

YAYGIN GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN MEVCUT DURUMUNA İLİŞKİN NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Mehmet SARIOĞLAN

(Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları)

Gülhan YALIN

(Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları)

Cevdet AVCIKURT

(Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği)

ÖZET

Eğitim, bireylerin meslek sahibi olmalarına olanak sağlayan ve aynı zaman da kişilik, ilgi ve yeteneklerinin gelişimine katkı sağlayan bir süreçtir. Bu çerçevede eğitim kurumlarının temel amacının, nitelikli işgücü yetiştirme olduğudur. Türkiye’de geleneksel olarak usta-çırak yöntemiyle verilen mutfak eğitimi, 1960’lı yıllarda yaygın ve orta öğretim, 1980’lerde önlisans ve 2000’li yılların başında lisans düzeyinde verilmeye başlanmıştır. Diğer mesleki eğitim türlerine göre özellikle lisans düzeyinde süreci oldukça geç kalmış olmakla birlikte, gastronomi programlarının sayısı hızla artmaktadır. Ancak günümüz koşulları göz önüne alındığında özellikle gelişen teknolojiyle birlikte her ne kadar nitelikli işgücü sağlanmasına rağmen, örgün eğitimin yaygın eğitim ile desteklenmesi suretiyle hedeflenen sürdürülebilirlik sağlanmış olacaktır. Bu kapsamında çalışmanın amacı, Türkiye’de yaygın gastronomi eğitimi programlarının nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniğiyle detaylı olarak incelenmek ve mevcut durumunu tespit etmektir. Elde edilen sonuçlar bağlamında yaygın gastronomi eğitiminin bugünü ve yarını ile ilgili değerlendirmelerde bulunulmuş ve öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yaygın Eğitim, Gastronomi Eğitimi.

GİRİŞ

Eğitim, sosyal, siyasal, kültürel, ekonomik ve teknolojik pek çok alanla ilişki içinde olup, yaşam boyu süren ve sadece tek bir tanımlamayla açıklanamayacak karmaşık bir olgudur. Eğitimin amacı, kişileri hem kendi toplumuna hem de yaşadığımız dünyaya uyumlu bir birey haline getirerek, onları çağın gerektirdiği bilgi, beceri ve değerlerle donatmaktır (Taşdemirci, 2010). Eğitimin kapsadığı alan olarak sınıflandırılmasında genel kabul görmüş olan; örgün, algın ve yaygın eğitim şeklindeki üçlü sınıflandırma bulunmaktadır. UNESCO'nun Yetişkin Eğitimi Terimleri Sözlüğünde bu üç kavram şöyle tanımlanmaktadır: (Titmus, Buttedahl, Ironside, ve Lengrand, 1985);

“Örgün Eğitim (Formal Education), resmi olarak planlanan ve ardışık biçimde düzenlenen, öğretmen ve öğrencinin üzerine düşen görevlerin açıkça tanımlandığı, öğretmenin eğitim amacıyla öğrenciyi yönetmeye çalıştığı ve sorumluluk aldığı, öğrencilerin yazılma veya alınmasıyla ilgili işlemlerin yerine getirilmesini gerektiren eğitimidir.”

“Yaygın Eğitim (Non - Formal Education), öğrencilerin yazılması veya alınması gibi işlemleri gerektirmeyen eğitim programlarıdır.”

“Algın Eğitim (Informal Education): Her bireye, hayatı boyunca günlük yaşantılardan, eğitimsel etkilerden ve çevre kaynaklarından aileden, komşulardan, işten, oyundan, pazardan, kitaplardan ve kitle iletişim araçlarından tutumlar, değerler, beceri ve bilgi kazandıran süreçtir.

Her ne kadar eğitim kapsadığı alan olarak üçlü şekilde sınıflandırılrsa da, eğitim sistemleri, örgün eğitim ve yaygın eğitim olarak iki başlık altında ele alınmaktadır; Türkiye’de de eğitim sistemi bu yapıdadır. Örgün eğitim, belirli yaş grubundaki ve aynı seviyedeki bireylere, amaca göre hazırlanmış programlarla, okul çatısı altında düzenli olarak yapılan eğitimidir. Örgün eğitim, okulöncesi eğitim, ilköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretim kurumlarını kapsar. Yaygın eğitim, örgün eğitim sistemine hiç girmemiş, örgün eğitim sisteminin herhangi bir aşamasında bulunan ya da örgün eğitimini tamamlamış bireyler için örgün eğitimin yanında veya dışında düzenlenen eğitim, öğretim, rehberlik ve uygulama faaliyetlerinden oluşur. Yaygın eğitimde, genel veya mesleki eğitim eksikliklerini gidermek isteyen kişilerin gönüllü katılımı söz konusudur. Bu doğrultuda çalışmada yaygın gastronomini eğitiminin mevcut durumu nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniğiyle derinlemesine araştırmaktır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1. Yaygın Eğitim

Günümüz koşulları göz önüne alındığında özellikle gelişen teknoloji ile birlikte her ne kadar nitelikli işgücü sağlanmasına rağmen, örgün eğitimin yaygın eğitim ile desteklenmesi amaçlanmaktadır. Gönüllülük ve duyarlılık prensipleri içerisinde topluma hizmet etmeyi amaçlayan yaygın eğitim, gelişmekte olan ülkeler ve işsizlik meselelerini daha az gelişmiş ülkeler tarafından en çok kullanılan eğitim türlerinden biri olarak görünmektedir. Yaygın eğitim bireylerin gereksinimlerine ve taleplerine göre oluşturulmaktadır. Yaygın eğitim ayrıca dinleyici eğitimi, yetişkin eğitimi, toplum eğitimi ve yaşam boyu öğrenme olarak da adlandırılmaktadır (Koçoğlu, Aküzümand Ekici, 2014; Roger, 2005; Udouj, Grover, BelcherandKacirek, 2017).

