı çok fazla. Bunun için mutfağın yetersiz olması kaçınılmazdır (K8).

Katılımcıların görüşleri doğrultusunda mutfağın yetersizliğine her yıl kontenjanı artarak alınan öğrenci sayısı sebep olmaktadır. Gastronomi eğitiminin popüler olmasından dolayı üniversitelerin kontenjanlarına her yıl artarak öğrenci alınması bu alanda sorun teşkil etmektedir. Uygulama mutfağının yeterli olduğunu söyleyen bazı katılımcıların ifadeleri ise şu şekildedir:

-Bizim planlamalarımıza göre yeterlidir ancak kontenjan isteğimizden fazla gelebiliyor. Örneğin biz 20 kontenjan belirttiğimiz ilk yıl için 30 kontenjan verilmiştir. Bu yıl 40 oldu yatay ve dikey vb. öğrencilerle bu sene bu sayı 47'dir. Mutfağımızda 10 istasyon vardır. Her bir istasyonda iki öğrenci olacak şekilde tasarlanmıştır. İki şube yaptığımız da bile 7 öğrenci dışarıda kalmaktadır (K32).

-%100 yeterli fakat alınan öğrenci sayısı çok yüksek (120+30 yabancı öğrenci), dahası mutfak (mimari) planlaması dengesiz olduğundan tam randımanlı kullanıldığı söylenemez. Sergi alanı mevcut fakat plansız (K12).

Bu katılımcıların verdiği yanıtlar da belirlenen sorunu destekler niteliktedir. ***'Uygulamada öğrencilerin sunumlarını sergileyeceği alan mevcut mudur?'*** sorusuna katılımcıların %81'i sergi alanın var olduğu yanıtını vermiştir. Alanı yetersiz bulan K5 kodlu katılımcının görüşü ise şu şekildedir:

-Alan yok diğer bölümlerin de içinde bulunduğu bir binada eğitim veriyoruz. Bu da bizim için sorun. Sergileme alanı sağlayamıyoruz (K5).

'Uygulama alanlarında ihtiyaç duyulan üniforma imkânları sağlanıyor mu? Cevabınız evet ise kimler tarafından sağlanıyor açıklar mısınız?' sorusu katılımcılara yöneltildiğinde %92'si üniforma imkanlarının sağlandığı şeklinde yanıt vermiştir. 'Evet yanıtını verenlere bu olanak kimler tarafından sağlanıyor?' denildiğinde %78'i öğrenci, %14'ü üniversite, %5'i anlaşmalı firma, %3'ü ise sponsor tarafından sağlandığını dile getirmiştir. Araştırma kapsamında elde edilen veriler ışığında %16'lık oranla devlet üniversitesi, %5'lik oranla vakıf üniversitesi üniformayı kendi imkanları ile tedarik etmektedir. Öğrencilerin üniformalarını kendi imkanlarıyla karşılamasının nedeni olarak bazı katılımcılar tarafından '*bütçe yetersizliğinden formaları biz karşılayamıyoruz.'* şeklinde açıklama getirilmiştir.

'Uygulama dersleri için alanında profesyonelleşmiş kişilerden (aşçı, şef) yararlanılıyor mu?' sorusuna katılımcıların %61'i profesyonellerden destek alındığı yanıtını vermiştir. Bazı katılımcıların konuyla ilgili görüşleri aşağıdaki gibidir:

> *-Tabiki, dersin özelliğine göre zaman zaman sektörle işbirliği yapılarak bu kişilerin deneyimlerinden yararlanılmaktadır (K32).*
>
> *-Uygulama derslerimizin tamamını bölümümüzün öğretim görevlileri veriyor. Derslerimize zaman zaman dersin o haftaki konusu ile ilgili profesyonel kişiler konuk oluyor, ders dışı zamanlarda da üniversitemize gelip workshop ya da sunumlar yapıyorlar (K35).*
>
> *-Evet, yararlanılıyor gerek eğitmen şeflerimiz, gerekse dış kaynaklar kullanılarak işin profesyonelleri ile çalışıyoruz (K25).*
>
> *-Gerek kendi bünyemizde gerekse iki yıllık meslek yüksekokullarımızda kadrolu olan alanında en az 5 yıllık deneyime sahip öğretim görevlilerinin görevlendirilmesi aracılığı ile dersler veriliyor (K20).*
>
> *-Evet yararlanılıyor. Belli bir dönem için lise öğretmenlerinden faydalandık (K9).*
>
> *-Elbette, çok sık yararlanıyoruz. Bu sene program yoğun olduğu için biraz seyrelttik ama her yıl mutlaka yararlanılıyor (K2).*

Profesyonel kişilerden yardım alınmadığı yanıtını veren katılımcılarından bazılarının konuya ilişkin açıklamaları ise aşağıdaki gibidir:

-Geçtiğimiz dönemlerde uygulama dersleri için dışarıdan aşçı ve şefler çağrılarak profesyonel destek sağlanıyordu. Ancak öğrenci ve dışarıdan gelen şefler arasında yaşanılan bazı istenmeyen durumlar nedeniyle, dekanlık ve rektörlük kararıyla bu uygulamaya son verildi. Gastronomi kulübümüzün etkinlikleri için workshop gibi organizasyonlarda profesyoneller davet ediliyor, ancak derslere girmiyorlar (K14).

-Üniversite bünyesinde henüz çok yeni açılmış bir bölüm olduğumuzdan şu ana kadar böyle bir platform gerçekleşmedi. Ancak önümüzdeki seneler için düzenleme ve görüşmelerimiz devam etmektedir (K22).

-Henüz birinci sınıf öğrencilerimiz var. Uygulama derslerine başlamadık. Alanında eğitim almış ve sektör tecrübesi olan hocalarla birlikte zaman zaman profesyonel şef ve aşçıları ağırlamayı planlıyoruz (K24).

-Bölüm başkanı profesyonel aşçıdır. Ayrıca bölüm içinde yiyecek-içecek işletmelerinde çalışmış bir gıda mühendisi, bir pastacı ve ekmekçi öğretim görevlisi ile servis alanında tecrübeli bir turizmci bulunmaktadır (K34).

-Bölümümüzde görev yapan bir öğretim görevlimizin sektörde aşçı deneyimi bulunmaktadır. Farklı kişilerden destek alınmamaktadır (K33).

K14 kodlu katılımcının yaptığı açıklamadan yola çıkılarak üniversite dışında şef ve aşçılardan yararlanmak bazı sorunları da beraberinde getirdiği söylenebilir. Bu durum öğrenci ve davet edilen şef arasındaki uyumsuzluk sorunu ile açıklanabilir. Gastronomi bölümü için alanında uzmanlaşmış ve uygulama bilgisine sahip öğretim üyelerinin eksikliğinden bu gibi sorunlar kaçınılmaz olacaktır.

3.7.3. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin müfredat sorunlarına ilişkin bulgular

Tablo 3.4 verilerinde müfredata ilişkin sorulardan alınan cevaplar temalaştırılarak gösterilmiştir. Müfredat soruları 38 katılımcı üzerinden incelenmiştir.

Tablo 3.4:Müfredata Yönelik Sorular.

Soru	Tema	n	Katılımcı
Kurumunuzda gastronomi eğitimi için müfredatınızda bulunan derslerin asgari yeterlilik düzeyi sağlanıyor mu?	Sağlanıyor	38	K19-K15-K26-K27-K16-K13-K25-K12-K33-K17-K20-K6-K18-K31-K32-K37-K34-K35-K2-K24-K3-K11-K9-K4-K8-K36-K21-K10-K38-K5-K14-K29-K1-K30-K22-K7-K13-K28
	Sağlanmıyor	-	-
Kurumunuzda uygulamalı ve teorik ders dağılımı dengeli midir?	Dengelidir	25	K15-K27-K13-K25-K12-K33-K17-K18-K31-K32-K37-K35-K2-K11-K9-K4-K8-K36-K10-K38-K29-K30-K22-K13-K28
	Dengeli değildir	13	K19-K16-K5-K3-K6-K26-K20-K21-K1-K14-K24-K27-K34
Kurumunuzda gastronomi eğitimi için hazırlanan müfredatlara sektör temsilcilerinin de fikirleri dâhil edildi mi?	Dâhil edilmedi	8	K14-K33-K18-K13-K11-K12-K27-K32
	Tamamı	6	K36-K16-K38-K31-K23-K25
	Bir kısmı	24	K19-K6-K20-K34-K22-K30-K7-K28-K35-K15-K3-K5-K26-K21-K8-K37-K17-K4-K9-K2-K10-K1-K29-K24

'Kurumunuzda gastronomi eğitimi için müfredatınızda bulunan derslerin asgari yeterlilik düzeyi sağlanıyor mu? Cevabınız evet ise, uygulamalı ve teorik ders dağılımı dengeli midir?' şeklinde yöneltilen soruya katılımcıların %87'si bu soruya asgari yeterlilik düzeyinin sağlandığı yanıtını vermiştir ve bu yanıtı veren bazı katılımcıların açıklamaları şu şekildedir:

> *-Müfredatımız mayıs ayı itibariyle revize edilecek, ufak değişiklikler yapılacaktır. İş Sağlığı ve Güvenliği dersinin müfredatımıza eklenmesi düşünülmektedir. Ayrıca seçmeli derslerimiz tekrar gözden geçirilecek ve çeşitlilik arttırılacaktır. Şu anki ders programımızda da genel olarak yeterlilik düzeyinin sağlandığını düşünüyorum. Uygulama derslerimiz ikinci sınıfta başlamaktadır, dağılım dengelidir (K35).*

-Müfredat hazırlanırken yeterlilik ve uygulama süreleri vb. durumlar hepsi göz önünde bulundurularak hem ulusal hem de uluslararası boyutları incelenerek ortaya çıkarılmıştır (K32).

