

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ EĞİTİMİ
VE BU BÖLÜMLERDE GÖREV YAPAN AKADEMİK
PERSONELİN ANALİZİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ESRA AYCI

BALIKESİR, 2022

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ EĞİTİMİ
VE BU BÖLÜMLERDE GÖREV YAPAN AKADEMİK
PERSONELİN ANALİZİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ESRA AYCI

TEZ DANIŞMANI

DOÇ. DR. ŞİMAL YAKUT AYMANKUY

BALIKESİR, 2022

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 201912545002 numaralı Esra AYCI'nın hazırladığı Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi ve Bu Bölümlerde Görev Yapan Akademik Personelin Analizi konulu YÜKSEK LİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 13.05.2022 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ ile karar verilmiştir.

Üye (Başkan) Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU

İmza

Üye (Danışman) Doç. Dr. Şimal Yakut AYMANKUY

İmza

Üye Dr. Öğr. Üyesi Uğur SAYLAN

İmza

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.

09/06/2022

Enstitü Müdürü

Prof. Dr. Kenan Ziya TAŞ

ETİK BEYAN

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kuralları'na uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde ve ortaya çıkan sonuçlarda herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

09/06/2022

İmza

Esra AYCI

ÖNSÖZ

Günümüzde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına artan ilgi, bu alanda eğitim veren kurum ve kuruluş sayılarındaki artışı da beraberinde getirmiştir. Çok sayıda yükseköğretim düzeyinde ve farklı fakültelerin çatısı altında “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü” açılmıştır. Bu gelişme; disipline olan ilgi artışının doğal sonucu olarak görülmekle birlikte; akademik kadronun nicelik olarak yetersizliği, uygulama ve altyapı eksikliği gibi sorunları da beraberinde getirdiği gözlenmektedir. Kurumlararası koordinasyon eksikliği ve bunun doğal sonucu olarak farklı isimler ve müfredatların ortaya çıkması ve bu gelişmelere bağlı olarak ilgili bölüm mezunlarından beklenen nitelik ve becerilerin tam olarak belirlenememesi gibi farklı sorunların da ortada olduğu açıktır. Bu sorunların fark edilmesine paralel olarak bu disiplin ile ilgili çalışmaların sayısında da bir artış gözlenmektedir.

Alanyazında gastronomi ve buna bağlı olarak gastronomi eğitiminin konu alındığı çalışmalar mevcuttur. Yapılan çalışmalarda genellikle eğitimin içeriği ve ortak müfredatın oluşturulması konularının ele alındığı görülmektedir. Bu çalışma ile yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitime yönelik yapılmış çalışmaların güncellenmesi hedeflenirken ayrıca farklı bir bakış açısı getirilerek, bu düzeyde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren kurumlarda görev yapan akademik personelin nicelik olarak durumunun ortaya konması amaçlanmıştır. Ayrıca gastronomi eğitimi alan öğrencilerin ortak kazanımlarının neler ve ders planlarının içeriklerinin nasıl olması gerektiği, staj ve uygulama olanaklarının belirlenmesi, geleceğe yönelik olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren lisans düzeyindeki bölümlerin temel ilkelerinin belirlenmesi sorularına da cevap aranmaktadır. Araştırmanın kapsamını Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren devlet ve vakıf üniversiteleri oluşturmaktadır. Bu çerçevede belirlenmiş olan dört yıllık eğitim veren ve sağlıklı bilgi alınabilen 85 üniversitenin “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” adı altında yer alan 90 bölümü ve 543 akademik personeli incelenmiştir.

Yürütülen bu tez çalışmasında her zaman bana yol gösteren, desteğini ve sabrını asla esirgemeyen kıymetli hocam ve tez danışmanım değerli Doç. Dr. Şimal Yakut AYMANKUY’a; yüksek lisans eğitimime başlamam konusunda beni

yüreklendiren sayın Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY hocama, beni bu günlere getiren üzerimde çok büyük emeği olan aileme, hakkını hiçbir zaman ödeyemeyeceğim biricik anneme, her koşulda yanımda olan ve beni hep destekleyen sevgili babama, çalışmam sırasında sürekli beni motive eden, çalışmamın titizlikle bitirilmesinde her türlü katkıyı sağlayan kardeşim ve ablama sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

BALIKESİR, 2022

ESRA AYCI

ÖZET

LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ EĞİTİMİ VE BU BÖLÜMLERDE GÖREV YAPAN AKADEMİK PERSONELİN ANALİZİ

AYCI, Esra

Yüksek Lisans, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Şimal Yakut AYMANKUY

2022, 108 Sayfa

Günümüzde, dünyada ve dolayısıyla ülkemizde de giderek önemi artan, aynı zamanda etki alanı genişleyen, gastronomi bilimine olan ilginin arttığı gözlemlenmektedir. Her geçen gün yenilenen ve bünyesinde farklı alanları da barındırdığı anlaşılan gastronomi, disiplinlerarası bir bilim dalı olma yolundadır. Özellikle sosyal bilimler alanında turizm, eğitim, işletme, ekonomi, coğrafya ve hukuk gibi pek çok alanla ilişkilendirilebilirken; fen ve sağlık bilimleri alanında da mühendislikten, besin hijyeni ve teknolojilerine, beslenme ve diyetetik alanlarına kadar uzanan çok geniş ve ortak çalışma alanları içermesi ile de disiplinlerarası olma özelliğini pekiştirmektedir. Bütün bu disiplinlerle farklı noktalarda birleşen çalışma alanlarının gastronomi eğitiminde dikkate alınması ve bilhassa gastronomi eğitimi veren kurumların, ortak bir çatı altında, ilkelere birleşen, isim bazında ve bağlı oldukları fakülte, bölüm bünyesinde verilen eğitimin ortak çıktılar verebilmesi konusunda fikir birlikteliği yapabiliyor olmalarının önemi de açıktır. Tüm bu bilgilerin ışığında yürütülen bu tez çalışmasında; Yükseköğretim Kurumu'na bağlı birçok üniversitede, farklı fakülte isimleri adı altında açılan, sayıları oldukça artan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümlerinin gelişimi ile mevcut durumunun ortaya konması amaçlanmaktadır. Ayrıca bu bölümlerden mezun olan öğrencilerin ortak kazanımlarının neler olması gerektiği, mezun olanlara verilen unvan, öğretim elemanlarının ve öğretim planlarının nitelikleri, bu konu ile ilgili olarak ders planlarının içerikleri, akademik personelin nicel ve nitel olarak yeterliliği, uygulama imkanlarının ve staj olanaklarının ders planları içindeki yeri ve önemi vb. konularda kapsamlı analizler yapılarak; geleceğe dönük ortak ilkeleri belirlemek ve örnek sekiz yarıyıllık bir ders planı önerisi içeren bir çalışmanın yapılmasının gerekliliğinin fark

edilmiş olması bu çalışmanın yapılmasını da zorunlu kılmıştır. Şimdiye kadar benzer çalışmalar yapılmış olmakla birlikte; kapsam ve derinlik açısından farklılık ortaya koyarak, mevcut durumun detaylı bir dökümünün yapılması nedeniyle gelecek yıllarda bu çalışmanın tekrarlanması durumunda, gastronomi eğitiminde kaydedilen gelişmelerin karşılaştırılmasına da imkân yaratacağı düşünülmektedir. Ayrıca bölümlerde görev yapan akademik personelin analizi de alanda yapılan benzer çalışmalarla bir farklılık yaratmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Eğitim, Müfredat, Gastronomi Eğitimi, Akademik Personel.

ABSTRACT

GASTRONOMY EDUCATION AT THE UNDERGRADUATE LEVEL AND ANALYSIS OF ACADEMIC STAFF WORKING IN THESE DEPARTMENTS

AYCI, Esra

Master's Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Advisor: Doç. Dr. Şimal Yakut AYMANKUY

2022, 108 pages

In today's world, it has been observed that the interest in the science of gastronomy, which is becoming increasingly crucial in the world and thus in our country, and its sphere of influence are expanding at the same time. While it can be associated with many fields such as tourism, education, business, economy, geography and law when it is especially taken into consideration in the field of social sciences; it also reinforces its interdisciplinary character by including very wide and collaborative study areas ranging from engineering to food hygiene and technologies, nutrition and dietetics in the field of science and health sciences. It is also crystal clear that the working areas that combine with all these disciplines at different points should be taken into account in gastronomy education and that the institutions, which especially provide gastronomy education, can come together under a common roof, as being a unite in principles on the basis of names and within the faculty and department to which they are affiliated, to be able to come up with common outputs. In the light of all this information, in this thesis study, it is aimed to reveal the current situation and the development of the "Gastronomy and Culinary Arts" departments, which have considerably increased quantitatively and have been opened under the names of different faculties in many universities affiliated to the Higher Education Institution in recent years. In addition, the realization of the necessity of carrying out a study including a sample eight-semester lesson plan proposal and determining common principles for the future necessitated this study by making comprehensive analysis on the issues like what should be the common achievements of the students who graduate from these departments, the titles given to the graduates, the qualifications of the

instructors and the teaching plans, the content of the lesson plans regarding this subject, the quantitative and qualitative qualifications of the academic staff, the place of application opportunities and internship opportunities in the lesson plans and importance. Even though similar studies have been carried out until now, it is considered that if this study is repeated in the coming years thanks to the detailed analysis of the current situation by making a difference in terms of scope and depth, it will provide an opportunity to compare the developments in gastronomy education as well. In addition, the analysis of the academic staff working in the departments makes a difference with similar studies in the field.

Keywords: Gastronomy, Education, Curriculum, Gastronomy Education, Academic Staff.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	iii
ÖZET.....	v
ABSTRACT.....	vii
İÇİNDEKİLER	ix
TABLOLAR LİSTESİ.....	xii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xiv
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Problemi	2
1.2. Araştırmanın Amacı	3
1.3. Araştırmanın Önemi	3
1.4. Araştırmanın Kapsamı.....	4
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	4
1.6. Tanımlar	5
2. İLGİLİ ALANYAZIN	6
2.1. Kuramsal Çerçeve	6
2.1.1. Gastronomi Kavramı ve Tanımı.....	6
2.1.2. Disiplinlerarası Gastronomi	9
2.1.3. Gastronomi Olgusunun Tarihsel Gelişimi.....	13
2.1.4. Eğitim Kavramı	15
2.1.4.1. Örgün Eğitim	17
2.1.4.2. Yaygın Eğitim.....	18
2.1.4.3. Uzaktan Eğitim	20
2.1.4.4. Mesleki Eğitim.....	23

2.1.5. Gastronomi Eğitimi	24
2.1.5.1. Dünya’da Gastronomi Eğitimi.....	25
2.1.5.2. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi.....	27
2.1.5.3. Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	30
2.1.6. Gastronomi Eğitimi Veren Lisans Düzeyindeki Üniversiteler.....	31
2.1.6.1. Gastronomi Bölümü	38
2.1.6.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.....	39
2.1.6.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Bağlı Olduğu Yüksekokul ve Fakülteler	40
2.1.7. Lisans Düzeyinde Gastronomi Öğretim Programlarının Niteliği.....	47
2.1.7.1. Teorik Dersler	48
2.1.7.2. Uygulamalı Dersler.....	49
2.1.7.3. Staj Uygulaması.....	49
2.1.7.4. Müfredat	50
2.1.7.5. Mezun Olan Öğrencilere Verilen Unvan.....	53
2.1.8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde Görev Yapan Akademik Personel.....	54
2.1.8.1. Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Görev Yapan Akademik Personelin Nitelikleri.....	60
2.1.8.2. Akademik Personel Analizi	73
2.2. İlgili Araştırmalar	76
3. YÖNTEM.....	78
3.1. Araştırmanın Modeli	78
3.2. Veri Toplama Kaynakları.....	78
3.3. Verilerin Toplanma Süreci	79
3.4. Verilerin Analizi.....	79
4. BULGULAR ve YORUMLAR	81

5. SONUÇ ve ÖNERİLER	89
5.1. Sonuç.....	89
5.2. Öneriler.....	93
KAYNAKÇA	99

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Türkiye’deki GMS Bölümü Bulunan Devlet Üniversiteleri	31
Tablo 2. Türkiye’deki GMS Bölümü Bulunan Vakıf Üniversiteleri.....	34
Tablo 3. GMS Bölümü Bulunan Üniversiteler ve Bağlı Oldukları Birimler	41
Tablo 4. GMS Bölümü’nün Bağlı Olduğu Birimler ve Sayıları	45
Tablo 5. GMS Bölümü’nde Sıklıkla Yer Alan Dersler ve Buldukları Sınıflar	51
Tablo 6. Türkiye’deki Devlet ve Vakıf Üniversitelerinde Bulunan GMS Bölümlerinin Akademik Personel Sayıları.....	55
Tablo 7. Akademik Personel Lisans Alanları.....	61
Tablo 8. Akademik Personel Yüksek Lisans Alanları.....	65
Tablo 9. Akademik Personel Doktora Alanları	69
Tablo 10. Birinci Sınıfta Yer Alan Dersler	86
Tablo 11. İkinci Sınıfta Yer Alan Dersler	86
Tablo 12. Üçüncü Sınıfta Yer Alan Dersler	87
Tablo 13. Dördüncü Sınıfta Yer Alan Dersler.....	88
Tablo 14. GMS Bölümü 8 Yarıyıllık Ders Planı Önerisi	95

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Çok Disiplinli Gastronomi Modeli	10
Şekil 2. Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Veren Üniversitelerin Bölgelere Göre Sayı Dağılımı	36
Şekil 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bölgelere Göre Yüzdelik Dağılımı.....	37
Şekil 4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Bağlı Olduğu Birimler.....	47
Şekil 5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademisyenleri	59
Şekil 6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademisyenleri Lisans Alanları	64
Şekil 7. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademisyenleri Yüksek Lisans Alanları.....	68
Şekil 8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademisyenleri Doktora Alanları	72
Şekil 9. Akademisyenlerin Turizm Alanlarındaki Mezuniyetleri.....	74

KISALTMALAR LİSTESİ

AKTS	: Avrupa Kredi Transfer Sistemi
GMS	: Gastronomi ve Mutfak Sanatları
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
MTOK	: Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları
ÖSYM	: Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi
T	: Teorik
TDK	: Türk Dil Kurumu
U	: Uygulama
vb.	: Ve benzeri
vd.	: Ve diğerleri
YKS	: Yükseköğretim Kurumları Sınavı
YÖK	: Yükseköğretim Kurulu

1. GİRİŞ

Dünyada ve ülkemizde gastronomiye olan ilgi gün geçtikçe artış göstermektedir. Gastronomi ile ilgili konuların sık sık televizyonda yer alması, sosyal medyada trend haline gelmesi, gastronomi adına yapılan çalışmaların artması ve her şeyden önemlisi insanoğlunun var olduğu sürece, teknolojinin gelişmesine paralel olarak gastronominin yapısına ekleyeceği yeniliklerle sürekli devamlılığını sağlayan bir alan olması gastronomiyi her geçen gün daha da ileriye taşımaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm sayılarındaki ciddi yükseliş de bunun bir diğer göstergesidir. Bu ilgi ve artış beraberinde eğitime duyulan ihtiyaç ve önemi bir kez daha gözler önüne sermektedir.

Eğitimde amaçlanan, bireylerin kendilerini gerçekleştirmelerine olanak tanınacak şekilde insanlarla olan ilişkilerini, ekonomik açıdan var olan etkinlik ve vatandaş olarak gerekli sorumluluklarını geliştirmektedir (Varış, 1991, s. 26). Bu doğrultuda gastronomi eğitimi verilirken bireylere kendi öz becerilerini tanıma, sunma ve bunları geliştirme fırsatı tanınmalıdır. Gastronomi eğitiminde öğrencilerin öğrendikleri bilgileri teorikten pratiğe aktarma becerisi kazandırılmalı (Santich, 2007, s. 54) ve bu sayede eğitimde özel öğretim yöntem ve teknikleri esasına uygun olarak işlenerek dersin verimliliğinin de artırılması hedeflenmelidir.

Eğitimde verimin ve devamlılığın sağlanabilmesi adına sürekli gelişen ve değişen dünya şartları, teknoloji ve diğer tüm yenilikler göz önüne alınarak eğitim planları belirlenmelidir. Belirlenen planlar dahilinde gastronomi eğitimi daha ileri düzeyde geliştirilerek mevcut sorunlara cevaplar bulunabilir. Aynı zamanda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerine olan ihtiyaç ve öğrenci talebi gerek devlet gerekse vakıf üniversitelerini bu alanda hızlı bir şekilde yeni bölümler açmaya yönlendirmektedir ve bu doğrultuda ilgili bölümlerin sayılarında ve kontenjanlarında ciddi artışlar olduğu gözlenmektedir (Görkem ve Sevim, 2016).

Ülkemizde bulunan çok sayıda üniversite bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne yer vermektedir. Fakat bu kadar sık tercih edilen ve ilgi odağı olan bölümün eğitimine bakıldığında birtakım eksiklikler göze çarpmaktadır. Gastronomi eğitiminde planlanmış olan dersler ve bu ders isimlerinin benzerlik göstermesi sonucu ortaya çıkan isim karmaşası, akademik personelin niteliği, eğitim ve öğretim planlarında birliğin sağlanamaması, işletmelerde beceri eğitimi diğer bir adıyla staj sürelerinin değişkenliği, üniversiteler arası belirgin farklılıkların olması gibi etkenler dolayısıyla mezun olan öğrencilerde de farklı çıktılarının oluşmasına sebebiyet vermektedir. Bu bağlamda incelendiğinde lisans düzeyinde verilen gastronomi eğitiminin, niteliğinin ve akademik personelin eğitimde önemli bir rol oynadığı belirtilebilir.

Buradan hareketle gastronomi eğitiminde mevcut sorunların çözülmesi ve karışıklıkların giderilmesi adına gastronomi müfredatının önemi üzerinde durulmuş olup analizi yapılmıştır. Yapılan bu çalışmada gastronomi eğitimi ve akademik personel analizi üzerinde durulmuştur.

Çalışma beş bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırmanın problemi, amacı, önemi, kapsamı, sınırlılıkları ve tanımlar alt başlıklar halinde verilmiştir. İkinci bölümde ilgili alanyazın taranmıştır. Kuramsal çerçeve ile ilgili araştırmalara yer verilmiş olup gastronomi ve eğitim kavramı, gastronomi eğitimi, gastronomi eğitimi veren kurumlar, lisans düzeyinde gastronomi öğretim programlarının ve akademik personelin niteliği şeklinde konular incelenmiştir. Üçüncü bölümde araştırmanın modeli, veri toplama kaynakları, verilerin toplanma süreci ve verilerin analizi hakkında bilgiler verilmiştir. Dördüncü bölümde elde edilen bulgulara ve yorumlara, beşinci bölümde ise araştırmanın sonuçları ve bu sonuçlara göre geliştirilen 8 yarıyıllık ders planı önerisi sunulmuştur.

1.1. Araştırmanın Problemi

Yapılan araştırmanın problemini lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ve akademik personel analizinin çeşitli açılardan detaylı olarak incelenmesi oluşturmaktadır. Bu doğrultuda gastronomi eğitiminde mevcut durum tespiti yapılarak Yükseköğretim Kurulu'na bağlı dört yıllık gastronomi eğitimi veren devlet ve vakıf

üniversiteleri ele alınmış olup Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin bağlı olduğu fakültelerin, isimleri, sekiz yarıyıllık ders planları, öğrenim çıktıkları ve bu bölümlerde eğitim veren akademik personelin nicel ve nitel değerleri incelenerek örnek ders planı önerilmiştir.

1.2. Araştırmanın Amacı

Eğitimde ilerlemenin, başarıya ulaşmanın, program sonunda bireyde istendik davranışlar oluşturmanın, mevcut problemlerin çözülmesi ve eksiklikleri belirleyip bunların giderilmesiyle mümkün olabileceği düşüncesinden yola çıkılarak bu araştırmanın amacını, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin ortak kazanımlarının neler olması gerektiği, ders planlarının içeriklerinin nasıl olması gerektiği, staj ve uygulama olanaklarının belirlenmesi, geleceğe yönelik olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren lisans düzeyindeki bölümlerin temel ilkelerinin belirlenmesi sorularına cevap aramak oluşturmaktadır. Ayrıca akademik personelin almış olduğu eğitim ve alanları incelenerek mevcut durumun detaylı bir dökümünün yapılması nedeniyle gelecek yıllarda bu çalışmanın tekrarlanması durumunda, gastronomi eğitiminde kaydedilen gelişmelerin karşılaştırılmasına da imkân yaratmak amaçlanmaktadır.

1.3. Araştırmanın Önemi

Yapılan araştırma gastronomi eğitiminde mevcut eksikliklerin giderilmesi ve olası sorulara cevap vermesi açısından önem arz etmektedir. Gastronomi eğitimine yönelik yapılan çalışmalar bulunmakla birlikte konu ve içerik bakımından incelendiğinde kısıtlı olduğu gözlenmiştir. Dolayısıyla yapılan bu çalışmanın alanyazında ihtiyaç duyulan boşlukları doldurmasına yönelik katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bundan sonra yapılacak olan çalışmalara da fayda sağlaması, araştırmacı ve araştırmaya katkıda bulunması çalışmanın diğer bir önemle üzerinde durulması gereken kısmıdır.

1.4. Araştırmanın Kapsamı

Araştırmanın kapsamını Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren devlet ve vakıf üniversiteleri oluşturmaktadır. Belirlenmiş olan dört yıllık eğitim veren 85 üniversitenin “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” adı altında yer alan 90 bölümü ve 543 akademik personelini kapsamaktadır. 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu’ndan elde edilen veriler ışığında ve çalışmanın 2021-2022 eğitim öğretim yılını kapsamasına istinaden mevcut güncel bilgiler kullanılmış olup üniversitelerin sekiz yarıyılık ders planlarını kapsamaktadır.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

ÖSYM 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu’ndan elde edilen bilgiler doğrultusunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan 94 üniversitenin olduğu tespit edilmiştir. Ancak araştırma Türkiye’de yer alan GMS Bölümü mevcut olan dört yıllık devlet ile vakıf üniversiteleri ve akademisyenleriyle sınırlandırılmıştır. Kırgızistan ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde bulunan üniversitelerin, akademik personel ile ders planlarına erişim sağlanamadığından kapsam dışı bırakılmıştır. Bu doğrultuda gastronomi eğitimi veren 85 üniversite ile çalışma sınırlandırılmıştır.

85 üniversitede 90 bölümü bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bazı üniversitelerde yeni açılmış olması, sadece birinci sınıf ders planının hazırlanması ve sekiz yarıyılık ders planının tam oluşturulmaması gibi eksiklikler de göz önüne alındığından araştırma, 83 üniversite ile 87 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders planı ile sınırlandırılmıştır. Bu bölümlerde görev yapan 543 akademik personel bulunmaktadır. Ancak bazı akademik personelin eğitim bilgilerine ulaşamadığından 502 akademik personel dikkate alınmıştır. Ders planları ve akademik personel sayıları ile ilgili elde edilen bilgiler üniversitelerin web siteleri ve bölüm başkanlarının yazılı ifadeleri ile sınırlı kalmaktadır.

1.6. Tanımlar

Gastronomi: Yiyecekleri hazırlarken belirli bölgelerin mevcut pişirme yöntemleri kullanılarak yemek ile kültür arasında ilişkinin kurulması ve böylelikle hazırlanmış olan yiyecekleri sunma sanatına denir (http-1).

Gastronomi Eğitimi: Çeşitli kademelerde verilen bu eğitim yapılan çalışmada 4 yıllık lisans programı dahilinde alınan gastronomi eğitimini kapsamaktadır.

Lisans: Ortaöğretim sistemine dayalı olan ve en az sekiz yarıyılık programları kapsayan bir yükseköğretimdir (http-2).

Fakülte: Üniversiteye bağlı olan ve yüksek düzeyde eğitim öğretim faaliyetleri içeren bir yükseköğretim kurumudur (http-2).

Yüksekokul: Fakülte veya doğrudan rektörlüğe bağlı olarak çalışmalar sürdüren bir yükseköğretim kurumudur. Bu kurum belirli bir mesleğe yönelik eğitim öğretim faaliyetlerine ağırlık vermektedir (http-2).

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu: Üst seviyede uygulayıcı meslek elemanı yetiştirerek faaliyetlerine devam eden bir yüksek öğretim kurumudur (http-3).

Ders Planı: Araştırma kapsamında derslerin 8 yarıyılık öğretim döneminin planlanmasıdır.

Öğrenci: Araştırma kapsamında lisans düzeyinde GMS Bölümü'nde öğrenim gören öğrencileri ifade etmektedir.

Akademik Personel: Araştırma kapsamında GMS Bölümü'nde dersleri yürüten öğretim elemanlarını ifade etmektedir.

Uzaktan Eğitim: Öğrenenler ile öğreticinin fiziksel olarak ayrı olduğu, önceden planlanan, özel öğretim teknolojileri gerektiren açık erişimli bir öğrenme olarak tanımlanmaktadır (http-4).

Mesleki Eğitim: Toplumsal hayat içerisinde ihtiyaç duyulan her alan ve mesleklerde nitelikli eleman yetiştirilmesi amacı ile gerekli olan bilgi ve becerilerin verildiği bir eğitim türüdür (http-5).

2. İLGİLİ ALANYAZIN

2.1. Kuramsal Çerçeve

Çalışmanın bu bölümünde gastronomi kavramı, gastronomi eğitimi, gastronomi olgusunun tarihsel gelişimi ele alınmış olup literatür taraması yapılmıştır. Dünya’da ve Türkiye’de gastronomi eğitiminin mevcut konumu hakkında bilgilere yer verilirken akademik personelin analizi de detaylı olarak incelenmiştir.

2.1.1. Gastronomi Kavramı ve Tanımı

Gastronomi kelimesi etimolojik olarak Yunan dilinde mide anlamına gelen “*gastros*” ve kanun anlamına gelen “*gnomos*” sözcüklerinden meydana geldiği bilinmektedir (Kivela ve Crotts, 2006, s. 355). Kavramın kökenleri her ne kadar eski Yunancada belirtilmiş olsa da bu tanımlar gastronomi kelimesini sadece etimolojik açıdan açıkladığı için zayıf kalmaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018, s. 524).

Gastronomi, yiyecek ve içecek ile ilgili kullanılan malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini anlatmakla birlikte onların diğer mutfak kültürleri ile olan benzer ve farklı yanlarını ortaya çıkaran bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır. Bunu yaparken de tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışmaktadır (Akgöl, 2012, s. 17).

Eren’e (2007) göre gastronomi, içerisinde barındırmış olduğu tüm sanatsal ve bilimsel faktörler ile tarihsel gelişim süreçlerinden başlayarak yiyecek içeceklerin tüm incelikleriyle ele alınarak detaylı bir şekilde anlaşılmasıdır. Ayrıca bunların anlaşılması, uygulanması ve gelişimine katkı sağlayarak günümüz dünya şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsamaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 80).

Hegarty ve O’Mahony (2001) ise gastronomiyi tanımlarken yeme içme kültürü çerçevesi dahilinde yiyeceği hazırlarken kullanılan malzeme ve tarifleri hazırlama,

pişirme, sunma tekniklerini kullanarak, yiyeceğin çeşitlilik ve miktarını, sevilen ve sevilmeyen tatları, yiyecek sunumuyla alakalı gelenek, görenek ve inanışları, kullanılan araç ve gereçleri içinde barındıran bir kavram olduğu ifadelerine yer vermektedir. Yazıcıoğlu ve Özata (2018) ise içinde sanat ile bilim barındıran kavramı gastronomi olarak tanımlamaktadır.

TDK gastronomi tanımını iki farklı şekilde açıklamıştır. Bunlardan ilki “yemeği iyi yeme merakı” diğer kavram ise “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak belirtilmiştir. Gastronomide çok fazla tanıma denk gelmek mümkündür bunlardan bir diğeri de yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi, iştah açıcı yiyecekleri hazırlayarak bunları sunma sanatıdır. Bunun yanı sıra belirli bölgelerin pişirme yöntemleri ve iyi yeme biliminin incelenmesi olarak da ifade edilmektedir (TDK, 2021).

Modern gastronominin babası olarak anılan Jean Anthelme Brillat-Savarin, gastronomiyi insan hayatta olduğu sürece insanla ilgili olan her şeyin, akla dayanan anlayışı ve çalışması (Öney, 2016) olduğunu ifade ederken M. Çavuşoğlu ve O. Çavuşoğlu ise “insan refahı ve gıdayla ilgili her konuda sağlanan kapsamlı bilgi birikimi” ifadesini gastronomi tanımı için kullanmışlardır (M. Çavuşoğlu ve O. Çavuşoğlu, 2018, s. 638).

Gastronomi, insan beslenmesiyle ilgili olan tüm disiplinleri kapsayan ve onları sentezleyen bir bilimdir. Aynı zamanda bu beslenme ile ilgili olan her şeyin sistematik bir şekilde incelendiği anlamlarını ifade etmektedir (Öney, 2016, s. 195).

Bunların yanı sıra gastronominin elbette sanatsal bir boyutu da bulunmaktadır. Aynı zamanda toplumun yaşam tarzını yansıtan gastronomi, kuşaktan kuşağa da aktarılan kültürel bir ögedir (Ekşi, 2018). İyi yemek yeme sanatı veya iyi yemek bilimi olarak da tanımlanan gastronomi, yıllar içinde gelişim ve değişim göstererek “yemek geleneklerinin sosyal, ekonomik ve coğrafi açıdan bir bütün içinde gelişimlerini inceleyen ve çalışan alan” şeklinde daha geniş bir ifade ile açıklanmıştır (Güzel ve Apaydın, 2016).

Gastronomi sadece “yemek yapmak” değildir. Gastronomi de muhtemel olan en iyi beslenme ile insan hayatının korunmasını ve yaşamdan tat almasını mümkün kılmak gastronomi amaçları arasında çok önemli bir yere sahiptir (Kemer, 2011, s. 5).

Öte yandan bir ülkenin veya bölgenin yiyeceklerini ve içeceklerini, yiyecek hazırlama tekniklerini tanımlayan gastronomi, (Kivela ve Crofts, 2006, s. 355) sadece bunlarla sınırlı kalmayıp aynı zamanda ideolojik, kültürel, ekonomik, siyasi yapılar içerisinde de kendine yer bulmaktadır (Çalışkan, 2013, s. 40). Tarih, kimya, biyoloji, edebiyat, müzik, antropoloji, jeoloji, tarım bilimi, felsefe, psikoloji ve sosyolojiden bir anlayış ve değerlendirme içerdiği belirtilmektedir (Kivela ve Crofts, 2006, s. 355). Bu bağlamda gastronomiyi çok farklı disiplinler içerisinde görmek mümkündür. Çünkü gastronomi açıkça belirlenmiş sınırları olmayan bir alandır (Hatipoğlu, 2010, s. 5).

Bir diğer anlatımla gastronomi genel ifadeyle “iyi yemek yeme sanatı veya bilimi” olarak tanımlanmaktadır (Tütüncü, 2019, s. 94). Yapılan bu tanım biraz daha seçkin bir anlam taşımakta olup tadımcı olabilme yolunda gastronomiyi bir araç olarak değerlendirmektedir (Samancı, 2020, s. 92). Diğer bir tanım yakın bir ifade olsa da daha kapsamlıdır; gastronomi yiyecek ve yeme-içme bilimidir ve bu doğrultuda sanat ve kültür felsefesiyle de ilişkilendirilmektedir (Öney, 2016).