Yaygın eğitim, örgün eğitimin herhangi bir aşamasına dahil olan veya herhangi bir aşamada örgün eğitim bırakmış olan insanlar için olan örgün eğitim faaliyetlerinden oluşan eğitim faaliyetlerini içerir (Sarioğlu, 2018). Yaygın eğitim, eğitim kurumlarında veya dışında verilebilir ve yaş sınırlaması yoktur. Ayrıca, bu tür programlar günün herhangi bir saatinde organize edilebilir (OlubeandEgbezor, 2012). Yaygın eğitim 5 konudan oluşmaktadır. Bunlar Tamamlayıcı Eğitim, Mesleki Teknik Eğitim, Sağlık ve Ebeveyn Eğitimi, Vatandaşlık Eğitimi, Doygunluk Eğitimi (Sarioğlu, 2018).

Tamamlayıcı Eğitim: Bu programlar çoğunlukla, ilk, orta ve lise derecelerini tamamlamayan insanlar için düzenlenmiştir. “Resmi yetişkin eğitimi” olarak da adlandırılır ve bu program hem genel hem de teknik eğitimi içerebilir.

Mesleki Teknik Eğitim: Bu programlar bireyler için meslek edinmeyi ve işlerinde ilerlemeyi amaçlamaktadır.

Sağlık ve Ebeveyn Eğitimi: Bu programlar sağlık eğitimi, beslenme, aile planlaması, ev ekonomisi, evlilik eğitimi, ebeveyn eğitimi, yaşlılık eğitimi gibi örneklenebilir.

Vatandaşlık Eğitimi: Bu programlar, dayanışma eğitimi, sosyal işbirliği eğitimi, demokrasi eğitimi, hukuk eğitimi, haklar ve görevler gibi örneklendirilebilir.

Doygunluk Eğitimi: Bunlar genellikle güzel sanatlar, müzik, edebiyat, el sanatları vb. kültürel olarak açık programlardan oluşmaktadır.

2. Gastronomi Eğitimi ve Gelişimi

İlk insandan yirmi birinci yüzyıla beslenme insanoğlu için temel gereksinim olmuştur. Bu gereksiniminin karşılanması, toplayıcılık ve avcılıkla başlayıp çeşitli hayvan türlerinin evcilleştirilmesi ve yerleşik

hayata geçişle birlikte tarım faaliyetlerinin başlamasıyla farklı bir boyut almıştır. İnsanların yiyecek tedarik etme, hazırlama, pişirme ve yemek yeme yöntemleri tarihi süreç içinde sürekli değişim göstermiştir. Ateşin icadı bu değişimde dönüm noktası olmuştur. Civitello'nun (2004) ifade ettiği üzere; ateşin kullanımıyla çığ besin maddeleri pişirilebilmiş dolayısıyla yemek pişirme, ateşin icadıyla başlamıştır. Bunun yanında Glass (2005) tarafından vurgulandığı gibi, taşların birbirine vurulmasıyla veya ahşap çubukların sürtünmesiyle oluşturulan ateşin kullanımıyla yemek pişirme yöntemleri geliştirilmeye başlanmıştır. Ancak açık ateşin kontrolünde yaşanan zorluklar yiyecek pişirme süreçlerini yüzyıllar boyu olumsuz etkilemiştir. 18. Yüzyıla gelindiğinde sobanın icadıyla mutfak organizasyonlarında önemli bir değişiklik söz konusu olmuştur. Sobanın, açık ateşe göre kontrol edilebilirliğinin daha kolay olması aşçılara önemli ölçüde pratiklik kazandırmıştır (Gisslen, 2009).

Bu yöntemleri kullanabilecek aşçılara gereksinim artmış ve formal mutfak eğitimi orta çağda çıraklık eğitimiyle başlamıştır. Bir usta nezaretinde birkaç yıl süren ve ticari hayata ilişkin tecrübelerin de kazandırıldığı usta çırak işbirliği nesiller boyu devam etmiştir (Symons, 2004; Smith ve Keating, 1997; Miles, 2007). Avrupa'da genellikle altı yıl süren tipik bir mutfak çıraklığı, kral pozisyonundaki bir şefin monarşisi altında (Brown, 2013), çok düşük bir ücret ya da karın tokluğu karşılığında sürdürülmüştür (Tschumi, 1984). 19. yüzyılın son çeyreği formal aşçılık eğitimi için adete milat olmuştur. Gastronomi konusunda ilk kitap birinci yüzyılda Apicus tarafından yazılmış olmasına rağmen, ilk aşçılık ve mutfakla ilgili kurs, 1784'te İngiltere'de açılmış ve bunu 1820'de Amerika'da, 1891'de Fransa'da açılan kurslar takip etmiştir (Allen, 2003). Fransa'da 1895'te açılan Le Gordon Bleu ve 1922'den beri aşçılık eğitimi de veren Cornell Üniversitesi ilk diploma veren okullardır (Allen, 2003). İlk kez Boston ve Adelaide Üniversiteleri'nde 1990'larda kültür ve beslenmeyi tüketim yönüyle ele alan gastronomi yüksek lisans programları açılmış, bunu 1996'da açılan New York Üniversitesi'nin doktora programı takip etmiştir (Allen, 2003).

Aynı dönemde, aşçılığın ve mutfak eğitiminin gelişiminde önemli yeri olan Fransa'da yiyecek üretimi esnaf birliklerinin kontrolünde gerçekleşmekteydi. Aşçılar, pastacılar, fırınlar ve kasapların çalışabilmeleri için yetki belgesi almaları gerekmekteydi. Örneğin bir hancının çeşitli ayrıntılardan oluşan bir menüyü sunabilmesi için yukarıda sıralanan çeşitlilikte yetki belgelerine sahip olması gerekmekteydi (Gisslen, 2009).

18. yüzyılın sonlarında yaşanan endüstri devrimi ile bütün meslek alanları ile birlikte mutfak eğitimi için gereken bilgi ve becerinin kazandırılması yönteminde değişikliğe gidilmiş (Miles, 2007) ve nesiller

boyunca esnaf birlikleri tarafından organize edilen mesleki eğitim sorumluluğu devlete geçmiştir (Smith ve Keating, 1997). Fransa'da yaygın ve örgün eğitim kurumları tarafından 19. yüzyıldan itibaren verilen mutfak eğitimi, Danahar (2012) tarafından belirtildiği üzere ancak 1990 yılında Otel - Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları okulunun açılmasıyla lisans düzeyinde verilmeye başlamıştır. Fakat Fransız Eğitim Bakanlığınca okulun lisans eğitimi denkliği 2007 yılında verilmiştir.