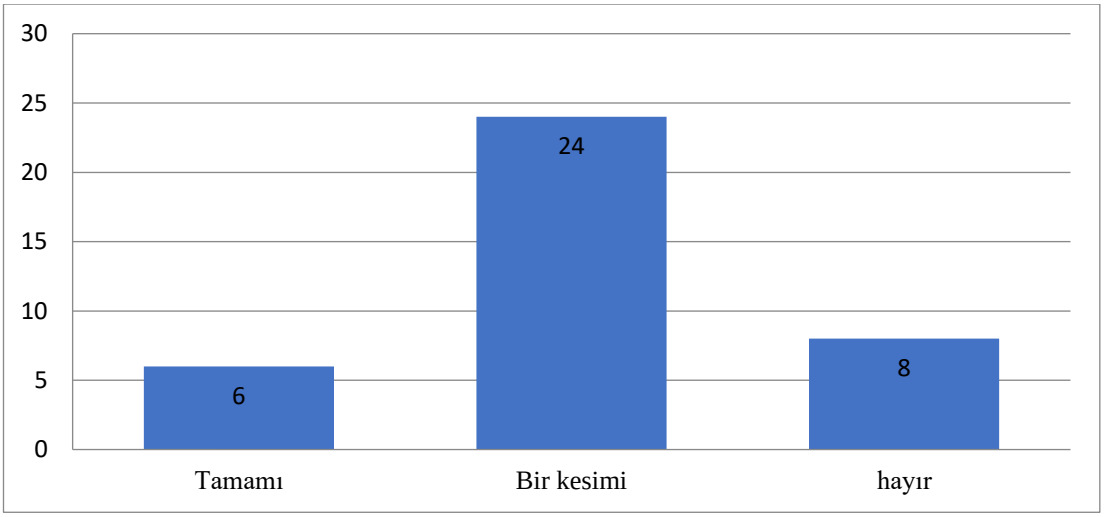
Uygulamalı ve teorik ders dağılımlarının denge oranına ilişkin cevaplara bakıldığında katılımcıların %81'i ders dağılımının dengeli olduğunu aktarırken, %19'u uygulamalı ve teorik ders dağılımlarında denge olmadığı yönünde açıklama yapmıştır ve bu cevabı veren katılımcıların görüşleri aşağıdaki gibidir:

-Yükseköğretim Kurumu kanunu gereğince uygulama derslere öğretim görevlilerine belli bir limit üstü ücret ödenmemesi ve hatta ikinci öğretim ücretlerinde negatif bir etkisi olması nedeni ile uygulamalı dersler resmiyette daha az gösteriliyor. Örneğin soğuk mutfak ve mezecilik dersinin 4 saati de uygulama olmasına rağmen, resmiyette 3 teori 1 uygulama görünmektedir. Denge açısından reelde uygulamalı dersler % 40 gibi bir orana sahiptir (K20).

-İdealist kadro var ve herkes elinden geleni yapmaktadır. Uygulama toplam teorinin %30'unu oluşturmaktadır. Bu nedenle dengeli değildir. Bu durum hoca kadrosu ile alakalıdır (K5).

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde önem teşkil eden hususlardan biri derslerin uygulama ağırlıklı olarak verilmesidir. Çünkü bu bölümde eğitim alan öğrenciler mezun olduklarında istihdam edilecekleri işletmelerde okuldan aldıkları uygulama dersleri ile iş verimliliğini sağlayacaktır. Gerek mutfak eksikliğinden gerekse uygulama eğitimi veren öğretim üyesi eksikliğinden kaynaklanan sorunlar nedeniyle uygulama derslerinin denge oranı sağlanamamaktadır. Bu sorun eğitim alan öğrencilerin geleceklerine yönelik kaygı yaratabilir.

Katılımcılara ***'Kurumunuzda gastronomi eğitimi için hazırlanan müfredata sektör temsilcilerinin de fikirleri dâhil edildi mi?'*** sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların %63'ü sektör temsilcilerinin fikirlerinin bir kısmının dahil edildiğini, %16'sı ise tamamının dahil edildiğini belirtmiştir. Katılımcıların %21'i ise sektör temsilcilerinden fikir beyan etmediklerini aktarmıştır. (Şekil 3.1).



Şekil 3.1: Sektör Temsilcilerinin Fikirlerinin Dahil Edilmesine Yönelik Cevapların Dağılımı.

Sektör temsilcilerinin fikirlerinin alınmadığını söyleyen K27 kodlu katılımcı konuya yönelik şöyle bir açıklamada bulunmuştur:

> *-Sektör temsilcilerine bu soruyu sormam çünkü yıllarca bir konfederasyonun bilim kurulu başkanlığını yaptım. Neyin eksik olduğunun yıllarca içindeydim ve dolayısıyla farkındayım. Gastronomi eğitimi gereklilikleri sektör temsilcilerinden öğrenilmez kanaatindeyim. Mezunlarımız onların fazlasından çok daha fazla akademik ve uygulama teknik bilgisine sahip olacak ancak uygulama mutfağı sınırları içinde olduklarından stajlarını son dönemde (8 yarıyıl) tüm dönem boyunca yaparak realitede mutfak tecrübesini mezun olmadan yaşamaları planlanmıştır.*

3.7.4. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin öğretim elemanı sorunlarına ilişkin bulgular

Öğretim elemanlarına yönelik sorular tablo 3.5' te temalaştırılarak ele alınmıştır. Her bir soru grubu belirtme sıklığı ile gösterilmiştir. Bu soru grupları da tablo 3.4'te olduğu gibi 38 katılımcı ile incelenmiştir.

Tablo 3.5: Öğretim Elemanlarının Niceliğine ve Niteliğine Yönelik Sorular.

Soru	Tema	n	Katılımcı
Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının mesleki donanımları ve yeterlilikleri hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?	Mesleki donanımları yeterlidir	28	K19-K26-K27-K16-K13-K25-K33-K17-K20-K6-K31-K32-K37-K34-K2-K9-K4-K8-K36-K21-K10-K38-K5-K14-K30-K22-K7-K28
	Mesleki donanımları yeterli değildir	6	K3-K24-K12-K11-K15-K13
	Kendi alanında yeterli fakat gastronomi alanında yetersiz	4	K35-K29-K18-K1
Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının sayısı yeterli midir?	Sayı yeterli düzeydedir	20	K16-K5-K26-K21-K27-K38-K8-K31-K32-K37-K23-K25-K17-K4-K9-K2-K10-K1-K29-K24
	Sayı yeterli değildir	18	K19-K6-K20-K14-K34-K36-K33-K22-K30-K7-K28-K18-K35-K13-K15-K11-K12-K3

Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının mesleki donanımları ve yeterlilikleri hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?' sorusuna katılımcıların %68'i öğretim üyelerinin mesleki donanımlarını yeterli bulduğunu dile getirmiştir. %32'lik bir paya sahip katılımcı ise öğretim elemanı donanımlarını yeterli bulmadığını açıklamıştır. Bunun nedeni ise genel olarak gastronomi ve mutfak sanatları alanında yetkin hocaların eksikliği olarak açıklanmıştır. Mesleki donanımı yeterli bulan katılımcıların açıklamaları şu şekildedir:

> *-Yakın zamanda kurulan bir bölümdür. Dolayısıyla lise, lisans, yüksek lisans ve doktora tamamen bu alanda olan öğretim elemanı var mıdır? Sanırım yok, ancak bu kombinasyonda lise lisans olup doktora yüksek lisansı başka alanda veya yüksek lisansı bu alanda olup lisansı başka alanda olan çok fazla öğretim elemanı mevcuttur. Turizm fakülteleri içerisinde yer alan bir bölümdür, dolayısıyla ağırlıklı olarak ülke genelinde de bu durum böyledir çoğu turizm mezunları hocalarımız bu bölümlerde görev yapmaktadır. Disiplinler arası bir bölüm doğal olarak gıda mühendisliği, sanat tasarım, beslenme gibi farklı alanlarda eğitimcilere ihtiyaç duyulmaktadır. Özetle mevcut hocalarımızın farklı alanlarda uzmanlıkları bulunmaktadır ve yeterlidir (K32).*

-Kadroda 2 doçent, 1 Dr. Öğr. Üyesi, 2 öğretim görevlisi ve bir araştırma görevlisi vardır. Mesleki donanım ve yeterlilikleri uygundur. Öğretim görevlilerinin ikisi de doktora eğitimine devam eden ve sektör tecrübesi olan hocalardır (K37).

-Öğretim elemanlarımız kendi alanlarında yetkin kişilerdir. Fakat yeni bir bölüm olmamız sebebiyle sayımız az ve "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölümünden mezun olmuş kişilere ihtiyacımız var. Bu sebeple yeni alınacak kişilerin "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölümü mezunu olmalarını tercih edeceğiz (K35).

-Bölümümüzde Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunu ve/veya bu alanda yüksek lisans/doktora yapan personelimiz, Turizm İşletmeciliği ve Gıda Mühendisliği doktoralı öğretim üyelerimizle yeterli donanıma sahip olduğumuzu düşünüyorum (K33).

-Tüm branşlardan (Gıda Mühendisliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Beslenme ve Diyetetik) hocalarımızla nitelikli bir eğitim yürütmekteyiz (K31).

-Gastronomi multidispliner bir alandır. Bu bilimin sosyal ve doğa bilimleri içeren derslerinin olması yansıra mutfak dersleri de bulunmaktadır. Üniversite olarak belli kriterlerimiz mevcuttur bu kriterler mesleki donanıma işaret etmektedir. Örnek olarak en az 1 yıl yurt dışı tecrübesi, en az 3 adet SCI makale vb. Eğitim dilimiz İngilizce olduğu için dil yeterliklerini gösterir belge de talep edilmektedir (K26).

-Bölüm başkanımız uluslararası işletmelerde uzun seneler aşçı, sous chef ve executive chef pozisyonlarında çalışmış, İstanbul'da kendi restoranlarını işletmiştir. Pastacılık ve Ekmekçilik uzmanlığı olan öğretim görevlimizin sekiz senelik bir uluslararası 5 yıldızlı otel ve yolcu gemilerinde alanında tecrübesi bulunmaktadır. Gıda mühendisi öğretim üyemiz yiyecek ve içecek işletmeleri konusunda çok tecrübelidir. Yiyecek içecek alanında ve özellikle servis tecrübesi bulunan öğretim üyemiz ise turizm işletmeciliği ve yönetim konularında çalışmalarda bulunmuştur (K34).

Kurumumuzda öğretim elemanlarının mesleki donanımlarını yeterli bulmayan katılımcıların ise bu soru karşısında verdikleri cevaplar aşağıdaki gibidir:

-Uygulama anlamında şimdilik yeteri olduğumuz söylenemez. Fakat İki araştırma görevlimizin doktora eğitimlerini tamamlamak üzere (Lisans, Y.Lisans ve Doktoraları Gastronomi olacak şekilde) (K12).

-Kurumumuzdaki gastronomi bölümü hocalarının tümünün tam olarak yeterli olduklarını söyleyemem; ben seçimlerimde sektör tecrübesini de önemserim (K24).