Gastronomi, yiyecek ve içekten en iyi şekilde zevk almak olarak ifade edilmekte iken aynı zamanda da yenilen ve içilen her şeyi içine alan geniş kapsamlı bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002). Aynı şekilde gastronominin tek bir disiplin statüsüne sahip olmadığı belirtilirken birçok farklı disiplinin katılım sağlamasının gerekliliği ifade edilmektedir. Bu doğrultuda gastronomi çalışmalarının gıda teknolojisi ve şarap bilimi gibi alanlarla bağlantılı olduğuna vurgu yapılmaktadır (Avison E.D., 1997).

Yapılan açıklamalara bakıldığında gastronominin çok sayıda tanımına ulaşmak mümkündür. Gastronomi, sadece insan hayatını devam ettirebilmek adına yeme içme eylemini içermemektedir. Odak noktası insan ve estetik olan çok kapsamlı ve kapsayıcı özellikteki gastronomi; yeme içme eylemine konu olan tüketim anında ne yenildiğinin çok daha ötesinde bir anlam taşımaktadır (Öney, 2016, s. 194). Genel olarak bu bağlamda yapılan ifadeler bakıldığında gastronomi yeme, içme, kültür, sanat, tarih, sosyal, ekonomi ve coğrafya gibi birçok farklı alanlara değinildiği görülmektedir. Dolayısıyla gastronomi yapısı itibarıyla geniş bir yelpazeye sahip, disiplinlerarası özelliği olan ve bünyesinde farklı disiplinlere yer veren bir bilim alanıdır.

2.1.2. Disiplinlerarası Gastronomi

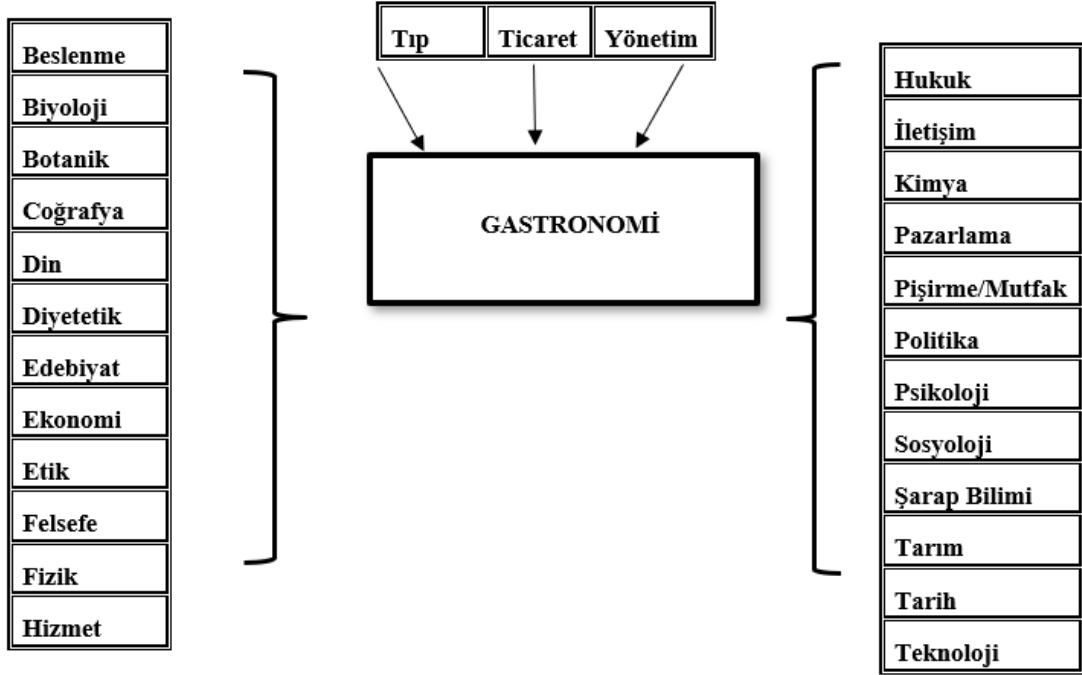
Gastronomi alanında farklı disiplinlerde uygulanan teknik ve araçlardan faydalanılmaktadır. Böylelikle gastronomi de bilgi ve birikim yaratarak önemli gelişmeler kaydedilebilmektedir. Bir diğer ifadeyle; gastronomi disiplinlerarası bir bilim dalıdır (Y. Aymankuy ve Güdü Demirbulat, 2017, s. 224). Günümüzde gastronomi kavramına bakıldığında güzel sanatlar, sosyal bilimler, doğa bilimleri ile ilişkilendirilmekte olup gastronomi denildiğinde de fizik, kimya, yemek tarihi, kültürü, mutfak antropolojisi, farklı yerel ve toplumsal düzeyde kültürel ilişkileri ve iletişimleri ifade etmektedir (Santich, 2007).

Gastronomiyi aıklarırken bu kavramı tam olarak anlamak oldukça önemlidir. Gastronomi sadece yemek, yemek pişirmek, yemeği tat açısından değerlendirmek veya iyi yemek sanatı anlamlarını ifade etmez. Aslında yemek pişirme eylemi, pişirme teknikleri doğrudan ‘‘mutfak sanatları’’ terimiyle ilişkilidir. Gastronomi terimi, yeme-içme eylemine daha kavramsal bir bakış açısı sunarak bütüncül bir yaklaşım sergilemektedir (Samancı, 2020, s. 92).

Gastronomi disiplinlerarası olma özelliğinin yanı sıra diğer disiplinlerden gelen bilgileri yeni anlayışlar geliştirilerek uyum sağlamayı ve her birinin arasındaki bağlantıları incelemeyi amaç edinmektedir. Gastronominin bünyesinde farklı alanlara yer verdiği, başta sosyal bilimler olmak üzere birtakım disiplinlerin gastronomiye katkıda bulunduğu belirtilmektedir (Scarpato, 2002). Bu bağlamda incelendiğinde gastronomi sadece iyi yemek arayışını, lezzetli ve güzel olan yemeğe değer vermeyi ifade etmez. Gastronomi yiyeceğin en ham halinden başlayıp tüketim için hazır hale getirilmesine kadar hatta tüketim boyutundan sonraki süreçleri de kapsamaktadır. Bu sebeple gastronomi; coğrafya, tarım, ziraat, etnobotanik, işletme, ekonomi, gıda bilimi, aşçılık, kimya ve beslenme bilimini; tüketim Şekilleri, zihinsel algılar ve kültür bağlamında psikoloji, sanat, tarih, sosyoloji ve antropoloji gibi birçok disiplinlerden beslenen bir alan olma özelliği taşımaktadır (Samancı, 2020, s. 93).

Farklı disiplinlerin gastronominin değişik bir boyutunu gün yüzüne çıkararak, doğasının anlaşılmasında araştırmacılara ve eğitimcilere katkı sağladığı söylenilmektedir (ney, 2016, s. 195). Gastronomi, yapısında çok fazla sayıda disipline yer vermektedir. Bu disiplinler beslenme, biyoloji, coğrafya, din, edebiyat,

ekonomi, politika, felsefe, fizik, kimya, iletişim, teknoloji ve daha birçok alan ile etkileşim halinde olup varlığından söz ettirmektedir. Gastronominin çok fazla sayıda disiplin ile entegre olması içeriğinin geniş ve alanının büyük olması sebebi ile aşağıda bulunan Şekil 1’deki görselde diğer disiplinlerle birlikte verilmiştir.



Şekil 1. Çok Disiplinli Gastronomi Modeli

Kaynak: Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.

Şekil 1’de gösterildiği gibi gastronomi fizikten kimyaya, beslenmeden diyetetiğe, hukuktan politikaya çok sayıda ve daha fazla farklı alanlar ile ilişkili olabilmektedir. Sadece gastronomi tarihi, kültürü ve tarımı ile sınırlı kalmayıp tıp, din, psikoloji, sosyoloji, teknoloji, biyoloji ve ekonomi gibi alanlarla da etkileşim halindedir. İşte bu yüzden ki gastronomi her geçen gün daha farklı bir alan ile yeniden gelişim göstermekte ve ilerleme kaydetmektedir. Bünyesinde bu kadar fazla disipline yer veren gastronomi, disiplinlerarası bir alan olduğunu bir kez daha gözler önüne sermektedir.

Gastronomi Tarih İlişkisi: Tarih bilimi, mutfakta kullanılan araç gereçlerin evrimi anlaşılmasına çalışıldığında gastronomiye yol gösterici olabiliyor (Akgöl, 2012,

s. 22). Önceki devirlere ilişkin yazılı veya sözlü kaynaklara ulaşılarak toplumsal kimlik, bulgu ve fikirler incelenmektedir. Bir grup ya da topluluk belirlenen koşullara göre ifade edilen bir kimlik ile ortaya çıkarılmaktadır. Sonuca ulaşabilmek adına geçmişten günümüze ulaşan sanat eserleri, yazıtlar, araç gereçler, film veya fotoğraflar kaynak olarak gösterilmekte ve kullanılmaktadır. Yapılan arkeolojik çalışmalar içerisinde de ilk sıralarda yer alan beslenme türü ile şekilleri gastro-tarih tanımlaması için mühim bulgular arasında yer almaktadır (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017, s. 756).

Gastronomi Din İlişkisi: Toplumların benimsemiş oldukları dini, kendilerine has görüş ve ritüellerinden oluşmaktadır. Dolayısıyla insanlar da bağlı oldukları bu dinin gereklerine göre davranışlar sergilemektedirler. Bu doğrultuda din insanların yemek kültürünü de etkilemiştir. Yiyecek alışkanlıklarını şekillendiren etkenlerin çoğunluğu dinsel yasalardan meydana gelmektedir (Hatipoğlu, 2010, s. 27).

Gastronomi Diploması İlişkisi: Gastronomi diploması ilişkisi incelendiğinde gastrodiplomasiden söz etmek gerekir. Gastrodiploması, mide yoluyla kalpleri ve zihinleri kazanma eylemi olarak açıklanmaktadır. Gastrodiploması, yabancı kültürü zevk ve dokunuşa somut hale getirmek için ulus markalaşmasını sağlayan bir diploması şekli olarak tanımlanmaktadır (Rockower, 2012; Güleç ve Şimşek, 2019, s. 487).

Gastronomi Sanat İlişkisi: Gastronominin kuşkusuz sanatsal bir boyutu da bulunmaktadır (Ekşi, 2018). Gastronominin sanat ve estetikten beslenmiş olduğu görülmekte olup aynı zamanda sıkı ilişkiler içerisinde bulunarak gastronomi de estetik olgusunun da varlığından söz edilmektedir (Kefeli vd., 2019, s. 198). Gastronominin sanat ile ilişkisine vurgu yapan araştırmacılar, bu ilişkide yeme içmenin estetik yönüne atıfta bulunmaktadırlar. Yemeğin sadece tüketim amacıyla değil bununla birlikte statü, ritüel ve estetik amaçlarla da üretildiği ve tüketildiği; gastronominin de bir tür güzel sanatlar faaliyeti olarak kabul edilebileceği düşünülmektedir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018, s. 526).

Gastronomi Fizik İlişkisi: Özellikle moleküler gastronomide görüldüğü üzere yemekle bilimi bir araya getirerek yiyeceklerin pişme sırasında birbirlerine dönüşümlerini incelemek olarak ifade edilmektedir (Cömert ve Çavuş, 2016, s. 120).

Gastronomi Coğrafya İlişkisi: Gastronomi coğrafya ilişkisi, kendi içerisinde disiplinlere göre sınıflandırılmaktadır. Bunlar: Fiziksel, insani, medikal ve ekonomik coğrafyadır. Fiziksel coğrafya iklim bölgeleri, sıcaklık, jeoloji, doğal bitki örtüsü, arazi ve su gibi konular ile ilgilenmektedir. İnsan coğrafyası nüfus değişimleri, göçler, kültür ve gelenekleri ele alırken medikal coğrafya da sağlık, bölgelerdeki beslenme alışkanlıkları ve toplum sağlığını tehlike altında bırakan hastalıklarla ilgilenir. Son olarak ekonomik coğrafya ise tarım ile ürün üretimlerinin detaylı olarak incelenmesini içermektedir (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017, s. 757).

Gastronomi sadece lezzetli yiyeceklerin yapıldığı bir alan değil disiplinler arası oluşu ile bilimsel ve kültürel özelliklerin yanı sıra sorgulayan, araştıran, yeniliklere açık yaratıcı zihinlerin bilgileriyle donatılmış bir bütündür. Gastronomi bilimi, çok sayıda disiplinle ilişkilidir. Bu bilim, birçok bilim dalıyla ve sanatsal disiplinle tanımlanmaktan öteye birçok bilim dalı ve sanat disiplinini kapsayıcı bir konumlandırmaya tabi tutarak incelenmesi ifadelerini içermektedir (Bulut, 2019, s. 213).

Gastronomi alanında yapılan çalışmalar multidisipliner perspektif olarak tanımlanan konuları kapsamakla birlikte sosyal bilimler, fen bilimleri ve sağlık bilimleri gibi geleneksel disiplinlerin de gastronominin gelişimine katkı sağladığı görülmektedir (Aldemir, 2021). Bu bağlamda diğer disiplinlerle ilişkisi olan gastronomiyi, mutfak kültürü içinde yer alan yiyecek ve içeceklerin, lezzetlerini, görsel açıdan görünüşlerini ve bunlar arasındaki ilişkiyi inceleyen; bunları araştırarak bu aktiviteye katılanlar açısından sanatsal bir etkinlik olarak ifade edilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016, s. 89).

Türkiye’de akademik olarak ise gastronomi kavramı en fazla turizm çerçevesi içinde anlamlandırılarak araştırmalarda kendine yer bulmuştur (Samancı, 2020, s. 92). Yapılan araştırmaların çoğunluğunun gastronomi turizmi konuları üzerine olması da bunun bir göstergesidir. Aynı zamanda GMS Bölümü’nün çoğunlukla Turizm Fakültesi çatısı altında yer almış olması da bunu destekler niteliktedir. Ancak disiplinler arası olan gastronomi bilimini bu şekilde tek bir kalıba sığdırmak pek mümkün değildir.

2.1.3. Gastronomi Olgusunun Tarihsel Gelişimi

Yeme içme gereksinimi insanların hayatlarını devam ettirebilme sürecinde çok önemli bir yere sahiptir. Bu gereksinim Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde de giderilmesi gereken en önemli ihtiyaçların başında yer almaktadır (Y. Aymankey ve Sarıoğlan, 2007). Bu sebeple yeme içmenin tarihçesi ilk insanlığa dayanmaktadır. İnsanoğlu var olduğu sürece hayatta kalabilmek için bir şeyler yemek veya içmek durumundadır.

Ateşin bulunmasıyla birlikte insanlar yemeklerini pişirmeyi öğrenmiş, lezzetlerini arttırmak amacıyla da birtakım yöntemler geliştirmeye başlamışlardır. Gerçek anlamda yemek pişirmenin temelleri Mezopotamya'da atılmış olup zaman içerisinde Anadolu ve Çin mutfağı olarak gelişim gösterdiği bilinmektedir (Özdemir ve Altiner Dülger, 2019, s. 2). İnsanlığın var olmasıyla birlikte başlayan ve temel hayatta kalma ihtiyaçları içerisinde kendine yer bulan yeme-içme etkinlikleri aslında "Gastronomi" faaliyetlerinin de başlangıcı olarak ifade edilmektedir (Yurday ve Kingir, 2019, s. 320).

Fransız hukukçu ve siyasetçi Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından gastronomiye ilişkin ilk resmi çalışmanın gerçekleştirildiği bilinmektedir. 1825'te "La Physiologie Du Gout" isimli çalışma İngilizceye "The Physiology of Taste" olarak tercüme edilmiştir (Özşeker, 2016, s. 6-7). 2016 yılında da kitabın Türkçeye çevrildiği hali "Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler" adı ile Türk gastronomi yazınına kazandırılmış olduğu bilinmektedir.

Tarihi sürece bakıldığında ise gastronomi alanındaki önemli noktalardan birisi de 1765'te Paris'te ilk restoranın açılmasıyla birlikte "yaşamak için yemek yeme" algısının dışına çıkılmış olduğu ifade edilebilir (Dilsiz, 2010, s. 9). Tarihi gelişmeler gastronomi kavramının oluşmaya başladığını göstermiş olsa da gastronomi kelimesi ilk olarak Arcestratus'a ait olan aynı zamanda ilk yemek kitabı olarak kabul edilen "Gastronomi" adlı bir şiirde varlığından söz ettirmektedir (Algün, 2016, s. 10).

Arcestratus'un "Gastronomi" adlı şiirindeki "pancar yaprağında yılan balığı" tarifi günümüzün "asma yaprağında sardalya balığı" tarifini hatırlatmaktadır. Aynı zamanda şiirde muhabbet sofralarının nasıl olması gerektiğine de değinilmektedir (Gürsoy, 2013, s. 19):

“Bir sofrada otursun üç
Bilemedin dört kişi
Haydi olsun beş en fazlası
İşte o zaman yer yok sohbeta
Karın doyurulur sadece
Hücuma kalkarlar tabağa
Düşmana saldırır gibi.”

Bazı tarihçiler İÖ 4.yüzyılda yaşamış olan Yunan şair Arcestratus’un yazdığı bu şiirin ilk yemek kitabı olduğunu belirtmişlerdir. Fakat şiir olarak yazıldığı için bunu kabul etmeyenlerde bulunmaktadır (Gürsoy, 2013, s. 18-19).

Tarih boyunca yaşanan gelişmeler ve yenilikler gastronominin bugünkü şeklini almasında rol oynamaktadır. Toplumların kültürleri ile tarihsel süreçleri birbirleriyle bağdaştıran bir araç olarak karşımıza çıkan gastronomi, uzun bir yol alarak geçmişten bugüne ulaşmıştır (Aldemir, 2021, s. 3).

Gürsoy’a (2013) göre gastronominin tarihsel gelişimi 8 önemli devrimle şekillenmektedir:

1. Pişirmenin icadı.
2. Yemek yeme eyleminin sosyal bir olgu olarak ritüel haline getirilmesi.
3. Hayvanların evcilleştirilmesi.
4. Tarımın başlaması.
5. Yemeğin sosyal farklılaşma aracı olarak görülmesi.
6. Besinlerin uzak mesafelere taşınmasıyla ortaya çıkan kültür alışverişi ve bunun etkileşim-değişim süreci.
7. Amerika’nın keşfi ve ekolojik devrim.
8. Besinlerin endüstriyel olarak işlenmesi.

Gastronominin tarihsel gelişimine büyük ölçüde önem katan olgu, pişirmenin icadı olarak belirtilmektedir. Devamında yemek yemenin artık sosyal bir olgu haline geldiği ve bunun ritüelleştirilmesi aynı zamanda hayvanların evcilleştirilmesi ve tarımın başlaması da diğer devrimler arasında yer almaktadır. Yemek yemenin sadece

karın doyurmak değil sosyal farklılaşma aracı olarak görülüyor olması, yiyeceklerin bir yerden başka bir yere götürülmesi bunların uzak mesafelere taşınmasıyla ortaya çıkan kültür alışverişi ve bunun doğal bir sonucu olan etkileşim ve değişim süreci yine gastronominin tarihsel gelişimine katkı sağlamıştır. Son olarak ise Amerika'nın keşfi, ekolojik devrim ve besinlerin endüstriyel olarak işlenmesi yer almaktadır (Gürsoy, 2013).

2.1.4. Eğitim Kavramı

Eğitim kelimesi İngilizce karşılığı olan “education” Latince de ise beslemek anlamını ifade eden “educare” ve dışarı koymak, çıkarmak, bir tarafa doğru götürmek anlamlarına denk olan “educere” kelimelerinden türetildiği bilinmektedir (Duman, 2003: 2). Türkçe'nin eski kaynaklarına bakıldığında ise eğitim sözcüğü “iğit” şeklinde kullanılmıştır. “İğit”, “yetiştir, besle, özen göster, bak” anlamlarına sahip olurken “iğitgen” eğitimci anlamında “bedeni ve ruhu besleyen” ifadelerini karşılamaktadır (Börekçi, 2000, s. 205; Duman, 2003, s. 3).

Bununla birlikte eski Türkçede “terbiye” kelimesiyle ifade edilen eğitim, toplum içerisinde güzel konuşan, ahlaklı olan aynı zamanda hal, hareket ve tavırlarıyla benimsenen kişiye terbiyeli denmekte iken bu durumun aksi olan kişiye ise terbiyesiz denmekteydi. Bu doğrultuda incelendiğinde eğitim, insan davranışlarının istenen özelliklere dönüştürülmesi şeklinde ifade edilmektedir (Özkan, 2006, s. 35).

Bir diğer tanıma göre eğitim kelimesi “eğmek” eyleminin kökünden türetilmiş olup eğitim kavramı “eğmek”, “biçim vermek” manalarını ifade etmektedir. Söz konusu eğitimde, değiştirme ve biçimlendirme üzerinde durulmaktadır. Bu doğrultuda eğitim tanımlanırken; bireyin davranışını değiştirme ve yeniden biçimlendirme süreci şeklinde ifade etmek yanlış olmayacaktır (Kızılloluk, 2007, s. 22). Eğitim bir ülkenin ekonomik, siyasi ve toplumsal yönden gelişmesini sağlayan en önemli yapı taşlarından biri olarak ifade edilmektedir (Koçer, 2001, s. 7).

Eğitim kavramı pek çok kişi veya kurum tarafından farklı şekillerde tanımlanmıştır. Durkheim'a göre eğitim, çocukta fiziksel, entelektüel, ahlaki durumların açığa çıkarılması ve bunların geliştirilmesi hallerini içermektedir. Ona

göre eğitimin görevi, genç kuşağı yönetimli bir biçimde toplumsallaştırmaktır (İnal, 2019, s. 512).

Gökalp'in (1992) tanımına göre ise toplum içerisinde yetişmiş neslin, yetişmekte olan nesiller üzerinde var olan etkisidir. Eğitim bir süreçtir ve bu süreç bireyin davranışlarını değiştirme sürecidir. Eğitim yolu ile bireyin amaçları, bilgileri, davranışları, tavırları, ahlâk ölçüleri değişebilmektedir (Varış, 1981). Eğitim, bireyin hareketlerinde kendi yaşantısı yolu ile bilerek ve isteyerek değişiklikler meydana getirme süreci olarak tanımlanmaktadır (Ertürk, 1972, s. 12).

Eğitim, okul, kurs ve üniversiteler aracılığı ile bireylerin hayatı boyunca ihtiyaç duydukları bilgi ve becerilerin sistematik bir şekilde verilmesi olarak ifade edilmektedir. Kişinin yaşamış olduğu toplum içerisinde değeri olan, yetenek, tutum ve davranış şekillerini geliştirdiği süreçlerin tamamını kapsamaktadır (http-6).

Eğitim, sosyal bir süreçtir. Bu süreç içerisinde bireylerin inançlarını, toplumun standartlarını ve yaşama yollarını kazanmasında etkili olmaktadır. Aynı zamanda eğitim için önceden planlanmış ilkeler doğrultusunda bireylerin davranış ve tutumlarında birtakım değişiklikler sağlamaya yarayan etkiler dizisi tanımını yapmak mümkündür (Arslan, 2009, s. 12).

Bir süreç olarak değerlendirilen eğitim, doğum öncesinden başlar ve ölene kadar devam eder. Böylelikle bireyin eğitim süreci yaşam ile birlikte başlayarak ölümlerle birlikte sona eren bir zaman dilimi içerisinde gerçekleşmektedir (Bahar, 2017, s. 1).

Eğitim ile ilgili planlı olan tüm faaliyetler, belirli bir amaca ulaşmak ve belirli işlevleri yerine getirmek adına yapılmaktadır. Eğitim sistemleri belirlenmiş olan eğitim felsefelerine göre hareket ederler. Bu felsefeye göre teorik olarak yetiştirilmesi düşünülen bir insan tipi ve oluşturulmak istenen bir toplum modeli bulunmaktadır (Şişman, 2007, s. 19).

Genel anlamı ile eğitim, bireyleri belirli bir amaca veya amaçlara göre yetiştirme süreci olarak ifade edilmektedir. Bu süreçten geçen bireylerin kişiliği değişebilmektedir. Bu değişim ise bireyin kazanmış olduğu bilgi, beceri, tutum ve değerler yolu ile gerçekleşmektedir (Coşgun, 1994, s. 3). Birey yaşamında tüm hayatı

içerisine alan bu süreç, içinde yaşanan topluma göre değişiklik gösterebilmektedir (Özkan, 2006, s. 35).

Davranış değişikliği konusunda her okul veya her öğretmen kendi isteğine göre hareket edip kendi düşündüğü veya savunduğu ideoloji çerçevesinde şahsi siyasal ve dinsel tercihleri doğrultusunda hiçbir insanı biçimlendiremez. Eğitimin önceden belirlenmiş amaçları bulunmaktadır (Kızılloluk, 2007, s. 22) ve bu amaçlar doğrultusunda hareket edilmelidir. Eğitimin amaçlarından biri de bireylerin toplumsal değişimlere uyum sağlayacak şekilde eleştirici bir akıl geliştirmesi olmalıdır (Tezcan, 1985, s. 222). Eğitimin amaçları konusunda çeşitli fikirler mevcuttur. Bu fikirler dönemlere, toplumlara, ülkelerin yönetim ve eğitim felsefelerine göre farklılık gösterebilmektedir (Şişman, 2007, s. 19).

Eğitim kavramının tanımları incelendiğinde, kavramın çok değişik şekillerde ifade edildiğini görülmektedir. Bu değişiklikler başta eğitimin soyut bir kavram olmasından kaynaklanmaktadır. Bunun yanı sıra kapsam açısından incelendiğinde çok geniş bir alanda olması ve dinamik bir süreci içerisinde barındırması, eğitimin birbirinden farklı teorik temellere dayanması da görülmektedir. Tanımların hepsi birbirinden farklı olmasına rağmen tamamının ortak yönü şunu ifade etmektedir; “eğitim, bireyin bilgi, beceri, tutum ve davranışlarında değişiklik meydana getirme sürecidir” Bu bağlamda eğitimi genel olarak tanımlamak gerekirse “bireye davranış kazandırma süreci” şeklinde tanımlamak mümkündür (Özkan, 2006, s. 35).

Gökalp’e (1992) göre eğitim iki çeşittir. Birisi örgün eğitim, diğeri ise yaygın eğitimidir. Türk literatüründeki bu ayrımı ilk kez o yapmıştır (Tezcan, 1985, s. 25). Ülkemize bakıldığında da 1739 sayılı Milli Eğitim Temel Kanunu ile Türk eğitim sistemimiz 1973 yılında örgün eğitim ve yaygın eğitim olmak üzere iki bölümden oluşturulmuş olup bu bölümler birbirinin tamamlayıcısı olarak kabul edilmektedir (Çatal, 2019, s. 30).

2.1.4.1. Örgün Eğitim

Okulda, planlı ve belli başlı yöntemlere göre plan çerçevesi dahilinde yapılan eğitimidir (Çökerdenoğlu, 2020, s. 14). Belirli bir yaş aralığındaki bireylere belirli bir süre ve düzen içerisinde verilen aynı zamanda önceden planlanmış çerçeveler

dahilinde oluşturulan programlar ile okul ortamında yer alan eğitimidir. Örgün eğitim, okul öncesi eğitimi, ilköğretimi, ortaöğretimi ve yükseköğretimi kapsamaktadır (Kaya, 2019, s. 11).

Örgün eğitim, resmiyette daha önceden planlaması yapılan ve bu doğrultuda düzenlenen bir eğitimidir. Bu eğitimde öğretmenin ve öğrencinin neler yapması gerektiği, görev ve sorumlulukları açıkça belirtilmiştir. Eğitimde öğretmenin amacı, öğrenciyi yönetmeye çalışarak sorumluluk bilinciyle hareket etmek olurken öğrencinin amacı ise yazılma ve alınma ile ilgili işlemlerin yerine getirilmesini kapsamaktadır (Güleç vd., 2012, s. 35).

Örgün eğitim, kurumsal olarak tasarlanmış, müfredatı bulunan ve istendik öğrenmenin geliştirilmesi adına kullanılabilecek süreç ve araçların çözümlenmesini, tasarlanmasını ve geliştirilmesini amaçlamaktadır. Eğitim bu amacı gerçekleştirirken tüm eğitimsel faaliyetleri göz önünde bulundurmaktadır (Dindar, 2009, s. 33).

Örgün eğitim faaliyetleri, tipik olarak okullarda yer almaktadır. Okulun başlıca amacı, örgün eğitimi yürütmek olan bir kuruluştur. Okulda öğrenen rolünde olan kişiler “öğrenciler” olarak adlandırılırken eğitici rolünde olan kişiler ise “öğretmenler” olarak isimlendirilmektedir (Laska ve Gürbüz Türk, 2019, s. 253).

Örgün eğitim sayesinde bireyler diploma ve belli başlı nitelikler kazanmaktadır. Örgün eğitim yoluyla bireylere belirli dönemlerde ihtiyaç duyulan bilgi ve beceriler kazandırılmaktadır. Kişinin kendisini gerçekleştirmesine fayda sağlayacak özellikte bilgi, beceri, değer ve davranışların kazandırılmasında etkili olurken bireyin ailede başlayan eğitiminin daha sonraki süreçler içerisinde de devam etmesinde örgün eğitime büyük görev düşmektedir (Pehlivan, 2015, s. 24).

2.1.4.2. Yaygın Eğitim

Yaygın eğitim, örgün eğitimin yanında veya dışında düzenlenen eğitim faaliyetlerinin tamamını kapsamaktadır (http-7). Yaygın eğitim, belirli bir amaca yönelik toplumun duyduğu ihtiyaçlar doğrultusunda ve toplumun genelini kapsayacak türden çeşitli sayıda eğitimlerin verildiği bir süreçtir. Buna göre verilen eğitimler, ilgili kurumların belirlemiş oldukları takvim ve saate göre yapılmaktadır. Bunun sonucunda bireylerin başarılı olmaları durumunda ise sertifika aldıkları eğitim sürecini ifade etmektedir (http-8).

Yaygın eğitim, topluma yönelik bazı aksaklıkların ve eksikliklerin fark edilmesi sonucu ortaya çıkarılmış programları içermektedir. Dolayısıyla burada amaç sertifikanın yanı sıra asıl hedefe yöneliktir. Yaygın eğitim hayat boyu devam eden ve süre bakımından yayılmış bir eğitim modelini ifade etmektedir. Birey eğitim kurumunu başarı ile tamamladıktan sonra oradan almış olduğu eğitim sonucu bir işe başlamış olması o meslekle ilgili eğitimin iş yerinde devam ettiğini göstermektedir. Dolayısıyla öğrenme süreci devamlılığını sağlayarak sürekli olarak yenilenmektedir (http-8).

Yaygın eğitimin bir diğer tanımında ise şu ifadeler yer verilmektedir: “Bireylerin kişisel gelişimlerini arttırmak, sosyal ilişkilerini geliştirmek, bilgi ve bilinç düzeylerini yükseltmek, kendi görüş ve anlayışlarını sosyal bir ortamda başka insanların görüş ve düşünceleri karşısında test etmek, vasıf seviyesini ve kendini ifade edebilme gücünü geliştirmek gibi amaçlarla, herhangi bir zorunluluk olmaksızın isteyerek katıldıkları organize eğitim faaliyetleridir” (Filiz Büyükalan ve Türkmenli, 2019, 376).