Amerika'da ise ilk mutfak sanatları okulu olan Connecticut Restoran Enstitüsü 1946 yılında açılmıştır (Hertzman, 2007). Amerika'da 1970'li yıllara gelindiğinde aşçı ve şeflerin statüleri yerellikten profesyonelliğe değişime uğramış ve yiyecek içecek sektöründe yaşanan birçok teknolojik gelişme aşçıların sektör gereksinimleri doğrultusunda daha iyi bir eğitim almalarını zorunlu kılmıştır (VanLandingham, 1995). Scarrow (1981) tarafından belirtildiği üzere gastronomi okullarının sayısı 1981 yılı itibariyle sadece 4 iken, bu rakam takip eden 25 yılda 261 okula ulaşmıştır (Hertzman, 2007). Amerika'da yirminci yüzyılın son yıllarından itibaren aşçılık eğitimine olan talepte büyük bir artış gözlenmiştir (Hertzman ve Maas, 2012).

İki yüzyıl önce başlayan Fransa, ABD, İngiltere ve İtalya'da sektöre yönelik kurumsallaşmış kurslar ve okullar yiyecek-içecek sektörüne eğitilmiş eleman yetiştirmede önemli katkılar sağlamaktadır. Dünyada sahip olduğu gastronomi değerlerini etkin bir şekilde pazarlayabilen ABD, Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkelerde gastronomi eğitimi giderek önemli hale gelmiştir. Bilimsel olarak yeni çalışılmaya başlanan gastronominin, ne olduğu ve neyi kapsadığı konuları üzerinde henüz tam bir anlaşmaya varılamamıştır (Berg vd. 2003). Diğer taraftan gastronominin akademik çevrelerce bir disiplin olup olmadığı halen tartışılmaktadır (Maberly ve Reid 2014). Bu belirsizliklere rağmen, sektörden gelen talepleri karşılamak için gastronomi eğitimi giderek yaygınlaşmaktadır.

Türkiye'ye bakıldığında ise mutfak eğitimi diğer mesleki eğitim türlerinde olduğu gibi Anadolu'nun Türkleşmeye başladığı dönemden itibaren yaygın eğitim kurumu olarak ahilikle başlamıştır. 19. yüzyıla kadar, meslekler ustaların dükkânlarında usta-çırak ilişkisiyle öğretilmiş, bu dönemden sonra batı tarzında eğitim kurumları açmıştır (Kılınç, 2012). 1950'li yıllara değin aşçı yetiştirilmesi usta-çırak yöntemiyle olmuş ve bu yıllardan itibaren İstanbul, İzmir ve Ankara'da Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmıştır. Turizm Bakanlığı'nın kuruluşundan sonra kısa süreli kurslar ve işbaşı eğitimi kursları ile aşçılık eğitimi verilmiştir (Çetin, 1993). 1961-1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulunun açılmasıyla aşçılık eğitimi örgün bir eğitim kurumunda verilmeye başlanmıştır. Bir

yıllık, otel teşkilatı ve eğitimi ile ilgili bilgiler vermek üzere açılan okul, 1963 – 1964 öğretim yılında 3 yıllık öğretim veren şekle dönüşmüş ve otelcilik okulu adını almıştır (<http://otmlankara.meb.k12.tr>, 2016).

Türkiye’de orta öğretim düzeyinde 1960’lı yıllardan itibaren verilmeye başlanan mutfak eğitimi, 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Aşçılık Bölümünün açılmasıyla ön lisans düzeyinde verilmeye başlanmıştır. Abant İzzet Baysal Üniversitesi’ni sırasıyla Afyon Kocatepe (2001), Anadolu Üniversitesi (2002) ve Gaziantep Üniversitesi (2003) “Aşçılık” programlarının açılışı izlemiştir. Vakıf üniversiteleri kapsamında ise Kapadokya Meslek Yüksekokulu “Aşçılık” programı açan ilk (2006) meslek yüksekokulu olmuştur.

3. Yaygın Gastronomi Eğitimi

Gelişen teknolojik çağda, işletmeler sadece teorik bilgiye sahip işgücüne ihtiyaç duymamakta, aynı zamanda üretkenliği artıran pratik bilgiye de ihtiyaç duymaktadırlar. Buradan hareketle, yaygın eğitim örgün eğitim faaliyetlerinden elde edilen teorik bilgiler üzerine yapılandırılması gereken pratik bilginin sürekliliğini sağlayabilir. Bu noktada devamlılığı sağlayacak olan işletmeler personelin eksikliklerini tespit edip onlara ihtiyaç duyulan bilgileri vermelidirler (Cavicchi ve Stancova, 2016; Çeken, Alkan, Karadağ ve Karadağ, 2017; Sarioğlan ve Sezen, 2017; Şahin ve Güçlü, 2010; Vigo, 2014).

Bu gelişmeler yiyecek ve içecek sektörünün önemli boyutlara gelmesini olanak sağlamıştır. Ayrıca bireylerin niteliksel olarak yetiştirmeyi amaçlayan gastronomi derslerinin gerekliliğini ortaya koymuştur. Gastronomi eğitimi, artan bir talebe bağlı olarak, toplumda gastronomi kültürünü gelişmesine ve mutfak profesyonellerini eğitmeye olanak sağlamaktadır (Sarioğlan, Sezen, Çetinkaya ve Doğan, 2017).

Yaygın gastronomi eğitimi genel mutfak eğitimi vermektedir. Bunun yanı sıra bu eğitimle, ulusal ve uluslararası düzeyde şefler yetiştirmeyi amaçlamaktadır (Hegarty, 2011).