-Yetersiz. Hem alana hâkim öğretim elemanı sayısı yetersiz hem de uygulama dersleri veren öğretim elemanı sayısı çok sınırlı (K15).

-Kendi alanlarında yeterlilikleri mevcut (Gıda, turizm vb.) ancak Mutfak ve Gastronomi konusunda eksiklikleri var.

Katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde gerekli koşullar karşılanmadan bölümün açılmasının birçok sorunu da beraberinde getirdiği söylenebilir. Bu koşullara fiziki yeterliliğin eksikliği ve gastronomi alanında donanıma sahip, uygulama konusunda kendini geliştirmiş hocaların olmaması örnek gösterilebilir.

'Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının sayısı yeterli midir? Bu konu hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?' sorusuna katılımcıların %55'i sayıca yeterli olduklarını dile getirirken, %45'i öğretim elemanı sayısının yeterli olmadığını söylemiştir. Sayıyı yeterli gören katılımcılardan alınan düşünceler aşağıda belirtilmiştir:

-Henüz 3. Sınıflar olduğundan yeterli. Ancak öğrenci ve ders sayısı arttıkça yeterli olmayacaktır (K29).

-Bölümümüzde tam ve yarı zamanlı olarak iki çeşit kadro vardır. Bu sebeple eksiklik bulunmamaktadır (K26).

-Yeterlidir. Farklı ve gastronominin temelini oluşturan tüm disiplinlerden hocalarımız var (K31).

-Yukarıda belirttiğim gibi öğrenci sayısının fazla olması şubeleşmeyi zorunlu kılmaktadır. Bu durum öğretim elemanı ihtiyacı doğurmaktadır. Şu an bizde 3

ve 4 sınıf yok, mevcut durumda idare edilebilmekte ancak bundan sonraki senelerde bu sayının yeterli olmayacağını söyleyebilirim (K32).

-Evet. Hoca sayısının çok olması avantajmış gibi görünse de ders yükü ve uzmanlık düşünüldüğünde bazı sorunlar ortaya çıkabilmektedir (verilebilecek ders bulamama). Bölümde görevli öğretim elemanları hem nicelik hem de nitelik bakımından yeterli olduğunu düşünüyorum (K17).

Bu açıklamada bulunan katılımcılar kadronun mevcut durumda yeterli olduğunu dile getirseler de ilerleyen yıllarda gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün artacağı öngörüsüyle bölümün hoca talebini karşılayamayacağı kaygısını doğurmaktadır. Bu da gastronomi eğitimi içerisinde sorun olarak belirtilmektedir. Öğretim elemanı sayısını yeterli bulmayan katılımcıların düşünceleri ise aşağıdaki gibidir:

-Henüz çok yeni bir bölümüz ve maalesef öğretim elemanlarımız yeterli değil. Derslerde de hoca sıkıntısı yasamamızdan ötürü görevlendirme ile diğer bölümlerden hoca ihtiyacımızı karşılamaktayız. Bu bölüm hem teorik ve hem de uygulama gerektiren bir bölüm olduğundan öğretim eleman ihtiyacı oldukça fazladır. Üniversitelerin özellikle bu tarz bölümlerde daha hassas davranması ve hoca sayılarını bölüm ihtiyacı doğrultusunda artırması gerekir (K22).

-Kesinlikle yetersiz. Öğretim görevlisi kadrolarına izin verilmelidir. Aşçı veya şef çalıştırma imkânı sunulmalıdır. Tabi öncelikle mutfak ve malzeme temini yapılmalıdır (K13).

-Yetersiz. Alana uygun eğitim almış ve akademik çalışmaları olan öğretim elemanı bulmakta güçlük çekiyoruz (K15).

-Öğretim üyesi sayımız yetersiz. Toplam 3 öğretim üyesi var (2 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Doçent). Fakülteleşme sürecini yeni tamamladığımız için kadromuz da oluşum aşamasında (K14).

-Bölümümüzde öğretim elemanı sayımızın yeterli olduğunu düşünmüyorum. Öğretim elemanı sayımızın artması ders saatlerimizin düşmesini ve akademik çalışmalara daha fazla vakit ayırabilmemizi sağlayacaktır. Önümüzdeki 1-2 sene içinde yeni öğretim elemanlarının alınması planlanmaktadır. Bu

kişilerin "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölümünden mezun olmuş kişiler olması gerekmektedir (K35).

-Hayır, yeterli değil. Alanında mezun ve asgari şartları taşıyan uzman hocalar bulmakta zorlanıyoruz (K30).

-Sayıca yeterli değiller. Uzman ve uygulamalı derslere girecek hoca bulmakta zorlanıyoruz (K19).

Katılımcılar hoca sayısındaki yetersizliğinin nedenini gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim almış kişilerin eksikliği ve fakülteleşmeye gidilmeden okulların açılması olarak açıklamıştır. Eğitimin kaliteli ve eksiksiz olarak verilebilmesi için bu önemli konular üzerinde durulması gerekmektedir.

'Gastronomi eğitiminin mevcut durumu hakkında fikir ve düşünceleriniz nelerdir? Önerileriniz var mıdır? Bahseder misiniz?' sorusuna net cevaplar alınmıştır. Katılımcıların gastronomi eğitimi hakkında düşünce ve önerileri aşağıdaki gibidir:

-Henüz yeni bir alan olduğu için başta akademisyen sayısının az olması derslerin içeriklerinin homojen olmaması, derslerin dışarıdan tam yetisi olamayan kişilerle derslerin doldurulması, alt yapı eksikliği, malzeme eksikliği, reçetelerin üstün nitelikli olmaması, İlerleyen yıllarda lisans eğitiminden başlayarak doktora eğitimi almış lakin bu kişilerin de uygulama derslerine girme tecrübesi olması çok önemlidir. Üniversiteler tam donanımlı olmadan bu bölümleri açmaması birinci isteğim (K30).

-Türkiye'de birden bire neredeyse her üniversite Gastronomi bölümü açtı. Şuan 63 adet Gastronomi bölümü var. Bu sayı 2010 yılında 5'di. Alan ya da ilgili alan mezunu öğretim elemanları yok. Pek çoğunda mutfak yok ve/veya malzeme alımı öğrencilerden tarafından sağlanıyor. Kısacası Türkiye'de Gastronomi eğitimi çok yetersiz. Altyapısı olan üniversiteler açmalıdır (K15).

-Gastronomi eğitimi ülkemizde bebeklik döneminde, ancak öğrenciler tarafından yoğun talep olduğu, konaklama işletmeciliği bölümleri ise boş kalmaya başladığı için, akademisyenler tarafından çok hızlı bir gastronomiye göç var. Bilimselliğe uymayan öylesine bir kitap bölümü yazan kişiler gastronomi alanında yayınım var deyip, gastronomi bölümüne geçiyor. Bu durumun sonucunda kişisel çıkarlar da ön planda tutulunca ders programları

ve eğitimler gastronomiden çıkıp işletmeciliğe dönüyor. Sonuçta gastronomi bölümleri içi boş bir balon olarak büyüyor. Bir önlem alınmazsa gastronomi alanı başıboşluk sebebi ile yakın zamanda çok hızlı bir çöküşe girebilir. Duayen hocalarımız mutlaka gastronomi alanındaki yayınlara eleştiri bazında el atmalı. Atamalarda deneyim ve eğitim alma ön planda olmalı. Şu an için doktorasını gastronomi alanında yapmış olan çok az sayıda kişi var. Bu boşluk doktora öncesinde yiyecek-içecek, aşçılık alanlarında eğitim almış turizm akademisyenleri ile geçici olarak doldurulabilir. Ancak günümüzdeki gibi kadrolar farklı alanlardan hocalarla doldurulursa gelecekteki gastronomi doktoralı akademisyenlere boşluk kalmayacaktır (K20).

-Türkiye'de eğitim gelişmektedir. Gastronomi ve Mutfak kavramları ile aralarındaki ilişkiler tam olarak anlaşıldığında daha iyi olacaktır. Stajlar konusuna biraz daha fazla ağırlık verilmesi ve öğrenci-hoca-sektör ilişkisinin daha iyi kurulması gerektiğine inanıyorum (K34).

-Bu bölüme olan ilgi her geçen gün artmakta ve artmaya da devam edecektir. Öğrenci çeşitliliği göz önüne alındığında daha önce okumaya başladığı bölümü bırakıp bu bölüme gelen öğrenci sayısı artmaktadır. Ancak bölümü sadece ilgi alanı olduğu için değil hem isteyen hem de bu alanda beceri sahibi olanlar belki seçilebilir. Beceri sınavına istinaden seçme yapılabilir (K17).

-Gastronomi yemek pişirmekten ibaret bir alan değildir. Genel tanımı itibari ile disiplinlerarası çalıştırmayı gerekmektedir. Tasarım, fizik, kimya, biyoloji, ziraat, gıda, işletme, ekonomi, sosyoloji, antropoloji, coğrafya, tarih, arkeoloji gibi birçok alanı içinde barındırmaktadır. Şu an mevcut olan eğitim sistemlerinde bu dağılıma dikkat edilmediği eldeki personel ve alt yapı yeterliliğine göre eğitim-öğretim programlarının düzenlendiğini düşünmekteyim. Kadrolaşma lisansüstü eğitimini yeni başlaması ve yetersiz olması sebebi ile uzmanlık alanı gastronomi olan akademik personel yok gibidir. Önerim tüm bölümlerin standart hale getirilmesi bunun da yapılırken bütçe ayarlamalarının iyi yapılmasıdır. Mühendislik ve Fen fakülteleri de uygulamalı ağırlıklı alanlardır ve bütçeleri bulunmaktadır. Gastronomi içinde düzenlenebilir (K26).

-Gastronomi Türkiye'deki üniversitelerde yeni bir bölüm olmakla birlikte büyük talep görmekte. Gastronomi doktorası yapmış hocalara eğitim veren hocaların da bu alanda yetkin olmadığını biliyoruz. Çünkü turizm, işletme vb., alanlardan gelmekteler. Gastronomi uygulama gerektiren bir alan ve sadece gastronomi doktorası yapıp gastronomi alanında uzmanlaştım diyenler çok samimi gelmiyor çünkü uygulama ve alanında uzman eğitimi yok. Bu bağlamda söz konusu eğitici kuşağın sektör tecrübesinin olmasını da önemsiyorum (K24).