Yaygın eğitimin amacı, eğitimini tamamlamamış veya eğitimi eksik kalan, işsiz, yoksul veya ihtiyaç duyan insanlara gereksinimi olan alanlarda eğitim düzenleyerek bireylerin bilgi ve becerisini yükseltmek, kazançlarını artırmak ve hayat standartlarını iyileştirmektir (Çokgezen ve Erdene 2015, s. 48). Yaygın eğitimin bir diğer amacı ise daha önce örgün eğitim sistemi içerisine hiç dahil olmamış ya da herhangi bir kademesinde bulunan, bu kademedен çıkmış kişilere, eksik kalan eğitimlerini tamamlamak için eğitim imkanları sunmaktadır (http-7). Bunun yanı sıra sosyal ve kültürel gelişimlerine katkı sağlayıcı, milli değerleri koruyucu ve geliştirici nitelikte eğitimler yapılmaktadır.

Yaygın eğitim, yetişkin eğitimi ve halk eğitimi gerek günlük hayatta gerekse alanyazında bir diğerinin yerine kullanılabilen kavramlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Aslında bu kavramların ortak temellere sahip olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Söz konusu kavramların isimlerinde farklılıklar olsa bile hepsinin aynı amaca yönelik hizmet ettiği farklı dönemlerde veya farklı şekillerde görülüyor olduğunu söylemek mümkündür (Çatal, 2019, s. 29). Yaygın eğitimdeki bireyin devam zorunluluğu bulunmamaktadır. Bireyin ihtiyaçları doğrultusunda müfredat ve

öğrenim stratejileri belirlenerek verilen bir eğitim türüdür. Okul içerisinde verilen bir eğitim türü olduğu gibi okul dışında da verilebilmektedir (Dib, 1988, s. 2).

Örgün eğitim sistemi içerisine dahil olmamış veyahut örgün eğitim sisteminin herhangi bir kademesinde bulunan veya bu kademedен ayrılmış olan ya da bu kademeyi bitirmiş bireylere ihtiyaç duyulan bilgi, beceri, davranış, ilgi, ve istek kazandırma doğrultusunda ekonomik, toplumsal ve kültürel gelişmelerine katkı sağlayacak özelliklerde olup çeşitli sürelerde ve kademelerde hayat boyu yapılan eğitim, öğretim, üretim, rehberlik ve uygulama faaliyetlerinin tümünü ifade etmektedir (Ilgar, 2007, s. 41).

Çeşitli kavramlar ile belirtilen yaygın eğitim gerek halk eğitimi gerek okul dışı eğitim gerekse sürekli eğitim şeklinde farklı isimlerle adlandırılmış olsa bile bu eğitim, her yaştan, her iş/ meslek alanından ve toplumun her kesiminden geniş kitlelere hitap etmektedir. Örgün eğitim ile karşılanmayan eğitim gereksinimlerinin karşılanması, birey ve toplum olarak da gelişim gösterilmesi hedeflenen bir eğitim sistemi olarak karşımıza çıkmaktadır (Karakütük, 2019, s. 196).

Örgün ve yaygın eğitim arasında temel bir fark vardır. Örgün eğitim, bir kişinin bilinçli olarak eğitime rolü oynadığı, diğer kişinin ise öğrenci rolünde olduğu bir süreçtir. Bundan başka örgün eğitimin olduğu yerde, öğretmen ve öğrenci ikilisi, öğretmenin gerçekleştirmek için çaba sarf ettiği öğrenme amacı biçimiyle ilgili olarak aynı beklentilere sahiptirler (Laska ve Gürbüzürk, 2019, s. 252).

2.1.4.3. Uzaktan Eğitim

İnsanların en temel haklarından birisi olan eğitim hakkı isteğinde teknolojinin gelişim göstermesiyle birlikte artış görüldüğü bilinmektedir. Geçmişten günümüze teknolojinin iletişim alanına sunduğu katkılar göz önüne alınarak bunun eğitim ortamı sağlanması konusunda uygulanabilirliği ortaya çıkarılmıştır. Böylece eğitim ortamlarının herhangi bir mekâna ihtiyaç duyulmaksızın oluşturulabileceği fikri ortaya çıkmıştır. Bu da uzaktan eğitim kavramının ortaya çıkmasını sağlamaktadır (Esgice, 2015, s. 5).

Bilim ve teknoloji alanındaki gelişmeler, toplumların yapısını ve eğitim sistemini derinden etkilemekte olup onları değişim ve gelişime zorlamaktadır. Bilhassa kitle iletişim araçları ve bilişim teknolojisi alanındaki gelişmeler toplumdaki yapısal değişimin hızını arttıracak özellikte olmaktadır (Demiray, 1999, s. 2).

Son zamanlarda ise teknolojinin süratle gelişmesi ve değişen dünya şartlarında fazlasıyla gereksinim duyulan bir alan haline gelmesi, özellikle de Covid-19 pandemi sürecinde hızlı bir şekilde hayata dahil olan uzaktan eğitim, sık sık tercih edilen, eğitime kolaylık sağlayan ve ihtiyaç duyulan bir alan olarak günümüzdeki yerini almıştır. Aynı zamanda uzaktan eğitimin iyi anlaşılır olması ve iyi kavranması gerekmektedir. Bu doğrultuda uzaktan eğitim ile ilgili tanımlara yer verilmiştir.

Uzaktan eğitim, aynı yerde bulunmayan öğrenci ve öğretmenlerin, öğrenme-öğretme faaliyetlerini kapsayan, iletişim teknolojileri ve posta hizmetleri yolu ile gerçekleştirmiş oldukları bir eğitim sistemi modelini ifade etmektedir (İşman, 1998, s. 18). Uzaktan eğitimde belirli bir yaş, grup veya zaman diliminde bulunma zorunluluğu yoktur. Bu bakımdan uzaktan eğitim öğrenciler açısından son derece zaman esnekliğine sahiptir. Öğrencinin kendi kendine çalışma şeklinin istediği gibi düzenlenebildiği ve kişiye özel kullanılan teknolojilerin kullanılabilirdiği bir sisteme dahil olduğu görülmektedir (Yurdakul, 2005).

Uşun'un (2006, s. 7) tanımında ise öğrenme öğretme sürecinde etkin olan kaynak ile alıcının birbirlerinden uzak ayrı yerlerde olduğu farklı mekanlarda bulunduğu belirtilmektedir. Böylelikle alıcıya bireysellik, esneklik ve bağımsızlık olanağı tanıyan aynı zamanda öğrenme öğretme süreçlerinde materyallerin, araç ve tekniklerin kullanılarak alıcı ile kaynak arasında gerçekleşen iletişim ve etkileşimin sağlandığı planlı bir eğitim teknolojisi uygulamasıdır.

Uzaktan eğitim, geleneksel öğrenme öğretme tekniklerindeki birtakım sınırlılıklar sebebi ile sınıf içi faaliyetlerin yürütülme imkanı olmayan durumlarda, eğitim çalışmalarını planlayanlar ve uygulayanlar ile öğrenenler arasındaki iletişimin sağlandığı bir öğretim yöntemidir. Bu yöntem de hazırlanmış olan öğretim üniteleri çeşitli iletişim kanalları ile belirli bir merkezden sağlanarak yürütülmektedir (Höçük, 2011, s. 2).

Uzaktan eğitim, öğrenme ortamının yapısı itibariyle daha çok bireylerin kişisel bir çaba sarf ettirmesini gerektirmektedir. Bu kişisel çabayı destekler nitelikte olması beklenen uzaktan eğitim kurumlarının görevi öğrencilerin yaşı, deneyimi, gelişim evreleri, güdüsü, öğrenme istekleri, öğrenme stilleri, aile ortamları, kendilerini yönlendirmeleri gibi birtakım özelliklerini dikkate alıp bu doğrultuda öğrencilerin ihtiyaçlarına yönelik cevapları da kapsayarak onları destekliyor olmasıdır (Koçer, 2001).

Uzaktan eğitim aşağıda belirtilen yönleri ile yüz yüze eğitimden farklı olduğunu göstermektedir (Kaya, 2002, s. 13):

- Öğretmen ve öğrencinin belirlenmiş olan eğitim süreci içerisinde ara sıra veyahut sürekli olarak fiziki açıdan farklı ortamlarda bulunuyor olması.
- Öğrenme süreci içerisinde ihtiyaç duyulan ilgili araç gereçlerin planının yapılması ve bu araç gereçlerin hazırlanması ile öğrenci destek hizmetlerinin sağlanıyor olması.
- Fiziki açıdan farklı ortamda bulunan öğrenci ve öğretmen ikilisini bir araya getirmek ve dersin içeriğini sunmak için bilgisayar gibi iletişim araçlarından yararlanılıyor olması.
- Teknolojiden fayda sağlarken uzaktan eğitime özgü yarar elde ediyor olması.
- Uzaktan eğitim sebebiyle öğrenci ve öğretmen ikilisi, öğrenme süreci içerisinde ara sıra veyahut sürekli olarak ayrı olma sebebi ile bireylerin genellikle bireysel olarak eğitiliyor olması.

Belirtilen bu farklılıklar yüz yüze eğitime göre daha esnek olmakla birlikte bireyin koşullarına göre ortam hazırlamaktadır.

Uzaktan eğitim programlarında verilmiş olan eğitim kadar öğrencilerin hazırbulunuşluk seviyelerini öğrenmeye yönelik olan ön değerlendirme, öğrenme düzeyini yükseltme amacıyla biçimlendirici değerlendirme, başarının değerlendirmesine yönelik de son değerlendirmenin yapıyor olması son derece büyük önem taşımaktadır (Höçük, 2011, s. 12).

Uzaktan eğitimde mevcut olan öğrenme sürecinin en önemli etkenleri arasında öğretene ve öğrenene yer almaktadır. Öğretene öğretmen olurken öğrenene ise öğrencidir ve bu süreçte fiziksel olarak ayrı ortamda bulunurlar. Uzaktan eğitimde karşılıklı etkileşimin olması ve çift yönlü olarak bir iletişim akışının sağlanması, öğrenci gelişimi için eğitimsel etkinliklerin yer alması, teknolojik araçların kullanılarak video, ses ve materyallerden destek sağlanması, öğrenme materyallerinin hazırlanması ve planlama sürecinin olması uzaktan eğitimin temel öğeleri arasında yer almaktadır.

2.1.4.4. Mesleki Eğitim

İnsan hayatında yer alan iş ve eğitim, farklı bir deyiş ile mesleki eğitim oldukça önemli bir yere sahiptir. İnsanlık tarihi içerisinde her dönem ve her ülke de genel eğitim politika ve uygulamalarında meslek eğitime yer verilmesi bu ihtiyacın doğal bir göstergesi olarak belirtilmektedir (Özsoy, 2015, s. 174). Mesleki eğitim, toplumsal hayatta eksikliği hissedilen, tamamlanması beklenen ve ihtiyaç duyulan mesleklerde nitelikli özelliklere sahip teknik elemanlar yetiştirmek üzere gerekli bilgi ve becerilerin verildiği eğitimidir (http-9).

Mesleki eğitim, bireylerin hayatını idame ettirebilmesi adına toplum içerisinde geçerliliği mevcut olan bir mesleğin gerektirmiş olduğu bilgi, beceri ve davranışların kazandırılmasıdır (Alkan vd., 1998; Egin, 2000). Bu kazanım süreci ile ilgili bireylerin zihinsel, duygusal, sosyal, ekonomik ve kişisel gelişimi ile bağdaştırıldığı ifade edilmektedir (Donnelly, 2008).

Mesleki eğitim, bireyin beceri ve davranışlarına çeşitli yönleri ile katkı sağlayarak onları geliştirirken iş hayatında da belirli bir meslek ile ilgili bilgi, beceri ve iş alışkanlıkları kazandırmaktadır (Özsoy, 2015, s. 174). Bireyin teknoloji ve ilgili bilimlerin becerilerinin kazandırılmasını içeren eğitim süreçlerini ifade eden mesleki eğitim aynı zamanda bireyi ekonomik ve sosyal açıdan da çeşitli sektörlerde istihdam ederek onları geliştirmeyi amaçlamaktadır (Yazıcı vd., 2015, s. 1632).

Mesleki eğitim ile bireylere daha çok iş güvencesi imkanı tanınmaktadır. Böylelikle daha fazla bir gelir elde edilirken meslekte yükselme görülmektedir. Bir yandan bireyler kendi işini kurma olanaklarına sahip olurken en önemlisi de yoksulluk

ile baş edebilme fırsatının yaratılmış olması gibi birçok avantajı da beraberinde getirmektedir (Altuncu vd., 2009, s. 315).

Mesleki eğitim sistemi içerisinde kendine yer bulan ve çok önemli bir konuma sahip olan mesleki ve teknik liseler, çeşitli meslek alanlarına eleman yetiştirme özelliği bulunurken bunun yanı sıra öğrencileri yükseköğretime hazırlayan öğretim kurumlarıdır (Yörük vd., 2002, s. 301).

Bireye ilgi ve ihtiyaçları doğrultusunda belirli bir meslek alanı ile ilgili (gıda, sanat, endüstri, teknik, tarım vb.) sahip olması gereken ve istenen özellikleri kazandırarak bireyin yeterliliklerini çeşitli açılardan geliştirmeyi amaçlamak, mesleki eğitimin temel yapısını oluşturmaktadır. Mesleki eğitim çok yönlü bir süreçtir ve bireyin kişisel gelişimini ve dolayısıyla bireylerin oluşturmuş olduğu toplumun genelini içerisine almaktadır (Ulus vd., 2015, s. 168).

2.1.5. Gastronomi Eğitimi

Gastronomi eğitimi “insanlık tarihi içerisinde neyin, nasıl, neden yenildiği ve içildiğine odaklanmış olan bir bilim dalıdır” şeklinde tanımlanmaktadır (Santich, 2007; Kurnaz vd., 2014, s. 43). Gastronomi eğitiminde öğrenciler, görev ve sorumluluklarını yerine getirebilecek aynı zamanda profesyonel niteliklerini geliştirecek ve ilerleyecek türde öğrenme yetenekleriyle donatılmalıdır (Santich, 2007).

Gastronomi eğitimi, tüm besin maddelerini endüstriyel standartlara uygun bir şekilde hazırlama bunları pişirme, sunma, bilgi ve becerisini kapsamaktadır (Daylar, 2015, s. 16). Gastronomi eğitiminde insana, kültüre ve geleceğe yönelik bir yatırımın yapılmış olduğu ifade edilirken konaklama ve yiyecek içecek işletmelerine de eleman yetiştirildiği belirtilmiştir (Öney, 2016, s. 198).

Gastronomi eğitiminde esas öğretilmesi gereken, öğrencilerin nasıl öğreneceklerini öğrenmelerini sağlamak olmalıdır. Mutfak sanatları eğitiminde ömür boyu süren bir çalışma ve deneyimden yararlanılmakta olup zanaat temelli mesleki programları bilişsel eğitim programlarına dönüştürmektedir. Öğrencileri profesyonel

aşçı olmaktan daha fazlasına hazırlar ve mutfak sanatları ile gastronomi kavramlarını tam akademik statüye layık ciddi disiplinler olarak sunmaktadır (Hegarty, 2011).

Gastronomi eğitiminde öğrencilere mükemmel bir şefte olması gereken bütün teknik bilgilerin yanı sıra bilim, tarih, kültür, gıda sistemleri ve gıda sektörüne de hâkim olan standart bir şef olmaktan çok daha öteye geçmeleri sağlanmaktadır (Karaca, 2018, s. 42). Gastronomiye olan ilginin artması ve giderek popüler hale gelmesi beraberinde gastronomi eğitimine verilen önemi de arttırmaktadır. Çalışmanın bir sonraki bölümünde Dünya’da ve Türkiye’de gastronomi eğitimi ele alınmış olup mevcut durum incelenmiştir.

2.1.5.1. Dünya’da Gastronomi Eğitimi

Dünya tarihi üzerinde ilk aşçılık ve mutfak sanatları ile ilgili kurs, 1784’te İngiltere’de açılmıştır. Devamında hizmet veren kurslar 1820’de Amerika’da 1891’de ise Fransa’da açılmıştır (Allen, 2003; Öney, 2016, s. 196). Amerika’daki mutfak eğitimi çalışmalarını ele alan Charles Ranhofer aynı zamanda Amerikan mutfak dünyasının yıldızı olarak bilinmektedir. 1893 yılında Ranhofer’ın Epicurean’ı adlı yemek kitabını yazması ve devamında da çeşitli dergilerde mutfak ile ilgili yazılar yazmış olmasıyla mutfak çalışmaları başlamış bulunmaktadır (Çiftçi, 2019, s. 36).

İlk mutfak kurslarının açılmasından sonra mutfak okulları açılmıştır. Açılan bu resmi okullar diploma vermeye başlamışlardır. 1895 yılında Fransa’nın Paris şehrinde bulunan “La Cuisiniere Cordon Bleu” dergisinin yayımcısı, Marthe Distel tarafından kurulan ve tüm dünyada hızlı bir şekilde popüler hale gelen Le Cordon Bleu ve 1922 yılından beri aşçılık eğitimi veren Cornell Üniversitesi ilk diploma veren eğitim kurumları arasında yer almaktadır (Allen, 2003; http-10). İlk gastronomi yüksek lisans programları 1990 yıllarında Boston Üniversitesi ve Adelaide Üniversitesi’nde açılırken bunu doktora programı ile 1996 yılında New York Üniversitesi takip etmiştir (Allen, 2003; Öney, 2016, s. 196).

İtalya’da Gastronomi Eğitimi: İtalyan mutfağını korumak ve onu gelecek nesillere aktarmak, devamlılığını sağlamak aynı zamanda profesyoneller yetiştirmek amacıyla 1991 yılında kurulan Italian Culinary Institute (ICIF), kâr amacı gütmeyen bir kuruluş olma özelliği taşımaktadır. Eğitim programları İtalyan mutfağı başta olmak

üzere çeşitli mutfak derslerinin yer aldığı profesyonel kursları, amatör kursları ve temalı kursları içermektedir (Denk ve Koşan, 2017, s. 64; http-11).

University of Gastronomic Sciences, gıdanın tarihini, geçmişini, nereden ve nasıl geldiğini, dünya üzerindeki etkisini, gıdanın ne şartlarda yetiştiğini, nasıl taşındığını, aşamalarını ve yemek pişirmeyi öğrenmek isteyen öğrencilere gastronomi eğitimi vermek üzere 2004 yılında İtalya ‘da kurulmuştur. Ayrıca üniversite düzeyinde eğitim faaliyetleri gösteren University of Gastronomic profesyonel ve amatörler için yönelik birçok kursu da bünyesinde barındırmaktadır. (http-12).

Amerika’da Gastronomi Eğitimi: Amerika Birleşik Devletleri’nde yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi ile ilgili Drexel Üniversitesi, Johnson & Wales Üniversitesi ve Boston Üniversiteleri öne çıkmaktadır (Karaca, 2018, s. 42). Amerika’daki okullar incelendiğinde bölüm isimlerinin genelde “Gastronomi”yi içermediği ve bölüm isimlerinin “Mutfak Sanatları” olduğu görülmüştür (Tütüncü, 2019, s. 97). Gastronomi eğitimi veren okulların bölüm isimlerine bakıldığında Drexel Üniversitesi’nde “Mutfak Sanatları ve Bilimi” iken Johnson & Wales ve Boston Üniversitesi’nde ise “Mutfak Sanatları” bölüm isimleriyle yer almaktadır (Çarbuğa ve Memiş Kocaman, 2019, s. 147).

Fransa’da Gastronomi Eğitimi: Fransa’da bulunan Gastronomicom, 2004 yılında kurulan uluslararası bir mutfak okuludur. Bu mutfak okulu, aşçılık, pastacılık, şarap ve turizm servis sektörüne yönelik eğitimler sunmaktadır. Gastronomicom, sadece Fransız mutfağını öğreten bir yer olmamakla birlikte aynı zamanda Fransız kültürünü, Fransız dilini de öğreten bir okul olma özelliği taşımaktadır (http-13; http-14).

İngiltere’de Gastronomi Eğitimi: İngiltere’de Birmingham Üniversite’sinde verilen gastronomi eğitimi “Mutfak Sanatları Yönetimi” adı altında 4 yıllık lisans eğitimi veren bir okul olmaktadır. Bu okulda öğrencinin ihtiyacı olan bilgi, beceri ve tecrübe sağlanarak iyi bir şef olmak, restoran mutfağını yönetmek, yeni ürünler üretmek gibi deneyimler kazandırılmaktadır. Mutfak Sanatları Yönetimi bölümünde öğrenci için gerekli olan teknik ve mesleki becerileri profesyonel ortamda modern bir yönetim anlayışı içerisinde sunmayı amaçlanmak hedefler arasında yer almaktadır (Karaca, 2018, s. 62).

2.1.5.2. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

Türkiye’de verilen gastronomi eğitimine bakıldığında ilk olarak mutfak eğitimi şeklinde verildiği bilinmektedir. Mutfak eğitiminin verildiği 1960’lı yıllara kadar usta-çırak ilişkisi içinde olduğu (Bucak ve Yiğit, 2018, s. 813) bilinen gastronomi eğitimi, 1960’lı yıllardan sonra ise yaygın ve örgün eğitim olmak üzere iki farklı şekilde verilmektedir. Türkiye’de yaygın gastronomi eğitiminin tarihi incelendiğinde diğer mesleki eğitim türlerinde olduğu gibi Türklerin Anadolu’ya yerleşmeye başladığı süreçten itibaren yaygın eğitim kurumu olarak varlığından söz ettiren Ahilik teşkilat sistemine dayanmış olduğu görülmektedir (Gemici, 2010; Kılınç, 2012).

Örgün gastronomi eğitimi; ortaöğretim ve yükseköğretim kurumları aracılığı ile verilen diplomaya dayalı programlar olarak karşımıza çıkmaktadır (Yılmaz, 2019). Örgün gastronomi eğitimi, ortaöğretim düzeyinde meslek liselerinde yüksek öğretim düzeyinde ise üniversitelerde verilmektedir. Türkiye’de ilk olarak ortaöğretim düzeyinde verilmeye başlanan mutfak eğitimi, 1962 yılında Ankara Otelcilik Okulu’nun açılmasıyla birlikte başlamıştır. Sonrasında Türkiye’nin ilk ve tek aşçılık eğitimi veren lisesi, Mengen Aşçılık Meslek Lisesi eğitim öğretime açılmıştır (Kurnaz vd., 2014, s. 43). Örgün gastronomi eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı olarak faaliyet gösteren ortaöğretim kurumları ile Yükseköğretim Kurulu’na bağlı olan önlisans, lisans ve lisansüstü programları kapsamaktadır (Y. Aymankuy ve GÜDÜ Demirbulat, 2017, s. 225).

Yaygın gastronomi eğitimi; Halk Eğitim Merkezleri, Mesleki Eğitim Merkezleri, Turizm Eğitim Merkezleri ve Mesleki Açık Öğretim Lisesi yiyecek içecek hizmetleri alanı mutfak dalı kapsamında verilmektedir (Sarı, 2007; Daylar, 2015, s. 39).

Halk Eğitim Merkezleri, yaş, eğitim seviyesi, gelir düzeyi ve sosyal statü ayrımı yapmaksızın toplumdaki her bireyin çalışma gücünü arttırmak, yaşam standartlarını yükseltmek ve insanı değerlerini geliştirmek adına yapılan eğitim faaliyetlerini kapsamaktadır. Bununla beraber verilen okul eğitimi dışında veya bunun yanında yapılan ilgili kişilerin istek, yetenek ve beklentilerine göre çeşitli alanlarda ücretsiz kurslar düzenleyen yaygın eğitim kurumlarını ifade etmektedir ([http-15](http://15)).

Ortaöğretim kademesinde bulunan Mesleki Eğitim Merkezleri, mesleki eğitim okuludur ve Millî Eğitim Bakanlığına bağlıdır. Öğrenciler ilgi, istek, tutum ve yetenekleri doğrultusunda buldukları meslek alanında hem çalışarak hem okuyarak eğitim almaktadırlar (http-16).

Turizm Eğitim Merkezleri, sektörün ihtiyaç duyduğu yiyecek içecek ile konaklama ve seyahat hizmetleri alanlarındaki mutfak, pastacı, barmen, servis, kat hizmetleri ve ön büro gibi alanlara nitelikli insan gücü yetiştirmek üzere verilen eğitim programlarını kapsamaktadır (Daylar, 2015, s. 41).

Mesleki Açık Öğretim Lisesi, program içeriği bakımından örgün eğitimdeki meslek liseleriyle benzerlik göstermesine rağmen, yapısı ve işleyişi yönünden farklı bir modeldir (http-17). Kültür dersleri ile meslek dersleri bir arada verilen açık öğretim liselerinde beslenme ilkeleri ve hijyen, temel yiyecek üretimi ve servis atölyesi, aşçılık ve servis atölyesi, yiyecek içecek hizmetlerinde organizasyon gibi dersler verilmektedir.

2017 yılında Millî Eğitim Bakanlığı'nın yaptığı son düzenlemeler ile Meslek Liseleri, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi de dahil olmak üzere 18 farklı lise türünün Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi çatısı altında birleştirilmiş olduğu görülmektedir (Yılmaz, 2019). Meslek liselerinde yiyecek içecek hizmetleri alanında mutfak dersleri 9.sınıfta görülmeye başlanmaktadır. Uygulama ve teorik olarak işlenen dersler öğrencilerin sektöre yönelik pratik kazanması açısından işletmelerde beceri eğitimi olarak adlandırılan staj ile tamamlanmaktadır. Mezun olan öğrencilere iş yeri açma belgesi verilmekte olup kendilerine ait işletmelerini kurabilmektedirler.

Yükseköğretim seviyesinde ise gastronomi eğitim programları ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylerde verilmektedir (Boyras vd., 2018, s. 134). Ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi meslek yüksek okullarının iki yıllık aşçılık bölümlerinde verilmektedir. Türkiye'de ilk olarak 1997'de aşçılık ön lisans programı açılan okul Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi olmuştur. Daha sonra 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002'de Anadolu Üniversitesi ve 2003 yılında da Gaziantep Üniversitesi aşçılık bölümlerini üniversite bünyelerine dahil etmiştir (Görkem ve Sevim, 2011, s. 78).

Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi başta turizm fakültesi olmak üzere çeşitli birimler adı altında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü adıyla yer almaktadır. Türkiye’de 2003’te kurulan Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde yer alan GMS Bölümü lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren ilk kurum olma özelliği taşımaktadır (http-18) ve hala eğitim öğretim faaliyetlerine bünyesinde var olan “gastronomi ve mutfak sanatları” bölümüyle devamlılığını sağlamaktadır.

Yeditepe Üniversitesinden sonra 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi, 2009 yılında ise Okan Üniversitesi lisans düzeyinde gastronomi eğitimi vermeye başlamıştır. İlk gastronomi eğitimi verilen kurumlar vakıf üniversiteleri olmakla birlikte devlet üniversitelerinde ise gastronomi eğitimi ilk olarak 2010 yılında Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi çatısı altında eğitim faaliyetlerine başlamıştır. Gastronomi eğitim programlarının 2010 yılında itibaren hızlı bir şekilde artış gösterdiği gözlenmektedir (Görkem ve Sevim, 2011, s. 80).

Türkiye’de ilk olarak 2003 yılında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi verilmeye başlandığında öğrenci kontenjanı 30 iken; 2010 yılında 230; 2015 yılında 431; 2019 yılında ise 4260 olmuştur (Beyter vd., 2019, s. 463). 2021 yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü toplam kontenjan sayısı ise 5654’e yükselmiştir (ÖSYM, 2021). İki yıl gibi çok uzun olmayan bir sürede kontenjanlarda ciddi artışlar söz konusu olmuştur. 2019-2021 yılları arası öğrenci alımlarına bakıldığında 1394 kontenjanın artmış olduğu görülmektedir. Kontenjanlarda görülen bu artış, bölümün çok fazla tercih edilmesinin, ilgi odağı haline gelen bir bölüm olmasının yanı sıra farklı sorunları ve belli başlı problemleri de beraberinde getirmektedir.

Türkiye’de ilk olarak 2012 yılında yüksek lisans düzeyinde gastronomi eğitimi Gastronomi Turizmi yüksek lisans programı ismiyle Mardin Artuklu Üniversitesi’nde açılmış olup devamlılığı sağlanamayarak kapatılmıştır (Boyras vd., 2018, s. 134). Lisansüstü düzeyde gastronomi eğitimi ilk olarak 2014’te Gazi Üniversitesi çatısı altında verilmeye başlanmıştır (Sezen, 2018, s. 51). Doktora düzeyinde gastronomi eğitiminin verildiği ilk program ise yine Gazi Üniversitesi tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora programı adıyla 2014 yılında açılmıştır (Şengün, 2017, s. 173; Karaca, 2018, s. 36).

2.1.5.3. Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Küreselleşmenin de etkisi ile birlikte artan rekabet ortamında, başarılı olmak yalnızca farklılıktan geçmektedir. Çok fazla sayıda insanın uzmanlaşmadığı gastronomi gibi bir alanda eğitim almak ve tecrübe sahibi olmak kişiyi farklı kıldığı için özel bir konuma taşıyabilmektedir. Günümüzde gastronomi alanının uzmanlık gerektirdiği ve yükselen değeri ulusal ve uluslararası dünyada gastronomi eğitimi veren üniversitelerin ders içeriklerini yenilemesine sebebiyet vermiştir (Güzel, 2009, s. 29).

Gastronomi eğitiminin temel amacı, mutfak sanatları biliminde mevcut olan bilgilerle birlikte, mutfak bilimindeki yeni kavramların yeni fikir ve görüşler ile gelişimine katkı sağlamaktır. Mutfakta yeni gelişen fikirlerin akademik olarak aktarılması da mutfak sanatları eğitimin amacını öne çıkarmaktadır (Karaca, 2018, s. 38). Cheng ve diğerlerine (2011, s. 17) göre mutfak sanatları programlarının amacı ise kolaylıkla menü planlaması yapabilen, maliyet kontrolü sağlayan, sağlıklı ve güvenilir gıda konularında yeterliliklerini göstermek ve bunları geliştirmek şeklinde ifade edilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2010 yılından itibaren çok sayıda üniversitenin çatısı altında bulunan bir bölüm haline gelmiştir (Semint, 2020, s. 29). Türkiye’de gastronomi eğitimi veren ilk üniversiteler Güzel Sanatlar Fakültesi adı altında açılmıştır. Bunun nedenin ise yemek olgusunun ardında var olan felsefi düşüncenin bir gerekliliği olduğu belirtilmektedir. Çünkü gastronomi yalnızca karın doyurmayı değil bunun çok daha ötesinde kültürel ve sanatsal felsefeyi de ifade etmektedir (Öney, 2016, s. 193).

Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi verilen bu bölüm incelendiğinde farklı fakülteler ve yüksekokullar çatısı altında kendine yer bulduğu görülmektedir. 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu’ndan elde edilen bilgiler doğrultusunda 94 üniversitede Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olduğu belirlenmiştir. Ancak araştırma sadece Türkiye’de bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerini kapsadığından 2021-2022 eğitim ve öğretim yılı içerisinde bulunan 85 üniversitede GMS Bölümü’nün mevcut olduğu görülmektedir (ÖSYM,

2021). Her geçen gün sayısı hızla artış gösteren ve büyük bir ilgiyle tercih edilen GMS Bölümü'nde verilen eğitim oldukça önemlidir.