YÖNTEM

Bu çalışmada veri toplama yöntemi olarak belge incelemesi kullanılmıştır. Belge incelemesi, araştırılması hedeflenen olaylar hakkında yazılı bilgi içeren kaynakların ayrıntılı bir biçimde analiz edilmesi ile ilgili bir yöntemdir. Türkiye’deki 81 ile ulaşmak zaman ve emek açısından mümkün olamayacağı için Türkiye’de en çok gastronomi kurslarının verildiği 5 il (İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa ve Antalya) araştırmaya dahil edilmiştir. Çalışmasının kapsamında beş ilde verilen gastronomi kursları incelenmiştir. Bunun yanı sıra yaygın eğitimin

verildiği Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü, Halk Eğitim Merkezleri, Mesleki Eğitim Geliştirme Merkezleri, Turizm Eğitim Merkezleri ile ayrıca İşkur, Kosgeb, Meksa gibi özel kurumlar ve çeşitli belediyelerin gastronomi kursları da incelenmiştir.

Tablo 1 de beş şehirde bulunan kursların sayıları gösterilmektedir. En çok kurs verilen il ise İstanbul ili olmaktadır.

Tablo 1: En çok kurs verilen 5 il sıralaması

Şehirler	Kurs Sayıları (N)	%
İstanbul	26	49,05
Ankara	11	20,75
İzmir	10	18,8
Bursa	4	7,60
Antalya	2	3,80
Toplam	53	100

Tablo 2 de İstanbul ilinde verilmekte olan gastronomi kurslarının, kurs içerikleri, kurs saatleri ile sertifika programlarına yer verilmiştir. Genellikle tek günlük workshop programlarının yanı sıra profesyonel eğitimlerin verildiği (MSA, USLA, CHEF TABLE...) kurslarda gözlenmektedir. Özellikle Doors Akademi, Kitchen Creates, Sait Halim Paşa YalısıÇoğunlukla katılım sertifikası veren programlarla birlikte MEB onaylı ve akreditasyon sertifikalarında verildiği görülmektedir. Ayrıca USLA Türkiye'nin ilk uluslararası ağırlama akademisi olarak ifade edilmektedir.Doors Akademi mesleki yeterlilik konusunda sınav ile belgelendirme yapan tek yasal kuruluştur.

Tablo 2: İstanbul ilinde bulunan Gastronomi kursları

Kurs adı	Kurs saati	Kurs içeriği	Sertifika
MSA (Amatörlere ve Profesyonellere verilen eğitimler)	12 ay, 8 ay, 18 ay, 4 ay, 2,5 ay	Temel mutfak eğitimi, profesyonel pastacılık, prochef eğitim, yiyecek içecek işletmeciliği, barmenlik, ekmekçilik, ve workshoplar	Katılım sertifikası MEB onaylı sertifika
USLA (Amatörlere ve Profesyonellere verilen eğitimler)	8 ay, 10,5 ay tek günlük workshoplar	Tek günlük workshoplar, Gurme Burger, Barista Temel Eğitimi, Neşeli Macaron, Kahve	Katılım sertifikası, MEB onaylı sertifika ve

		Demeleme Metodları,Profesyonel Aşçılık, Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik Programı, Girişimcilere Özel Aşçılık ve İşletme Yönetimi	AHA-IHMS
İSTANBUL COOKING SCHOOL	Hafta içi hergün 10.30 – 15.30 veya 15.00 – 20.00 saatleri arasında 5 çeşit Türk yemeği yapıyor.	Kurs içeriği yoktur.	Sertifika yoktur.
CHEF’S TABLE	2 ay ve 4 ay arasında, günlük workshoplar	Tek günlük workshoplar,Profesyonel Aşçılık), Profesyonel Aşçılık Stajsız, Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik, Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik Stajsız .	Katılım sertifikası ve WACS
DOORS AKADEMİ	İçerik yoktur.	Arçelik ile Günlük Eğitimler, Gastronomik Turlar ve Seminerler.	Mesleki yeterlilik konusunda sınav ile belgelendirme yapan tek yasal kuruluş.
GUTAVA ATÖLYE	1-2 günlük	Temel pastacılık	Katılım sertifikası
SUSHICODA SUSHI	Her hafta cumartesi ve pazar günleri	Sushi yapımı	Başlangıç seviyesi Sushi yapım sertifikası
EATALY DE MUTFAK ATÖLYESİ	1-3 saat	Tek günlük workshoplar,	Katılım sertifikası
PASTA KURSU	1 Gün, 1 Ay	Temel Pastacılık Kursu, Butik Pastacılık Kursu, Kurabiye Kursu, Macaron Kursu.	Katılım sertifikası
İSTANBUL	1 Ay, 4 Ay	Pratik Pastacılık, Pratik	Okan

KITCHEN AKADEMİ		Mutfak, Pastacılık, Profesyonel Aşçılık ve Profesyonel Pastacılık	Üniversitesi işbirliğiyle hazırlanan ve yurtdışına da akredite olan bir aşçılık sertifikası
ÖZYEGİN ÜNİVERSİTESİ	1 Gün, 11 Hafta, 8-10 Ay	Tek günlük workshoplar, Temel Seviye Mutfak Programı, Orta Seviye Mutfak Programı, Üstün Seviye Mutfak Programı, Temel Seviye Pastacılık Programı, Orta Seviye Pastacılık Programı, Üstün Seviye Pastacılık Programı, Ekmekçilik Programı.	Uzun dönemli sertifika
EKS MUTFAK ATÖLYESİ	8-10 Hafta, 4 Ay	Tek günlük workshoplar, stajlı Profesyonel Temel Aşçılık Eğitimi, Stajlı Profesyonel Temel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi, Stajsız Temel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi, Stajsız Temel Aşçılık Eğitimi, Dünya Mutfakları Eğitimi, Klasik Türk Mutfağı Eğitimi, Smart Chef, Smart Patisserie Chef	MEB, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners)
İSTANBUL CULINARY INSTITUTE	2 Aylık	İçerik yoktur.	Uygulamalı Profesyonel Aşçılık Sertifika
MURAT BOZOK'S	1 Gün, 5 Ay	Tek günlük workshoplar, Aşçılığa Giriş, Pastacılık ve Ekmek Yapımı.	Katılım sertifikası
CHEF's İSTANBUL MUTFAK ATÖLYESİ	1 Gün, 2 Ay	Tek günlük workshoplar, Profesyonel Pastacılık Eğitimi, Aşçılık Eğitimi.	MEB onaylı sertifika
CİTY COOKS	4 Hafta	Temel Aşçılık Atölyesi, Temel Pastacılık Atölyesi, Çocuk Atölyeleri, Gruplara Özel	Katılım sertifikası

