

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

GASTRONOMİ EĞİTİMİ VE YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİ
ARASINDAKİ BAĞLANTI(SIZLIK)LAR: PAYDAŞLAR
ÜZERİNE ARAŞTIRMA VE MODEL ÖNERİSİ

DOKTORA TEZİ

ÖZKAN DEMİR

BALIKESİR, 2023

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

GASTRONOMİ EĞİTİMİ VE YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİ
ARASINDAKİ BAĞLANTI(SIZLIK)LAR: PAYDAŞLAR
ÜZERİNE ARAŞTIRMA VE MODEL ÖNERİSİ

DOKTORA TEZİ

Özkan DEMİR

TEZ DANIŞMANI

Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

BALIKESİR, 2023

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAY SAYFASI

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 201812558009 numaralı Özkan DEMİR'in hazırladığı "Gastronomi Eğitimi ve Yiyecek İçecek Endüstrisi Arasındaki Bağlantı(sızlık)lar: Paydaşlar Üzerine Araştırma ve Model Önerisi" konulu DOKTORA tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 21/06/2023 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ/OY ÇOKLUĞU ile karar verilmiştir.

Üye (Başkan) Prof. Dr. Bayram ŞAHİN

İmza

Üye (Danışman) Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

İmza

Üye Doç. Dr. Şimal AYMANKUY

İmza

Üye Doç. Dr. Serkan TÜRKMEN

İmza

Üye Doç. Dr. Oğuz TAŞPINAR

İmza

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.

21/06/2023

Enstitü Onayı

ETİK BEYAN

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında;

- 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 çalışmasında 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.

21/06/2023

İmza

Özkan DEMİR

ÖNSÖZ

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri, açılışları 2003 yılında başlamış olmakla birlikte günümüzde her bölgede ve birçok şehirde bulunmaktadır. Bu bölümlerin yeni ve hızlı gelişmeye devam ediyor olması beraberinde birçok avantaj sağlarken aynı zamanda bazı dezavantajları da bulunmaktadır. Bu araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasındaki bağlantı(sız)lıkları tespit etmeye odaklanılmıştır.

Doktora tezimin her aşamasında bana zamanımı ayıran, benimle bilgi ve tecrübelerini paylaşan, istediğim her an ulaşabildiğim, tezimin fikir aşamasından son aşamasına kadar titizlikle ilgilenen, akademik hayatımın dışında da her türlü desteğini hissettiğim danışman hocam sayın Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN hocama çok teşekkür ederim.

Tez izleme komitesinde yer alarak süreç boyunca fikirlerinden ve bilgilerinden faydalandığım, yapıcı eleştirileri ve yönlendirmeleri ile tezimin sonuçlanmasına katkı sağlayan sayın hocalarım Prof. Dr. Bayram ŞAHİN ve Doç. Dr. Şimal Yakut AYMANKUY hocalarıma teşekkür ederim. Doktora tez savunma jürisinde yer alarak araştırmaya tecrübe ve eleştirileri ile katkı sağlayan Doç. Dr. Serkan TÜRKMEN ve Doç. Dr. Oğuz TAŞPINAR hocalarıma teşekkür ederim.

Hayatımın her aşamasında yanımda olan annem, babam ve kardeşlerime çok teşekkür ederim. Süreç boyunca desteğini hissettiğim, yanımda olup beni cesaretlendiren, görüşleri ile tezime katkı sağlayan, varlığı ile bana huzur ve güven veren hayat arkadaşım Gizem DEMİR’e çok teşekkür ederim.