Lisans düzeyinde eğitim verilen GMS Bölümü'nün bağlı olduğu üniversiteler incelendiğinde 34 üniversitenin vakıf, 51 üniversitenin ise devlet üniversiteleri bünyesinde kurulmuş olduğu görülmektedir. Toplamda 85 üniversitenin çatısı altında yer alan GMS Bölümü 13 farklı birim altında yer almaktadır. Bu birimler arasında en fazla olan 37 fakülte ile Turizm Fakültesi olmaktadır. Çeşitli yüksekokul, sanat tasarım fakülteleri, uygulamalı bilimler fakülteleri ve güzel sanatlar ve mimarlık fakülteleri gibi birbirinden farklı çok sayıda birimler adı altında toplanmaktadır. Bu doğrultuda gastronomi eğitimi veren çok fazla tercih edilen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan üniversitelerin nitelikleri incelenmekle birlikte dört yıllık eğitim sonunda program çıktıları hayata geçirilmektedir.

2.1.6. Gastronomi Eğitimi Veren Lisans Düzeyindeki Üniversiteler

Çalışmanın bu kısmında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan dört yıllık eğitim veren üniversitelere yer verilmiştir. 2021-2022 eğitim öğretim yılında Türkiye' de GMS Bölümü bulunan 51 devlet, 34 vakıf toplamda 85 üniversite bulunmaktadır. Belirtilen üniversitelerin isimleri, buldukları şehir, kontenjan sayıları ile üniversite türleri Tablo 1 ve Tablo 2'de gösterilmektedir.

Tablo 1. Türkiye'deki GMS Bölümü Bulunan Devlet Üniversiteleri

Sayı	Üniversitenin Adı	Bulunduğu Şehir	Kontenjan Sayısı	Türü
1	Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Bolu	60	Devlet
2	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Afyon	60+60	Devlet
3	Akdeniz Üniversitesi/ Tur. Fak.	Antalya	70	Devlet
	Akdeniz Üniversitesi/ Manavgat Tur. Fak.		80+80	
4	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Antalya	60	Devlet

Tablo 1-devamı

5	Anadolu Üniversitesi	Eskişehir	60	Devlet
6	Ardahan Üniversitesi	Ardahan	40	Devlet
7	Artuklu Üniversitesi	Mardin	60+30	Devlet
8	Artvin Çoruh Üniversitesi	Artvin	40	Devlet
9	Atatürk Üniversitesi	Erzurum	60+60	Devlet
10	Balıkesir Üniversitesi/ Tur. Fak.	Balıkesir	50	Devlet
	Balıkesir Üniversitesi/ Burhaniye Uyg. Bil. Y. O		40	
11	Binali Yıldırım Üniversitesi	Erzincan	40	Devlet
12	Bitlis Eren Üniversitesi	Bitlis	40	Devlet
13	Cumhuriyet Üniversitesi	Sivas	60	Devlet
14	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi/ Tur. Fak.	Çanakkale	50	Devlet
	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi/ Gökçeada Uyg. Bil. Y. O		55	
15	Dokuz Eylül Üniversitesi/ Tur. Fak.	İzmir	60	Devlet
	Dokuz Eylül Üniversitesi/ Uyg. Bil. Y. O.		60	
16	Düzce Üniversitesi	Düzce	40	Devlet
17	Gaziantep Üniversitesi	Gaziantep	60	Devlet
18	Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Tokat	50	Devlet
19	Giresun Üniversitesi	Giresun	50	Devlet
20	Gümüşhane Üniversitesi	Gümüşhane	30	Devlet
21	Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Ankara	64+16 (M.T.O.K.)	Devlet
22	Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Nevşehir	60+40	Devlet
23	İğdır Üniversitesi	İğdır	60	Devlet
24	İbrahim Çeçen Üniversitesi	Ağrı	30	Devlet

Tablo 1-devamı

25	İskenderun Teknik Üniversitesi	Hatay	50	Devlet
26	İstiklal Üniversitesi	Kahramanmaraş	40	Devlet
27	Kafkas Üniversitesi	Kars	50	Devlet
28	Karabük Üniversitesi	Karabük	50	Devlet
29	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Karaman	40	Devlet
30	Kastamonu Üniversitesi	Kastamonu	50	Devlet
31	Kâtip Çelebi Üniversitesi	İzmir	60	Devlet
32	Kırklareli Üniversitesi	Kırklareli	40	Devlet
33	Kocaeli Üniversitesi	Kocaeli	60	Devlet
34	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	Kütahya	30	Devlet
35	Medeniyet Üniversitesi	İstanbul	50	Devlet
36	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Burdur	60+60	Devlet
37	Mersin Üniversitesi	Mersin	60	Devlet
38	Munzur Üniversitesi	Tunceli	50	Devlet
39	Mustafa Kemal Üniversitesi	Hatay	40	Devlet
40	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Konya	60+60	Devlet
41	Ordu Üniversitesi	Ordu	60	Devlet
42	Osmangazi Üniversitesi	Eskişehir	50	Devlet
43	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	Osmaniye	50	Devlet
44	Pamukkale Üniversitesi	Denizli	70	Devlet
45	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	Rize	40	Devlet
46	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Sakarya	60	Devlet
47	Selçuk Üniversitesi	Konya	60+60	Devlet
48	Sıtkı Koçman Üniversitesi	Muğla	60	Devlet
49	Sinop Üniversitesi	Sinop	50	Devlet

Tablo 1-devamı

50	Şırnak Üniversitesi	Şırnak	40	Devlet
51	Yüzüncü Yıl Üniversitesi	Van	40	Devlet

***M. T. O. K: Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları.**

Kaynak: 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu incelenerek yazar tarafından derlenmiştir.

Devlet üniversiteleri arasında kontenjan sayısı 230 ile en fazla olan üniversite, Akdeniz Üniversitesi olurken Afyon Kocatepe Üniversitesi, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, İzmir Dokuz Eylül Üniversitesi, Erzurum Atatürk Üniversitesi, Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi ve Konya Selçuk Üniversitesi ise 120 kontenjanla bu sırayı devam ettirmektedir. 30 kişi ile en az kontenjanı bulunan devlet üniversitesi Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Gümüşhane Üniversitesi ve Kütahya Dumlupınar Üniversitesi'dir.

Belirtilen üniversiteler arasında normal kontenjan harici yalnızca Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları ile öğrenci alımı yapmaktadır. GMS Bölümü'ne M.T.O.K. ile alımın gerçekleşmesi; mesleki ve teknik liselerden mezun olan öğrencilerin yerleşebileceğini ifade etmektedir.

Tablo 2. Türkiye'deki GMS Bölümü Bulunan Vakıf Üniversiteleri

Sayı	Üniversitenin Adı	Bulunduğu Şehir	Kontenjan Sayısı	Türü
1	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Antalya	80	Vakıf
2	Altınbaş Üniversitesi	İstanbul	37	Vakıf
3	Ankara Medipol Üniversitesi	Ankara	60	Vakıf
4	Antalya Akev Üniversitesi	Antalya	50	Vakıf
5	Antalya Bilim Üniversitesi	Antalya	45	Vakıf
6	Arel Üniversitesi	İstanbul	25	Vakıf
7	Avrasya Üniversitesi	Trabzon	35	Vakıf

Tablo 2-devamı

8	Aydın Üniversitesi	İstanbul	99	Vakıf
9	Ayvansaray Üniversitesi	İstanbul	59	Vakıf
10	Bahçeşehir Üniversitesi	İstanbul	109	Vakıf
11	Başkent Üniversitesi	Ankara	55	Vakıf
12	Beykent Üniversitesi	İstanbul	88	Vakıf
13	Beykoz Üniversitesi	İstanbul	80	Vakıf
14	Bilgi Üniversitesi	İstanbul	45	Vakıf
15	Doğuş Üniversitesi	İstanbul	70	Vakıf
16	Ekonomi Üniversitesi	İzmir	49	Vakıf
17	Esenyurt Üniversitesi	İstanbul	60	Vakıf
18	Galata Üniversitesi	İstanbul	58	Vakıf
19	Gedik Üniversitesi	İstanbul	50	Vakıf
20	Gelişim Üniversitesi/ Güzel San. Fak.	İstanbul	90	Vakıf
	Gelişim Üniversitesi/ Uyg. Bil. Fak.		130	
21	Haliç Üniversitesi	İstanbul	60	Vakıf
22	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	Gaziantep	30	Vakıf
23	İstanbul Medipol Üniversitesi	İstanbul	80	Vakıf
24	İstinye Üniversitesi	İstanbul	93	Vakıf
25	Kapadokya Üniversitesi	Nevşehir	70	Vakıf
26	Kent Üniversitesi	İstanbul	120	Vakıf
27	Maltepe Üniversitesi	İstanbul	45	Vakıf
28	Nişantaşı Üniversitesi	İstanbul	75	Vakıf
29	Okan Üniversitesi	İstanbul	91	Vakıf
30	Özyeğin Üniversitesi	İstanbul	63	Vakıf
31	Rumeli Üniversitesi	İstanbul	61	Vakıf

Tablo 2-devamı

32	Toros Üniversitesi	Mersin	40	Vakıf
33	Yaşar Üniversitesi	İstanbul	56	Vakıf
34	Yeditepe Üniversitesi	İstanbul	71	Vakıf

Kaynak: 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu incelenerek yazar tarafından derlenmiştir.

Vakıf üniversitelerinde en fazla kontenjan sayısı 220 ile İstanbul Gelişim Üniversite olurken, İstanbul Kent Üniversitesi ve İstanbul Bahçeşehir Üniversitesi de bu sırayı takip etmektedir. En az kontenjanı bulunan vakıf üniversitesi, İstanbul Arel Üniversitesi olurken kontenjan sayısı ise 25'tir.

Şekil 2'de Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan devlet ve vakıf üniversitelerinin bölgelere göre dağılımları verilmiştir. Söz konusu üniversitelerin sayıları ve üniversite türleri gösterilmiş olup hangi bölgede yer aldığı belirtilmiştir. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün Türkiye haritasındaki bilgilerinde Şekil 2' de yer verilmiştir.



Şekil 2. Türkiye'deki Gastronomi Eğitimi Veren Üniversitelerin Bölgelere Göre Sayı Dağılımı

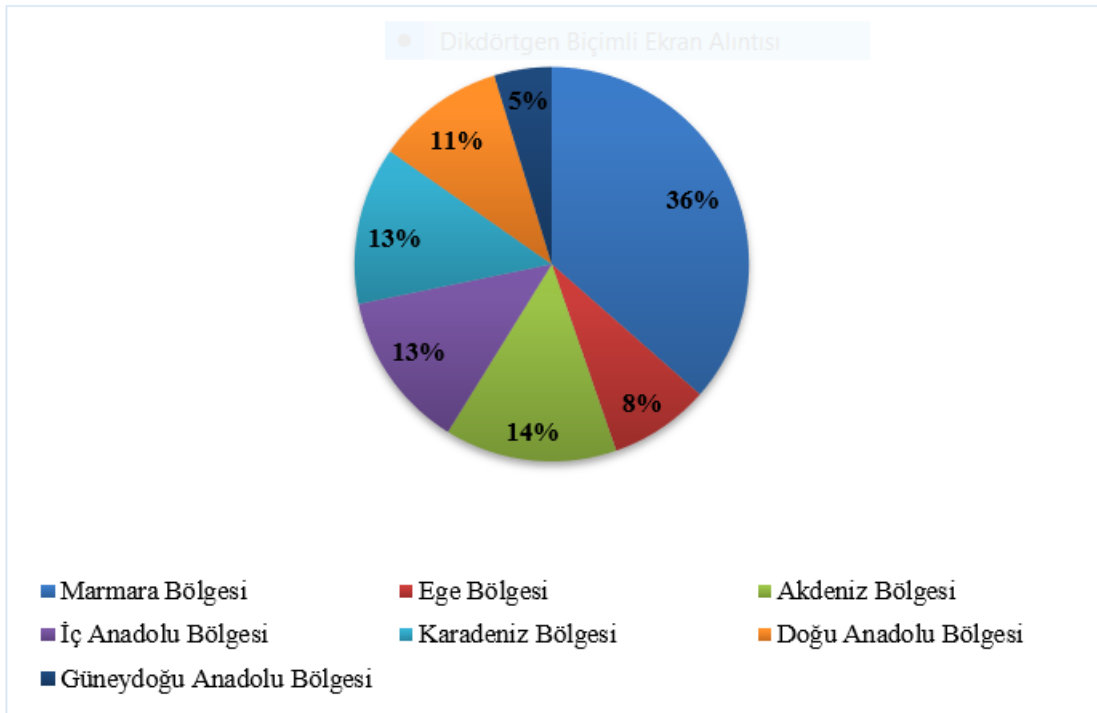
Kaynak: 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu incelenerek yazar tarafından derlenmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan üniversite sayılarının bölgesel dağılımı en çok olandan en aza göre sıralanışı şu şekildedir: Marmara Bölgesi (31)> Akdeniz Bölgesi (12)> Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesi (11)> Doğu Anadolu Bölgesi (9)> Ege Bölgesi (7)> Güneydoğu Anadolu Bölgesi (4) olarak yer almaktadır.

Devlet üniversiteleri bazında ise; Karadeniz Bölgesi (11)> Doğu Anadolu Bölgesi (9)> Akdeniz ve İç Anadolu Bölgesi (8)> Marmara ve Ege Bölgesi (6)> Güneydoğu Anadolu Bölgesi (3) yer almaktadır.

Vakıf üniversitelerindeki sıralama ise şu şekildedir: Marmara Bölgesi (24)> Akdeniz Bölgesi (4)> İç Anadolu Bölgesi (3)> Karadeniz, Ege ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi (1) yer alırken Doğu Anadolu Bölgesinde vakıf üniversitesi bulunmamaktadır.

Türkiye’de yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün bölgesel dağılımı yüzdeler olarak ifade edilmiştir ve bu bilgiler Şekil 3’te gösterildiği gibidir.



Şekil 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bölgelere Göre Yüzdeler Dağılımı

Kaynak: 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu incelenerek yazar tarafından derlenmiştir.

Türkiye’de bulunan GMS Bölümü’nün bölgesel dağılımları incelendiğinde %36 oranla 24 vakıf, 6 devlet olmak üzere 31 üniversite ile en fazla Marmara Bölgesi’nde olduğu görülmektedir. Akdeniz Bölgesi %14 oranı ile Marmara Bölgesi’nden sonra en fazla üniversite sayısına sahip bölgedir. 12 üniversite Akdeniz Bölgesi’nde 8 devlet, 4 vakıf üniversitesi şeklinde bulunurken İç Anadolu ve Karadeniz bölgelerinde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü %13’lük oran ile aynı sayıdadır. İç Anadolu Bölgesi’nde 8 devlet, 3 vakıf üniversitesi bulunurken Karadeniz Bölgesi’nde ise 11 devlet, 1 vakıf üniversitesi bulunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan 9 devlet üniversitesi ile %11’lik paya sahip Doğu Anadolu Bölgesi, 6 devlet, 1 vakıf üniversitesi ile %8’lik oranı olan Ege Bölgesi ve son olarak 3 devlet, 1 vakıf üniversitesi ile de %5 oranıyla Güneydoğu Anadolu Bölgesi yer almaktadır.

En fazla devlet üniversitesinin bulunduğu bölge Karadeniz Bölgesi iken en az devlet üniversitesi ise Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yer almaktadır. 24 üniversitesi ile Marmara Bölgesi vakıf üniversitesinin en fazla olduğu bölgedir. Doğu Anadolu Bölgesi’nde ise hiç vakıf üniversitesi bulunmamaktadır. Ege Bölgesi, Karadeniz Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde ise vakıf üniversite sayısının 1 olduğu bilinmektedir.

2.1.6.1. Gastronomi Bölümü

Ülkemizde bulunan Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokullarının Turizm Fakültesi’ne dönüşmesi sürecinde, bu okullarda yer alan bölümlerin yapılarında ve isimlerinde birtakım değişiklikler söz konusu olmuştur. Bunlardan birisi de “Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği” adıyla açılan bölümlerin artık “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” adı ile devam etmesidir (Tütüncü, 2019, s. 94). Ayrıca bu bölüm hem “Gastronomi” hem de “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölüm isimleri ile üniversitelerin çeşitli fakültelerinde yer almışlardır.

Geçmiş yıllara bakıldığında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü adı altında var olan üniversitelerin yanı sıra Gastronomi Bölümü ismiyle öğrenci alan üniversitelerin de bulunduğu bilinmektedir. Geçmiş kaynaklarda 2019 yılına ait ÖSYM’nin web sitesinde 2019 Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu

incelendiğinde lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren üniversitelerden Altınbaş Üniversitesi'nde "Gastronomi" adı ile bölüm açılmış olduğu görülmektedir. Yine aynı şekilde geçmiş yıllarda Bahçeşehir, Okan ve Gelişim Üniversitelerinde de "Gastronomi" ismi ile mevcut bölümler bulunmaktadır. ÖSYM tercih kılavuzundan elde edilen bilgiler doğrultusunda 2019 yılına kadar gastronomi eğitimi veren bazı üniversiteler de hem "Gastronomi" hem de "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölümü bulunurken 2020 yılından itibaren sadece "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölüm ismi ile devam etmektedir. Geçmiş yıllarda var olan lisans düzeyindeki "Gastronomi" bölümü artık bulunmamaktadır. Ayrıca lisans düzeyinde verilen gastronomi eğitiminde "Gastronomi" bölüm ismi ile öğrenci alımı yapan üniversite de yoktur. Lisans düzeyindeki gastronomi eğitimi "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölüm ismi ile eğitim öğretim faaliyetlerine devam etmektedir (http-19; http-20).

Ancak lisans üstü eğitim veren bazı kurumlar "Gastronomi" bölüm adıyla öğrenci alımına devam etmektedir. Yüksek lisans eğitimi veren Okan Üniversitesi ve Gelişim Üniversitesi "Gastronomi" bölüm ismi ile devamlılığını sağlamaktadır. Yeditepe Üniversitesi ise yüksek lisans düzeyinde "Gastronomi ve Mutfak Kültürü" adı ile gastronomi eğitimi vermektedir (http-21). Doktora programında ise yine Gelişim Üniversitesi "Gastronomi" bölümü adı altında eğitim faaliyetlerine devam etmektedir.

2.1.6.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mutfakla ilgili olan olgular hakkında bilimsel eğitim almaya dayanan bir bölüm olarak karşımıza çıkmaktadır (http-22). Aynı zamanda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sektörün ihtiyaç duyduğu teorik ve pratik bilgi, becerilerin yanı sıra genel kültür ile donatılmış, uluslararası düzeyde rekabet edebilme yeteneğine sahip bilinçli, yenilikçi niteliklerde yönetici şefler ve gastronomlar yetiştirmektedir (http-23; http-24).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda araştırılması ve korunması hedeflenmektedir. Türk mutfağı ile dünya mutfak sanatlarının tüm ayrıntılarını bilen, takım çalışmasına uyum sağlayan, sanatsal

duyarlılığa sahip, gelişen teknolojiyi takip eden ve mesleği daha ileriye taşıyabilecek gastronomi uzmanlarının yetiştirilmesi de bir diğer hedefler arasındadır (http-18).

Ayrıca akademik yönü kuvvetli bireyler yetiştirerek öğretmen açığı ile nitelikli akademisyen açığını kapatmak, bunun yanı sıra kendi işletmesini açmak isteyen girişimci mezunlar vermek diğer hedefler arasında yerini almaktadır (http-25).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amaçları arasında çağdaş ve bilimsel bir eğitim öğretim sağlamak, aynı zamanda disiplinlerarası olan gastronomi biliminin bütün alanlarında uluslararası düzeyde mesleki bilgiye sahip hem çevreye hem kendi gelişimine katkı sağlayan yaratıcı, yenilikçi, gastronomik gelişmeleri takip eden yaşam boyu öğrenmeyi görev edinmiş yönetici adayları yetiştirmek olarak belirtilmektedir (http-26).

Yapılan çalışmalarda sanatın da içinde kendine yer bulduğu GMS Bölümü öğrencilerine en sık benzetilen meslek; sanatçı olmuştur (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018). Bu doğrultuda incelendiğinde GMS Bölümü'nün Güzel Sanatlar Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi gibi birçok birim adı altında yer alıyor olması da bunun bir göstergesidir.

2.1.6.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Bağlı Olduğu Yüksekokul ve Fakülteler

Türkiye'de devlet ve vakıf üniversiteleri bünyesi altında açılmış olan GMS Bölümü; Turizm Fakültesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi, Mühendislik Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu, Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu ve Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu çatısı altında yapılandırılmış dört yıllık eğitimin verildiği sekiz yarıyılık ders planı bulunan lisans programlarını kapsamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne bakıldığında en fazla Turizm Fakültesi bünyesi altında açılmış olduğu görülmektedir. Teorik ve pratiğin bir arada

olduğu aynı zamanda uygulama derslerinin de bulunduğu bu bölüm, Turizm Fakültesi'nden sonra en fazla olan Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'na bağlı olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra sanat ve estetikle ilişkisi olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Güzel Sanatlar Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi ve Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde açılmış olduğu da görülmektedir.

Türkiye'de bulunan, bünyesinde GMS Bölümü var olan üniversitelere yer verilmiştir. Bu doğrultuda 85 üniversite incelenmiş ve üniversite isimleri ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün bağlı olduğu birimler Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 3. GMS Bölümü Bulunan Üniversiteler ve Bağlı Oldukları Birimler

Üniversite Adı	Bağlı Olduğu Birim
Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Akdeniz Üniversitesi	Turizm Fakültesi
	Manavgat Turizm Fakültesi
Akev Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Altınbaş Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Anadolu Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Ankara Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Ardahan Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Arel Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Artuklu Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Artvin Çoruh Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Atatürk Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Avrasya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Tablo 3- devamı

Aydın Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Ayvansaray Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Bahçeşehir Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Balıkesir Üniversitesi	Turizm Fakültesi
	Burhaniye Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Başkent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Beykent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Beykoz Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Bilgi Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
Bilim Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Binalı Yıldırım Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Bitlis Eren Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Cumhuriyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Turizm Fakültesi
	Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Doğuş Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Dokuz Eylül Üniversitesi	Turizm Fakültesi
	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Düzce Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Ekonomi Üniversitesi	Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu
Esenyurt Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Galata Üniversitesi	Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi
Gaziantep Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Gedik Üniversitesi	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi

Tablo 3- devamı

Gelişim Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
	Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Giresun Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Gümüşhane Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Haliç Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Hasan Kalyoncu Üniversitesi	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi
Iğdır Üniversitesi	Turizm Fakültesi
İbrahim Çeçen Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
İskenderun Teknik Üniversitesi	Turizm Fakültesi
İstiklal Üniversitesi	Mühendislik Mimarlık ve Tasarım Fakültesi
İstinye Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Kafkas Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Kapadokya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Karabük Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Kastamonu Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Kâtip Çelebi Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Kent Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Kırklareli Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Kocaeli Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Maltepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Medeniyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Mersin Üniversitesi	Turizm Fakültesi

Tablo 3- devamı

Munzur Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Mustafa Kemal Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Necmettin Erbakan Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Nişantaşı Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Okan Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Ordu Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Osmangazi Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Özyeğin Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Pamukkale Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Rumeli Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Selçuk Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Sıtkı Koçman Üniversitesi	Turizm Fakültesi
Sinop Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Şırnak Üniversitesi	Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu
Toros Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
Yaşar Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Yeditepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
Yüzüncü Yıl Üniversitesi	Turizm Fakültesi

Kaynak: 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu incelenerek yazar tarafından derlenmiştir.

Türkiye’de GMS Bölümü olan 85 üniversite, toplam 90 bölüm mevcuttur. Bu üniversiteler arasında bulunan Akdeniz Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Dokuz Eylül Üniversitesi ve Gelişim Üniversitesinde birden fazla lisans programı bulunmaktadır. Bu üniversitelerin bünyesinde bulunan iki farklı birim altında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne yer verdiği görülmektedir. Belirtilen üniversiteler ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün bağlı olduğu birimler aşağıda gösterildiği gibidir:

1. Akdeniz Üniversitesi
 - Turizm Fakültesi
 - Manavgat Turizm Fakültesi
2. Balıkesir Üniversitesi
 - Turizm Fakültesi
 - Burhaniye Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
3. Çanakkale 18 Mart Üniversitesi
 - Turizm Fakültesi
 - Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
4. Dokuz Eylül Üniversitesi
 - Turizm Fakültesi
 - Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
5. Gelişim Üniversitesi
 - Güzel Sanatlar Fakültesi
 - Uygulamalı Bilimler Fakültesi

GMS Bölümü'nün bir üniversitede iki farklı birim adı altında açılmış olması bölümün çok fazla tercih ediliyor olmasının bir diğer göstergesi olarak belirtilebilir. Mevcut durum Türkiye'de GMS Bölümü bulunan üniversiteler arasında sadece 5 üniversitenin bünyesinde aynı bölümün iki farklı birim altında açılmış olduğunu göstermektedir. Türkiye'de gastronomi eğitimi incelendiğinde 85 üniversitedeki GMS Bölümü'nün 13 farklı fakülte ve yüksekokul çatısı altında bulunduğu görülmektedir. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün bağlı olduğu birimler Tablo 3'te gösterilmiş olup devlet veya vakıf üniversitelerinden hangisinin bünyesinde olduğu sayılar ile belirtilmiştir.

Tablo 4. GMS Bölümü'nün Bağlı Olduğu Birimler ve Sayıları

Birimin Adı	Sayıları	D	V
Güzel Sanatlar Fakültesi	7		+
Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	7	1	6

Tablo 4- devamı

Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi	2		+
Mühendislik Mimarlık ve Tasarım Fakültesi	1	+	
Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi	1		+
Sanat ve Tasarım Fakültesi	7		+
Turizm Fakültesi	37	36	1
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	7	+	
Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu	1	+	
Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	1		+
Uygulamalı Bilimler Fakültesi	5	2	3
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	13	7	6
Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu	1		+

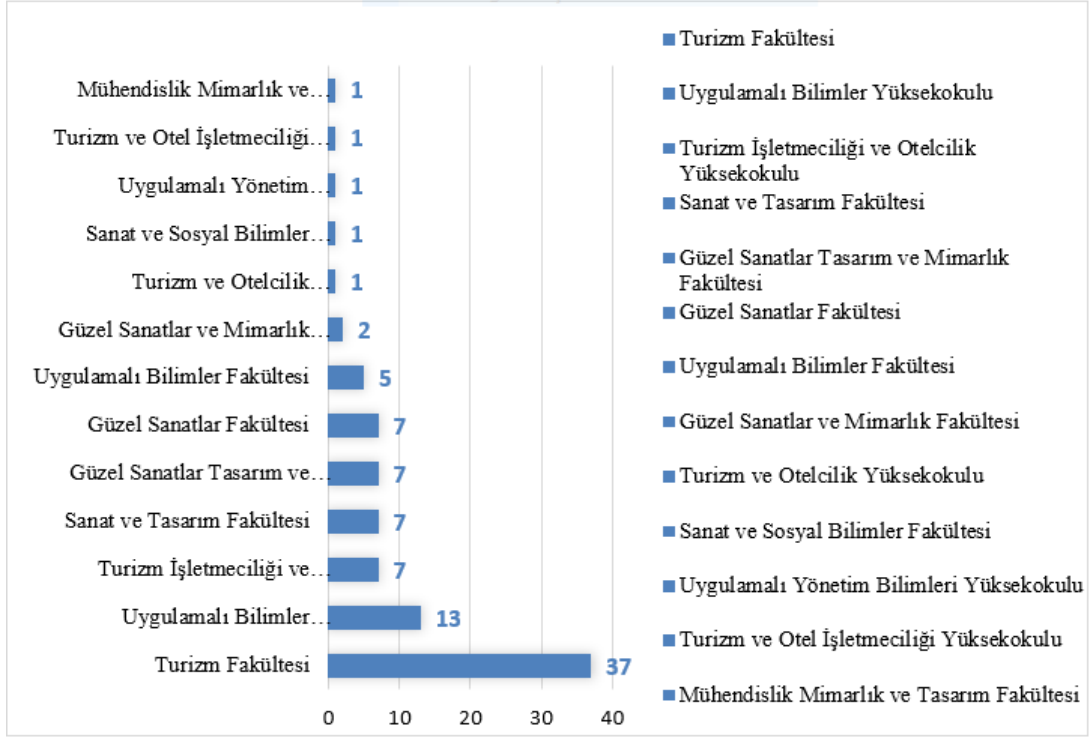
***D: Devlet Üniversitesi V: Vakıf Üniversitesi**

***+: Belirtilen sayının tam karşılığını ifade etmektedir.**

Kaynak: 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu incelenerek yazar tarafından derlenmiştir.

Fakülte sayısı 37 ile en fazla Turizm Fakültesi iken devlet üniversitelerindeki sayısı 36, vakıf üniversitelerinde ise sayısı 1'dir. Sonrasında 13 yüksekokul ile 7 devlet, 6 vakıf üniversitesinin çatısı altında Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu yer almaktadır. Sırasıyla Sanat ve Tasarım Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi ve Güzel Sanatlar Fakülte sayıları 7 iken 5 Uygulamalı Bilimler Fakültesi, 2 Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi, birer tane ise Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu ve Mühendislik Mimarlık ve Tasarım Fakültesi mevcuttur.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün bağlı olduğu birimler grafik halinde Şekil 4'te gösterilmiştir. En az olandan en çok olana gösterilmiş ve sayı ile belirtmiş olan bağlı olan birim isimleri yazılmıştır.



Şekil 4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Bağlı Olduğu Birimler

Kaynak: 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu incelenerek yazar tarafından derlenmiştir.

Türkiye’de GMS Bölümü birbirinden farklı birimler adı altında toplanmaktadır. Bu birimler 13 farklı fakülte ve yüksekokulları içermektedir. Mevcut üniversitelerin GMS Bölümü’ne bakıldığında en çok Turizm Fakültesi çatısı altında açılmış olduğu görülmektedir. GMS Bölümü’nün 37 fakülte ile en fazla sayıya sahip olan Turizm Fakülteleri altında açılmış olması da Turizm alanından alınan desteğin kabul gördüğünü ifade etmektedir.

2.1.7. Lisans Düzeyinde Gastronomi Öğretim Programlarının Niteliği

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında teorik ve pratik bilgilerin yer aldığı dört yıllık eğitimin verildiği bir lisans programıdır. Öğrenciler dört yıllık akademik eğitim sürecinde, öğrendikleri bilgileri uygulama dersleriyle pratiğe dönüştürmektedirler. GMS Bölümü ile öğrencilere teorik ve pratik derslerle birlikte güçlü bir alt yapı oluşturmak ve staj ile kapsamlı bir eğitimin verildiği belirtilmektedir (http-27).

Verilen gastronomi eğitiminde teorik ve pratik derslerin planlanması iyi bir şekilde yapılmalıdır. Lisans eğitim programlarının müfredatları uyarlanırken çok sayıda disiplin ile ilişkili olan ve disiplinlerarası bir bakış açısı getiren gastronomi kavramının kavranması da son derece önemlidir (Samancı, 2020, s. 94). Gastronomi eğitimi veren çok sayıda üniversite bulunmaktadır. Fakat günümüzde yeterli sayıda gastronomi eğitimi veren lisans programı olmasına karşın bu bölümlerde verilen eğitimin niteliği çoğu zaman tartışmalara konu olmaktadır (Öney, 2016, s. 193).

Gastronomi eğitiminde verilen dersler, staj uygulaması ve mezun olan kişilere/öğrencilere verilen unvanlar değişiklik göstermekle birlikte hala bir netlik kazanamadığı görülmektedir. Yine mezun olanlara verilen unvanlarda üniversitelerin web sitelerinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümü tanıtım kısmında belirtildiği gibi değişiklik göstermektedir. Üniversitelerde verilen dersler birbirinden farklı olmakta ve staj süreleri üniversitelerin kendi belirledikleri sürelerle belirlenmekte olup her üniversitenin staj süresi farklı olabilmektedir.