-Gastronomi eğitiminin tekrar gözden geçirilmesi gerekmektedir. Çoğu yerde sadece gösteri amaçlı faaliyetlere yer verilmektedir. Gastronomi eğitiminin üniversite düzeyinde bilimsel bir alt yapıya kavuşması gerekir. Üniversite eğitimi; Bilimsel eğitim ve araştırmaların yapıldığı yerlerdir. Günümüzde bu alanda bilimsel eğitim verebilen üniversite yok denecek kadar az (K21).

-Gastronomi eğitimi şu anda tamamen uygulamalı mutfak eğitimine odaklandı ve gastronominin diğer alanları eksik kalıyor. Ayrıca ilginin yüksekliğinden kontenjanlar çok yüksek ve bu durum kısa zamanda olumsuz etkiler yaratacaktır. Ayrıca çoğu üniversitede yeterli öğretim elemanı ve uygulama alanı olmadan bölüm açılmıştır (K37).

-Yeni açılan bir bölüm olduğu için müfredat, fiziki imkânlar, insan kaynakları vb. durumlarla ilgili sorunlar yaşanabilmektedir. Ancak zamanla bu sorunların aşılacaktır. Bu sorunların çözülebilmesi için tüm paydaşların sık sık bir araya gelmesi ve yaşanılan problemlere çözüm önerileri getirebilmesi gerekmektedir. Ortak akıl oluşturulmalıdır ve bu bölümle ilgili standartlar ortaya konulmalıdır (K32).

-Gastronomi eğitimi veren birimlerde genel olarak öğretim elemanı sayısının fazla olmadığını, buna karşılık öğrenci sayısının hayli fazla olduğunu düşünüyorum. Nitekim her yıl 30 kontenjan talep etmemize rağmen YÖK 60 öğrenci vermektedir. Bu sayı yatay geçiş, dikey geçiş, yabancı uyruklu öğrenci, Farabi vb. kontenjanlar ile 70'i geçmektedir. YÖK kontenjan belirlerken birimlerin taleplerine göre hareket etmelidir. Mevcut ders müfredatlarının oluşturulmasında bölümdeki öğretim elemanlarının alanlarına göre hareket edildiğini düşünüyorum. Örneğin Turizm

mezuniyetine sahip personelin fazla olduğu birimlerde Turizm ağırlıklı derslerden oluşan bir müfredat görülmektedir. Ya da Gıda Mühendisliği mezunlarının fazla olduğu yerlerde gıda ile ilgili derslerin müfredatta yoğun olması gibi. Müfredat planlaması yapılırken bu hataya düşülmemelidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimi veren birimlerin Turizm fakültelerinin altından çıkartılarak ayrı bir fakülte altına bağlanması gerektiğini düşünüyorum. Ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimi ağırlıklı olarak Turizm Fakülteleri veya Turizm İşletmeciliği Yüksekokulları altında yürütülmektedir. Gastronomi kavramının turizm boyutu mutlaka önemlidir; fakat bu kavramın sanat, gıda bilimi, beslenme, sosyoloji, yönetim, pazarlama gibi farklı boyutları da bulunmaktadır. Bu eğitimin ürün standardizasyonu, ürün geliştirme ve bu süreçlerde ürünün tekstürel, reolojik, duyusal vb. özelliklerinin incelenmesi, tasarım vb. konularla iç içe olduğunu/olması gerektiğini biliyoruz (K33).

Katılımcılardan alınan bilgilere göre gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin her yıl sorunlarının arttığı görülmektedir. Altyapı olmadan, gerekli kriterleri sağlamadan okulların açılması eğitim sürecini bir hayli zorlaştırmaktadır. Bunun için uygun koşullar yerine getirilmeden okulların açılması, gastronomi eğitiminde sorunları da beraberinde getirecektir.

-Bizde olduğu gibi 3 + 1 eğitim modelini tavsiye etmekteyim. Yani üç yıl eğitim ve bir yıl işbaşında eğitim şeklinde. Teorik derslerinin de aslında uygulamalı işlendiği bilinmeli ve uygulamalı bir şekilde işlenebilecek şekilde altyapılar hazırlanmalı. Örneğin bizim mutfağımızda üretilen yemekler Alakart (dönüşümlü menü) şeklinde satılmakta ve öğrencilerimizin vize notları tüketici geri dönüşlerine göre puanlandırılmakta. Buna göre örneğin kendi derslerimden hareketle girişimcilik, yönetim ve organizasyon derslerinde öğrencilerimizin mutfak ve tüketici deneyimleri kullanılmaktadır (K12).

-Temel ihtiyaçlar giderilmeden zoraki bir şekilde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün açılmaması, çok fazla eğitimsiz ve bilinç düzeyi düşük mezun verilmemesi gerekmektedir. Sadece öğrenci tercih ediyor diye bölüm açılmamalıdır. Dersler teorik açıdan daha kısıtlı olmalı ancak pratik

açısından daha geniş olması gerekmektedir. GMS Bölümü bu işe kendini adayan kurum bilinci olan akademik personellerle kuşatılmalıdır. Bölüm çalışanlarının isteklerine kulak verilmelidir. Öğretim üyelerinin ve araştırma görevlilerinin uzman kişiler ve kurumlar tarafından sertifikalı eğitimlere tabi tutularak mutfak eğitimi almaları sağlanmalıdır. Her bir akademik personel uzamanlaşma alanı seçmelidir (pastacılık, soğuk mutfak, sıcak mutfak, kahve, deniz mahsulleri vb. (K13).

-Henüz altyapısı tamamlanmamış fakültelerde gastronomi bölümlerinin açılmasının büyük bir hata olduğunu düşünüyorum. Bazı fakültelerde ise hiç talep olmadığı halde YÖK'ün gastronomi bölümlerinin açılışını yapıp, öğrenci alımı yaptığını da biliyoruz. Bu durum hem öğrencileri hem de kurumu büyük sıkıntıya sokmakta. Mutfağı ve öğretim kadrosu bulunmayan okullarda gastronomi eğitiminin kalitesinden bahsedilemez, hatta eğitimden bahsedilemez. Eksiklikler tamamlanana kadar öğrenciler mezuniyet aşamasına geliyor. Bölüm açılışları için asgari kriterler getirilmeli, uygulama derslerine girecek öğretim üyesi/elemanı sayıları, bulunması gereken mutfak ekipman ve tesisat yapısı ile ilgili standartlar oluşturularak bu standartları sağlayan kurumlarda öğrenci alımına izin verilmeli, gerekli denetimler sağlanmalı. Bölümün bilinirliği ve görünürlüğünün arttırılması gerekiyor (K14).

-Mutfak olmayan üniversitelerde gastronomi bölümü açılmamalı. İlgili bilim dalları gıda mühendisliği, turizm, beslenme ve diyetetik olabilir bunun dışında lisans eğitimlerinde 1 tane bile gıda içerikli ders almayan veterinerlik, alman dili ve edebiyatı, işletme, arkeoloji, tarih gibi bölümlerden mezun bölüm başkanları var. Bu kişiler kadroda bulunabilir ancak diğer ilk saydığım lisansta eğitim almış olan bölüm başkanı olması dâhilinde. Mutfağı olan üniversitelerde uygulama dersleri malzemesi alımı üniversite tarafından karşılanmadıkça ve öğrenciye aldırılması halinde öğrencinin maddi imkânları dâhilinde alım yapılacağı için uygulamaların içeriklerini buna göre hazırlamak gerekeceğinden uygun içerikler olmayabilir. Malzemeyi üniversiteler almalıdır. Birçok üniversite mutfağında kişisel hijyene önem verilmemekte, bunları yapılan paylaşımlardan sıklıkla görmekteyiz. Uygulama mutfağına giriş ve uygulama disiplini olmalıdır, öğrenciler

mesleğin gerektirdiği kural ve disiplini alması sağlanmalıdır. Aynı şey kıyafet için de geçerlidir. 1800'lü yıllarda getirilen bu kurallar uluslararası mutfaklarda ve okullarda uygulanmakta iken bizde durum böyle değildir. Bu anlamda da bölüm başkanlarının öğrencilerine gerekli disiplini ve kuralları vermemesi mezun olduktan sonra örnek bir şef olmalarında ilk adımdır. Uygulama föyleri titizlikle hazırlanmalı, haftalık değil dönemlik yapılmalı ve iyi planlanmalıdır. 4 yıllık eğitimimde her dönemde verilen uygulamalar nitelik ve nicelik açısından öğrencinin sınıfı düşünülerek hazırlanmalı ve her dönem sonunda aynı dersin bir sonraki senesi için revize edilmesi gereken noktalar belirlenmelidir. Ders seviyeleri kazanılması istenen yeterlilikler açısından hassasiyetle reçete verilmesi değil önemli olanın tekniği öğretmek ve o tekniği öğretirken reçete uygulaması yapmak gerekliliği unutulmamalıdır. Uygulama derslerinin teorik kısımlarının democlass da şefin istasyonunda anlatarak göstereceği uygulama konusunu öğrencilerin sıra düzeninde otururak not almalarını sağlayacak düzende yapılmalı teorikten sonra uygulamaya geçilmelidir (K27).

K27 kodlu katılımcının yorumundan yola çıkıldığında gastronomi eğitiminde uygulamaya dayalı ve öğretim elamanının niteliğine dayalı sorunlar ortaya çıkmaktadır. Maddi imkânların kısıtlılığı da öğrencinin eğitimini daha verimli almasını zorlaştırmaktadır. Çünkü uygulamaya dayalı olan gastronomi eğitimi, mutfak ekipmanı ve araç gereçlerle ilerleme göstermektedir.

-Çok fazla bölüm açıldı, ilerde tıkanmalar yaşanacaktır, ivedilikle bölüm açılma şartları gözden geçirilmelidir. Uygulama mutfağı olmadan, kadrosu tamamlanmadan bölümler açılabiliyor. Bu ilerde çok ciddi sorunlara yol açacaktır (K25).

-Yeni bir alan olması dikkate alındığında bazı zorluklar, buna bağlı esneklikler olabilir. Ancak eğitimin kalitesinden ödün verilemez. İlgisiz alanlardan öğretim elemanlarının istihdamı YÖK tarafından engellenmeli (K36).