BALIKESİR, 2023

Özkan DEMİR

ÖZET

GASTRONOMİ EĞİTİMİ VE YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİ ARASINDAKİ BAĞLANTI(SIZLIK)LAR: PAYDAŞLAR ÜZERİNE ARAŞTIRMA VE MODEL ÖNERİSİ

DEMİR, Özkan

Doktora, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

2023, 134 sayfa

Türkiye’de her geçen gün gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin popülerliği artmakta olup bölüm sayısında ve tercih edenlerin sayısında bir artış yaşanmaktadır. Bu araştırmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasındaki bağlantı(sızlık)ların tespit edilmesidir. Ayrıca araştırma katılımcılarının görüşleri doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları bölüm derslerinde uygulanabilecek aktif öğrenme yöntem ve uygulamalarının belirlenmesi ve bir eğitim modeli önerilmesi de araştırmanın amaçlarındanıdır. Bu amaçlar doğrultusunda nitel araştırma desenlerinden fenomenolojik araştırma deseni kullanılarak Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademisyenleri, yiyecek ve içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan mutfak şefleri ve son olarak yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden bölüm mezunları ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Toplanan veriler Maxqda 2022 programı kullanılarak analiz edilmiştir.

Araştırmanın analizleri sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, sektör, gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının istihdamı ve son olarak öneriler olmak üzere 4 tema ortaya çıkmıştır. Araştırma kapsamında ele alınan temalardan biri olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi teması 3 kategoriden oluşmuştur. Bunlar; gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin durumu, uygun ve doğru eğitim için olması gerekenler ve mezun/öğrencilerin ortak özellikleridir. Ele alınan temalardan ikincisi olan sektör teması 5 kategoriden oluşmuştur. Bunlar; endüstrinin güncel sorunları, istenilen mezun profili, staj tarihleri, sektör ve akademi ilişkisi ve son olarak eğitimin sektöre uygunluğudur. Belirlenen temalardan bir diğeri olan

gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının istihdamı teması 2 kategoriden oluşmuştur. Bunlar; sektörden ayrılma nedenleri ve çalışma deneyimleridir. Araştırma kapsamında ele alınan temalardan sonuncusu olan öneriler teması akademisyenlere öneriler, gastronomi ve mutfak sanatları öğrenci adaylarına öneriler ve sektör/ sektör çalışanlarına öneriler kategorilerinden oluşmaktadır. Ayrıca bütün bu tema ve kategorileri oluşturan kod ve alt kodlar bulunmaktadır. Her bir temayı ve kategoriyi meydana getiren kod ve alt kodların tekrar edilme sayıları belirlenerek kod bulutu, kod haritası ve kod matrisi oluşturulmuştur. Araştırmada her bir katılımcının katkısı ile gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında bulunan ders çeşitlerinde uygulanabilecek olan aktif öğrenme yöntem ve uygulamaları belirlenerek tablo haline getirilmiştir. Araştırmanın bütün bulgu ve sonuçları dikkate alınarak gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde uygulanabilecek bir eğitim modeli önerisinde bulunulmuştur. Araştırma da son olarak elde edilen bulgular ve sonuçlar ışığında gastronomi paydaşlarına bazı önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi, Aktif Öğrenme, İstihdam

ABSTRACT

(UN)CONNECTIONS BETWEEN GASTRONOMY EDUCATION AND THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY: RESEARCH ON STAKEHOLDERS AND MODEL PROPOSAL

DEMİR, Özkan

PhD Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Advisor: Assoc. Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

2023, 134 pages

The popularity of gastronomy and culinary arts departments in Turkey is increasing day by day and there is an increase in the number of departments and the number of those who prefer them. The purpose of this research is to determine the (un)connections between the departments of gastronomy and culinary arts and the food and beverage industry. In addition, determining the active learning methods and practices that can be applied in the gastronomy and culinary arts department courses in line with the opinions of the research participants and proposing an educational model are also among the aims of the research. In line with these objectives, semi-structured interviews were conducted with academicians of the gastronomy and culinary arts department in Turkey, culinary chefs in managerial positions in the food and beverage industry, and finally graduates of the department who continue to work in the food and beverage industry, by using the phenomenological research design, one of the qualitative research patterns. The collected data were analyzed using the Maxqda 2022 program.