		Workshoplar.	
GASTRO KÜLTÜR MERKEZİ	2 saatlik	Dünya Mutfağı Kursları, Ege Mezeleri, Osmanlı Saray Mezeleri, Sushi Kursu, Doğal Mutfak, Ermeni Mezeleri, Antakya Mezeleri.	Katılım sertifikası
MİA ATÖLYE	1-2 Gün	Yılbaşı temalı kurabiye kursu, Cupcake Kursu, Bire Bir Kurabiye ve Cupcake Kursu, Keskin Kenar Pasta Kursu, Figür Kursu.	Katılım sertifikası
KITCHEN CREATES	İçerik yoktur.	Tek günlük workshoplar	Katılım sertifikası
SOFFA	3 Saat	Tek günlük workshoplar	Katılım sertifikası
KAHVE DÜNYASI	3 Saat	Çikolata Kursu, Pastacılık Kursu	Katılım sertifikası
SAİT HALİM PAŞA YALISI	İçerik yoktur.	Romantik Kokteyller, Trüfler ve Çiçekler, Yeni Yıl Kurabiyeleri, Sushi.	Katılım sertifikası
CAKEMANIA	1 Gün ve 1 Ay	Cupcake Kursu, Pastacılık Kursu, Kurabiye Kursu Cheesecake Kursu İleri Seviye Pastacılık Kursu Çikolata	Katılım sertifikası
TATLI SÜRPRİZLER	İçerik yoktur.	Pastacılık Eğitim Programı, Çocuklarla Kurabiye, Pasta ve Cupcake Atölyeleri, Özel Grup Eğitimleri.	Katılım sertifikası
İSMEK	İçerik yoktur.	Mutfak Sanatları Eğitimi & Fırıncılık ve Pastacılık Okulu	Katılım sertifikası
DREAM AKADEMİ	İçerik yoktur.	Her ay değişen içeriklerde amatör eğitimler, gastronomik turlar ve seminerler...	Katılım sertifikası

Tablo 3 de ise Ankara ilinde yer alan gastronomi kursları verilmiştir. 11 adet kurs bulunmaktadır. Kurs saatlerine bakıldığında 3 saatten 600 saate, 4 haftadan 16 haftaya kadar kurs süreleri bulunmaktadır. Kursların çoğunluğundakatılımcılara MEB onaylı sertifika verildiği görülmektedir. Kurs içeriklerine bakılacak olursa, Profesyonel Aşçılık Eğitiminin yanı

sıra, ekmekçilik, pastacılık ve Barista eğitiminin de verildiği görülmektedir.

Tablo 3: Ankara İlinde bulunan Gastronomi Kursları

Kurs adı	Kurs saati	Kurs içeriği	Sertifika
COOKART	3 Saat	İtalyan, Girit, Cupcake, Davet ve Tatlı	Katılım sertifikası
MUTFAKTA HERŞEY	4 Gün, 4 Hafta, 16 Hafta	Profesyonel Aşçılık Eğitimi, Profesyonel Pasta&Ekmek Eğitimi, Barista Eğitimi.	MEB ve Doğu Akdeniz Üniversitesi'nden akredite sertifika
GOLDEN CHEF	4 Hafta-16 Hafta	Profesyonel Aşçılık, İleri Düzey Aşçılık, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Profesyonel Pastacılık, İleri Seviye Pastacılık	İleri Düzey Aşçılık programı sertifikası
BAŞKENT KOCATEPE AŞÇILIK AKADEMİSİ	4-8 Hafta	Temel Aşçılık, Temel Pastacılık, Profesyonel Aşçılık, Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik	MEB onaylı sertifika
QUICK CHINA ÇİN YEMEKLERİ	4 Hafta	Çin, Japon, Tayland mutfağı ve Sushi yapımını içeren yemek kursu, Çin Yemekleri Kursu ve Hızlandırılmış Sushi Kursu	Katılım sertifikası
DAMA MUTFAK	1 Gün, 8 Hafta	Profesyonel Aşçılık ve Pastacılık.	MEB onaylı sertifika
AŞÇILIK AKADEMİSİ	1 Gün, 16 Hafta-32 Hafta	Profesyonel Aşçılık Eğitimi, Profesyonel Pastacılık Eğitimi.	MEB ve TAFED sertifikası
NETİŞ MESLEK KURSU	3-12 Saat, 10-12 Hafta	Profesyonel Aşçılık, Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik Dünya Mutfaqları Ekmekçilik Türk Mutfağı Temel Pastacılık Pidecilik Pizzacılık	MEB onaylı 3 sertifika
ANIT AŞÇILIK	600	Aşçılık – Ekmekçilik ve	MEB onaylı

VE PASTA	Saat	Pastacılık	sertifika
VANILLA STÜDYO	1-3 Saat	Kurabiye Sanatları Kurabiye Sanatları Royal Icing Gumpaste ile Muhteşem Çiçekler	Katılım sertifikası
BANA BİR PASTA YAP	1-3 Gün	Kurabiye ve Pasta Kursu, Çok Katlı Butik Pasta, Şeker Hamursuz Pasta	Katılım sertifikası

Tablo 4 de İzmir ilinde yer alan 10 kursun içeriği, saatleri ve sertifika programı dağılımı gösterilmiştir. Kurslarda katılımcılara katılım sertifikası verilmektedir. Badem mutfak, Tepekule, Hf atölye, Thechef4u kurslarının sürelerine ulaşamamıştır. Kurs içerikleri incelendiğinde temel mutfak eğitiminin yanı sıra pastacılık, ekmekçilik, çikolata ve taze makarna gibi çeşitli içerikler görülmektedir.