-Gastronomi bölümlerinin hemen hemen her üniversitede açılması kaliteyi düşürmektedir. Özellikle uygulama mutfaklarının olmaması ve bunun yanı sıra uygulama dersleri için yeterli imkânların sunulamamasını en büyük

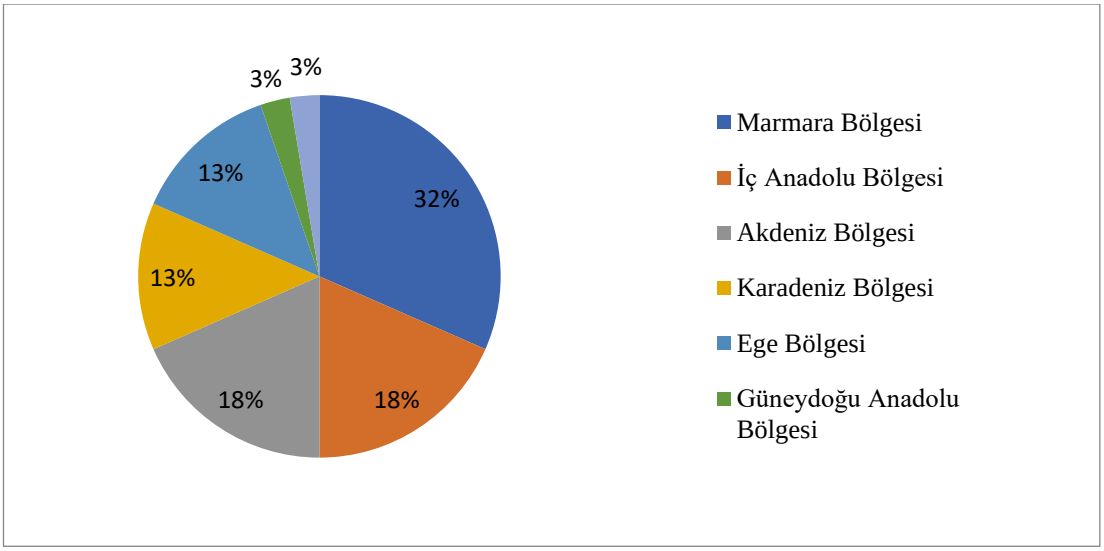
problem olarak görmekteyim. Diğer taraftan gastronomi bölümlerinde çok fazla alan dışı olması da eğitimin seviyesini etkilemektedir (K16).

-GMS eğitimi için donanımlı akademisyenlerin yanı sıra uygulama mutfaklarının olması ve eğitmen şeflerin istidamı elzemdir. Ayrıca mevcut mutfaklarda uygulamaların olması gerektiği gibi yapılabilmesi için de ciddi bir bütçe ayrılması gerekmektedir. Bugün maalesef birçok bölümde bu şartların sağlanmadığını görmekteyiz (K23).

-Gastronomi eğitiminde standart ve mevcut hocaların eğitimine göre şekillenen gıda mühendisliği yada turizm gibi alanlara kayan eğitimdense bu disiplinleri de içeren ancak öğrencilerin ihtiyacına göre şekillenen standart müfredat oluşturularak eğitim verilmeli. Böyle standart bir müfredat ve içerik olması eğitim kalitesini yükseltecektir (K31).

Açıklamalara bakıldığında katılımcıların görüşleri benzer sonuçlar doğurmaktadır. Gerek gastronomi bölümdeki öğretim üyesi eksikliği gerekse fazla sayıda öğrenci kontenjanının açılması bu alanın eğitiminde sorunların temelini oluşturmaktadır. Altyapı oluşturmadan bölümün açılması da önemli sorunlardan biridir.

Katılımcıların bulunduğu üniversitelerin bölgelere göre dağılımları (Şekil 3.2) incelendiğinde en fazla katılımın Marmara Bölgesi'nde (%32) olduğu görülmektedir. Marmara bölgesini sırasıyla İç Anadolu Bölgesi ve Akdeniz Bölgesi takip etmektedir. Bölge bazında sorunlar karşılaştırıldığında bölgeler arasında anlamlı bir farklılık olmadığı ancak katılımcıların gastronomi ve mutfak sanatları bölümü için öğretim üyelerine ilişkin nitelik ve nicelik sorunlarının dile getirildiği tespit edilmiştir. Diğer bir ortak sorun ise her bölgede fiziki sorunlar görülmektedir. Gerek mutfağın yetersiz oluşu gerekse öğrencilerin sergi alanının olmaması fiziksel sorunların temelini oluşturmaktadır. Maddi kaynakların yetersiz oluşu da her bölgenin diğer bir ortak sorununu oluşturmaktadır.



Şekil 3.2: Katılımcıların Bölgelere Göre Dağılımları.

3.7.5. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine ilişkin SWOT analizi

Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının verdiği yanıtlar, aktardığı düşünce ve öneriler doğrultusunda gastronomi eğitimine ilişkin SWOT analizi yapılmıştır. Gastronomi eğitiminin güçlü ve zayıf yönleri, önündeki fırsatlar ve tehditler elde edilen bulgular yorumlanarak oluşturulmuştur. Bu analizde gastronomi eğitiminin gelişimi için stratejilerin belirlenmesi amaç edinilmiştir.

Tablo 3.6: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin SWOT Analizi.

Eğitimin Güçlü Yanları	Eğitimin Zayıf Yanları
-Günümüzde popüler bir meslek olması nedeniyle yoğun ilginin olması - Genç ve istekli öğrencilerin bölümü tercih etmesi - Okul sayısının geçmiş yıllara oranla daha fazla olması - Uygulamaya dayalı bir eğitim sisteminin olması İstihdam oranı yaratmada verimli bir bölüm olması -Yüksek lisans ve doktora eğitimi verecek kurumların olması	- Yeni yapılan kurumlarda fiziki olanakların kısıtlı olması - Özel sektör ile işbirliğinin istenilen düzeyde olmaması - Uygulama eğitimi verecek akademik üyelerin eksikliği - Okullarda mali kaynakların yeterince karşılanamaması - Donanımlı ve nitelikli insan kaynağına ihtiyacının olması - Çok fazla öğrencinin olması nedeniyle kalabalık sınıfların olması - Bölümün bulunduğu bazı üniversitelerin uygun koşulları sağlayamaması

Tablo 3.6 (Devam): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin SWOT Analizi.

Eğitimin Fırsatları	Eğitimin Tehditleri
-Yeterli sayıda üniversitenin olması - Akademik personelin eğitimin gelişmesinde istekli bir tavırda olması - Akademik personelin bölüm için önemli akademik çalışmalar yapması - Öğrencilerin bölüm hakkında pozitif bir düşünceye sahip olması - Akademik personelin ve öğrencilerin gelişime ve gelişmeye açık olması - Öğrenciler tarafından tercih edilme oranının yüksek olması	- Eğitim politikasında ortak bir kararın olmaması - Müfredatların hazırlanmasında ortak bir hedefin belirlenmemesi -Bölüm hakkında olumsuz görüşlerin olması - Öğrenci sayısının mevcut durumda kalmaması, her yıl giderek artması - Geçmiş yıllarda bölümün eksikliği nedeniyle alan içinde uygun olmayan bölümlere istihdam olanağının sağlanması

BÖLÜM 4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi eğitimi özel ilgi gerektiren bir alandır. Bu nedenle gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerde en iyi şekilde eğitim verilmeye çalışılmaktadır. Eğitim verilirken bazı özel koşulların yerine getirilmesi şarttır. Gastronomi eğitimi 2010 yılından bu yana her gün gelişme göstererek günümüze kadar gelmiştir. Günümüzde ise gastronomi eğitimi popüler bir hal almıştır. Bu popülerlik yiyecek içecek endüstrisine nitelikli eleman yetiştirmek için gastronomi eğitimi veren kurumların her geçen gün artmasına neden olmuştur. Bu artışın da beraberinde birçok sorunu getireceği öngörülmüştür. Yapılan bu araştırmada, Türkiye'de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumların bu alanda ne gibi sorunlarının olduğunu belirlemek amacıyla yola çıkılmıştır. Bu amaç doğrultusunda Türkiye'de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren kurumlardaki öğretim üyeleriyle görüşmeler sağlanarak sorunlar belirlenmeye çalışılmıştır. Gastronomi eğitimini veren kurumlarda görev yapan öğretim üyelerinden uygulamaya yönelik sorular, akademik personelin nitelik ve niceliğine yönelik sorular, gastronomi eğitimde sektör işbirliğine yönelik sorular, gastronomi eğitiminde verilen müfredata yönelik sorular sorularak eğitimin günümüzde mevcut durumu ve sorunları ele alınmıştır.

Araştırmada Türkiye'deki 38 kurumdan bölüm başkanları ile görüşme yapılmıştır. Görüşmelerde gastronomi alanında istihdam eden öğretim üyelerinden mesleki alanlarına ve mesleki deneyimlerine yönelik bilgiler elde edilmiştir. Bu bilgilerde gastronomi alanında eğitim almayan öğretim üyeleri olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi alanında eğitim alanların içerisinde de beslenme, gıda mühendisliği gibi alanların olduğu görülmüştür. Bu bulgular araştırmanın literatür kısmında elde edilen bilgileri de destekler niteliktedir. Görüşmelerden gastronomi alanına ilişkin

durum analizi yapılarak eğitime ilişkin sorunların neler olduğu tespit edilmiştir. Sorunlar aşağıda sıralanmaktadır:

İlk olarak katılımcılara uygulama mutfağına yönelik soru grubu yöneltilmiştir. 38 katılımcıdan uygulamalı eğitime dayalı farklı farklı görüşler alınmıştır. Genel olarak gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin uygulamalı bir eğitim modelinden oluşturulduğu dile getirilmiştir. Katılımcılar daha çok gastronomi eğitiminde uygulama mutfağının olmadan bölümün açılmasından yakınmaktadır. Gerek mutfak gerekse mutfaktaki elektronik araç gereç eksikliliği ile eğitimin ileri bir seviyeye gidemeyeceği kanısında olmuşlardır. Gastronomi ve mutfak sanatları gibi çok yönlü bir eğitim için uygulama imkânlarının olmayışı eğitimin temel sorununu oluşturmaktadır. Çünkü bu bölümde eğitim alan öğrenciler ilk olarak eğitim aldıkları kurumlarda uygulamalı eğitim görmektedirler ve iş hayatında okullarında alınan eğitim ile kariyerlerini devam ettirmektedirler. İyi bir eğitim, iyi bir iş hayatı demektir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü de bu durumun önemli bir ayağını oluşturmaktadır.