2.1.7.1. Teorik Dersler

Teorik dersler üniversitelerin kendi planladıkları çerçeveler dahilinde birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü sınıf kademelerinde farklı krediler altında verilmektedir. Genel olarak gastronomi eğitimi veren okullar birinci sınıfta teorik ağırlıklı dersler işlemektedir. Yükseköğretim kurumlarında okuyan tüm öğrencilerin, mevcut eğitim öğretim süresince kendi alan derslerinin yanı sıra alması gereken zorunlu dersler bulunmaktadır (http-28). Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan üniversitelerde, bölüm dersleri haricinde ortak zorunlu dersler okutulmaktadır. Bu ortak zorunlu derslerin; Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Yabancı Dil ve Türk Dili olduğu görülmektedir. 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 5. Maddesinin i bendinde yer alan bu dersler “5i Dersleri” olarak da isimlendirilmekte ve her bölümde okutulması zorunlu dersler olarak yer almaktadır (Kocatürk Kapucu ve Uşun, 2020, s. 11).

2.1.7.2. Uygulamalı Dersler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü içerisinde verilen eğitim uygulama ağırlıklı bir eğitim süreci gerektirmektedir. Dolayısıyla verilen eğitimin, mesleğin gereklerine göre tasarlanmış okul ve atölyelerde sürdürülmesi özellikle mutfak eğitimi ve öğrencilerin mesleki yeterliği açısından büyük önem taşımaktadır (Karaca, 2018, s. 41).

GMS’de dört yıllık akademik eğitim gören öğrenciler süreç boyunca gastronomi alanında edinmiş oldukları teorik bilgileri uygulama dersleri ile pratiğe dönüştürmektedirler (http-27). Gastronomi eğitimini sadece kavramsal ve kuramsal açıdan değil aynı zamanda uygulama dersleri ile desteklemek gerekmektedir (Tütüncü, 2019, s. 95).

Teorik olarak işlenen derslerin pekiştirilmesi ve alt yapının oluşturulması adına gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde uygulamalı dersler, çoğunlukla üniversitelerde birinci sınıf bittikten sonra verilmektedir. Her üniversite kendi imkanları ve planladıkları programlar dahilinde uygulama derslerini belirledikleri kademelerde ve belirlenen ders saatlerinde gerçekleştirmektedirler. Bu planlamalarda bölümlerdeki akademik kadronun altyapısı ve niteliğinin de önemli bir belirleyici olduğu göz ardı edilmemelidir.

2.1.7.3. Staj Uygulaması

Her programın kendi özelliğine göre belirlenen ve yükseköğretim kurumlarında verilen bir uygulamadır. Öğrencilerin eğitim gördükleri dersler dışında kazanılması planlanan; mesleki bilgi, beceri ve davranışlarını geliştirmelerine yönelik aynı zamanda sektörü tanıyarak iş hayatına uyum sağlamalarını kolaylaştırıcı nitelikte olup işletmede yaptıkları mesleki çalışmayı ifade etmektedir (http-29).

Gastronomi eğitiminde teorik ve pratiğe dayalı bir sistem var olmakla birlikte ikisi bir arada da yürütülmektedir. Öğrenciler öğrendikleri teorik bilgileri pratik yaparak deneyim kazanmakta ve işletmelerde bu tecrübelerini staj ile tamamlamaktadırlar (Öney, 2016, s. 193). Staj uygulaması ile öğrenciler çok fazla avantaja sahip olabilmektedirler. Bu avantajlar arasında meslekleri hakkında daha

detaylı bilgiye sahip olma, öğrendikleri teorik bilgileri uygulama ve mesleki alanda belirli bir çevre edinme sayılabilmektedir (Tektaş vd., 2016, s. 311).

Mesleki yeterlilik ile öz becerilerini pekiştirmek ve geliştirmek adına yapılan staj, zaman bakımından incelendiğinde üniversiteden üniversiteye değişiklik gösterdiği görülmektedir. İlgili programın niteliğine göre Yükseköğretim kurumları tarafından staj süresi 20 iş gününden az olmamak üzere belirlenmektedir (http-29).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan bazı üniversitelerde staj süresi en az 30 iş günü iken bazı üniversitelerde ise bu sayı 150 iş gününü bulmaktadır. Arel Üniversitesi 30 iş gününü staj için yeterli bulurken Anadolu Üniversitesi bu süreyi 150 iş günü olarak belirlemiştir (http-30; http-31).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminde zorunlu staj uygulaması bulunan üniversitelerin yanı sıra isteğe bağlı staj uygulaması var olan üniversitelerde bulunmaktadır. Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi ve Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi zorunlu staj uygulaması bulunmayan üniversitelere örnek olarak gösterilebilir (http-32; http-33). Staj sürelerindeki bu farklılıklar, mezun olan öğrencilerinin kazanım ve niteliklerini de önemli ölçüde etkilemektedir.

2.1.7.4. Müfredat

Gastronomi ve Mutfak Sanatları müfredatlarında uygulama ve teorinin, bir eğitim araştırması yönteminin üstünlüğüne olan vurgu, uygulanan müfredat metodolojisinin uygunluğunun karşılaştırmaları ile mümkün olabileceği belirtilmiştir (Hegarty, 2011, s. 59). Tütüncü (2019) yapmış olduğu çalışmasında GMS Bölümü'nün müfredatları incelendiğinde yiyecek ve içecek işletmeciliği bölümünden farklılaşmadığı hatta daha çok yiyecek içecek işletmeciliğine yönelik olduğu belirtmiş, bunun ise verilen derslerden anlaşıldığını vurgulamıştır.

Gastronomi eğitimi ders planında zorunlu dersler incelendiğinde turizm eğitimine yönelik derslerin de yer aldığı görülmektedir. Bu dersler arasında Turizme Giriş, Turizm İşletmeciliği, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Genel Turizm, Turizm Ekonomisi, Yiyecek İçecek Hizmetleri derslerinin yer aldığı görülmektedir. Seçmeli derslerden bazıları ise şu şekildedir: Gastronomi Coğrafyası, Gastronomi Felsefesi,

Gastronomi Okumaları, Gastronomi Psikolojisi, Gastronomi Seminerleri, Gastronomi Sosyolojisi, Gastronomi Tarihi, Gastronomi Terminolojisi ve Gastronomi Trendleri.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi müfredatında bilgi ile uygulama temelli aynı zamanda öğrencilerin birer araştırmacı rehber ve problem çözebilmeye kabiliyetinin olmasını sağlayacak nitelikte eğitimcilerin olması önem teşkil etmektedir (Hegarty, 2011, s. 57). Gastronomi biliminin eğitimciler ve öğrencilere sağlayacağı fırsatlara bakıldığında endüstriye ve ekonomiye de yarar sağlayacağı açıktır. Bu yüzden gastronomi eğitim programlarının da iyi şekilde oluşturulması gerekmektedir (Zahari vd., 2009, s. 66-67). Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde en sık rastlanan dersler Tablo 5'te gösterilmiştir.

Tablo 5. GMS Bölümü'nde Sıklıkla Yer Alan Dersler ve Buldukları Sınıflar

	Dersin Adı	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4. Sınıf
Zorunlu Ortak Dersler	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	✓			
	Türk Dili	✓			
	Yabancı Dil	✓			
	Beslenme İlkeleri	✓			
	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	✓			
	Gıda Bilimi	✓			
	Genel Turizm	✓			
	Genel İşletme	✓			
	İş Sağlığı ve Güvenliği	✓			
	Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon	✓			
	İşletme	✓			
	Mutfak Uygulamaları		✓		
	Menü Planlama ve Reçetelendirme		✓		
	Gıda Güvenliği ve Personel Hijyeni		✓		
	Maliyet Kontrolü ve Satın Alma		✓		
	Türk Mutfağı ve Uygulamaları		✓		
	Gıda Teknolojisi		✓		
	Gıda Mevzuatı		✓		
	Beslenme İlkeleri ve Menü Tasarımı		✓		
	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları			✓	

Tablo 5- devamı

	Dünya Mutfağı ve Uygulamaları			✓	
	Mutfak Uygulamaları			✓	
	Mesleki Yabancı Dil			✓	
	Menü Planlama			✓	
	Araştırma Yöntemleri			✓	
	Dünya Mutfakları				✓
	Bitirme Projesi				✓
	Gıda Politikaları ve Sürdürülebilirlik				✓
	İleri Pastacılık Teknikleri				✓
	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları				✓
	Staj	Üniversitenin belirlediği dönemde yapılmaktadır.			

Kaynak: Üniversitelerin web siteleri incelenerek yazar tarafından derlenmiştir.

Belirtilen derslerin isimleri, benzerlik gösterdiği ders ismi açısından incelendiğinde Beslenme İlkeleri dersi; Beslenmenin Temel İlkeleri, Beslenmenin Temelleri, Temel Beslenme İlkeleri, Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama adı altında üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatlarında yer almaktadır.

Mutfak Uygulamaları dersi; Mutfak Uygulamalarına Giriş, Temel Mutfak Uygulamaları, Mutfak Uygulaması, Temel Mutfak Uygulamalarına Giriş, Mutfak Uygulama isimleriyle yer alırken Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi; Türk Mutfağı, Türk Mutfağı Uygulamaları, Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Mirası ve Uygulamaları ders isimleri ile yer almaktadır.

Dünya Mutfağı dersi ise Dünya Mutfakları, Dünya Mutfakları A La Carte Uygulamaları, Uluslararası Mutfaklar, Dünya Mutfağı ve Eğilimleri, Uluslararası Mutfak, Dünya Mutfakları Uygulamaları isimleri ile ilgili ders planlarında yer almaktadır.

2.1.7.5. Mezun Olan Öğrencilere Verilen Unvan

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden mezun olan öğrencilere verilen unvan belirsiz olmakla birlikte unvan ismi de değişiklik göstermektedir. Mezun olan kişilere şef, aşçı, yönetici şef, gastronomi uzmanı, gastronom, gastronomist gibi unvanların verildiği görülmektedir. Ancak bu konuda isim birliği sağlanamamış olup mezun olan kişiler farklı isimlerle anılmaktadır.

Mezun olanlara verilen unvanlardan gastronom kelimesi, anlam itibarıyla midesine düşkün yemek meraklılarını temsil etmektedir. Ayrıca damak zevki olan, ağzının tadını bilen ve iyi yemekten anlayan kişiler için de bu ifade kullanılmaktadır. Bir diğer deyiş ile gastronom; yemek pişirme sanatçısı veya ustası olarak bilinmektedir (Hatipoğlu, 2010, s. 7).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nü başarıyla bitiren öğrencilere verilen diğer bir unvan ise, Gastronomi Uzmanı'dır. Klasik şeflerden farklı olan bu lezzet uzmanları, yiyeceklerin hazır hale gelinceye kadar fiziksel ve kimyasal süreç hakkında bilgi sahibi olmaktadır (http-34).

Vikipedi (2021) gastronom ve gastronomist terimlerini şu şekilde tanımlamaktadır: “Gastronomide çok bilgili olan kişiye gastronom denir. Gastronomist ise gastronomi çalışmalarında teori ve pratiği birleştiren kişidir” şeklinde tanımlanmaktadır.

Gastronomiyi uygulayan kişiye gastronom denmektedir. Gastronomlar, yemeği bir sanat, bilim ve aşk olarak yorumlamaktadırlar. Gastronomlara gastronomist de denilmektedir. Gastronomlar sadece şeflerden oluşmazlar. Aynı zamanda restoran sahibi, servis sanatları uzmanı ya da bu konu ile ilgili eğitim görmüş mutfak uzmanı da gastronom olarak adlandırılmaktadır (http-35).

Tanımlarda görüldüğü gibi gastronomi mezunlarına verilen unvanlar birbirinden farklı isimler adı altında yer almaktadır. Ancak şunu söylemek gerekir Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden mezun olan kişileri sadece şef veya aşçı olarak tanımlamak yeterli ve doğru olmayacaktır. Araştırmalar sonucunda mezun olan öğrencilere verilen unvanlar arasında gastronom, gastronomist ve gastronomi uzmanının en sık yer alanlar arasında olduğu söylenebilir. Ancak disiplinde bu kavramların anlamları açısından da tam bir algının oluşmadığı açıktır. Bu da

gastronomi eğitiminde önemli derecede farklı anlayış ve yaklaşımların olmasını açıklayan bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır.

2.1.8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde Görev Yapan Akademik Personel

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde verilen eğitimin verimliliğini ve eğitim kalitesini arttırmak adına bazı ihtiyaçlar ortaya çıkmaktadır. Eğitim kalitesini yükseltmek ve eğitim niteliğini korumak adına bu ihtiyaçlar son derece önem arz etmektedir. Bahsedilen bu ihtiyaçlardan biri de donanımlı öğretim elemanı ihtiyacıdır (Semint ve Özbay, 2021, s. 2060).

Gastronomi eğitiminde eğitimi veren kişilerin çağdaş eğitim yaklaşımlarıyla birlikte mutfak deneyimine sahip, pratik becerisi ve ilgili alanda yeterli eğitim ve öğretim almış kişilerden oluşması gerekmektedir (Öney, 2016, s. 197). Bunun yanı sıra gastronomi eğitiminde gerekli olan teorik ve pratik dersleri de verebilecek nitelikte olması gerekmektedir. Ancak bu niteliklerin hepsinin aynı öğretim elemanında toplanması gerekliliği tartışmaya açıktır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları'nın disiplinlerarası özelliği vurgulanırken akademik kadronun da aslında nasıl şekillenmesi gereğine bir vurgu yapıldığı unutulmamalıdır. Dersler ve oluşturulan planlar çerçevesinde teorik ve pratik ayrımı yapılırken akademik kadronun oluşturulmasında da bu yaklaşım benimsenebilir.

Çalışmanın bu bölümünde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde eğitim veren akademik personel detaylı olarak incelenmiştir. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan üniversiteler, mevcut olan akademik personel sayıları ile unvan sıralamasına göre Tablo 6'da gösterilmiştir.

Tablo 6. Türkiye’deki Devlet ve Vakıf Üniversitelerinde Bulunan GMS Bölümlerinin Akademik Personel Sayıları

Üniversite Adı	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Arş. Gr. Dr.	Arş. Gr.	Öğr. Gr. Dr.	Öğr. Gr.
Afyon Kocatepe Üniversitesi	-	2	1	-	2	-	3
Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	-	-	2	-	-	-	-
Akdeniz Üniversitesi-Tur. Fak.	2	1	2	-	-	-	-
Akdeniz Üniversitesi- Manavgat Tur. Fak.	-	1	3	-	-	1	-
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	-	2	2	-	-	-	1
Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	2	-	2	-	1	-	5
Altınbaş Üniversitesi	-	-	3	-	2	-	2
Ankara Medipol Üniversitesi	-	-	2	-	-	-	-
Antalya Akev Üniversitesi	-	1	2	-	1	-	-
Antalya Bilim Üniversitesi	1	-	4	-	1	1	6
Ardahan Üniversitesi	-	1	3	-	-	-	-
Arel Üniversitesi	2	-	1	-	1	-	-
Artvin Çoruh Üniversitesi	-	-	2	-	-	-	-
Avrasya Üniversitesi	1	-	1	-	2	-	4
Aydın Üniversitesi	2	-	2	-	2	-	3
Ayvansaray Üniversitesi	1	1	2	-	2	-	-
Bahçeşehir Üniversitesi	1	-	2	-	4	-	-
Balıkesir Üniversitesi- Tur.Fak.	2	3	-	4	-	-	-
Balıkesir Üniversitesi- Burhaniye Uyg. Bil. Y. O.	1	1	1	-	-	-	-
Başkent Üniversitesi	1	1	3	-	2	-	4
Beykent Üniversitesi	1	1	2	-	2	-	-
Beykoz Üniversitesi	1	-	1	-	1	-	-
Bilgi Üniversitesi	-	-	1	-	1	-	8
Bitlis Eren Üniversitesi	-	-	2	1	-	-	-
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	-	1	2	-	1	-	1
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	-	3	-	-	2	-	2
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi-Tur. Fak.	1	2	-	-	1	-	-
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi-Uyg. Bil. Y. O.	-	-	1	-	1	-	1
Doğuş Üniversitesi	-	-	3	-	2	-	2

Tablo 6- devamı

Dokuz Eylül Üniversitesi-Tur. Fak.	1	-	1	1	-	-	1
Dokuz Eylül Üniversitesi-Uyg. Bil. Y. O.	-	2	1	-	-	-	1
Düzce Üniversitesi	-	-	3	-	-	-	1
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	-	-	3	-	-	-	2
Erzurum Atatürk Üniversitesi	1	2	2	1	2	-	-
Eskişehir Anadolu Üniversitesi	-	3	2	4	1	-	-
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	2	2	2	1	1	2	1
Gaziantep Üniversitesi	-	1	5	-	1	-	1
Giresun Üniversitesi	-	-	3	-	-	-	1
Gümüşhane Üniversitesi	-	-	3	-	-	-	1
Hacı Bayram Veli Üniversitesi	3	3	3	-	2	-	1
Hasan Kalyoncu Üniversitesi	-	-	3	-	1	-	-
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	-	-	1	-	-	-	2
Iğdır Üniversitesi	-	1	2	-	-	-	-
İskenderun Teknik Üniversitesi	-	-	3	-	-	-	1
İstanbul Esenyurt Üniversitesi	-	1	1	-	1	-	-
İstanbul Galata Üniversitesi	-	1	2	-	1	-	-
İstanbul Gedik Üniversitesi	-	-	4	-	3	-	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi-Güzel Sanatlar Fakültesi	1	-	1	-	2	-	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi-Uygulamalı Bilimler Fakültesi	1	-	3	-	3	-	-
İstanbul Haliç Üniversitesi	1	-	3	-	-	-	1
İstanbul Kent Üniversitesi	1	2	2	-	1	-	-
İstanbul Medipol Üniversitesi	-	-	1	-	1	-	1
İstanbul Rumeli Üniversitesi	2	-	2	-	2	-	1
İstinye Üniversitesi	-	1	5	-	3	-	2
İzmir Ekonomi Üniversitesi	-	-	1	-	2	-	2
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	1	2	3	-	2	-	1
Kafkas Üniversitesi	-	-	3	1	-	-	-
Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi	-	-	2	-	-	-	-
Kapadokya Üniversitesi	2	-	1	-	1	-	1

Tablo 6- devamı

Karabük Üniversitesi	-	1	1	-	4	-	-
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	1	1	1	-	-	-	1
Kastamonu Üniversitesi	-	-	3	-	3	-	1
Kırklareli Üniversitesi	-	1	2	-	2	-	1
Kocaeli Üniversitesi	-	2	2	-	-	-	1
Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	-	-	3	-	-	-	1
Maltepe Üniversitesi	-	1	2	-	2	-	3
Mardin Artuklu Üniversitesi	-	2	2	-	-	-	1
Medeniyet Üniversitesi	-	-	2	-	2	1	2
Mersin Üniversitesi	-	1	5	-	2	1	3
Mersin Toros Üniversitesi	1	-	2	-	-	-	2
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	-	-	3	-	-	-	-
Munzur Üniversitesi	1	1	2	-	4	-	2
Necmettin Erbakan Üniversitesi	1	4	1	-	2	-	-
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	1	2	2	-	1	-	2
Nişantaşı Üniversitesi	1	-	2	-	2	-	-
Okan Üniversitesi	-	-	1	-	-	-	1
Ordu Üniversitesi	-	1	2	-	-	-	-
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	1	-	3	-	3	-	1
Özyeğin Üniversitesi	-	2	8	-	4	-	3
Pamukkale Üniversitesi	1	1	1	1	1	-	-
Rize Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	-	-	3	-	3	-	1
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	2	3	-	-	4	-	-
Selçuk Üniversitesi	1	-	3	-	1	-	1
Sinop Üniversitesi	-	-	3	-	-	-	-
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	-	3	2	-	-	-	5
Şırnak Üniversitesi	-	-	3	-	1	-	1

Tablo 6- devamı

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	-	4	-	-	1	-	1
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi	-	1	2	-	1	-	1
Yaşar Üniversitesi	-	1	2	-	-	-	-
Yeditepe Üniversitesi	1	-	1	-	-	-	7
Toplam	47	74	192	14	104	6	106

Kaynak: Üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak ve bölüm başkanlarının yazılı ifadeleri derlenerek yazar tarafından Kasım, 2021 tarihinde oluşturulmuştur.

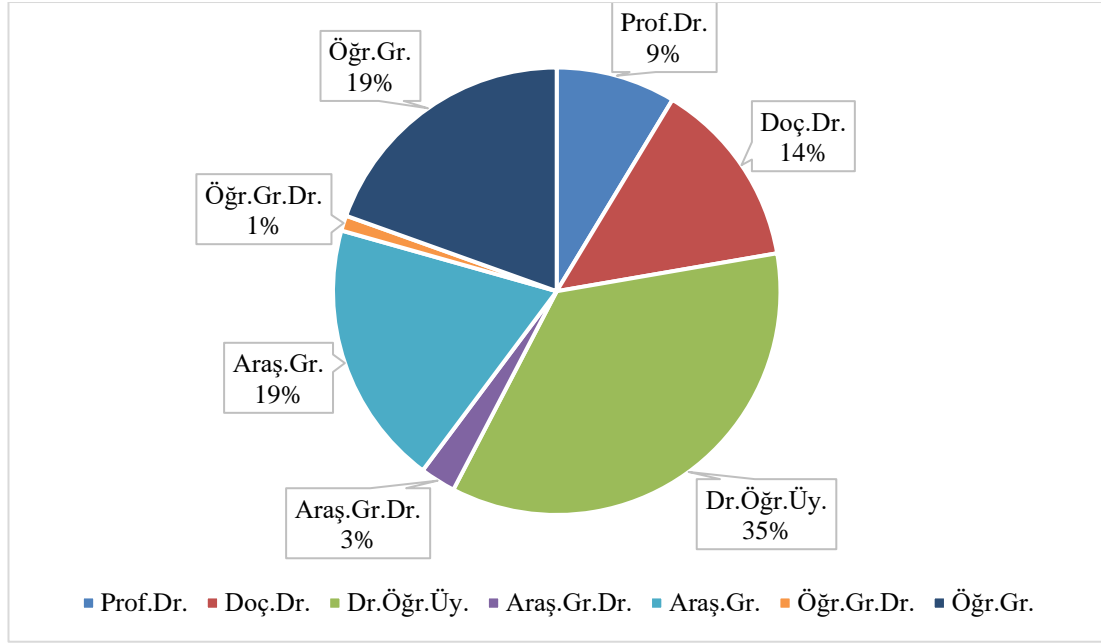
Tablo 6’da belirtilen Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademisyenleri oluşturulurken misafir öğretim üyeleri, kurum içi/ kurum dışı görevlendirme ile gelen öğretim üyeleri, yarı zamanlı öğretim elemanları, ek görevli öğretim elemanları ve usta öğreticiler dahil edilmemiştir. Bu doğrultuda Tablo 6 Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanları ve üniversitelerin web siteleri aracılığıyla hazırlanmıştır.

Tabloda görüldüğü gibi unvanlar sırasıyla belirtilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde en fazla akademisyen sayısına sahip olan üniversite 17 akademisyeni ile Özyeğin Üniversitesi’dir. 2 Doçent Doktor, 8 Doktor Öğretim Üyesi, 4 Araştırma Görevlisi ve 3 Öğretim Görevlisi bulunmaktadır.

Osmangazi Üniversitesi GMS Bölümü’nde bulunan akademisyenler her kademedен unvana sahiptirler. Ayrıca GMS Bölümü’nde görev yapan 2 Profesör Doktor, 2 Doçent Doktor, 2 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Araştırma Görevlisi Doktor, 1 Araştırma Görevlisi, 2 Öğretim Görevlisi Doktor ve 1 Öğretim Görevlisi bulunmaktadır.

Üniversitelerdeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik kadrolar incelendiğinde sadece Doktor Öğretim Üyesi bulunan 6 üniversite olduğu görülmektedir. Bunlar: Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Artvin Çoruh Üniversitesi, Ankara Medipol Üniversitesi, Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi ve Sinop Üniversitesi’dir.

GMS Bölümü'nde 2 akademisyeni ile en az kadrosu bulunan üniversite sayıları ise 5 olarak belirtilmektedir. Bu üniversiteler ise şu şekilde yer almaktadır: Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Artvin Çoruh Üniversitesi, Ankara Medipol Üniversitesi, Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi, Okan Üniversitesi.



Şekil 5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademisyenleri

Kaynak: Yazar tarafından Kasım, 2021 tarihinde oluşturulmuştur.

Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde sayıca en fazla olan unvan %35 oranı ile Doktor Öğretim Üyesi olmaktadır. Sonrasında %19’luk dilim ile aynı oranlarda olan Araştırma Görevlisi ve Öğretim Görevlisi unvanları yer almaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Profesör Doktor unvanına sahip akademisyenler %9 oranında iken, Doçent Doktor unvanı %14 olarak belirtilmektedir. Araştırma Görevlisi Doktor unvanı sahip akademisyenlerin oranı %3’tür. En az sayıda olan unvan ise Öğretim Görevlisi Doktor unvanıdır ve %1’lik bir paya sahiptir.

Yapılan araştırmada Türkiye’de bulunan GMS Bölümü’nde görev yapan 47 Profesör, 74 Doçent Doktor ve 192 Doktor Öğretim Üyesi bulunmaktadır. Ayrıca 14 Araştırma Görevlisi Doktor ile 6 Öğretim Görevlisi Doktor ve 104 Araştırma Görevlisi ile 106 Öğretim Görevlisi yer almaktadır. Bu doğrultuda Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren 85 üniversitede 90 bölümün bulunduğu Kasım, 2021 tarihi itibarıyla toplam da ise 543 akademik personelin olduğu görülmektedir.

2.1.8.1. Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Görev Yapan Akademik Personelin Nitelikleri

Lisans düzeyinde verilen gastronomi eğitiminde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü adı altında görev yapan akademik personel sayıları ile mezun oldukları alanlar eğitimin nicelik ve niteliği açısından önem arz etmektedir. Eğitim süreçlerinde akademik personelin bilgi, deneyim ve yeterlilikleri eğitim kalitesi ile dersin verimliliği açısından önemli bir rol oynamaktadır. Gastronomi eğitimi veren akademik personelin de yeterli donanıma sahip olması, teorik ve pratik derslerde gastronomi alanına ilişkin yükseköğretim programlarının en az birinden mezun olmaları beklenmektedir. Bu beklentilerin karşılanması durumunda gastronomi eğitiminin bulunduğu konumdan daha da yükseklere ve ileriye taşınacağı öngörülmektedir.

Ayrıca, gastronomi eğitimini veren veya verecek olan öğretim elemanlarının, uygulamada sektör tecrübesi olan, organizasyon yönetimine sahip, çözüm odaklı düşünebilen, çağdaş gastronomi literatürüne hâkim bireylerden oluşması, gastronomi eğitiminin başarıya ulaşması açısından oldukça önemli bir yere sahiptir (Karaca, 2018, s. 41).

Gastronomi eğitiminde görev alan, uygulama derslerini yürüten veya yürütecek olan akademik personelin uygulama bilgi ve becerisine sahip olması beklenmektedir. Bu becerilere sahip akademik kadro ile öğrencilerin daha kolay ve hızlı bir şekilde öğrenme sürecine katılacakları düşünülmektedir. Böylelikle eğitim sürecinde akademik personelin mezuniyet alanı gastronomi eğitimi açısından da önemlidir.

Bu doğrultuda gastronomi eğitimi veren akademik personelin almış oldukları eğitimler ile mezuniyet alanları detaylı olarak incelenmiş olup sayıları belirlenmiştir. Lisans düzeyinde eğitim verilen GMS Bölümü mevcut olan 85 üniversitenin akademik personelinin lisans, yüksek lisans ve doktora alanları ele alınmış ve buna ilişkin bilgiler Tablo 7, Tablo 8 ve Tablo 9’da gösterilmiştir.

Tablo 7. Akademik Personel Lisans Alanları

Bölüm Adı	Unvanlar						
	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üy.	Arş. Gr. Dr.	Arş. Gr.	Öğr. Gr. Dr.	Öğ. Gr.
Aile Ekonomisi ve Beslenme/ Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği			2				
Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi	1	2	5				1
Aile ve Tüketici Bilimleri/ Aile ve Tüketici Bilimleri Eğitimi	2						
Beslenme ve Diyetetik	1		2		6		3
Biyoloji	1	2	3				
Ev Ekonomisi/ Ev İdaresi ve Aile Ekonomisi	1						1
Gastronomi			1		2		2
Gastronomi ve Mutfak Sanatları			1		49		19
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1	1	1				
Gıda Mühendisliği	5	9	62	1	13	1	9
İktisat	2	1	3				
İngilizce Öğretmenliği			1			1	
İşletme	4	3	8			1	6
Kimya	2		5				
Kimya Mühendisliği	2				2		
Konaklama İşletmeciliği		10	15	3	1		2
Matematik ve Fen Bilimleri Eğitimi		1	1				
Mutfak Sanatları ve Yönetimi					3		
Otel ve Restoran İdaresi/ Otel Yöneticiliği			1				1

Tablo 7- devamı

Rehberlik	1	1					
Seyahat İşletmeciliği		1	3	1			
Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi/ Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler			2				
Su Ürünleri/ Tarla Bitkileri/ Tarım Ekonomisi		1	2				
Su Ürünleri Mühendisliği		1	2				
Süt Teknolojisi	1	1	3				
Tarih		1	2				
Turist Rehberliği			1		1		
Turizm İşletmeciliği		1	11	1	6		7
Turizm İşletmeciliği Eğitimi	1	7	15			1	2
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	12	16	18		1		3
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Öğretmenliği		2					
Turizm Rehberliği			1	3			
Turizm ve Otel İşletmeciliği		4	10	2	1		1
Uluslararası İlişkiler							1
Veteriner	5	2	2				1
Yabancı Diller Eğitimi		3					3
Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği					10	1	9
Yönetim Bilişim Sistemleri/ Yönetim ve Organizasyon			2				
Mühendislik (Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, Çevre Mühendisliği, Endüstri Mühendisliği, Gıda İşleme ve Mühendisliği, Jeofizik Mühendisliği, Sistem Mühendisliği)	1	2	1	2			

Tablo 7- devamı

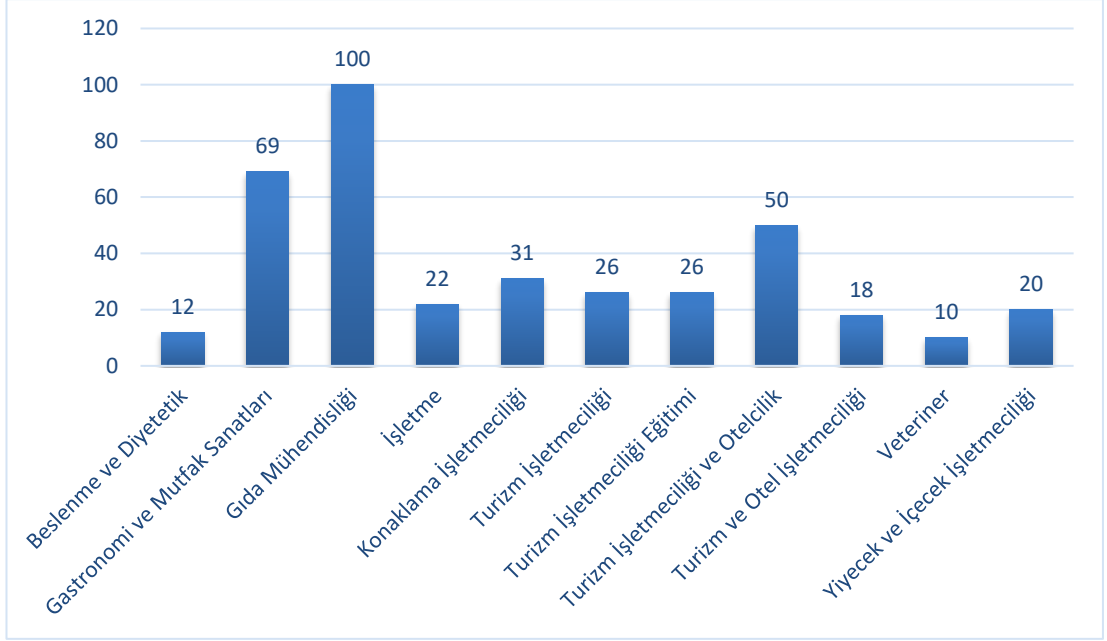
Eğitim (Bilgisayar Eğitimi, Büro Yönetimi Eğitimi, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi, Ortaöğretim Fen ve Matematik Alanlar Eğitimi, Ticaret Eğitimi)	3	1	1				
Diğer (Alman Dili ve Edebiyatı, Arkeoloji, Sosyoloji, Pazarlama, İstatistik, Turizm, Fransızca Öğretmenliği, Gıda Teknolojisi, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri, İktisadi ve İdari Programlar, Moleküler Biyoloji ve Genetik, Toplumsal ve Siyasal Bilimler)	1	1	5		2		3
TOPLAM	47	74	192	13	97	5	74

Kaynak: <http-36> ve üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak Kasım, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Akademik personelin lisans mezuniyet alanlarına bakıldığında en fazla mezun olunan bölümün Gıda Mühendisliği olduğu belirlenmiştir. İkinci sırada ise GMS Bölümü yer almaktadır. Sırasıyla diğer mezun olunan bölümler ise Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Konaklama İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği Eğitimi, İşletme, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Beslenme ve Diyetetik, Veteriner şeklinde devam etmektedir.