Tablo 4: İzmir İlinde Bulunan Gastronomi Kursları

Kurs adı	Kurs saati	Kurs içeriği	Sertifika
İMSE	2-3 Saat, 5-32 Hafta	Temel Mutfak Eğitimi, Profesyonel Aşçılık Eğitimi, Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi	Katılım sertifikası
BADEM MUTFAK	İçerik yoktur.	Temel mutfak eğitimi, İleri mutfak eğitimi, Günümüzde pastacılık, Renkli kurabiye kursu, Keskin kenar pasta, Truff tipi pasta, İleri seviye pasta eğitimi, Kiş & Tart & Turta, İtalyan pizza, Kremşanti & pasta, Doğal ürünlerle pasta, Şeker hamuru pasta, Mini kek (popcake), Cupcake, Makaron, Ev tipi makarna, Mayalılar, Cheesecake, börek, Profiterole & ekler, Çikolata, Kekler	Katılım sertifikası
ROKA MUTFAK ATÖLYESİ	4 Hafta	Türk ve Osmanlı Mutfağı (4 Hafta), İtalyan Mutfağı (4 Hafta), Fransız Mutfağı (4 Hafta), Latin ve Meksika Mutfağı, Açma Börek Kursu, Balık ve Deniz Ürünleri Kursu, Temel Mutfak Eğitimi, Çikolata Kursu, İleri Mutfak Eğitimi, Meze ve Zeytinyağlılar	Katılım sertifikası
ÖZEL	6-12	Pastacılık, Aşçılık	Katılım

YÜZYIL	Hafta		sertifikası
TEPEKULE	İçerik yoktur.	Cupcakeler, İtalyan Aşkı, Cheesecakeler, Makarna ve Soslar, Girit Mutfağı, Zeytinyağı-Şarap-Peynir	Katılım sertifikası
CAFE SWISS	2-5 Saat	Biftek, Sushi, Deniz Mahsulleri, Çikolatalı Pasta, Ördek, Meze Yapımı, Rozbif, Kara Orman Pastası, Somon, Maki&California Rolls, Yılbaşı Kurabiyesi, Hindi,	Katılım sertifikası
HF ATÖLYE	İçerik yoktur.	Temel Butik Pastacılık, Cupcake-Popcake, Kurabiye, Pasta Modelleme, Keskin Kenarlı Pasta yapımı	Katılım sertifikası
TATLI HAYAT	1-3 Gün	Kurabiye & Cupcake, Temel Pastacılık Modelleme Temel Butik Pastacılık Macaron Orta Seviye için, Keskin Kenarlı Pasta İleri seviye için Çiçek Modelleme	Katılım sertifikası
MISS PASTAM	1 Gün	Şeker Hamurlu Pasta Kursu Butik Kurabiye Kursu Cupcake Kursu Başlangıç Seviye Şeker Hamuru ile Modelleme, İnsan Figürleri Modelleme Şekerden Çiçekler Modelleme	Katılım sertifikası
THECHEF4U	İçerik yoktur.	Çikolata, Taze Makarna	Katılım sertifikası

Tablo 5 de Bursa ilinde 4 adet gastronomi kursları bulunmaktadır. Katılımcılara kurs sonunda katılım sertifikası verilmektedir. Genelde 4-8 hafta ile 4 ay arasında kurs süreleri değişmektedir. Sadece Uzay Pastanesi isimli kursun süresine erişilememiştir. Kurs içerikleri Temel aşçılık kurslarının yanı sıra Türk mutfağı ve Dünya mutfakları ile pastacılık eğitimleri verilmektedir.

Tablo 5: Bursa İlinde Bulunan Gastronomi Kursları

Kurs adı	Kurs	Kurs içeriği	Sertifika
----------	------	--------------	-----------

	saati		
EKS MUTFAK AKADEMİSİ	4 Hafta	Türk mutfağının yanı sıra Akdeniz, Fransız, İtalyan, Meksika, Hint ve Japon mutfağı	Katılım sertifikası
GASTRO AKADEMİ	4-8 Hafta, 4 Ay	Temel Aşçılık, Temel Pastacılık, Klasik Türk Mutfağı, Modern Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları, Profesyonel Aşçılık Eğitimi	Katılım sertifikası
UZAY PASTANESİ	İçerik yoktur.	Temel Pastacılık, Çikolata Dersi, Anne Çocuk Popcake	Katılım sertifikası
GÜLŞAH BUTİK PASTA	1 Gün	Butik Kurabiye Kursu, Butik Pasta Kursu, Cupcake Kursu	Katılım sertifikası

Tablo 6 da ise 2 adet gastronomi kursu bulunmaktadır. Karacan eğitim kurumlarında katılımcılara MEB onaylı sertifika verilmektedir. Karacan eğitim kurumlarında kurs süresi 4 hafta ile 6 ay arasında değişmektedir ve kurs içeriği ise pastacılık, profesyonel aşçılıktan oluşmaktadır. Gülün kurabiye evi ise kursu 6 saattir ve kurs içeriğinde genellikle pastacılık üzerine eğitimlerin olduğu görülmektedir. Katılımcılara kurs sonunda katılım sertifikası verilmektedir.

Tablo 6: Antalya İlinde Bulunan Gastronomi Kursları

Kurs Adı	Kurs Saati	Kurs İçeriği	Sertifika
KARACAN EĞİTİM KURUMLARI	4 Hafta, 6 Ay	Hobi Pasta, Profesyonel Aşçılık Okulu Profesyonel Aşçılık Okulu	MEB onaylı sertifika
GÜLÜN KURABİYE EVİ	6 Saat	Keskin Kenar Pasta Kursu, Şeker Hamuru ile Temel Pastacılık Kursu Şeker Hamuru ile Kurabiye Süsleme Kursu, Başlangıç Seviye Modelleme Kursu	Katılım sertifikası

Tablo 7 de Hayat boyu öğrenme genel müdürlüğünde yaygın gastronomi eğitimi incelendiğinde Yiyecek İçecek Hizmetleri adı altında 30 adet kurs bulunmaktadır. Kurs süreleri 42 saatten 1800 saate kadar kursun içeriklerine göre değişiklik göstermektedir. Katılımcılara kurslara göre kurs bitirme sertifikası ve mesleki yeterlilik sertifikası verilmektedir.