Güdek ve Boylu'nun 2017 yılında ele aldıkları çalışmanın sonucunda, gastronomi eğitiminde kullanılan araç gereçlerin ve gastronomi eğitiminin uygulamaya yönelik bir alan olduğunun önemini belirtmişlerdir. Yapılan bu çalışma ile elde edilen bulgular örtüşmektedir. Sarıoğlan (2014) '*New Orientations in Gastronomy Education: Molecular Gastronomy'* adlı çalışmasında öğrencilerin kendilerini geliştirmeleri için uygulmalı eğitim modelinin önemine vurgu yapmış ve yine öğrencilerin bilgi, beceri ve yeteneklerini geliştirmeleri için uygulamalı eğitimin gerekliliğinden söz etmiştir. Bu gereklilik ise uygun koşulların sağlanıp, altyapı olanaklarının tamamlaması ile sağlanabilir. Sarıoğlan (2013) *'A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey'* isimli çalışmasında ise gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin gelişmesini engelleyen kısıtlamalar olduğunun sonucuna varmıştır. Bu kısıtlamalar uygulamalı eğitimin yerine getirilememesinden kaynaklanmaktadır. Çalışmada uygulamalı derslerin hem nitelik hem de nicelik olarak arttırılması gerektiğinin önerisinde bulunulmuştur. Yine Karaca (2018) *'Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi'* adlı çalışmasında fakülte içerisinde yurtdışında yurtiçine göre uygulamalı derslere daha fazla önem verildiği sonucuna ulaşmıştır. Yapılan çalışmalar da göstermektedir ki gastronomi ve mutfak

sanatları eğitimin gelişimi, verimliliği, kalitesi uygulamalı eğitimden geçmektedir. Tüm bu esasların gerçekleştirilmesi de uygulama mutfağının olmasıyla mümkündür. Mutfak olmadan açılan okullar, gastronomi eğitiminin gerekliliklerinin yerine getirilmesine engel olmaktadır.

Çalışmada öğretim elamanlarının nicelik ve niteliğine yönelik sorunların belirlenmesi için katılımcılardan görüşler alınmıştır. Gastronomi eğitiminde uygulamalı bir eğitim modeli bulunmaktadır. Bunun için nitelikli bir öğretim elamanı gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin sürdürülebilirliği için önem teşkil etmektedir. Katılımcılardan alınan cevaplar da bu kanıyı destekler niteliktedir. Gastronomi eğitiminin popülerliğinden etkilenen kurumlar her yıl çok fazla sayıda öğrenci alımı yapmaktadır. Bu artış öğretim elamanlarına ihtiyacı da beraberinde getirmektedir. Her yıl artan öğrenci sayısına oranla öğretim elamanına da ihtiyaç artmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumlar nitelikli öğretim elamanı bulmada zorluk çekmektedir. Katılımcılar bu durumu gastronomi eğitiminin sorunu olarak dile getirmektedir. Bu sorunun ortadan kaldırılması için hem nicelik hem de nitelik olarak öğretim elamanlarına ihtiyaç duyulmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları gibi çok disiplinli bir alan, günümüzde akademik kadro sorunları yaşamaktadır. 2015 yılında gerçekleştirilen '*Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı'* sonuçlarına göre de akademik kadro sorunlarının olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Öney, 2016 s. 200).

Üniversite ve sektör iş birliği durumunun araştırılması için katılımcılara bu konu üzerine sorular yöneltilmiştir. Katılımcılardan alınan cevaplar neticesinde üniversite ve sektör iş birliği kısmen sağlanmaktadır. Hazırlanan müfredatlara sektör fikirlerinin de dâhil edilmesi önem arz etmektedir. Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin kaliteli bir eğitim almaları için sektörel bir bilgi gerekmektedir. Sektör ve gastronomi eğitimi veren kurumlarda ortak bir eğitim stratejisinin olmaması gastronomi eğitiminde sorunları da beraberinde getirmektedir. Aydemir (2018) yılında '*Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik'* isimli yaptığı tez çalışmasında gastronomi eğitimi alan lisans öğrencilerinin bu alandan beklentilerini belirlemiştir. Sonuç kısmında sektör ve üniversite iş birliği sağlanarak güçlü bir eğitim sisteminin olacağı önersinde bulunmuştur. Yapılan bu çalışma kapsamında da

sektör temsilcileri fikirlerinin gastronomi eğitimi için önemli bir gereklilik olduğu bilincine ulaşılmıştır.

Gastronomi eğitimi teoriye ve uygulamaya dayalı bir eğitim modelinden beslenmektedir. Bu nedenle gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversiteler uygulamalı ve teoriye dayalı derslere dengeli bir müfredat oluşturmalıdır. Katılımcılardan alınan cevaplar neticesinde kurumlarda bu dengenin sağlanamadığı sonucuna ulaşılmıştır. Çarbuğa ve diğerlerinin (2018) *'Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi'* adlı çalışmanın sonucunda gastronomi eğitiminde verilen teorik ders sayınının fazla olduğu sonucuna varılmıştır. Bu çalışma sonucunda da uygulamalı ve teorik ders dağılımının dengeli bir şekilde olmadığı sonucu elde edilmiştir. Bu da gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin bir başka sorununu oluşturmaktadır.

Katılımcılardan alınan görüş ve öneriler tüm bu sorunları destekler niteliktedir. Kurumlardaki altyapı olanaklarının olmaması, nitelikli insan kaynağının eksikliği, müfredatta ortak bir hedefin olmaması, her yıl öğrenci kontenjanlarının artarak devam etmesi ve kurumlarda bu durumu karşılayacak imkânların olmaması, maddi kaynakların kısıtlılığı gibi sorunlar çalışmada tespit edilmiştir.

Araştırma kapsamında belirlenen sorunlara yönelik kamu ve özel sektöre ve araştırmacılara aşağıda öneriler sunulmuştur.

Kamu ve özel sektöre yönelik öneriler

- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumlardaki akademisyenler, özel sektördeki paydaşlar, Yüksek Öğretim Kurulu bir araya gelerek gastronomi eğitiminin durum analizini yapmaları ve ortak bir eğitim politikası oluşturmaları eğitim için önem arz etmektedir.
- ✓ Gastronomi eğitimi için önemli olan uygulamalı derslerin dağılımını belirlemek için gastronomi eğitimi veren kurumların ortak müfredata gidilmesi gerekmektedir.
- ✓ Uygulama dersleri veren kurumların, öğrencilerin ihtiyaçlarını karşılayabilmeleri için eğitim ödeneklerinin arttırılması gerekmektedir.
- ✓ Gastronomi eğitimi verecek olan kurumların gerekli insan kaynağını bulmadan, uygulama için gerekli araç gereçleri temin etmeden ve fiziki

altyapı olanaklarının imkânını sağlanmadan gastronomi bölümünü açmaması önem teşkil etmektedir.

- ✓ Kurumların fazla sayıdaki öğrenci ihtiyacını karşılamada sorun yaşadığı göz önünde bulundurularak, Yüksek Öğretim Kurulu tarafından belirlenen öğrenci kontenjanlarına kısıtlama getirilmesi gerekmektedir.
- ✓ Gastronomi eğitiminin daha fazla kurumda açılmaması gerekmektedir. Mevcut olan gastronomi kurumları üzerinde iyileştirmeye yönelik çalışmalar yapılmalıdır.
- ✓ Akademik personel alımlarında, gastronomi eğitiminin daha verimli olması için gastronomi bölümü ve ilgili alanlardan (turizm) öğretim elemanı istihdamı yapılmalıdır.
- ✓ Öğretim elemanlarının gastronomi alanından olmasını sağlamak için mevcut koşulları sağlayan kurumlarda doktora programlarının açılması önerilmektedir.
- ✓ Özel sektör ile anlaşmalar sağlanarak öğrencilerin okul hayatından sonra istihdam edebileceği imkanlar sağlanmalıdır.
- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları teori ve pratik bir şekilde yürütüldüğü için uygulama alanında mesleki becerisi yüksek öğretim elemanları istihdam edilmelidir.

Araştırmacılara yönelik öneriler

- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları popülerliği her yıl artmaktadır. Bu nedenle ilerleyen yıllarda da bu popülerlik içinde bazı sorunların olacağı ön görülmektedir. 2021 ve daha sonrası yıllarda benzer çalışmalar yapılarak tespit edilen bu sorunların devam edip etmediğiyle ilgili karşılaştırmalı analizler yapılabilir.
- ✓ Gastronomi eğitimi veren vakıf üniversitelerin ve devlet üniversitelerin mevcut durum analizi yapılabilir. Gastronomi eğitiminin olanakları karşılaştırılabilir.
- ✓ Gastronomi eğitiminin sorunlarını belirlemek için gastronomi eğitimi alan öğrenciler üzerine benzer çalışmalar yapılarak sonuçlar karşılaştırılabilir.

- ✓ Gastronomi eğitiminin mevcut durumunun analizi için üniversiteler ve ilgili paydaşların görüşleri alınarak ortak fikir ve düşünceler belirlenebilir.
- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencilerinin sektörden beklentileri araştırılabilir.
- ✓ Yiyecek içecek işletmeleri ile görüşmeler yapılarak gastronomi eğitimi veren kurumlardan nasıl bir beklenti içerisinde olduklarına dair bilgiler elde edilebilir. Bu çalışma ile sektöründe eğitim kurumlarından beklentileri ortaya konabilir.
- ✓ Yapılan bu çalışma nitel bir yöntem ile oluşturulmuştur. Aynı çalışmayı nicel bir yöntem ile gerçekleştirmek hangi sorunun daha fazla olduğuna dair verileri ortaya koyabilir.
- ✓ Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü Türkiye'nin yedi bölgesinde de üniversitelerin ilgili fakültelerinde mevcuttur. Her bölgenin eğitim sorunları araştırılarak, sorunların bölgelere göre farklarının tespitine varılabilir.
- ✓ Gastronomi eğitimini içeren çalışma sayılarının arttırılmasının ulusal bazda literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

Aguilera, J. M. (2017). *The emergence of gastronomic engineering, J.M. Aguilera*, Innovative Food Science and Emerging Technologies 41, 277–283.

akademik.yok.gov.tr (2019). Ocak 08, 2019 tarihinde https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp adresinden alındı.

Akay, S. N. (2019). Gastronomi Turizminin Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak İncelenmesi: Şirince Köyü Örneği. (Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Akbulut, A. B. (2019). *Destinasyon Markası Oluşumunda Gastronomik Kimlik ve İmaj: Konya Örneği.* (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları An bilim Dalı.