Lisans düzeyinde Gastronomi Bölümü'nde eğitimi alan 5 akademik personel bulunurken Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde bu sayı 69'dur. Günümüzde Gastronomi Bölüm adı ile öğrenci alımı yapılmadığından bu sayı 5 akademisyen ile sınırlı kalmaktadır. Bu doğrultuda 74 akademik personelin lisans düzeyinde gastronomi alanında eğitim almış olduğu bilinmektedir.

Lisans mezuniyeti aynı olan veya benzerlik gösteren bölümler bu şekilde belirtildiği gibidir. Ayrıca akademik personelin lisans mezuniyetlerinden sayısı en az olan on ve üzeri olan bölümler aşağıda yer almaktadır.



Şekil 6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademisyenleri Lisans Alanları

Kaynak: http-36 ve üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak Kasım, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Akademik personelin lisans mezuniyet alanları incelendiğinde en az olan bölümün Veteriner Bölümü olduğu, Beslenme ve Diyetetik bölümünün ise bu sırayı takip ettiği görülmektedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği devamında gelirken Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği ile İşletme bölümü bu sırayı takip etmektedir. Turizm İşletmeciliği ve Turizm İşletmeciliği Eğitimi ise aynı sayıda lisans düzeyinde bu bölümlerde eğitim alan akademisyenlerin olduğunu ifade etmektedir.

Gastronomi alanında eğitim alan akademik personele bakıldığında sayının toplamda 74 olduğu görülmektedir. Toplam 502 akademik personel arasında sadece 74 akademisyenin lisans eğitimini Gastronomi ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde almış olduğu görülmektedir. Bu sayı da mevcut durumu gözler önüne sermektedir. Bu doğrultuda lisans düzeyinde GMS Bölümü'nde eğitim alan akademik personel, toplam akademisyen sayısının %14,7'sini oluşturmaktadır.

Akademik personelin yüksek lisans derecesinde almış olduğu eğitim alanları ise Tablo 8'de gösterilmiştir.

Tablo 8. Akademik Personel Yüksek Lisans Alanları

Bölüm Adı	Unvanlar						
	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üy.	Arş. Gr. Dr.	Arş. Gr.	Öğr. Gr. Dr.	Öğ. Gr.
Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi	1	1	4				
Avrupa Çalışmaları			2				
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	1	1	1		1		
Beslenme ve Diyetetik	1		1		4		4
Biyoloji		1	5				
Biyoloji ve Genetik/ Biyoteknoloji		2					
Eğitim Programları ve Öğretimi							2
Eğitim Yönetimi Teftişi Planlaması ve Ekonomisi/ Ev Ekonomisi ve Beslenme	1						1
Ekonomi	1		1				
Ev Ekonomisi	1	1	1				
Gastronomi					3		4
Gastronomi ve Mutfak Sanatları			2	1	54	1	23
Gıda Bilimi ve Teknolojisi/ Gıda Hijyeni ve Teknolojisi/ Gıda Mikrobiyolojisi	1		2				
Gıda Bilimleri			4		1		
Gıda Mühendisliği	6	8	54	1	11	1	8
Gıda Teknolojisi			2				
Halk Sağlığı Beslenmesi/ Beslenme ve Gıda Bilimleri	1	1					
Halkla İlişkiler/ Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1		1				

Tablo 8- devamı

İktisat	1	2	1				
İşletme	3	4	13		1		4
İşletme Bilgi Yönetimi/ İşletme Mühendisliği			1	1			
Kalite Yönetimi/ Kamu Yönetimi			1	1			
Kimya	1		3				
Kimya Mühendisliği	2				2		
Klinik Öncesi Bilimleri(veteriner)/ Veteriner Hekimliği Temel Bilimleri	1	1					
Muhasebe ve Finansman			2				
Otel ve Gıda Servisi İşletmeciliği/ Otel ve Restoran İşletmeciliği	1						1
Pazarlama/ Pazarlama İletişimi/ Pazarlama Yönetimi/ Bütünleşik Pazarlama İletişimi Yönetimi			2		2		
Sağlık Kuruluşları Yöneticiliği/ Siyaset Bilimi/ Rekreasyon Yönetimi		1	1				1
Su Ürünleri/ Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi/ Su Ürünleri Mühendisliği			3				
Tarih/ Yakın Çağ Tarihi		1	1				
Turizm/ Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Eğitimi	1	1					
Turizm İşletmeciliği	4	20	39	7	12	1	14
Turizm İşletmeciliği Eğitimi	1	4	10			1	1
Turizm İşletmeciliği Uzmanlığı		2	1				
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	5	9	12	2	2		2
Turizm ve Otel İşletmeciliği	1	1	3				1
Üretim Yönetimi ve Pazarlama			1		1		1
Yönetim ve Organizasyon		2					

Tablo 8- devamı

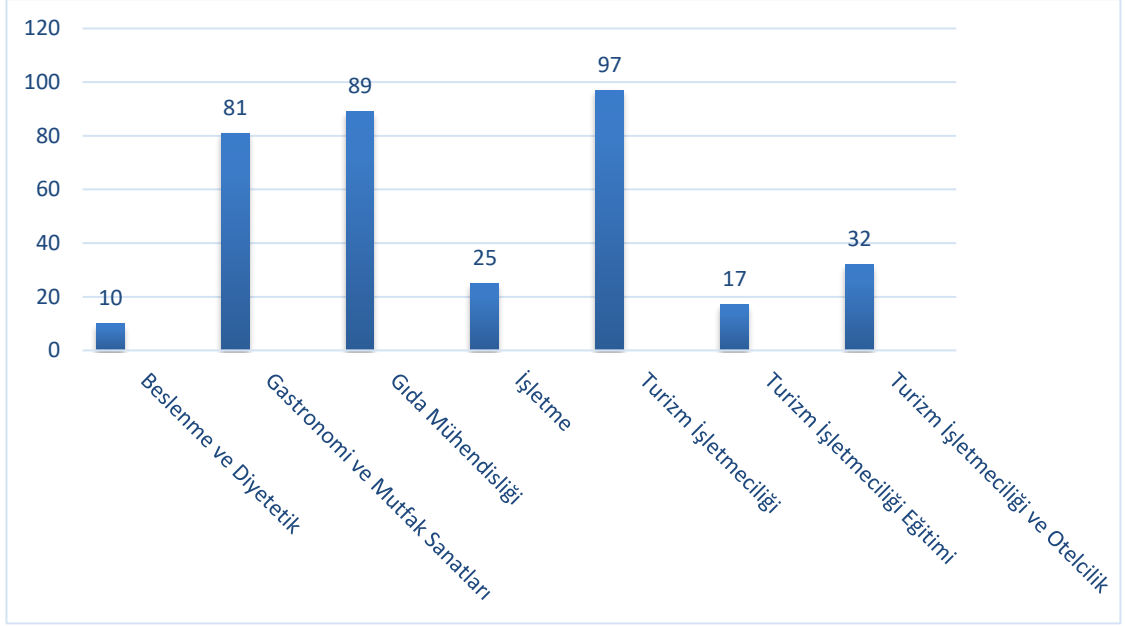
Diğer (İktisat Politikası, İstanbul Araştırmaları, Maliye ve Ekonomi, İşleme Teknolojisi, Alerji-İmmünoloji, Arkeoloji, Çayır Mera ve Yem Bitkileri, Doğu Bilimleri Şarkiyat ve Türkoloji, Üretim Yönetimi ve Pazarlama, Süt Teknolojisi, Zootečni, Fizyoloji, Finans Yönetimi, İngiliz Dili ve Edebiyatı, Genel İşletme, Kadın Çalışmaları)	1	5	7		1	1	1
TOPLAM	37	68	181	13	95	5	68

Kaynak: [http-36](http://36) ve üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak Kasım, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Akademik personelin yüksek lisans mezuniyet/ devam eden alanlarına bakıldığında en fazla mezun olunan bölümün Turizm İşletmeciliği Bölümü olduğu görülmektedir. Devamında Gıda Mühendisliği Bölümü yer alırken üçüncü sırada ise GMS Bölümü bulunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik personelinin mezun olunan veya devam eden yüksek lisans alanları incelendiğinde Gastronomi Bölümü'nden mezun akademisyen sayısı 7, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden mezun akademisyen sayısının ise 81 olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda 88 akademik personelin yüksek lisans düzeyinde gastronomi alanında eğitim aldığı bilinmektedir.

Yüksek Lisans alanlarında en fazla mezun olunan/ devam eden bölüm Turizm İşletmeciliği olurken ikinci sırada Gıda Mühendisliği yer almaktadır. Akademik personelin Yüksek Lisans mezun olunan/ devam eden alan sayısı en az olan 10 ve üzeri olan bölümler aşağıdaki gibidir



Şekil 7. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademisyenleri Yüksek Lisans Alanları

Kaynak: http-36 ve üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak Kasım, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Yüksek Lisans alanlarına bakıldığında en az olan bölümün Beslenme ve Diyetetik olduğu görülmektedir. Devamında ise Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü gelirken sonrasında İşletme Bölümü ile Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Bölümü gelmektedir. En fazla mezun olunan/ devam eden bölüm ise Turizm İşletmeciliği Bölümü olmaktadır. Turizm İşletmeciliğinden daha az olan Gıda Mühendisliği ve GMS Bölümü yer almaktadır.

Yüksek lisans düzeyinde Gastronomi alanında eğitim gören akademik personel sayısının toplamda 88 olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda 502 akademik personel içerisinde sadece 88 akademisyenin Gastronomi ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitimi almış olması sayı bakımından az olduğunu göstermektedir. Türkiye’de bulunan GMS Bölümü’nde görev yapan akademik personelin sadece %17,5’i yüksek lisans düzeyinde Gastronomi alanında eğitim almıştır.

Tablo 9. Akademik Personel Doktora Alanları

Bölüm Adı	Unvanlar						
	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üy.	Arş. Gr. Dr.	Arş. Gr.	Öğr. Gr. Dr.	Öğ. Gr.
Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi	2	2	3				
Antropoloji			1				1
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	3	1	2				
Beslenme ve Diyetetik			2		2		3
Biyoloji		2	3				
Biyomühendislik/ Biyoteknoloji			2				
Ev Ekonomisi	1		1				
Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitimi			2				
Gastronomi					3		3
Gastronomi ve Mutfak Sanatları			7		38	1	22
Gıda Bilimi ve Teknolojisi/ Gıda Bilimi ve Beslenme/ Gıda Teknolojisi ve Biyoteknoloji	1	1	1				
Gıda Bilimleri	1		4				
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi		1	1				
Gıda Mühendisliği	8	7	57	1	7	1	4
Gıda Teknolojisi			2				
Halkla İlişkiler		1	1				
İktisat	2	2					
İnsan Beslenmesi/ Beslenme	1	1					
İşleme Teknolojisi/ Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi		1	1				
İşletme	5	4	11				

Tablo 9- devamı

Kimya	2		3				
Kimya Mühendisliği	1	1	1		2		
Muhasebe/ Muhasebe Finansman			2				
Pazarlama			1				1
Reklamcılık ve Tanıtım/ Halkla İlişkiler ve Reklamcılık/ Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1	1	1				
Rekreasyon		1	1			1	
Siyaset Bilimi/ Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi/ Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler			3				
Su Ürünleri Mühendisliği			2				
Tarım Ekonomisi/ Ekonomi	1		1				
Tarih		1	1				
Turizm İşletmeciliği	7	22	58	9	13	1	10
Turizm İşletmeciliği Eğitimi	2	6	2				
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	3	7	8	2	1		
Üretim Yönetimi ve Pazarlama		1	1				
Veteriner/ Klinik Bilimler(veteriner)/ Veteriner Hekimliği Temel Bilimleri	3						
Yönetim ve Organizasyon	1	3					
Mühendislik (Ziraat ve Biyoloji Mühendisliği, İşletme Mühendisliği)		1		1			
Zootekni			2				

Tablo 9- devamı

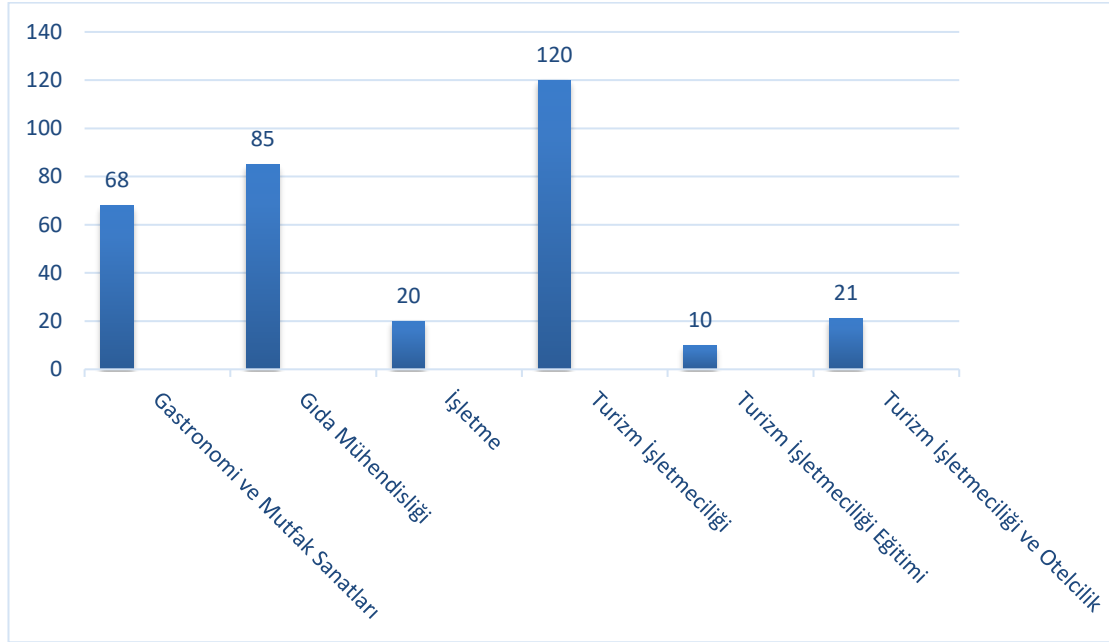
Diğer (Çocuk Gelişimi ve Ev Ekonomisi Beslenme, Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme, Avrupa Birliği, Beşeri ve İktisadi Coğrafya, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri, Enerji Teknolojisi, Tarla Bitkileri, Tıbbi Biyoloji, Arkeoloji, Sosyoloji, Turizm, Gazetecilik ve Halkla İlişkiler, Finansal İktisat, Yabancı Diller Eğitimi)	2	6	4		1	1	
TOPLAM	47	73	192	13	67	5	44

Kaynak: [http-36](http://36) ve üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak Kasım, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

GMS Bölümü'nde görev yapan akademik personelin mezun olunan/ devam eden doktora alanları incelendiğinde en fazla Turizm İşletmeciliği Bölümü olduğu görülmektedir. Daha sonra Gıda Mühendisliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri yer almaktadır. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, İşletme ve Turizm İşletmeciliği Eğitimi bölümleri bu sırayı takip etmektedir. 120 akademik personel ile Turizm İşletmeciliği Bölümü doktora düzeyinde en fazla akademisyene sahip bölüm olarak görülmektedir. Bu da gastronomi eğitiminde Turizm alanından takviye alındığını destekler niteliktedir. GMS Bölümü'nde görev yapan toplam akademik personelin %23,9'u doktora düzeyindeki eğitimlerini Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde tamamladıkları görülmektedir.

Doktora düzeyinde Gastronomi Bölümü'nde eğitim alan 6 akademik personel bulunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde ise bu 68 akademik personele ulaşmıştır. Gastronomi eğitimi veren akademik personelin mezun olunan/ devam eden doktora alanları arasından Gastronomi Bölümü'nde doktora eğitimini tamamlayan akademisyenlere bakıldığında bu sayının 6 olduğu görülmektedir. Bunların 3'ü Araştırma Görevlisi 3'ü Öğretim Görevlisi'dir. Doktora alanları incelenen akademik personelin bölümleri grafik ile gösterilmiştir. Akademik

personelin doktora mezun olunan/ devam eden alan sayısı en az olan 10 ve üzeri bölümler sırasıyla aşağıdaki gibidir:



Şekil 8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademisyenleri Doktora Alanları

Kaynak: <http-36> ve üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak Kasım, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev yapan akademik personele bakıldığında doktora eğitimi mezuniyet/ devam eden alanlar arasında en az sayıda Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü yer almaktadır. Bu sırayı İşletme ve Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Bölümleri takip etmektedir. Şekil 8'de belirtildiği gibi en fazla mezun olunan/ devam eden 120 akademik personelin eğitim aldığı alanın Turizm İşletmeciliği Bölümü olduğu görülmektedir. Sonrasında 85 akademik personel ile Gıda Mühendisliği Bölümü gelmektedir. Üçüncü sırada olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü alanında eğitim almış akademik personel sayısı ise 68'dir.

Doktora düzeyinde Gastronomi alanında eğitim alan toplamda 74 akademik personel bulunmaktadır ve bu sayının, Türkiye'de bulunan GMS Bölümü akademik personel sayısı içerisinde çok az sayıda olduğu düşünülmektedir. Bu sayı ise Türkiye'deki GMS Bölümü'nde görev yapan toplam akademik personelin %14,7'sini oluşturmaktadır.

2.1.8.2. Akademik Personel Analizi

Akademik personelin mezuniyet alanları incelendiğinde lisans, yüksek lisans ve doktora alanlarının aynı bölüm olmadığı ve birtakım değişikliklerin mevcut olduğu görülmektedir. Özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Gastronomi Bölümü'nde lisans eğitimi alan akademisyen sayısının oldukça sınırlı olduğu görülmektedir ki bu sayı 74'tür.

Yüksek Lisans eğitimleri incelendiğinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Gastronomi Bölümü eğitimi alan 88 akademik personelin olduğu görülmekte olup bu sayı doktora düzeyinde ise 74 akademisyen ile sınırlı kalmaktadır.

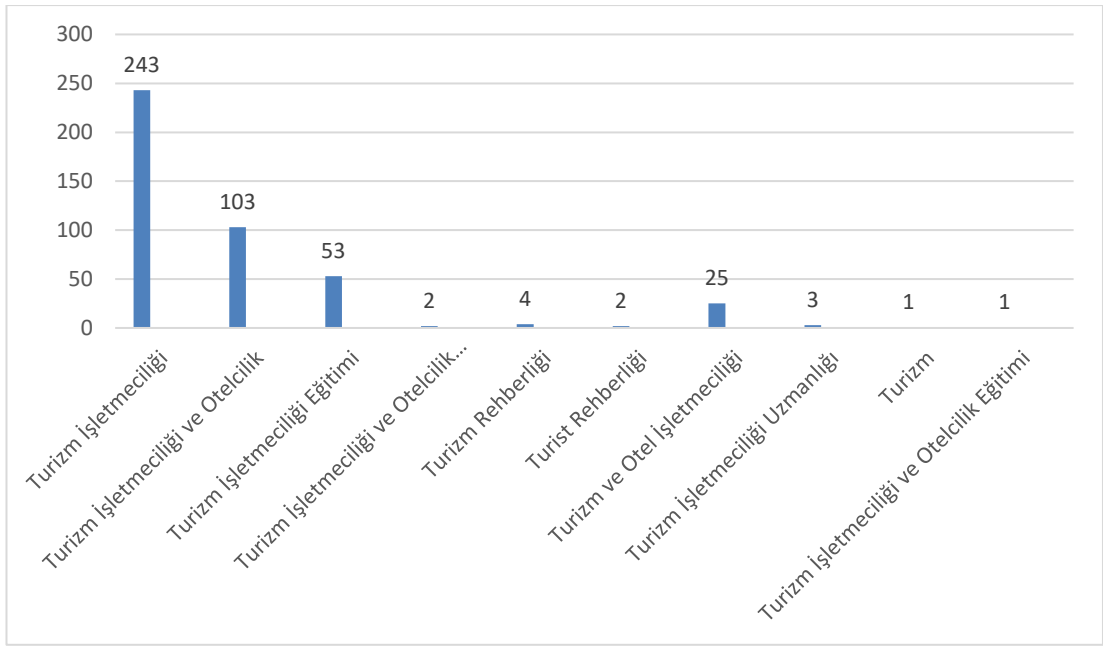
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev yapan akademik personel sayıları incelendiğinde lisans alanında en çok Gıda Mühendisliği Bölümü mezuniyeti mevcut iken Yüksek Lisans ve Doktora alanlarında ise Turizm İşletmeciliği Bölümü, en fazla sayıya sahip akademisyenin mezuniyet/ devam eden bölümü haline gelmektedir.

Ayrıca Kasım, 2021 tarihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitimi alan akademik personel incelendiğinde Profesör ve Doçent unvanlarından hiçbirinin olmadığı gözlenmektedir. Unvan bakımından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü doktora mezunu olan sadece 7 Doktor Öğretim Üyesi olduğu görülmüştür. GMS Bölümü doktora eğitimi mezun/ devam eden 38 Araştırma Görevlisi, 1 Öğretim Görevlisi Doktor ve 22 Öğretim Görevlisi bulunmaktadır.

GMS Bölümü için Öğretim Görevlisi Doktor unvanı incelendiğinde hem Gastronomi hem de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunu akademisyen bulunmamaktadır. Ayrıca lisans eğitimini Gastronomi bölümünde tamamlayan 5 akademik personel bulunurken bu sayı yüksek lisansta mezun/ devam eden 7 akademisyen olup doktora eğitiminde ise 6 akademisyen olarak devam etmektedir. GMS Bölümü'nde lisans eğitimi alan 69 akademik personel bulunmaktadır. Yüksek lisans eğitiminde sayı artarak 81'e yükselmiştir. Doktora düzeyinde ise bu sayı 68'dir.

Akademik personelin eğitim aldığı alanlara bakıldığında çoğunlukla "Turizm" alanında alınan eğitimler adı altında toplanmaktadır. Turizm ile ilişkili olan birçok bölüm mevcuttur. Bu bölümler; Turist Rehberliği, Turizm İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği Eğitimi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Turizm İşletmeciliği ve

Otelcilik Öğretmenliği, Turizm Rehberliği, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Turizm, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Eğitimi ve Turizm İşletmeciliği Uzmanlığı bölümleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün bağlı olduğu fakülteler arasında da en fazla Turizm Fakültesi çatısı altında açılmış olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda Gastronomi eğitiminde en fazla Turizm alanından destek aldığı görülmektedir. Turizm alanında eğitim alan GMS Bölümü'nde görev yapan akademik personelin bölümleri ve akademisyen sayıları grafik halinde Şekil 9'daki gibi gösterilmiştir. Grafik oluşturulurken akademik personelin lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimleri dahil edilmiş olup toplam sayı eklenmiştir.



Şekil 9. Akademisyenlerin Turizm Alanlarındaki Mezuniyetleri

Kaynak: <http-36> ve üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak Kasım, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Akademisyenlerin turizm alanlarındaki mezuniyet bilgileri incelendiğinde mezuniyet alanı en fazla olan bölüm Turizm İşletmeciliği Bölümü olmakla beraber bu sırayı Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Bölümü ile Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümleri takip etmiştir. Bölümler arasında mezuniyet sayısı en az olan Turizm ile Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Eğitimi Bölümleri olarak tablodaki yerini almıştır.

GMS Bölümü'nde görev yapan akademik personelin almış olduğu eğitim, gastronomi eğitim kalitesi açısından önem teşkil etmektedir. Ancak gastronomi

eğitimi veren akademisyenlerin bu alanda eğitim almamış olması ve yeterli özelliklere sahip olmaması da sorunları beraberinde getirmektedir. Bu yeni ve hızla gelişen bölümün geleceğinin sağlıklı bir şekilde inşa edilmesi son derece önemlidir. Bu nedenle, bu bölümlerin stratejik hedefleri, bu bölümlerden diploma alan yetkin akademisyenler tarafından belirlenmelidir. Bunun ancak bu alanlarda eğitim görmüş kendini yetiştirmiş akademisyenlerle mümkün olacağı belirtilmektedir (Temizkan vd., 2018: 24). Ancak bunun farklı disiplinlerden akademisyenlerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde bulundurulmaması önerisi şeklinde algılanmaması gerekmektedir.

Gastronomi bünyesinde barındırdığı farklı disiplinler ile disiplinlerarası olma özelliğine vurgu yapmaktadır. Bu özellikte onun geniş perspektifte yer alıyor olmasını doğrular niteliktedir. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik kadrosu oluşturulurken farklı disiplinlerden akademisyenlerin bölümde bulundurulması gerekliliği olduğu belirtilmektedir. Akademik kadrolar oluşturulurken dengelerin gözetilmesi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminin amaçlarına uygun olması beklemektedir.

Türkiye’de yer alan GMS Bölümü’nde görev yapan 502 akademik personelin eğitimi, lisans alanları, mezun olunan/ devam eden yüksek lisans ve doktora alanları detaylı bir şekilde incelenmiştir. Özellikle “Gastronomi” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümlerinden mezun olan akademik personele bakıldığında lisans mezuniyeti bu alanda olan 74 akademik personel olduğu görölmektedir. Bu sayı yüksek lisansta 88 akademik personele ulaşmış iken doktora da ise 74 akademik personel olduğu belirtilmektedir.

Toplamda yer alan 502 akademik personel arasında sadece 74 akademik personelin lisans düzeyinde gastronomi alanında eğitim almış olması oranın ne kadar düşük olduğunu gözler önüne sermektedir. Bu sayı her ne kadar yüksek lisansta 88 akademik personel sayısına ulaşmış olsa bile doktora eğitiminde tekrar 74’e inerek düşüş göstermiştir. Görüldüğu üzere GMS Bölümü’nde görev yapan akademik personelin çok az bir kısmı “Gastronomi” ile “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” Bölümü eğitimi almıştır.

2.2. İlgili Araştırmalar

Karaca (2018) ‘‘Dünya Genelindeki Yükseköğretim Kurumlarında Verilen Gastronomi Öğreniminin Karşılaştırılmalı Analizi’’ başlıklı yüksek lisans tezinde, lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren diğer ülkelerdeki kurumlar ile Türkiye’deki kurumların yeterliliklerine ilişkin öğretim elemanlarının görüşlerini incelemeyi amaçlamıştır. Bu doğrultuda hazırlanan anket formu ile veri toplanmış ve gastronomi bölümünde görev yapan öğretim elemanlarına ulaşılmıştır. Araştırma sonuçları arasında gastronomi lisans eğitiminin ülkeye sağlayacağı katkılara ilişkin öğretim elemanlarının görüşlerinde istatistiksel bir farklılık bulunmamıştır. Yurtiçi ve yurtdışında görev yapan öğretim elemanları gastronomi eğitiminin yüksek düzeyde ülkelere fayda sağlayacağı görüşünde olup, görüşleri birbirlerine benzer nitelik göstermektedir.

Sezen (2018) ‘‘Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma’’ başlıklı yüksek lisans tez çalışmasında Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının incelenmesi amaçlanmıştır. Böylelikle gastronomi ve mutfak sanatları programının müfredatları incelenmiş ve ortak bir müfredat hazırlanmıştır. Bu doğrultuda eğitim kurumlarına, sektör paydaşlarına ve araştırmacılara yönelik önerilere yer verilmiştir.

İlter (2019) ‘‘Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programları Müfredatlarının Analizi’’ başlıklı yüksek lisans tezinde Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren programların müfredatlarının incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın sonuçları arasında gastronomi eğitimi verilen üniversitelerde ders müfredatlarında benzerlikler olduğu belirlenmiştir. Araştırma sonucuna yönelik önerilere yer verilmiştir.

Aymankuy ve arkadaşları tarafından 2020 yılında yapılan ‘‘Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personelinin Eğitim Profili: Devlet Üniversiteleri Üzerine Bir Araştırma’’ başlıklı çalışmada devlet üniversitelerinde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü akademisyenleri incelenmiştir. Böylelikle bölümdeki akademik personelin eğitim durumunun ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda akademik personelin eğitimleri ve unvanları incelenmiş ve 243 akademik personel olduğu tespit edilmiştir. Akademik personelin çoğunluğunun turizm alanında eğitim gördüğü

ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada diğer akademisyenlerin eğitim alanlarının oldukça çeşitli ve birbirinden farklı alanlar olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Ünüvar (2020) “Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri” isimli yüksek lisans tez çalışmasında Türkiye’deki gastronomi eğitiminin problemlerini ve bunların çözüme ulaşmasını amaçlamıştır. Bu doğrultuda Türkiye’de gastronomi eğitimi veren dört üniversitenin lisans, yüksek lisans, doktora öğrencileri ve akademisyenleri ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Gastronomi eğitiminde öğretim elamanı, tanım-kapsamın belirlenmesi, fiziki yeterlilikler vb. konularında problemlerin olduğu tespit edilmiş ve bunların çözümüne ilişkin önerilere yer verilmiştir.

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli

Mevcut kayıt ve belgelerin çözümlenmeye odaklanması, konuya ilişkin dokümanların bulunması, incelenmesi ve yorumlanmasına imkan sağlanarak, araştırmanın amacına uygunluğu nedeniyle nitel araştırma yöntemlerinden biri olan belgesel tarama yöntemi kullanılmıştır. Var olan kayıt ve belgelerin incelenerek verilerin toplanılması belgesel tarama yöntemi olarak ifade edilmiştir. Doküman analizi olarak da bilinen belgesel taramanın genel tarama ve içerik analizi şeklinde iki ayrı amaçlı türü bulunmaktadır. Bu anlamda belgesel tarama, belirli bir amaca dönük olarak kaynakları bulma, okuma, not alma ve değerlendirme işlemlerini kapsamaktadır. (Karasar, 2005).