Tablo 7: Hayat Boyu Öğrenme Merkezi Genel Müdürlüğü Yiyecek İçecek Hizmetleri Kursu

Kurs Adı	Kurs Süresi	Sertifika
Açık Alan Satıcıları Eğitimi	42 Saat	Kurs Bitirme Belgesi
Aşçı	1840/1136	Yeterlilik Sertifikası
Aşçı Çırağı	178	Kurs Bitirme Belgesi
Aşçı Yardımcısı	450	Kurs Bitirme Belgesi
Baklava Yapımı	920/640	Yeterlilik Sertifikası
Bar Komisi	400/224	Yeterlilik Sertifikası
Bar Servis Elemanı	1080/592	Yeterlilik Sertifikası
Barmen	1760/1016	Yeterlilik Sertifikası
Bulaşıkçı	200	Yeterlilik Sertifikası
Bulaşikhane Görevlisi	144	Kurs Bitirme Belgesi
Döner Hazırlama	150	Kurs Bitirme Belgesi
Gaziantep Mutfağı	600/264	Yeterlilik Sertifikası
İçecek Servisi	301	Kurs Bitirme Belgesi
Kadayıf Yapımı	560/312	Yeterlilik Sertifikası
Muhallebici	520/328	Yeterlilik Sertifikası
Otobüs Hostesi	400/184	Yeterlilik Sertifikası
Pasta Yapımı Ve Sunumu	512	Kurs Bitirme Belgesi
Pastacı	1760/1136	Yeterlilik Sertifikası
Pasta Çırağı	124	Kurs Bitirme Belgesi
Pastacı Yardımcısı	1200/808	Yeterlilik Sertifikası
Pide Yapımı	116	Kurs Bitirme Belgesi
Pişmaniye Yapımı	90	Kurs Bitirme Belgesi
Pizza Yapımı	82	Kurs Bitirme Belgesi
Servis Elemanı	1846/1096	Yeterlilik Sertifikası
Servis Elemanı Yardımcısı	1000/704	Yeterlilik Sertifikası
Servis Görevlisi	288	Kurs Bitirme Belgesi

Servis Komisi	320/192	Yeterlilik Sertifikası
Yaş Pasta Yapımı	64	Kurs Bitirme Belgesi
Butik Çikolata Yapımı	214	Yeterlilik Sertifikası
Servis Personeli Geliştirme	280/120	Kurs Bitirme Belgesi

Halk Eğitim Merkezleri yine zorunlu eğitim yaşını dolduran herkesin üst yaş sınırı olmadan yararlanabildikleri eğitim kurumlarıdır. HEM kursları Türkiye'nin her yerinde her ilçede en az 1 şube ile temsil edilmektedir. Merkezi binaları yanı sıra uygun olan yerlerde de geçici kurslar açılmaktadır. Tüm alanlar olmak üzere toplamda 3371 kurs verilmektedir. En fazla kurs sayısı ise el sanatları teknolojisi olarak ifade edilmektedir. Halk eğitim merkezlerinin kendine özgü başvuru sistemi olup, yılın 12 ayı kayıt alabilmektedir. Eğitimlerin başlayabilmesi için en az 12 kişi kayıt olması gerekir. Bu kurslarda katılacağımız kursların tümü modüler olduğu için eğitim sonunda Milli Eğitim Bakanlığı tarafından onaylı ve Türkiye'nin her yerinde özel ve kamu kurumlarında geçerliliği bulunan sertifika verilmektedir.

Turizm Eğitim Merkezlerinde ise, turizm sektörünün çeşitli alanlarında ihtiyaç duyulan personelin yetiştirilmesi için, Turizm Bakanlığı'nca Turizm Eğitim Merkezlerinde açılan turizm işletmelerine personel yetiştirme temel eğitim kurslarını kapsamaktadır. Kurslar; ön büro, yiyecek ve içecek servisi, yiyecek üretimi, kat hizmetleri ve sektörün ihtiyaç duyduğu diğer branşlarda açılır. Yiyecek ve içecek servisi olarak

Restoran ve bar komiliği kursu ve Yiyecek üretimi kursu adı altında ise Aşçı yardımcılığı kursu verilmektedir. Kurslarda eğitim, uygulamalı ve teorik olarak yapılır. Kursiyerler; TUREM'de ilk iki hafta görecekları teorik eğitimden sonra iki gruba ayrılırlar, üçüncü eğitim haftasıyla birlikte değişmeli olarak bir hafta işletmelerde staj ve bir hafta TUREM'de teorik ve uygulamalı eğitim yaparlar. İşletmelerdeki staj süresi 14, TUREM'deki teorik ve uygulama eğitim süresi 16 haftadır. Kursları başarı ile tamamlayan kursiyerlere "Kurs Başarı Belgesi" verilir. Bununla birlikte İşkur, Kosgeb, Meksa gibi özel kurumlarda da yaygın eğitimler verilmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gelişen teknolojik çağda teorik bilginin yanı sıra pratik bilgiye de ihtiyaç duyulmaktadır ve bu bağlamda yaygın eğitimlerinde sürekliliği sağlamaya yardımcı olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Gastronomi

eğitimi, artan bir talebe bağlı olarak, toplumda gastronomi kültürünü gelişmesine ve mutfak profesyonellerini eğitmeye olanak sağlamaktadır. Özellikle yaygın gastronomi kursları bireylerin sadece becerilerini geliştirmek amacıyla değil, zamanlarını verimli bir şekilde geçirmelerini sağlamayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda öneriler geliştirilecek olursa;

- Yaygın gastronomi kurslarının özellikle sektörde faaliyet gösteren katılımcıların kalitesi üzerine odaklanması,
- Kursların başarılı sonuç almasını sağlamak için en önemli unsurlardan birisi olan etkin bir denetim ve izleme sisteminin kurulması,
- Günümüz ağdaş eğitim metodlarının da yaygın gastronomi eğitiminde uygulanmasının sistemselsel olarak geliştirilmesi gerekmektedir.