Allen, G. (2003). Education About Food. The Encylopaedia of Food and Culture, In, Newyork: Encylopaedia of Food and Culture, 1, 556-558.

Alparslan, K. (2019). *Yöresel Yemeklerde Moleküler Gastronomi Kullanımı*. (Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). *Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi*, Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, 2-30.

Arslan, İ. (2015). *Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi.* (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.

Arslanhan, Y. (2019). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mezunlarının Sektördeki Durumu ve Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeyleri.* (Yüksek Lisans Tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

ascilikokulu.meb.k12.tr (2019). Ocak 05, 2019 tarihinde http://ascilikokulu.meb.k12.tr/14/09/133184/okulumuz_hakkinda.html adresinden alındı.

Atasoy, B. (2019). *Destinasyon Tercihinde Bir Motivasyon Faktörü Olarak Gastronomi.* (Yüksek Lisans Tezi). Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin Çanakkale Turizmine Katkısı. (Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Aydemir, D. A. (2018). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma.* (Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.

Babaç, E. ve Öngel, S. (2018). *Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma*, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/2 282-298.

Balderas-Cejudoa, A., Pattersonb, I. ve Leesona, G.W. (2019). *Senior Foodies:A developing niche market in gastronomic tourism,* International Journal of Gastronomy and Food Science 16, 100152.

Belpınar, A. (2014). *Gastronomi Turizmine Yönelik Turist Görüşlerinin Kültürlerarası Karşılaştırılması Kapadokya Örneği.* (Yüksek Lisans Tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.

Berg, I., Marion N. ve Bentley, A. (2003). *Food Studies, In The Encyclopaedia of Food and Culture,* (Vol. l, pp. 102-103). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.

Bozok, D. ve Yalın, G. (2018). *Gastronomide yeni trend: siyah yiyecekler,* Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2 (Ek1), 251-261.

Boztoprak, F. (2019). *Gastronomi Turizminin Kentin Tanıtımına ve Markalaşmasına Etkisi: Erzurum İli Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi). Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı.

Brown, J. (2005). A brief history of culinary arts education in America. Journal of Hospitality & Tourism Education, 17 (4), 47-54.

Brown, J., Mao, Z. and Chesser, J. (2013). A Comparison of Learning Outcomes in Culinary Education: Recorded Video vs. Live Demonstration, Journal of Hospitality & Tourism Education, 25 (3), 103-109.

Burke, R., This, H. ve Kelly, A. (2016). *Molecular Gastronomy,* School of Culinary Arts and Food Technology, doi:10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3.

Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2017). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı, Güncellenmiş 9. Baskı, Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Cruz, S. G. F. Tito, C. J., Galvez, P. C. J. ve Viruel, M. J. M. (2019). *Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro (Bolivia),* journal homepage: Heliyon 5, 1–8.

Çakır, M. (2010). *Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Çalışması* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Çarbuğa, Ü. ve Memiş Kocaman, E. (2018). *Türkiye'de ve Dünyada Yiyecek İçecek Sektörüne Yönelik Eğitim Veren Lisans Programlarının Kıyaslanması,* Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 7 (2) 147-154.

Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü., ve Yılmaz, M. (2018). Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3). 14-23.

Çifçi, O. (2019). *Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi.* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Çimar, S. (2019). *Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleki Yeterliliklerinin İncelenmesi.* (Yüksek Lisans Tezi). Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Gastronomi Turizmi Bilim Dalı.

Dağlıoğlu, P. (2019). *Tüketicilerin Moleküller Gastronomi Ürünlerine Olan Tutumlarının Değerlendirilmesi: Didim Örneği.* (Yüksek Lisans Tezi). Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yiyecek İçecek İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Erdem, B. ve Akyürek, S. (2017). *Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar,* Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/2 (2017) 103-126.

gastronomiprg.avrasya.edu.tr (2019). Ocak 05, 2019 tarihinde https://gastronomiprg.avrasya.edu.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari programi-misyon-ve-vizyon adresinden alındı.

Gheorghe, G., Tudorache, P. and Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism, Cactus Tourism Journal, 9(1), 12-21.

Gillespie, C. and Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*, *Oxford*: Butterworth-Heinemann.

Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği).* (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı.

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

Güdek, M. ve 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 (2017) 489-503.

Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy"un Gastronomi Tarihi (İkinci baskı). İstanbul, Oğlak Yayınları.

Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine*

Yönelik Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Hegarty, J. A. (2011). "Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy", Education Journal of Culinary Science & Technology, sayı: 9, s. 55-65

Hegarty, J.A. (2005). *Developing Subject Fields'in Culinary Arts, Science, and Gastronomy,* Journal of Culinary Science & Technology, 4(1), 5-13.

Hertzman, L. J. (2008). A suggested curriculum for associate degree culinary arts programs. Journal of Culinary Science & Technology, 6(4), 256-278.

Hertzman, L. J. and Ackerman, R. (2010). Evaluating quality in associate degree culinary arts programs. Quality Assurance in Education, 18(3), 209 - 226.

Hu, H. H., Parsa, H. G. and Self, J. (2010). *The dynamics of green restaurant patronage*, Cornell Hospitality Quarterly, 51(3), 344-362.

İskenderoğlu, M. (2018). *Yenilebilir Endemik Bitkilerin Zeytinyağlı Yemeklerde Kullanımı: Seferihisar Örneği.* (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Karaca, E. (2018). *Dünya Genelindeki Yükseköğretim Kurumlarında Verilen Gastronomi Öğreniminin Karşılaştırılmalı Analizi*. (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Karaman, R. (2019). *Geçmişten Günümüze Gastronomi Trendleri: Potansiyel Yerli Turistlerin Yenilebilir Böcekler Akımına Yönelik Algılarının Ölçülmesi.* (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Katz, S. H. (2003). *Encyclopedia of Food and Culture*, New York: Thomson Gale.

Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2005). *Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment,* Journal of Culinary Science & Technology, 4(2-3), 39-55.

Kivela, J., and Crotts, J. C. (2006). *Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination,* Journal of Hospitality and Tourism Research, 30, 354-377.

Kurnaz, A., Babür, E. ve Kurnaz, H. A. (2018). *Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı,* Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, (8) 1-17.

Kurnaz, A., ve Özdoğan, O. N. (2017). *İstanbul'da Yer Alan Yeşil Restoran İşletmeleri Hizmet Kalitesinin Grserv Modeli İle Değerlendirilmesi.* Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi, 18(1), 75-99.

Kutukız, D., Akyürek, S. ve Özdemir, Ö. (2018). *Turizm Eğitimi Alan Orta Öğretim Düzeyindeki Öğrencilerin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma,* Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, (8) 1-22.

lee.subu.edu.tr (2019). Ocak 08, 2019 tarihinde https://lee.subu.edu.tr/sites/default/files/201910/ABDTanitim_Gastronomi.pdf adresinden alındı.

Mandal, M. (2018). *Türkiye'de Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Mutfak Şeflerinin Rolü.* (Yüksek Lisans Tezi). Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı.

MEB (2019). 5 Ocak 2020 tarihinde, http://mtegm.meb.gov.tr adresinden erişildi.

Mehul Krishna Kumar, G. (2018). *Gastronomic tourism A way of supplementing tourism in the Andaman & Nicobar Islands,* International Journal of Gastronomy and Food Science 16, 100139.

Mehul Krishna Kumar, G. (2019). *Gastronomic tourism A way of supplementing tourism in the Andaman ve Nicobar Islands,* International Journal of Gastronomy and Food Science 16 100139.

Miele, M., ve Murdoch, J. (2002). The practical aesthetics of traditional cuisines: slow food in Tuscany. *Sociologia ruralis, 42*(4), 312-328.

Noe, R. (2005). Employee Training and Development. McGraw-Hill, Boston.

obs.balikesir.edu.tr (2019). Ocak 08, 2019 tarihinde https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm adresinden alındı.

Okumus, B, Koseoglub, M. A. and Ma, F. (2018). *Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis,* International Journal of Hospitality Management 73, 64–74.

Öney, H. (2016). *Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme,* Selçuk Ün. Sos. Bil. Ens. Der. 2016; (35): 193-203.

ÖSYM (2010). Ocak 07, 2020 tarihinde

https://www.osym.gov.tr/TR,1104/2010-osys-yuksekogretim-programlarinin-merkezi-yerlestirmedeki-en-kucuk-ve-en-buyuk-puanlari.html adresinden alındı.

ÖSYM (2011). Ocak 07, 2020 tarihinde

https://www.osym.gov.tr/Eklenti/222,tablo-3apdf.pdf?0 adresinden alındı.

ÖSYM (2012). Ocak 07, 2020 tarihinde https://www.osym.gov.tr/Eklenti/199,kilavuztablo3apdf.pdf?0 adresinden alındı.

ÖSYM (2013). Ocak 07, 2020 tarihinde https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2013/OSYS/Tablo3A.pdf adresinden alındı.

ÖSYM (2014). Ocak 07, 2020 tarihinde

https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2014/OSYS/yerlestirme/2014%C3%96SYS-TABLO3A-EnKucukPuanlar23072014.pdf adresinden alındı.

ÖSYM (2016). Ocak 07, 2020 tarihinde https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2016/LYS/Yerlestirme_Tablo-3_MinMax_Onlisans10082016.pdf adresinden alındı.

ÖSYM (2017). Ocak 07, 2020 tarihinde https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2017/OSYS/YER/Tablo-3_12082017.pdf adresinden alındı.

ÖSYM (2019). Ocak 07, 2020 tarihinde https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2019/YKS/tablo3_06082019.pdf adresinden alındı.

ÖSYM (2015). Ocak 07, 2020 tarihinde https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2015/OSYS/OSYS2015YerlestirmeMinMaxTablo-323072015.pdf adresinden alındı.

ÖSYM (2018). Ocak 07, 2020 tarihinde https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2018/YKS/YER/Tablo3MinMax_31082018.pdf adresinden alındı.

Özbay, G. (2019). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Sarıışık, M. (Eds.), *Dünden Bugüne Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Özdemir, G. ve Altıner, D. D. (2019). *Gastronomi Kavramları Ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme,* ESBDER Yıl/Year 2019- Cilt/Vol 12-Sayı/Issue 1-SS/PP.1-14.

Özdemir, Z. (2017). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarından Sektör, Öğrenci ve Öğretim Elemanı Beklentilerinin Değerlendirilmesi* (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı.

Özmen, R. (2019). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Çanakkale Örneği. (Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Öztürk Y. ve Görkem, O. (2011). *Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama,* İşletme Araştırmaları Dergisi 3/2 (2011) 69-89.