Bu doğrultuda üniversite müfredatları ve akademik personel yapısı taranmıştır. 2021-2022 eğitim öğretim yılı mevcut Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan üniversitelere yükseköğretim kurulunun web sayfası taranarak ulaşılmıştır. Yapılan internet taraması sonucu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan üniversitelerin müfredat ve akademik personelinin incelenmesi ile elde edilmiştir. Araştırmanın amacı doğrultusunda, gastronomi eğitimi veren üniversitelerin web siteleri içerik analizi yöntemiyle taranarak, elde edilen veriler içerik analiz edilmiştir.

3.2. Veri Toplama Kaynakları

Araştırma içeriğinde kullanılan kaynaklar ilgili literatür taraması ve YÖK doküman taraması sonucu elde edilmiştir. Üniversitelerin müfredatlarına üniversite web siteleri aracılığıyla ulaşılmıştır. Akademik personele ilişkin bilgiler ise Yükseköğretim Akademik Arama Motoru aracılığıyla elde edilmiştir. Araştırma kapsamına uygun olarak daha önceden yapılmış çalışmalar araştırılmıştır. Kaynak

taramasından sonra gastronomi, eğitim ve müfredat kavramları üzerine ilgili alan yazın yazılmıştır. Araştırma akışına göre gastronomi eğitimi ve 502 akademik personel analizi detaylı olarak incelenmiş olup 83 üniversitenin ders planı dahil edilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatlarında bulunan dersler ve bu bölümdeki akademisyenler araştırma kapsamında değerlendirilmiştir.

3.3. Verilerin Toplanma Süreci

Müfredata yönelik elde edilen verileri toplama süreci üç ay gibi bir zaman diliminde gerçekleşmiştir. Eylül 2020’de başlayan müfredatları araştırma süreci Aralık 2020’de sonlanmıştır. Ancak yeni açılan üniversitelerde dahil edilerek Ekim 2021’de güncelleme yapılmıştır. Akademik personel verileri toplama süreci ise Eylül-Kasım 2021 tarihleri arasında gerçekleşmiştir.

3.4. Verilerin Analizi

Araştırmada Türkiye’deki GMS Bölümü lisans programları bulunan üniversiteler, ders planları ve akademik personel ele alındığından elde edilen veriler içerik analizi ile taranarak analiz edilmiştir. Üniversite web siteleri ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanları’nın yazılı ifadeleri ile elde edilen sonuçlar incelenmiştir. Bu doğrultuda üniversitelerin ders planları ve akademik personel incelenerek elde edilen bilgiler tablolar ve şekiller halinde sunulmuştur.

Bu çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan 83 üniversitenin ders planları incelenerek mevcut dersler, kategorize edilmiş ve sınıflandırılmıştır. Bu hususta dersin hangi yıl verildiği, dersin zorunlu/ seçmeli olduğu, en çok hangi yıl hangi derslerin işlendiği, benzer ve aynı isimde olan derslerin analizi yapılarak dersler sınıflandırılmıştır. Birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü sınıf dersleri gruplara ayrılarak benzer isimdeki dersler aynı grupta kategorize edilerek toplam ders sayısına ulaşılmıştır. Böylelikle her kademedeki dersin isimlerine ve sayılarına ulaşılmıştır.

Bu doğrultuda birinci sınıfta 196 zorunlu ders, ikinci sınıfta 213 zorunlu ders, üçüncü sınıfta 184 zorunlu ders, dördüncü sınıfta ise 159 zorunlu ders bulunmaktadır.

Sekiz yarıyılık dönemde toplam zorunlu ders sayısı 752, seçmeli ders sayısı ise 1059 olarak belirtilmektedir. Ayrıca akademik personel sayıları ve lisans, yüksek lisans, doktora alanları ise ayrı ayrı ele alınmıştır. GMS Bölümü'ndeki akademik personel sayılarına bakıldığında Profesör Doktor sayısının 47, Doçent Doktor 74, Doktor Öğretim Üyesi 192, Araştırma Görevlisi Doktor 14, Araştırma Görevlisi 104, Öğretim Görevlisi Doktor 6 ve Öğretim Görevlisi'nin ise 106 olduğu görülmektedir.

4. BULGULAR ve YORUMLAR

Yapılan çalışmada Türkiye’de gastronomi eğitimi veren devlet ve vakıf üniversitelerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders planlarına üniversitelerin web siteleri aracılığı ile ulaşılmış olup sekiz yarıyılık öğretim planları incelenmiştir. 85 üniversitede 90 bölümün bulunduğu belirtilmekte olup Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mevcut olan 87 bölümün müfredatı incelenmiştir.

Ayrıca Yükseköğretim kurumlarında okuyan bütün öğrenciler için kendi alan derslerinin yanı sıra eğitim öğretim süresince alması gereken zorunlu dersler bulunmaktadır (http-28). Zorunlu dersler tüm ön lisans ve lisans programlarında ortak olarak yer almaktadır. 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 5. Maddesinin i bendinde yer aldığı için “5i Dersleri” olarak da isimlendirilmektedir (Kocatürk Kapucu ve Uşun, 2020, s. 11).

Bu doğrultuda zorunlu derslere yer verilmekle birlikte GMS Bölümü ders planı ve içerdikleri derslerin benzerlik ve farklılıkları hakkında bilgilere yer verilmiştir. Ayrıca ortak zorunlu derslerin üniversitelerin müfredatlarında değişiklik gösterdiği de belirtilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan 87 bölümün müfredatları incelenmiş ve benzer isimdeki dersler aynı kategoride sınıflandırılarak listelenmiştir. Kategorize edilen derslerden birinci sınıfta 196 zorunlu ders olduğu gözlenmektedir. İkinci sınıftaki zorunlu ders sayısı 213 olurken üçüncü sınıfta 184, dördüncü sınıfta ise 159 olmuştur. Sekiz yarıyılık dönemde toplamda 752 zorunlu ders mevcut olup aynı ve benzer isimdeki dersler birlikte gösterilerek toplam sayıya bu şekilde ulaşılmıştır. Müfredatta bulunan zorunlu derslerin yanı sıra seçmeli dersler de incelenmiştir.

İncelenen müfredatta bazı derslerin isimlerinde benzerlik olduğu tespit edilmiş olup bu derslerin farklı isimler adı altında verilmiş olduğu görülmektedir. Birbirine

yakın ve benzer içerikteki dersler aynı kategoride birlikte verilmiştir ve aşağıdaki gibi belirtilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders planı incelendiğinde benzer isimde olan dersler görülmektedir. Gıda güvenliği ve hijyen veya besin güvenliği ve hijyen gibi benzerlikte olan derslerin isimleri ise şu şekildedir:

Gıda Güvenliği ve Sanitasyon / Gıda Güvenliği ve Hijyen / Besin Güvenliği ve Hijyen / Gıda Güvenliği ve Mutfak Hijyeni / Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon / Gıda Güvenliği/ Gıda Hijyeni / Gıda Hijyeni ve Sanitasyon / Gıda Hijyeni ve Güvenliği / Hijyen ve Sanitasyon / Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon / Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu / Güvenliği ve Personel Hijyeni.

Temel gastronomi dersleri ise; Gastronomiye Giriş / Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilimine Giriş / Gastronomi Bilimine Giriş / Mutfak Sanatlarına Giriş / Mutfağa Giriş / Gastronomiye Giriş ve Oryantasyon ders isimleriyle birlikte verilmiştir.

Gıda bilimi ders isimleri de Gıda Bilimi / Gıda Bilimi ve Teknolojisi / Gıda Bilimi Uygulamaları / Gıda Bilimi ve Beslenme İlkeleri / Gıda Bilimi ve Beslenmenin Temel İlkeleri / Gıda Bilimine Giriş / Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş / Gastronomide Gıda Bilimi olarak belirtilmiştir.

Beslenme ve ilkeleri ile benzerlik gösteren dersler: Beslenme İlkeleri / Beslenmenin Temel İlkeleri / Beslenme / Beslenmenin Temelleri / Temel Beslenme İlkeleri / Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları / Beslenme Gıda İlkeleri ve Uygulamaları / Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama / Beslenme İlkeleri ve Menü Tasarımı adı altında farklı isimler ile verilmektedir.

Mutfak bilgisi ve uygulama dersleri ise Temel Mutfak Bilgisi / Temel Mutfak Bilgileri / Temel Mutfak Bilgisi ve Uygulamaları / Temel Mutfak Uygulamaları / Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi / Mutfak Uygulamalarına Giriş / Mutfak Uygulamaları / Mutfak Uygulaması / Temel Mutfak Uygulamalarına Giriş / Mutfak Uygulama/ Yaratıcı Mutfak Uygulamaları ders isimleri adı altında verilmektedir.

İlk yardım, sağlık ve iş güvenliği dersleri ise İlk Yardım / Sağlık ve İlk Yardım / Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım / Mutfak Kazaları ve İlk Yardım / İlk Yardım ve

Temel Hastalıklar Bilgisi / İş Sağlığı ve Güvenliği / İş Güvenliği ve İlk Yardım / İlk Yardım / Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım / Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım Bilgisi / Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım / Mutfakta Sağlık ve İş Güvenliği / Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği / Mutfak İş Güvenliği ve İlk Yardım / İş Sağlığı ve Güvenliğine Giriş / Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği / Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği / İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı ders isimleriyle birlikte verilmiştir.

Maliyet dersleri: Maliyet Muhasebesi / Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi / Yiyecek-İçecek Hizmetleri Muhasebesi / Yiyecek İçecek Maliyet Muhasebesi / Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri / Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü / Yiyecek İçecek Maliyet Analizi / Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Maliyetler ve Kontrolü / Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Analizi / Mutfak Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü / Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü / Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü / Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi / Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü ve Satın Alma / Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü / Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü Yönetimi / Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizi / Gıda İşletmelerinde Temel Maliyet Muhasebesi / Yönetim ve Maliyet Muhasebesi.

Pişirme yöntem ve teknikleri içeren dersler: Temel Yemek Pişirme / Yemek Hazırlama ve Pişirme / Temel Yemek Pişirme Teknikleri / Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri / Yemek Pişirme / Pişirme Teknikleri / Yemek Pişirme Teknikleri ve Sunumu ders isimleri ile birlikte verilirken gastronomi tarihi ve yiyecek tarihi dersleri ise Yiyecek Tarihi / Gastronomi ve Yiyecek Tarihi / Yiyecek Tarihi ve Coğrafyası / Yiyecek ve İçecek Tarihi / Gastronomi ve Yemek Tarihi adı altında verilmektedir.

Ekmek ve pastacılık ayrı iki ders olmakla birlikte beraber tek ders adı ile birleştiği de görülmektedir. Ekmek ya da ekmekçilik ders isimleri Ekmek Uygulamaları / Ekmek Yapımı / Ekmekçilik Uygulamaları şeklinde iken ortak olan ekmek ve pastacılık dersleri ise şu şekildedir: Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları / Pastacılık ve Ekmek Üretimine Giriş / İleri Pastacılık ve Ekmek Üretimi / Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları / Ekmek Üretimi ve Pastacılık / Temel Pastacılık ve Ekmekçilik

Pastacılık konulu ders isimleri: Pastacılıkta Modelleme / Pastacılık ve Unlu Mamul Uygulamaları / İleri Pastacılık / Pastacılığa Giriş / Pastacılık ve Fırın Ürünlerine Giriş / Pastacılık / Pastacılık ve Fırın Ürünlerine Giriş: Mutfak Uygulama / Klasik Pastacılık Teknik ve Becerilerinin Temelleri / Temel Pastacılık / Pastacılık Uygulamaları / İleri Pastacılık ve Fırın Ürünleri / Pastacılık ve Fırın Ürünleri/ Pastane ve Üretim Teknikleri / Pastacılıkta Modelleme / Pastacılık Teknikleri / İleri Seviye Pastacılık / Artistik Pastacılık / İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri / Modern Pastacılık / İleri Pastacılık Teknikleri / Butik Pastacılık ve Süsleme Teknikleri / Temel Pastacılık Teknikleri / Pastacılık Uygulamaları / Pasta ve Tatlı Üretimi / Pasta ve Tatlı Uygulamaları / Pasta ve Tatlılar / Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri.

Menü planlama ile ilgili dersler: Menü Planlama / Menü Planlaması ve Yönetimi / Menü Yönetimi ve Planlaması / Menü Planlama ve Maliyetlendirme / Menü Planlama ve Maliyet Kontrolü / Menü Planlama ve Tasarım / Menü Planlama ve Yönetimi / Menü Planlama ve Reçetelendirme / Menü Planlama ve Servis Teknikleri / Menü Planlama ve Maliyet Analizi / Menü Planlama ve Tasarımı / Menü Planlama ve Menü Mühendisliği/ Menü Planlama ve Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü.

Türk mutfağı ders isimleri: Türk Mutfağı / Türk Mutfağı Uygulamaları / Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları / Türk Mutfak Kültürü / Türk Mutfak Kültürü Mirası ve Uygulamaları / Türk Mutfağı ve Uygulamaları.

Gıda mevzuatı ile ilgili dersler: Gıda Mevzuatı / Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Gıda Mevzuatı / Uluslararası Gıda Mevzuatı / Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı / Gıda Kontrolü ve Mevzuatı / Gıda Mevzuatı ve Sürdürülebilirlik / Yasalar ve Sürdürülebilirlik / Gıda Güvenliği ve Mevzuatı / Gıda Mevzuatı ve Kanunları / Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Kanunları / Gıda Mevzuatı ve İş Hukuku/ Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi.

Ziyafet ve banket dersleri: Ziyafet Yönetimi / Ziyafet ve Organizasyon Yönetimi / Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi / Ziyafet Organizasyon Yönetimi / Ziyafet Organizasyonu / Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu / Ziyafet ve Etkinlik Organizasyonu / Banket Yönetimi / Banket ve Protokol Organizasyonu / Protokol Bilgisi ve Banket Uygulamaları.

Dünya mutfak dersleri: Dünya Mutfakları / Dünya Mutfakları A La Carte Uygulamaları / Uluslararası Mutfaklar / Dünya Mutfağı ve Eğilimleri / Dünya Mutfağı / A La Carte Uygulamaları / Uluslararası Mutfak / A La Carte Mutfak Uygulamaları / Dünya Mutfakları Uygulamaları

Gastronomi eğitiminde bazı üniversiteler müfredatlarında ‘‘Intern Gastronom, Intern Gastronomi ve Intörn Gastronomi’’ isimli zorunlu derslere yer vermişlerdir. Bu derslerin isimleri ise şu şekildedir: Intern Gastronom / Intörn Gastronomi 1 / Intörn Gastronomi 2 / Intörn Gastronomi 3 / Intern Gastronomi isimli dersler olarak belirtilmektedir. Okan Üniversitesi (2021) Intern Gastronomi dersini Türkiye'deki Gastronomi bölümlerinde ilk 7+1 sisteminde başlatılan 8 kredilik bir ders olarak tanımlamaktadır. Bu ders kapsamında öğrenciler sekizinci yarıyılıda işletmelerde eğitim görüp ders notunu almaktadır.

Intörn Gastronomi, öğrencilerin mezun olduğunda iş bulma sorununu çözen bir sistem olarak belirtilmektedir. Bu sistemde öğrenciler 4.sınıfın son yarıyılında yiyecek içecek işletmelerinde eğitim görmektedirler. Stajdan farklı uygulaması olan bu ders öğrencinin çalışma hayatına adım atmasını ve tecrübe kazanarak mezun olmasını sağlamaktadır. Intörn Gastronomi sistemi ile mezun olan öğrenci; mesleki deneyime sahip, tecrübe kazanmış, sektörü yakından tanıyan ve kendi yeteneklerini keşfetmiş bir mezun olarak iş hayatına başlamış olmaktadır (http-37). Intörn Gastronomi dersi, ilgili fakültenin anlaşma yaptığı işletmelerde öğrencinin haftanın 4 günü 8 saat olacak şekilde aktif olarak çalışmasını kapsamaktadır (http-38).

Ancak kabul etmek gerekir ki Türkiye'nin çok farklı şehirlerinde farklı üniversitelerin çatısı altında faaliyet gösteren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri'ndeki tüm öğrencilere böyle bir staj imkanı sağlamak mümkün değildir. Bulunulan şehrin işletme sayıları ve bu işletmelerin nicelik-nitelik imkanları bu konuda sınırlayıcı olacaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan 90 müfredat arasından ulaşılan 87 bölümün müfredat içerisinde en çok hangi derslerin verildiğine dair aşağıdaki bilgilere ulaşılmıştır. Bu doğrultuda 87 müfredat içerisindeki dersler listelenerek ders sayılarına ulaşılmıştır ve böylelikle en çok yer alan dersler elde edilmiştir.

Tablo 10. Birinci Sınıfta Yer Alan Dersler

	Ders İsimleri
Beslenme Dersleri	Beslenme İlkeleri- Beslenmenin Temel İlkeleri- Beslenme-Beslenmenin Temelleri- Temel Beslenme İlkeleri- Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları- Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama
Gastronomi Dersleri	Gastronomiye Giriş- Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilimine Giriş- Gastronomi Bilimine Giriş- Mutfak Sanatlarına Giriş- Mutfaka Giriş- Gastronomiye Giriş ve Oryantasyon
İşletme Dersleri	Genel İşletme- İşletme Bilimine Giriş- İşletme- İşletmeye Giriş- İşletme Bilimlerine Giriş- İşletme Yönetimine Giriş- İşletme Yönetimi- Temel İşletme
Ortak Zorunlu Dersler	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi Türk Dili- Türkçe
Turizm Dersleri	Genel Turizm- Genel Turizm Bilgisi
Gıda Bilimi Dersleri	Gıda Bilimi- Gıda Bilimi ve Teknolojisi- Gıda Bilimi Uygulamaları- Gıda Bilimi ve Beslenme İlkeleri- Gıda Bilimi ve Beslenmenin Temel İlkeleri- Gıda Bilimine Giriş- Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş- Gastronomide Gıda Bilimi- Gıda Bilimine Giriş Laboratuvar
Dil Dersleri	Yabancı Dil- Mesleki İngilizce- İngilizce Dil Bilgisi- İngilizce Yazma Becerileri- İngilizce Okuma Anlama Becerileri- İngilizce- Yoğun İngilizce- Uygulamalı İngilizce- Akademik İngilizce
Sağlık, Güvenlik ve İlk Yardım Dersleri	İş Sağlığı ve Güvenliği- İş Güvenliği ve İlk Yardım- İlk Yardım- Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım- Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım Bilgisi- Mutfakta Sağlık ve İş Güvenliği- Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği- Mutfak İş Güvenliği ve İlk Yardım- Sağlık ve İlk Yardım
Gıda Güvenliği Dersleri	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon- Gıda Güvenliği ve Hijyen- Besin Güvenliği ve Hijyen- Gıda Güvenliği ve Mutfak Hijyeni- Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon- Gıda Güvenliği
Gıda Hijyeni Dersleri	Gıda Hijyeni- Gıda Hijyeni ve Sanitasyon- Gıda Hijyeni ve Güvenliği- Hijyen ve Sanitasyon- Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon- Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu

Kaynak: Müfredatlar incelenerek Ekim, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 11. İkinci Sınıfta Yer Alan Dersler

	Ders İsimleri
Mutfak Uygulama Dersleri	Mutfak Uygulamalarına Giriş- Mutfak Uygulamaları- Temel Mutfak Uygulamaları- Mutfak Uygulaması- Temel Mutfak Uygulamalarına Giriş- Mutfak Uygulama
Dil Dersleri	Mesleki İngilizce- Yabancı Dil- Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma- Mesleki Yabancı Dil- Yoğun İngilizce- İngilizce- Akademik İngilizce- İngilizce Konuşma ve Okuma- İş Hayatı İçin İngilizce

Tablo 11- devamı

Menü Planlama Dersleri	Menü Planlama- Menü Planlaması ve Yönetimi- Menü Yönetimi ve Planlaması- Menü Planlama ve Maliyetlendirme- Menü Planlama ve Maliyet Kontrolü- Menü Planlama ve Tasarım- Menü Planlama ve Yönetimi- Menü Planlama ve Reçetelendirme
Gıda Besin Güvenliği Dersleri	Gıda Güvenliği ve Hijyeni- Gıda Hijyeni ve Güvenliği- Gıda Hijyeni- Gıda Hijyeni ve Sanitasyon- Gıda Güvenliği- Besin Güvenliği ve Hijyen- Gıda Güvenliği ve Personel Hijyeni- Gıda Güvenliği ve Hijyen
Maliyet Kontrolü ve Analiz Dersleri	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri- Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü- Yiyecek İçecek Maliyet Analizi- Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Maliyetler ve Kontrolü- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Analizi- Mutfak Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü- Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü- Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi- Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü ve Satın Alma
Türk Mutfak Dersleri	Türk Mutfak Kültürü- Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları- Türk Mutfağı Uygulamaları- Türk Mutfağı- Türk Mutfağı ve Uygulamaları

Kaynak: Müfredatlar incelenerek Ekim, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 12. Üçüncü Sınıfta Yer Alan Dersler

	Ders İsimleri
Türk Mutfak Dersleri	Türk Mutfağı- Türk Mutfağı Uygulamaları- Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları- Türk Mutfak Kültürü- Türk Mutfak Kültürü Mirası ve Uygulamaları
Dünya Mutfak Dersleri	Dünya Mutfakları- Dünya Mutfağı- Dünya Mutfağı ve Uygulamaları- Dünya Mutfağı Uygulamaları
Mutfak Uygulama Dersleri	Mutfak Uygulama- Mutfak Uygulamaları- Yaratıcı Mutfak Uygulamaları
Dil Dersleri	Mesleki İngilizce- Mesleki Yabancı Dil- İngilizce
Menü Planlama Ders	Menü Planlama- Menü Planlama ve Servis Teknikleri- Menü Planlama ve Maliyet Analizi- Menü Planlama ve Tasarımı- Menü Planlama ve Menü Mühendisliği- Menü Planlama ve Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü

Kaynak: Müfredatlar incelenerek Ekim, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 13. Dördüncü Sınıfta Yer Alan Dersler

	Ders İsimleri
Dünya Mutfak Dersleri	Dünya Mutfakları- Dünya Mutfakları A La Carte Uygulamaları- Uluslararası Mutfaklar- Dünya Mutfağı ve Eğilimleri- Dünya Mutfağı- Uluslararası Mutfak- Dünya Mutfakları Uygulamaları
Mezuniyet Dersleri	Mezuniyet Projesi- Bitirme Projesi- Bitirme Çalışması- Bitirme Ödevi
Gıda Mevzuatı ve Sürdürülebilirlik Dersleri	Gıda Mevzuatı- Gıda Mevzuatı ve Sürdürülebilirlik- Yasalar ve Sürdürülebilirlik- Gıda Güvenliği ve Mevzuatı- Gıda Mevzuatı ve Kanunları- Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı- Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Kanunları- Gıda Mevzuatı ve İş Hukuku- Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi- Gıda Politikaları ve Mevzuatı- Gıda Politikaları ve Sürdürülebilirlik- Gıda Politikaları ve Düzenlemeler
Pastacılık Dersleri	Pastacılık- İleri Pastacılık- İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri- Modern Pastacılık- Temel Pastacılık- Pastacılık Teknikleri- İleri Pastacılık Teknikleri- İleri Seviye Pastacılık- Butik Pastacılık ve Süsleme Teknikleri- Pastacılık ve Fırın Ürünleri- Temel Pastacılık Teknikleri- Pastacılık Uygulamaları

Kaynak: Müfredatlar incelenerek Ekim, 2021 tarihinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

Birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü sınıfta en çok yer alan dersler Tablo 10, Tablo 11, Tablo 12 ve Tablo 13'te sırasıyla verilmiştir. Dersin ismi belirtilip aynı ve benzer isme sahip olan dersler de yazılmıştır. Böylelikle bir dersin kaç farklı isimle belirtildiğine ulaşılmıştır.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Çalışmanın bu bölümünde araştırma sonucunda elde edilen bulgular dahilinde ortaya konulan sonuçlara ve önerilere yer verilmiştir.

5.1. Sonuç

Günümüzde dünyadaki gelişmelere de paralel olarak, Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri’ne olan talebin arttığı gözlemlenmektedir. Bu talep artışına bağlı olarak, Yüksek Öğretim Kurulu’na bağlı üniversitelerin de bu bölüme gösterdiği ilgi gerek örgün gerekse ikinci öğretim lisans programı ve kontenjanların genişletilmesi yaklaşımı ile artarak devam etmektedir. Bu gelişmeler, farklı üniversitelerde, farklı fakülteler altında ve yine farklı isimler ile gastronomi disiplini ile ilgili çok sayıda bölümün açılmasına neden olmuştur. Üniversitelerin özerk yapıları da dikkate alındığında, farklı bakış açılarına bağlı olarak farklı yaklaşımlar ile bölümlerin işlerlik kazanması da çok doğaldır. Daha açık bir ifade ile farklı üniversitelerin çatıları altında eğitim veren gastronomi disiplini ile ilgili bölümlerin, farklı ders planlarının ve içeriklerinin oluşması, akademik kadro yapılanmalarının farklı gelişimi, staj ve uygulamalara imkanlarının farklılığı doğal karşılanmalıdır. Ancak bu farklılıklarının doğallığı yanında, alanda bir kavramsal düzeyde benzer bir dilin konuşulması, bölümlerde uygulama ve teori derslerinin planlanması ve özellikle mezunların kazanımları konusunda temel ilkelerin belirlenmesi ve temel bir bakış açısının sağlanması gerekliliği de açıktır. Bu gereklilikten yola çıkılarak gerçekleştirilen bu çalışmada, Türkiye’de Yükseköğretim Kurulu çatısı altında hizmet veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri; sekiz yarıyılık ders planları, staj ve uygulama imkanları, akademik kadrolarının nitel ve nicel yapıları açısından; mevcut durum dökümü yapılarak değerlendirilmiştir. Yapılan çalışma sonucunda; Türkiye genelinde bölümler arasında bahsedilen konular açısından farklılıklar olduğu, özellikle

ders planlarının oluşturulması konusunda bu farklılıkların ön plana çıktığı gözlemlenmektedir. Akademik personel yapıları ile yapılan mevcut durum dökümünde en büyük benzerliğin; Turizm İşletmeciliği alanından alınan destek olduğu göze çarpmaktadır.

Türkiye’de yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan 85 üniversitede Kasım, 2021 tarihi itibarıyla toplam 543 akademik personelin görev yapıyor olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Mevcut akademik personel içerisinde lisans düzeyinde 74, yüksek lisans düzeyinde 88 doktora düzeyinde ise 74 akademik personelin gastronomi eğitimi aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda Gastronomi eğitimi alan akademik personelin sayısının oldukça az olduğu araştırmanın sonuçları arasında yer almaktadır. Ayrıca gastronomi eğitimi alan Prof. Dr. ve Doç. Dr. unvanlarından hiçbirinin olmaması da bunun bir diğer göstergesidir. Doktora düzeyinde sadece 7 Dr. Öğretim Üyesi’nin Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi almış olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde görev yapan Öğretim Görevlisi Doktor unvanı incelendiğinde hem Gastronomi hem de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm mezunu akademisyen bulunmamaktadır.

Araştırma sonuçları arasında özellikle; Gastronomi Bölümü lisans mezunu olan 5 akademik personel bulunurken yüksek lisans mezunu/ devam eden 7, doktora mezunu/ devam eden ise 6 akademik personel bulunmaktadır. GMS Bölümü mezunu lisans düzeyinde 69, yüksek lisans düzeyinde 81 doktora düzeyinde ise 68 akademik personel olarak görülmektedir.

Gastronomi ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri’nden mezun olan akademik personelin lisans mezuniyeti bu alanda olan 74 akademik personel olduğu görülmektedir. Bu sayı yüksek lisansta 88 akademik personele ulaşmış iken doktora düzeyinde ise 74 akademik personel sayısına ulaşıldığı sonucuna varılmıştır. Gastronomi ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitimi almış akademik personel sayısının, GMS Bölümü’nde görev yapan toplam akademik personele oranla oldukça az olduğu gözlemlenmektedir.

Türkiye’de GMS Bölümü’nde görev yapan akademik personel içerisinde lisans ve doktora düzeyinde gastronomi eğitimi alan akademisyen sayısı, toplam akademik

personelin %14,7'sini oluşturmaktadır. Bu sayı yüksek lisans düzeyinde ise %17,5'lik bir oranı oluşturmaktadır. Mevcut sayıya bakıldığında GMS Bölümü'nde görev yapan akademik personel içerisinde gastronomi alanında eğitim gören akademik personel sayısının, oldukça az olduğu sonucuna ulaşılmıştır. GMS Bölümü'nde görev yapan akademik personel sayılarına bakıldığında Profesör Doktor sayısının 47, Doçent Doktor sayısının ise 74 olduğu görülmektedir. Ancak bu sayı içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi almış Prof. Dr. ve Doç. Dr. unvanına sahip akademik personel bulunmamaktadır. 543 akademik personelin 192'si Doktor Öğretim Üyesi, 14'ü Araştırma Görevlisi Doktor, 104'ü Araştırma Görevlisi, 6'sı Öğretim Görevlisi Doktor ve 106'sı ise Öğretim Görevlisi unvanına sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

GMS Bölümü'nde görev yapan akademik personelin eğitim aldığı alanlar içerisinde en çok hangi bölümden mezun oldukları bilgisine yer verilmiştir. Bu doğrultuda lisans mezuniyet alanları incelendiğinde; ilk sırada Gıda Mühendisliği Bölümü %19,9, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü %13,7, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Bölümü ise %9,9 olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yüksek lisans düzeyinde; Turizm İşletmeciliği %19,3, Gıda Mühendisliği %17,7, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ise %16,1 oranına sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Doktora düzeyinde ise Turizm İşletmeciliği Bölümü %23,9, Gıda Mühendisliği %16,9, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ise %13,5 oranındaki akademik personelin bu alanlarda eğitim aldıkları sonucuna ulaşılmıştır.

GMS Bölümü'nde görev yapan akademik personelin almış olduğu eğitim alanları incelendiğinde en fazla Turizm İşletmeciliği eğitimi almış olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra Gıda Mühendisliği de bu sırayı takip etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitimi alan az sayıda akademik personel olduğu ulaşılan sonuçlar arasındadır.

Lisans düzeyinde Gastronomi Bölüm mezunu 1 Doktor Öğretim Üyesi, 2 Araştırma Görevlisi, 2 Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Yüksek lisans düzeyinde; 3 Araştırma Görevlisi ile 4 Öğretim Görevlisi görev yapmaktadır. Doktora düzeyinde ise 3 Araştırma Görevlisi ve 3 Öğretim Görevlisi unvanına sahip akademisyen bulunmaktadır.

Lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm mezunu ise 1 Doktor Öğretim Üyesi, 49 Araştırma Görevlisi, 19 Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Yüksek lisans düzeyinde; 2 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Araştırma Görevlisi Doktor, 54 Araştırma Görevlisi, 1 Öğretim Görevlisi Doktor, 23 Öğretim Görevlisi bulunurken doktora düzeyinde; 7 Doktor Öğretim Üyesi, 38 Araştırma Görevlisi, 1 Öğretim Görevlisi Doktor, 22 Öğretim Görevlisi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü doktora derecesine sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Verilen eğitimdeki derslerin birden fazla isim adı altında verildiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda GMS Bölümü'nde birinci sınıfta 196 zorunlu ders, ikinci sınıfta 213 zorunlu ders, üçüncü sınıfta 184 zorunlu ders, dördüncü sınıfta ise 159 zorunlu dersin olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Sekiz yarıyıllık dönemde toplam zorunlu ders sayısının 752, seçmeli ders sayısı ise 1059 olduğu araştırma sonuçları arasındadır. Ayrıca ders isimlerindeki belirsizlik mezun olan öğrencilere verilen unvan için de geçerliliğini korumaktadır. Nitekim GMS Bölümü'nden mezun olan öğrencilere kesin bir unvan verilmemektedir. Araştırmalar sonucunda mezun olan öğrencilere; gastronom, gastronomist ve gastronomi uzmanının en sık yer alan unvanlar arasında olduğu sonucuna varılmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün çok fazla tercih ediliyor olması ve ilgi alanının artması bölüme olan rağbeti de beraberinde getirmiştir. Böylelikle çoğu üniversite bünyesinde GMS Bölümü'ne yer vermiştir. Bünyesinde var olan üniversitelerin ise kontenjanlarında artışlar olduğu görülmüştür. Ancak bu kadar hızla artış gösteren bölüm beraberinde belli başlı sorunlara yol açmaktadır. Bu da gastronomi eğitim kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Kontenjan artışı doğrudan mezun olan öğrenci sayısındaki artışı etkileyeceğinden istihdam ve iş olanakları plana dahil edilmeli. Üniversite mutfaklarının yeterliliği, öğrenci sayısı baz alınarak göz önünde bulundurulmalı. Bu doğrultuda kontenjanların belirlenmesine dikkat edilmesi farkındalığı sonucuna yer verilmiştir. Bunun yanı sıra bu bölümden mezun olan öğrenci sayısındaki artış beraberinde akademik personel ihtiyacını da karşılayacaktır. Dolayısıyla yakın zamanda çok fazla akademik personel mezun etmiş olacaktır. Ancak şu unutulmamalıdır ki ihtiyaçtan fazla çok sayıda akademik personelin olması istihdam konusunda belli başlı problemleri de beraberinde getireceği anlamına geldiği sonucuna varılmıştır.

5.2. Öneriler

Disiplinlerarası olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde muhakkak farklı alanlarda eğitim almış öğretim elemanlarının yer alması elzemdir. Ancak gastronomi eğitimi verecek akademik personelin en temelden de olsa pratik olan uygulama derslerini teorik dersler ile eşgüdümlü yürütebilme potansiyeline sahip olması beklenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev yapan akademik personel, öğrencilere gastronomi ilkelerini, tarihini, disiplinlerle ilişkisini ve ilgili teorik konuları açıklarken onların uygulama yeteneklerini geliştirerek eğitimlerinin eksiksiz bir şekilde tamamlanmasına katkıda bulunmalıdır. Gastronomi eğitiminde esas olan öğrencinin her açıdan donanımlı olmasını sağlamak olmalıdır.

Mezun olan öğrenciler gerek sektör gerekse akademik alanda ilerleyip mesleki hayatlarına yön verecek ise almış olduğu eğitim, öğrenciyi her yönleriyle tamamlamış olmalıdır. Bu yüzden ki gastronomi eğitimi veren akademik personelin geniş perspektifte düşünüyor olması beklenmektedir. Aynı zamanda almış olduğu deneyim ve tecrübeler ışığında öğrencilerine yol gösterici ve gastronominin her alanında donanımlı yetiştirilmiş mezunlar vermelidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev yapan akademik personel arasında eğitimini “Gastronomi” veya “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanında tamamlamış akademik personel sayısının az olduğu görülmektedir. Her ne kadar disiplinlerarası bir bölüm olarak düşünülse de alanda eğitim almış akademisyen sayısının artırılması gerekliliği açıktır. Nitekim son yıllarda lisans ve lisansüstü eğitime verilen önem mezun sayılarındaki artışın bu açığı kapatacağı düşünülmektedir.

Gastronomi eğitimi veren akademik personelin almış olduğu eğitim, bölüm ile entegre olmalı ve GMS Bölümü'nde eğitim alan öğrenciler adına yarar sağlayıcı nitelikte olmalıdır ki bu da eğitim kalitesi açısından önem sarf etmektedir. Ayrıca şu an mevcut durumda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunu çok az sayıda akademik personel bulunmaktadır. Bu sayıların dengeli bir dağılım içerisinde olmasının gastronomi eğitimi açısından faydalı olacağı düşünülmektedir.

İlgili programlarda uygulama derslerini verecek olan akademik personelin sektörel anlamda mutfak bilgisine ve uygulama deneyimine sahip olmaları beklenmektedir. Bahsi geçen deneyim, akademik geçmişe ilişkin staj olabileceği gibi

sektörde çalışmış olma durumunu da kapsayabilmektedir (Görkem ve Sevim, 2016, s. 980). Ancak gastronomi geniş perspektifli bir alan olduğundan sadece uygulama becerisi yetersiz kalacaktır. Bu doğrultuda teorik ve pratik derslerin eşgüdümlü olarak öğrenciye fayda sağlayıcı nitelikte işlenmesi beklenmektedir.

Lisans düzeyinde gastronomi programlarında verilen derslerin bazıları mutfak kapsamında uygulama gerektirmektedir. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan üniversitelerin yeterli düzeyde uygulama mutfaklarının olması gerektiği düşünülmektedir. Ayrıca bu mutfakta ders veren öğretim elemanlarının mutfak ekipmanları, malzeme ve uygulama bilgisi vb. beklenen yeterlilikte olmalıdır. Ayrıca uygulamalı dersler yönergesi oluşturulmalı böylelikle hangi dersin uygulama hangisinin teorik olduğu belirlenmeli. Üniversiteden üniversiteye değişkenlik göstermemelidir. (Örneğin: Mutfak Uygulamaları dersi uygulama ağırlıklı bir ders olduğu için her müfredatta bu şekilde yer alabilir)

Öğretim elemanı, uygulama mutfağı ve malzeme teminatının yeterli düzeyde ve istenilen özelliklerde olması gastronomi öğrencilerinin eğitim kalitesini etkileyen önemli değişkenler olarak ele alınmaktadır. Bilgi, beceri ve donanımın söz konusu eğitimde verilecek dersler için teorik ve pratiğin iç içe olduğunu, ders planlarının da buna göre hareket edilmesi gerekliliğinin dikkate alınması, gastronomi eğitiminin iyileştirilmesi açısından önemli bir husus olduğunu belirtmek gerekmektedir. Tüm bunlarla birlikte daha önce de belirttiğimiz gibi gastronomi öğrencilerinin eğitim kalitesinin artırılması konusu, üzerinde düşünülmesi ve iyileştirme çalışmaları yapılmasının gerekli olduğu düşünülmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ilgi odağı haline gelen bir bölüm ve gün geçtikçe popülerliği artmaktadır. Dolayısıyla bu ilginin devamında bazı sorunları getirebileceği öngörülmektedir. Bu nedenle ileriki yıllarda benzer çalışmalar yapılarak tespit edilen bu sorunların devam edip etmediğine ilişkin karşılaştırmalı analizler yapılabilir. Ayrıca sonraki çalışmalarda sertifika programına katılan akademisyenlerin durumu tartışılabilir.

Türkiye’de bulunan GMS Bölümü mevcut olan üniversiteler ele alınarak 2021 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu incelenmiştir. Bu doğrultuda GMS Bölümü bulunan üniversiteler baz alınarak incelenen ve dökümü

yapılan müfredat ile elde edilen bilgiler ışığında oluşturulan örnek sekiz yarıyılık ders planı Tablo 14’te yer almaktadır.

Tablo 14. GMS Bölümü 8 Yarıyılık Ders Planı Önerisi

1.Yarıyıl				
Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	T	U	AKTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Zorunlu	2	0	2
Türk Dili I	Zorunlu	2	0	2
Yabancı Dil I	Zorunlu	2	0	2
Beslenme İlkeleri	Zorunlu	3	0	4
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	3	0	5
Gıda Bilimi	Zorunlu	2	0	3
Genel Turizm	Zorunlu	2	0	3
Genel İşletme	Zorunlu	2	0	3
Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	Zorunlu	2	0	3
Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon	Zorunlu	2	0	3
Toplam Kredi		22	0	30

***T: Teorik *U: Uygulama *AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi**

2.Yarıyıl				
Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	T	U	AKTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Zorunlu	2	0	2
Türk Dili II	Zorunlu	2	0	2
Yabancı Dil II	Zorunlu	2	0	2
Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi	Zorunlu	3	0	4
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Zorunlu	3	0	4
Genel Muhasebe	Zorunlu	2	0	3
Temel Bilgi Teknolojileri	Zorunlu	2	0	2
Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	3	0	4
Gıda Mevzuatı	Zorunlu	2	0	3
Gastronomide Temel Sanat Eğitimi	Zorunlu	3	0	4
Toplam Kredi		24	0	30

***T: Teorik *U: Uygulama *AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi**

Tablo 14- devamı

3.Yarıyıl				
Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	T	U	AKTS
Temel Mutfak Uygulamaları I	Zorunlu	2	3	6
Mesleki Yabancı Dil I	Zorunlu	2	0	2
Gastronomide Maliyet Kontrolü	Zorunlu	2	0	4
Menü Planlama	Zorunlu	2	0	4
Temel Yemek Pişirme Teknikleri	Zorunlu	1	2	3
Genel Ekonomi	Zorunlu	2	0	2
Seçmeli Ders	Seçmeli	1	2	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	2
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	2
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	2
Toplam Kredi		18	7	30

*T: Teorik *U: Uygulama *AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

4.Yarıyıl				
Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	T	U	AKTS
Temel Mutfak Uygulamaları II	Zorunlu	2	3	6
Mesleki Yabancı Dil II	Zorunlu	2	0	2
Pastacılığa Giriş	Zorunlu	2	2	4
Gastronomide Pazarlama	Zorunlu	2	0	4
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	2	4
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	2
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	2
Toplam Kredi		18	7	30

*T: Teorik *U: Uygulama *AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

Tablo 14- devamı

5.Yarıyıl				
Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	T	U	AKTS
Mesleki Yabancı Dil III	Zorunlu	2	0	2
Türk Mutfağı Uygulamaları	Zorunlu	1	2	4
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	1	2	3
Ekmek Üretim Teknikleri	Zorunlu	1	2	3
Dünya Mutfağı Uygulamaları	Zorunlu	1	2	4
Seçmeli Ders	Seçmeli	1	2	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	1	2	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	2
Toplam Kredi		14	12	30

*T: Teorik *U: Uygulama *AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

6.Yarıyıl				
Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	T	U	AKTS
Mesleki Yabancı Dil IV	Zorunlu	2	0	2
Bilimsel Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	2	0	3
Soğuk Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	1	2	4
İleri Pastacılık	Zorunlu	2	3	4
Staj	Zorunlu	-	-	6
Seçmeli Ders	Seçmeli	1	2	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	1	2	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	2
Seçmeli Ders	Seçmeli	3	0	3
Toplam Kredi		14	9	30

*T: Teorik *U: Uygulama *AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

Tablo 14- devamı

7.Yarıyıl				
Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	T	U	AKTS
Bitirme Projesi I	Zorunlu	2	2	4
Mesleki Yabancı Dil V	Zorunlu	2	0	2
Gastronomide Sürdürülebilirlik	Zorunlu	3	0	4
Gastronomide Duyusal Analiz	Zorunlu	1	2	4
Girişimcilik I	Zorunlu	2	0	4
Seçmeli Ders	Seçmeli	1	2	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	1	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	1	2	3
Toplam Kredi		16	9	30

*T: Teorik *U: Uygulama *AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

8.Yarıyıl				
Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	T	U	AKTS
Bitirme Projesi II	Zorunlu	2	2	4
Mesleki Yabancı Dil VI	Zorunlu	2	0	2
Girişimcilik II	Zorunlu	2	0	4
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	3
Seçmeli Ders	Seçmeli	1	2	4
Seçmeli Ders	Seçmeli	1	2	4
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	2	4
Seçmeli Ders	Seçmeli	2	0	2
Toplam Kredi		16	8	30

*T: Teorik *U: Uygulama *AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

KAYNAKÇA

- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Aldemir, T. (2021). Gastronomi-tarih. M. Işkın (Ed.), *İlişkisel bağlamda gastronomi ve diğer disiplinler içinde* (s. 1-20). Ankara: Astana Yayınları.
- Algün, V. (2016). *Gastronomik bir öge olarak üzümün görsel sanatlardaki biçimleri: Sosyo-kültürel ve tarihsel bir inceleme*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Alkan, C., Doğan, H. ve Sezgin, İ. (1998). *Mesleki ve teknik eğitimin esasları*. Ankara: Alkım Yayınları.
- Allen, G. (2003). Education about food. S. Katz ve W. Weaver (Ed.), *Encyclopedia of food and culture içinde* (s. 556- 558). New York: Scribner.
- Altuncı, Y.T., Salman, C. ve Doğan, Z.M. (2009). Mesleki eğitim sorunları ve yeni model arayışları. 1. *İnşaat Mühendisliği Eğitimi Sempozyumu*, Antalya, ss. 315-318.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8 (16), 823-852.
- Arslan, M. (2009). Eğitimle ilgili temel kavramlar. M. Arslan (Ed.) *Eğitim bilimine giriş içinde* (s. 12-25). Ankara: Gündüz Yayıncılık.
- Avison, D. E. (1997). The search for the 'disciplin' of information systems. McKenzie, G., Powell, J. ve Usher, R. (Ed.), *Understanding social research: perspectives on methodology and practice içinde* (s. 83-95). London: The Falmer Press.
- Aymankuy, Y. ve Gülü Demirbulat, Ö. (2017). Türkiye'de lisans düzeyindeki gastronomi ve mutfak sanatları programlarının durum analizi. Bozok D., Avcıkurt C., Doğdubay M., Sarıoğlan M., ve Girgin G.K. (Ed.), *Gastronomi üzerine araştırmalar içinde* (s. 223- 236). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aymankuy, Y. ve Sarıoğlan, M. (2007). Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi. 1. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya, ss. 31-33.
- Bahar, H. H. (2017). Eğitim ile ilgili temel kavramlar. M. Kağan ve S. Yalçın (Ed.), *Eğitim bilimine giriş içinde* (s. 1-33). Ankara: Pegem Yayıncılık.
- Beyter, N., Zıvalı, E. ve Yalçın, E. (2019). Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, ss. 461-466.

- Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H. ve Soybalı, H. H. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin workshop etkinlikleri algısının değerlendirilmesi: Afyon kocatepe üniversitesi örneği. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 6 (4), 132-149.
- Börekçi, M. (2000). Düşünce dil kültür eğitim ilişkisi bağlamında yabancı dille eğitim. *Atatürk Üniversitesi, Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, Dil Bilimi ve Dil Öğretimi, Özel Sayı, 204-218.
- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). Gastronomi eğitiminde profesyonel mutfak okullarının etkisi: İstanbul mutfak sanatları akademisi (MSA) üzerine bir araştırma. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi, ss. 809-822.
- Bulut, S. H. (2019). Gastronomik yayınlarda görsellik ve gastro-sanat üzerine. *Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi*, 1 (2), 204-215.
- Cheng, M., Ogbeide, G. C. and Hamouz F. L. (2011). The development of culinary arts and food science into a new academic discipline-culinology. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9 (1), 17-26.
- Coşgun, C. (1994). *İşletmelerde işgören eğitimi ve türk kamu ve özel ticaret bankalarında eğitim faaliyetlerine ilişkin bir araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Cömert, M. ve Çavuş, O. (2016). Moleküler gastronomi kavramı. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 4 (4), 118-131.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 1 (2), 39-51.
- Çarbuğa, Ü. ve Memiş Kocaman, E. (2019). Türkiye’de ve dünyada yiyecek içecek sektörüne yönelik eğitim veren lisans programlarının kıyaslanması. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (2), 143–150.
- Çatal, T. (2019). *Geçmişten günümüze Türkiye’de yaşam boyu öğrenme*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu O. (2018) Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 637-651.
- Çiftçi, O. (2019). *Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin profesyonel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çokgezen, M. ve Erdene, O. (2015). Gelişmekte olan ülkelerde yaygın eğitimin yoksulluğu azaltma üzerindeki etkisi. *Çukurova Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19 (2), 47-64.
- Çökerdenoğlu, R. (2020). *Sinema ve eğitim: Örgün eğitimin Türk sinemasında temsili*. Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: Karşılaştırılmalı bir uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Demiray, U. (1999). *Açıköğretim fakültesi mezunlarının çalışma yaşamı ile ilişkileri*. Eskişehir: Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Denk, E. ve Koşan, A. (2017). Otel mutfak çalışanları mesleki eğitim seviyeleri ve kariyer hedeflerinin ölçülmesi: Kış koridoru analizi. *Yorum-Yönetim-Yöntem Uluslararası Yönetim-Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5 (1), 55-83.
- Dib, C. Z. (1988). Formal, non-formal and informal education: concepts/applicability. *Cooperative Networks in Physics Education Conference Proceedings*, 173 (1), 300-315.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dindar, R. (2009). *Örgün eğitim sistemi içinde trafik eğitiminde oyunla öğretimin önemi*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Beykent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Donnelly, M. (2008). *Vocational education*, EBSCO Research Starters EBSCO Publishing Inc.
- Duman, A. (2003). Bazı eğitim bilimi kavramlarına ilişkin genel bir değerlendirme. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (10), 17-29.
- Egin, İ. (2000). *Mesleki ve teknik eğitimde program geliştirme*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Ekşi, A. (2018). Gastronomi ve İki Yaşamsal İşlevi. <https://gidabiliminotlari.com/2018/10/01/gastronomi-ve-iki-yasamsal-islevi/> (Erişim Tarihi: 21.12.2020)
- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve haccp sistemi; Mutfak profesyonellerinin haccp bilgilerinin ölçülmesi. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya, ss. 73-83.
- Ertürk, S. (1972). *Eğitimde program geliştirme*. Ankara: Yelkentepe Yayınları.
- Esgice, M. (2015). *Açık ve uzaktan eğitim öğrencilerinin okul bırakma sebepleri*. Yüksek Lisans Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Filiz Büyükalın, S. ve Türkmenli, A. (2019). Yaygın eğitim kurslarına katılan kursiyerlerin resim yapmaya ilişkin metaforik algıları. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 9 (2), 375-389.
- Gemici, N. (2010). Ahilikten günümüze meslek eğitiminde model arayışları ve sonuçları. *Değerler Eğitimi Dergisi*, 8 (19), 71-105.
- Gökalp, Z. (1992). *Terbiyenin kültürel ve sosyal temelleri I*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2011). Gastronomi turizmi ve Türkiye’de yüksek öğretim düzeyinde mutfak eğitiminin genel görünümü. *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, Konya: Selçuk Üniversitesi, ss. 73-83.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15 (58), 977-988.

- Güleç, E. ve Şimşek, A. (2019). Yeni bir kavram önerisi: Gastro-emperyalizm. *Ganud International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics*, ss. 485-490.
- Güleç, İ., Çelik, S. ve Demirhan, B. (2012). Yaşam boyu öğrenme nedir? Kavram ve kapsamı üzerine bir değerlendirme. *Sakarya University Journal of Education*, 2 (3), 34-48.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim, içelim, tarihini bilelim*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güzel B. ve Apaydın M. (2016). Gastronomy tourism, motivations and destination. C. Avcıkurt, M. S. Dınu, N. Hacıoğlu, R. Efe, A. Soykan, N. Tetik (Ed.), *Global issues and trends in tourism* içinde, (s. 394-404). Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.
- Güzel, G. (2009). Gastronomi ve inovasyon. *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, (8), 28-29.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri bodrumdaki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: 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*, (9), 55-65.
- Hegarty, J. A. and O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20 (1), 3-13.
- Höyük, S. (2011). *Ankara üniversitesi uzaktan eğitim programına katılan öğrencilerin akademik başarılarını etkileyen faktörler*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Ilgar, R. (2007). Çevre eğitiminde yaygın eğitimin rolü ve önemi. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (23), 38-50.
- İnal, K. (2019). Durkheim'in eğitim anlayışı. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 24 (2), 511-518.
- İşman, A. (1998). *Uzaktan eğitim*. Sakarya: Değişim Yayınları.
- Karaca, E. (2018). *Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karakütük, K. (2019). Yaygın eğitim harcamalarının değerlendirilmesi (1975-1988). *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 23 (1), 195-211.
- Karasar, N. (2005). *Bilimsel araştırma ve yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kaya, F. (2019). *Ortaöğretim kademesinde örgün eğitim dışına çıkma durumunun çeşitli değişkenler açısından analizi (Malatya ili örneği)*. Yüksek Lisans Tezi. Malatya: İnönü Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kaya, Z. (2002). *Uzaktan eğitim*. Ankara: Pegem A Yayıncılık.

- Kefeli, E., Sabancı, M., Canpolat, Ö ve Kızıldemir, Ü. (2019). Sanat ve estetiğin gastronomideki yeri. *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Nevşehir: Hacı Bektaş Üniversitesi, ss. 198-205.
- Kemer, A. K. (2011). *Otellerde çalışan mutfak personelinin ve aşçılık alanında yüksek öğrenim gören öğrencilerin moleküler gastronomi konusundaki bilgi ve görüşleri*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- 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.
- Kızılloluk, H. (2007). Ekonominin eğitimin amaçları ve içeriği üzerindeki etkileri. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 8 (1) 21-30.
- 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 (3), 354-377.
- Kocatürk Kapucu, N. ve Uşun, S. (2020). Üniversitelerde ortak zorunlu derslerin öğretiminde uzaktan eğitim uygulamaları. *Açıköğretim Uygulamaları ve Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 8-27.
- Koçer, H. E. (2001). *Web tabanlı uzaktan eğitim*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Kurnaz, A., Kurnaz Akyurt, H. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Laska, J.A. ve Gürbüz Türk, O. (2019). Eğitim programı ile öğretim arasındaki ilişki: kavramsal bir açıklama. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 22 (1), 251-259.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- ÖSYM Başkanlığı. (2021). *2021-YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu*. <https://www.osym.gov.tr/TR,21247/2021-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html> (Erişim Tarihi: 25.10.2021).
- Özdemir, G. ve Altın Dülger, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), 1-14.
- Özkan, H. H. (2006). Popüler kültür ve eğitim. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 14 (1), 29-38.
- Özsoy, C. E. (2015). Mesleki eğitim-istihdam ilişkisi: Türkiye’de mesleki eğitimin kalite ve kantitesi üzerine düşünceler. *Electronic Journal of Vocational College*, 5 (5), 173-181.
- Özşeker D. B. (2016). *Gastronomi kavramı: Tanımı ve gelişimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Öztürk, B. ve İşevcan Ertamay, S. (2017). 21. yüzyıla doğru Türk gastronomisi ve geçmişten günümüze gelişiminin etkileri. *18. Ulusal Turizm Kongresi*, 756-764.
- Pehlivan, A. (2015). *Açık ve örgün eğitim sosyal bilgiler ders kitapları ve öğretim programında somut olmayan kültürel miras öğelerinin incelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8 (3), 235-246.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31 (1), 92-95.
- Santich, B. (2007). Hospitality and gastronomy: natural allies. C. Lashley, P. Lynch, A. Morrison (Ed.), *Hospitality a social lens* içinde (s. 47-59) London: Elsevier.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: a catalyst for cultural understanding. *The International Journal Of The Humanities*, 5 (6), 53-58.
- Sarı, F. (2007). *Türkiye'deki turizm eğitiminin turizm sektöründeki istihdama etkisi ve anadolu otelcilik ve turizm meslek liseleri üzerine bir araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality & Tourism Management*, 9, 152-163.
- Semint, S. (2020). *Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin temel sorunları üzerine bir araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Semint, S. ve Özbay, G. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam yapısına ilişkin bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (3), 2060-2075.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: Kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15 (3), 523-537.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitiminin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Özel Sayı 1, 86-99.
- Şengün, S. (2017). Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer. M. Sarıışık (Ed.). *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi* içinde (s. 169-186). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şişman, M. (2007). *Eğitim bilimine giriş*. Ankara: Pegem A Yayıncılık.
- Tektaş, N., Yayla, A., Sarıkay, A., Polat, Z., Tektaş, M. ve Öz Ceviz, N. (2016). Ön lisans öğrencilerinin staj uygulamalarının değerlendirilmesi: Marmara üniversitesi örneği. *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi*, 5 (36), 310-318.

- Temizkan, R., Cankül, D., ve Kızıldaş, M.Ç. (2018). Food and beverage education and scholars' in Turkey. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 1 (2) 6-12.
- Tezcan, M. (1985). *Eğitim sosyolojisi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Yayınları.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2021). *Güncel Türkçe Sözlük*. <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 02.01.2021).
- Tütüncü, Ö. (2019). Lisans eğitiminde mutfak zanaatları ve gastronomi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30 (1), 93- 97.
- Ulus, L., Tuncer, N. ve Sözen, Ş. (2015). Mesleki eğitim, gelişim ve yeterlilik açısından meslek yükseköğretimlerinin önemi. *Uluslararası Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, (5), 165-185.
- Uşun, S. (2006). *Uzaktan eğitim*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Varış, F. (1981). *Eğitimde program geliştirme*. Ankara: Ankara Üniversitesi Eğitim Fakültesi Yayını.
- Varış, F. (1991). *Eğitim bilimine giriş*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Vikipedi (2021). *Özgür Ansiklopedi*. <https://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi> (Erişim Tarihi: 02.01.2021).
- Yazıcı, H., Türkmen, B. ve Aydemir, Y. (2015). Dünya’da ve Türkiye’de mesleki eğitim ve önemi. 4. *International Vocational Schools Symposium*, Yalova: Yalova Üniversitesi, ss. 1630-1639.
- Yazıcıoğlu, İ ve Özata, E. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğretim elemanlarının ders programlarına yönelik algıları. 4. *Uluslararası Kültür ve Medeniyet Kongresi*, Mardin, ss. 65-74.
- Yılmaz, G. (2019). Türkiye’de ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6 (1), 229-248.
- Yörük, S., Dikici, A. ve Uysal, A. (2002). Bilgi toplumu ve Türkiye’de mesleki eğitim. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12 (2), 299-312.
- Yurdakul, B. (2005). Uzaktan eğitim. Ö. Demirel (Ed.), *Eğitimde yeni yönelimler* içinde (s.271-288). Ankara: Pegem Yayıncılık.
- Yurday, Y.İ. ve Kınır, S. (2019). İstanbul’da bulunan birinci sınıf restoranların mönülerinin gastronomi turizmi kapsamında karşılaştırmalı analizi üzerine bir araştırma: tripadvisor örneği. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10 (20), 318-341.
- Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfily, M. I., Radzi, S. M., and Othman, Z. (2009). Gastronomy: an opportunity for malaysian culinary educators. *International Education Studies*, 2 (2), 66-71.

http-1:

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi> (Erişim Tarihi: 01.12.2020).

http-2:

<https://www.osym.gov.tr/TR,1371/tanimlar.html> (Erişim Tarihi: 23.11.2020).

http-3:

<https://uygulamalibilimler.yeditepe.edu.tr/tr/uygulamali-bilimler-yuksekokulu-ile-fakulte-arasindaki-fark-nedir> (Erişim Tarihi: 01.12.2020).

http-4:

http://bahcelievler.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2021_02/01112359_004-KUCUK.pdf (Erişim Tarihi: 14.02.2021).

http-5:

<https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/hakkimizda/hakkimizda> (Erişim Tarihi: 14.02.2021).

http-6:

<https://tr.wikipedia.org/wiki/E%C4%9Fitim> (Erişim Tarihi: 06.06.2021).

http-7:

https://canikhem.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/55/17/970546/dosyalar/2017_10/19173852_9- MEVZUAT.pdf (Erişim Tarihi: 01.10.2021).

http-8:

<https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/egitim/yaygin-egitim> (Erişim Tarihi: 30.09.2021).

http-9:

<https://caykizmeslek.meb.k12.tr/tema/icerik.mesleki-egitim/> (Erişim Tarihi: 02.10.2021).

http-10:

<https://www.endlessabroad.com.tr/blog/dunyanin-en-iyi-gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-egitimi-veren-okullari> (Erişim Tarihi: 08.10.2021).

http-11:

<https://www.icif.com/en/> (Erişim Tarihi: 08.10.2021).

http-12:

<https://pisaedu.com/italyada-gastronomi-egitimi/> (Erişim Tarihi: 08.10.2021).

http-13:

<http://www.mciturkiye.com/tr/mutfaksanatlari/gastronomicom?country=4> (Erişim Tarihi: 11.10.2021).

http-14:

<https://gastronomicom.fr/> (Erişim Tarihi: 10.09.2021).

http-15:

<http://www.besiri.gov.tr/ilce-halk-egitim-merkezi-mudurlugu> (Erişim Tarihi: 10.10.2021).

http-16:

<https://karatayahievran.meb.k12.tr/tema/mesleki-egitim/> (Erişim Tarihi: 11.10.2021).

http-17:

<https://maol.meb.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 11.10.2021).

http-18:

<https://gsf.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu> (Erişim Tarihi: 08.10.2021).

http-19:

<https://www.osym.gov.tr/TR,16858/2019-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html> (25.10.2021).

http-20:

<https://www.osym.gov.tr/TR,19431/2020-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html> (25.10.2021).

http-21:

<https://sbe.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-kulturu-yukse-lisans-programi> (Erişim Tarihi: 27.11.2021).

http-22:

<http://turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-8> (Erişim Tarihi:27.11.2021).

http-23:

<https://www.bilgi.edu.tr/tr/akademik/turizm-ve-otelcilik-yuksekokulu/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/hakkinda/> (Erişim Tarihi: 26.10.2021).

http-24:

<https://www.okan.edu.tr/ubf/sayfa/4688/bolum-hakkinda-5/> (Erişim Tarihi: 26.10.2021).

http-25:

<https://hacibayram.edu.tr/turizm-gastronomi/tanitim> (Erişim Tarihi: 10.10.2021).

http-26:

<https://uby.deu.edu.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/> (Erişim Tarihi: 26.10.2021).

http-27:

<https://www.ozyegin.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-lisans-programi/hakkinda> (Erişim Tarihi: 26.10.2021).

http-28:

<https://www.osym.gov.tr/TR,1374/zorunlu-dersler-ve-ogretim-suresi.html> (Erişim Tarihi: 27.10.2021)

http-29:

<https://www.yok.gov.tr/HaberBelgeleri/Haber%20%C4%B0%C3%A7erisindeki%20Belgeler/Dosyalar/2020/Ek-1-Uygulamali-Egitimler-Taslak-Yonetmeli.pdf> (Erişim Tarihi: 20.12.2021).

http-30:

<https://arelkariyer.arel.edu.tr/staj-ve-ise-yonlendirme/staj> (Erişim Tarihi: 10.12.2021).

http-31:

https://www.anadolu.edu.tr/uploads/abp/duyuru/330_1462975688.pdf (Erişim Tarihi: 10.12.2021).

http-32:

<https://turizm.alanya.edu.tr/aday-ogrenci/aday-ogrenci-rehberi/> (Erişim Tarihi: 10.12.2021).

http-33:

<http://turizm.akdeniz.edu.tr/blog/2018/04/12/turizm-fakultesi-ogrencilerinin-dikkatine-staj/> (Erişim Tarihi: 10.12.2021).

http-34:

<https://www.aydin.edu.tr/tr-tr/akademik/fakulteler/guzelsanatlar/gastronomi/Pages/genel-bilgiler.aspx> (Erişim Tarihi: 10.12.2021).

http-35:

<https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/kariyer-yolculugu/gastronomi-sozlugu.html> (Erişim Tarihi: 29.10.2021).

http-36:

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/> (Erişim Tarihi: 30.11.2021).

http-37:

<https://www.okan.edu.tr/gastronomi/sayfa/4654/intern-gastronomi/> (Erişim Tarihi: 21.12.2021).

http-38:

<https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/12659201961045.pdf> (Erişim Tarihi: 21.12.2021).