Bu alışma ile birlikte bundan sonra gerçekleştirilecek çalışmalarda nitel verilerin nicel verilerle desteklenmesiyle yaygın gastronomi eğitiminin arz ve talep etkileşiminin etkinleştirilmesi sağlanabilecektir.

KAYNAKÇA

- Allen, G. (2003). EducationAboutFood. InTheEncyclopaedia of FoodandCulture, (Vol. 1, pp. 556- 558). New York: Encyclopaedia of FoodandCulture.
- Berg, I. , Marion N. ve Bentley, A. (2003). FoodStudies, InTheEncyclopaedia of FoodandCulture, (Vol. 1, pp. 102-103). New York: Encyclopaedia of FoodandCulture
- Brown, J. (2013). “A BriefHistory of CulinaryArtsEducation in America”, Journal of Hospitality&TourismEducation, 17(4): 47-54.
- Cavicchi, A.,&Stancova K.C. (2016). FoodandGastronomy As Elements of RegionalInnovationStrategies, EuropeanCommission JRC ScienceForPolicy Report, InstituteforProspectiveTechnologicalStudies, Spain. EUR 27757 EN; doi:10.2791/284013.F.
- Civitello, L. (2004). CuisineandCulture: A Historyof Foodand People. New Jersey: John Wiley&Sons.
- eken, H., Alkan, A., Karadağ, , & Karadağ, L. (2017). Turizm Sektöründe Mesleki Eğitim Alan Gençlerin İstihdam Eğilimi: Marmaris rneği, II. Uluslararası Gençlik Araştırmaları Kongresi-2017

- Çetin, Ş. (1993). Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Danaher, P. (2012). An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders, Masters Dissertation: Dublin Institute of Technology.
- Gissen, W. (2009). Professional Cooking, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. F
- Glass, S. (2005). Integrating Educational Technologies into the Culinary Classroom and Instructional Kitchen. <http://files.eric.ed.gov/fulltext/ED495295.pdf>
- 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, 9(2), 55-65.
- Hertzman, J. L. (2007), Identifying the characteristics of and quality indicators for associated degree culinary programs: A survey of educators and industry, Doctoral Dissertation: University of Nevada Las Vegas.
- Hertzman, J. ve Mass, J. (2012). “The Value of Culinary Education: Evaluating Educational Costs, Job Placement Outcomes, and Satisfaction With Value of Associate Degree Culinary and Baking Arts Program Graduates”, Journal of Culinary Science & Technology, 10: 53–74.
- http://otmlankara.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/06/25/123240/icerikler/ta_rihcemiz_136192.html?CHK=d6c3637eb9293374edd0464b3953fbb
- Kılınç, M. (2012). “Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişimleri”, E-Journal of New World Sciences Academy, 7(4): 63-73.
- Koçoğlu, E., Aküzüm, C. & Ekici, Ö. (2014). Sosyal Bilgiler Öğretmenlerinin “Yaygın Eğitim Kavramlarına İlişkin Sahip Oldukları Mental İmgeler, International Periodical For Language, Literature and History of Turkish or Turkic, 9(2), 975-991.

- Maberly C. ve Reid D. (2014). "Gastronomy: An Approach to Studying Food", *Nutrition And Food Science*, sayı: 44,4, s. 272-278.
- Miles, R. (2007). "Culinary Education: Past, Present Practice And Future Direction", 2007 Annual International CHRIE Conference & Exposition. 25-29 July, 2007 Dallas, Texas, USA.
- Oloube, N.P., & Egbezor D.E. (2012). A Critical Assessment Of The Role/Importance of Non-Formal Education To Human And National Development in Nigeria: Future Trends, *International Journal Of Scientific Research In Education*, 5(2), 71-93.
- Roger, A. (2005). *Non-Formal Education Felxible Schooling or Participatory Education?*, Kluwer Academic Publishers, Hong-Kong
- Symons, M. (2004). *A History of Cooks and Cooking*. University of Illinois Press.
- Smith, E. and Keating, J. (1997). *Making Sense of Training Reform and Competency Based Training*. Social Science Press
- Scarrow, R.M. (1981). *The Strategies Employed in the Establishment of Culinary Schools Within the United States*. Doctoral Dissertation: University of La Verne
- Sarioğlan, M., Sezen, T.S., Çetinkaya, V., & Doğan, E. (2017). A Research About The Present Situation of Graduate Level Gastronomy Education In Turkey, 8th International Congress on New Trends in Education, (18-20 May 2017), Abstracts Book, 137
- Sarioğlan, M. (2018). *Yaygın Gastronomi Eğitiminde Arz Ve Talep Etkileşiminin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma*. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Haziran 2018 Cilt 20 Sayı 1.
- Sarioğlan, M., & Sezen, T.S. (2017). Project Based Learning Approach in Fusion Cuisine Education: A Proposal, *New Trends and Issues Proceedings on Humanities and Social Sciences*, 4(1), 574-578.
- Şahin L., & Güçlü, F.C. (2010). Genel Olarak Hizmet İçi Eğitim: Ülker Şirketler Topluluğu Hizmet İçi Eğitim Süreci ve Uygulamaları, *Sosyal Siyaset Konferansları*, 59(2), 217-270

- Taşdemirci, E. (2010). Türk Eğitim Tarihi, Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık
- Titmus, C, Buttedahl, P, Ironside, D. ve Lengrand, P. (1985), Yetişkin Eğitimi Terimleri. Çeviren: F.Oğuzkan. Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.
- Tschumi, G. (1984). Useful Toil: Autobiographies of Working People From the 1820's to the 1920's. London: Penguin Press.
- Udoudj, G., Grover, K., Belcher, G., & Kacirek, K. (2017). An Investigation of Perceptions of Programme Quality Support of Adult Basic Education Programmes, Evaluation and Program Planning, 61, 106-112.
- VanLandingham, P. (1995). The Effects of Change in Vocational, Technical, and Occupational Education on the Teaching of Culinary Arts in America. <http://files.eric.ed.gov/fulltext/ED382832.pdf>
- Vigo, I.M. (2014). European Gastronomic Heritage: Cultural and Educational Aspects, Secretary of European Parliament Report.