Paksoy, M., ve Özdemir, B. (2014). *Yeni Bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi,* XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 3-5.

Peng, K., Lin, M. and Baum, T. (2013). The Constructing Model of Culinary Creativity: An Approach of Mixed Methods, Quality & Quantity, 47(5), 2687-2707.

Sami, F. (2019). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşlerinin Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi: Atatürk Havalimanı Bölgesi Otelleri Üzerine Bir Araştırma.* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ana Bilim Dalı Gastronomi Programı.

Santich, B. (2004). *The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training,* International Journal of Hospitality Management, 23, 15-24

Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). *Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi* Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 26, Sayı 2, Güz: 264 – 278.

Sarıoğlan, M. (2013). Industrıal Provısıon Of Practıce Skılls Of Students Traınıng Gastronomy Educatıon (Case Of Turkey), International Journal on New Trends in Education and Their Implications October 2013 Volume: 4 Issue: 4 Article: 20 ISSN 1309-6249.

Sarıoğlan, M. (2014). New orientations in gastronomy education: molecular gastronomy. *Procedia-Social and Behavioral Sciences, 143,* 320-324.

Scarpato, R. (2001). *Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies,* Tourism and Gastronomy, s.61.

Scarpato, R. (2002). "Gastronomy Studies in search of Hospitality", Journal of Hospitality and Tourism Management, sayı: 9/2, s.1-12

Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). *Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi,* Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2/4 23-35.

Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma.* (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E. and Aras, S. (2016). *Gastronomy in Tourism,* 3rd Global Conference On Busıness, Economıcs, Management And Tourısm, 26-28 November 2015, Rome, Italy. Procedia Economics and Finance 39 (2016) 725 – 730.

Sormaz, Ü. Yılmaz, M. ve Akdağ, G. (2018). *Konya'yı Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Perspektifinden Gastronomi ve Gastronomi Turizmi,* International Journal of Social and Economic Sciences ISSN: 2146-0078, 8 (1): 40-45.

Sökmen, C. ve Özkanlı, O. (2018). Gastronomi turizmi alanyazının gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisinde yayımlanan makaleler üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6* (2), 99-127.

stmyo.subu.edu.tr (2019). Ocak 05, 2019 tarihinde https://stmyo.subu.edu.tr/tr/misyon-ve-vizyon adresinden alındı.

Şengül, S. (2017). Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer. M. Sarıışık (Editör). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Ankara. Detay Yayıncılık, ss.169-186.

Şengül, S. (2019). Editör**:** Sarıışık, M., Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (169-186), Ankara: Detay Yayıncılık.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). *Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi,* Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Özel Sayı 1, 86-99.

Tekin, H. H., ve Tekin, H. (2006). Nitel Araştirma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi, 3* (13), 101-116.

tez.yok.gov.tr (2019). Ocak 08, 2019 tarihinde https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/ adresinden alındı.

Vega C, Ubbink J. (2008). Molecular gastronomy: a food fad or science supporting innovative cuisine? Trends İn Food Science and Technology 19: 372-382.

Way, K., Ottenbacher, M. and Harrington, R. (2011). Is Crowdsourcing Useful for Enhancing Innovation and Learning Outcomes in Culinary and Hospitality Education?, Journal of Culinary Science & Technology, 9(4), 261-281.

www.kurssertifikasi.com (2019). Ocak 01, 2019 tarihinde https://www.kurssertifikasi.com/ascilik-kursu ardesinden alındı.

Yaman Özdemir, Z. ve Bulduk, S. (2019). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Kalite Göstergeleri Açısından Değerlendirilmesi*, Business and Management Studies: An International Journal Vol.:7 Issue:5.

Yazıcıoğlu, İ. ve Özata, E. (2017). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi,* Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/4 (2017) 17-32.

Yazıcıoğlu, İ. ve Özata, E. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğretim elemanlarının ders programlarına yönelik algıları. 1-10.

Yıldırım, A. (1999). Nitel araştırma yöntemlerinin temel özellikleri ve eğitim araştırmalarındaki yeri ve önemi. *Eğitim ve Bilim*, *23* (112).

Yılmaz, G. (2019). *Türkiye'de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi,* Turizm Akademik Dergisi, 01 (2019) 229-248.

yokatlas.yok.gov.tr (2019). Ocak 08, 2019 tarihinde https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-anasayfa.php adresinden alındı.

Yurday, Y. İ. (2019). *Turizm Otelcilik Meslek Liseleri Aşçılık Programlarında Yaşanan Eğitim Sorunları ve Çözüm Önerileri*. (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

EKLER

EK A: Katlımcıların Detaylı Demografik Özellikleri

Kod	Cinsiyet	Yaş	Üniversite	Unvan	Görev	Deneyim Süresi	Eğitim Durumu
K1	Erkek	41-50	Devlet	Doç. Dr.	Bölüm Başkanı	12-15 yıl	Doktora
K2	Kadın	51 ve üzeri	Devlet	Prof. Dr.	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K3	Kadın	41-50	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K4	Kadın	41-50	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K5	Kadın	51 ve üzeri	Devlet	Doç. Dr.	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K6	Kadın	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	12-15 yıl	Doktora
K7	Erkek	31-40	Devlet	Doç. Dr.	Bölüm Başkan Yrd.	8-11 yıl	Doktora
K8	Erkek	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkan Yrd.	8-11 yıl	Doktora
K9	Kadın	31-40	Devlet	Doç,Dr.	Bölüm Başkanı	8-11 yıl	Doktora
K10	Erkek	51 ve üzeri	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K11	Erkek	41-50	Devlet	Doç. Dr.	Bölüm Başkanı	3-7 yıl	Doktora
K12	Erkek	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	8-11 yıl	Doktora
K13	Erkek	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	8-11 yıl	Doktora
K14	Kadın	31-40	Devlet	Doç. Dr.	Bölüm Başkanı	12-15 yıl	Doktora
K15	Kadın	31-40	Vakıf	Doç. Dr.	Bölüm Başkanı	12-15 yıl	Doktora
K16	Erkek	31-40	Vakıf	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	8-11 yıl	Doktora
K17	Kadın	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	12-15 yıl	Doktora
K18	Kadın	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	8-11 yıl	Doktora
K19	Erkek	51 ve üzeri	Vakıf	Doç. Dr.	Bölüm Başkanı	12-15 yıl	Doktora
K20	Erkek	41-50	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K21	Kadın	51 ve üzeri	Devlet	Prof. Dr.	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K22	Kadın	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	3-7 yıl	Doktora
K23	Kadın	41-50	Vakıf	Doç. Dr.	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K24	Kadın	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	3-7 yıl	Doktora
K25	Erkek	41-50	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Dekan Yardımcısı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K26	Kadın	41-50	Vakıf	Dr. Öğr. Üyesi	Müdür	16 yıl ve üzeri	Doktora
K27	Kadın	51 ve üzeri	Vakıf	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K28	Erkek	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	12-15 yıl	Doktora
K29	Erkek	41-50	Vakıf	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	3-7 yıl	Doktora
K30	Erkek	31-40	Vakıf	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkan Yrd.	12-15 yıl	Doktora
K31	Kadın	41-50	Vakıf	Dr. Öğr.	Bölüm Başkanı	3-7 yıl	Doktora

K32	Erkek	31-40	Devlet	Üyesi Doç. Dr.	Bölüm Başkanı	8-11 yıl	Doktora
K33	Erkek	31-50	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	8-11 yıl	Doktora
K34	Erkek	41-50	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	12-15 yıl	Doktora
K35	Kadın	31-40	Devlet	Dr. Öğr. Üyesi	Bölüm Başkanı	8-11 yıl	Doktora
K36	Erkek	51 ve üzeri	Devlet	Prof. Dr.	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K37	Erkek	41-50	Devlet	Doç. Dr.	Bölüm Başkanı	16 yıl ve üzeri	Doktora
K38	Erkek	21-30	Vakıf	Öğr. Gör.	Bölüm Başkanı	3-7 yıl	Doktora

ÖZGEÇMİŞ



Ad-Soyad **: :**Serkan SEMİNT
Doğum Tarihi ve Yeri **:** 10.11.1993/Ardahan
E-posta **:**semintserkann@gmail.com

ÖĞRENİM DURUMU:

- **Ön Lisans** **:** 2014, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Meslek Yüksekoukulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği.
- **Lisans** **:**2017, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik.

MESLEKİ DENEYİM VE ÖDÜLLER:

- 2018, Hayriye Gök İlköğretim Okulu, Sınıf Öğretmeni (Ücretli), İstanbul.
- 2018, Alaaddin Keykubat İlköğretim Okulu, Sınıf Öğretmeni, (Ücretli), İstanbul.
- 2017, Alva Donna Exclusive Hotel, Restoran, Garson, Antalya.
- 2017, Tepe İlköğretim Okulu, Sınıf Öğretmeni (Ücretli), İstanbul.
- 2016, Hampton By Hilton, Ön Büro, Resepsiyon, Stajyer, İstanbul.
- 2013, Ramada Plaza Otel, SPA, Stajyer, İstanbul.

YAYINLAR VE SUNUMLAR:

- **Semint, S. ve Özbay, G. (2019).** Çankırı İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma**, Y**ayın Yeri:18. Geleneksel Turizm Sempozyumu, Tam Metin Bildiri.
- **Özbay, G. Semint, C. Semint, S. (2020).** Ardahan Gastronomik Yapısı İçinde Bir Kış Lezzeti: Ardahan Kazı. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24 (2), 675-687.

- **Şen, L. M., Karakaş, D., ve Semint, S. (2020).** Turizmde Yeni Ürün Geliştirme ve Pazarlama Stratejileri: Sakarya Örneği, The Journal of Academic Social Science Yıl:8, Sayı: 100, Ocak 2020, s. 34-42.
- **Semint, S., Çolak, O. ve Kıngır, S. (2019).** Otel İşletmelerinde Personel Güçlendirme Yönteminin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma: Sakarya Örneği**,** Yayın Yeri:4th International EMI Entrepreneurship Social Sciences Congress. Tam Metin Bildiri.
- **Karakaş, D., Semint, S. ve Kıngır, S. (2019).** Otel Çalışanlarının Duygu Durumları ve Örgütsel Bağlılığa İlişkin Görüşleri: Nevşehir Örneği, Yayın Yeri: Uluslararası İslam Ekonomisi, Finans ve Etik Kongresi, Tam Metin Bildiri.