As a result of the analyses of the research, 4 themes emerged as gastronomy and culinary arts education, sector, employment of the gastronomy and culinary arts graduates and finally suggestions. The theme of gastronomy and culinary arts education, which is one of the themes addressed within the scope of the research, consisted of 3 categories. These are; the status of gastronomy and culinary arts education, the requirements for appropriate and correct education and the common characteristics of graduates/students. The sector theme, which is the second of the themes discussed, consists of 5 categories. These are; the current problems of the

industry, the desired graduate profile, internship dates, the relationship between the sector and academia and finally the suitability of education for the sector. Another of the determined themes, the theme of employment of graduates of the department of gastronomy and culinary arts, consisted of 2 categories. These are; reasons for leaving the sector and work experiences. The last of the themes covered within the scope of the research, the suggestions theme, consists of suggestions for academicians, suggestions for gastronomy and culinary arts student candidates, and suggestions for sector/sector employees categories. In addition, there are codes and sub-codes that create all these themes and categories. A code cloud, code map and code matrix were created by determining the number of repetitions of the codes and sub-codes that make up each theme and category. With the contribution of each participant in the research, active learning methods and practices that can be applied in the course types in the gastronomy and culinary arts department curricula were determined and tabulated. Considering all the findings and results of the research, an educational model that can be applied in gastronomy and culinary arts education has been proposed. Finally, in the light of the findings and results obtained in the research, some suggestions were made to the gastronomy stakeholders.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy and Culinary Arts, Gastronomy and Culinary Arts Education, Active Learning, Employment

Hayat Arkadaşıma...

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖNSÖZ	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	ix
ÇİZELGELER LİSTESİ	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ	xii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xiii
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Problemi	2
1.2. Araştırmanın Amacı	6
1.3. Araştırmanın Önemi	7
1.4. Araştırmanın Varsayımları	8
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	8
1.6. Tanımlar	9
2. İLGİLİ ALANYAZIN	10
2.1. Kuramsal Çerçeve	10
2.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi.....	10
2.1.1.1. Dünya’da Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi	13
2.1.1.2. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi	16
2.1.2. Aktif Öğrenme	23
2.1.2.1. Probleme Dayalı Öğrenme Yöntemi.....	24
2.1.2.2. Proje Temelli Öğrenme Yöntemi.....	25
2.1.2.3. İşbirliğine Dayalı Öğrenme Yöntemi.....	26
2.1.2.4. Keşfederek Öğrenme/Buluş Yoluyla Öğrenme	26
2.1.2.5. Kartopu Öğrenme Yöntemi.....	27
2.1.2.6. Soru Cevap Öğrenme Yöntemi.....	27
2.1.2.7. Deney Yoluyla Öğrenme Yöntemi	28
2.1.2.8. Gösterip Yaptırma Yöntemi.....	28
2.1.2.9. Gezi Gözlem Yöntemi	29
2.1.2.10. İstasyon Yöntemi	29

2.1.2.11. Beyin Fırtınası Yöntemi.....	30
2.1.2.12. Flaş Yöntemi.....	31
2.1.3. Yiyecek ve İçecek Endüstrisi.....	31
2.1.3.1. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması.....	34
2.1.3.1.1. Ticari Amaçlı Yiyecek ve İçecek İşletmeleri.....	35
2.1.3.1.2. Ticari Amaçlı Olmayan Yiyecek ve İçecek İşletmeleri.....	38
2.2. İlgili Araştırmalar.....	39
2.2.1. Uluslararası Araştırmalar.....	40
2.2.2. Ulusal Araştırmalar.....	43
3. YÖNTEM.....	48
3.1. Araştırmanın Modeli.....	48
3.2. Evren ve Örneklem.....	49
3.3. Veri Toplama Araçları ve Teknikleri.....	51
3.4. Verilerin Analizi.....	52
3.5. Geçerlik ve Güvenirlik.....	53
4. BULGULAR VE YORUMLAR.....	56
4.1. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özellikleri.....	56
4.2. Araştırma Temaları.....	59
4.2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Teması.....	59
4.2.2. Sektör Teması.....	72
4.2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mezunlarının İstihdamı Teması.....	84
4.2.4. Öneriler Teması.....	93
4.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Derslerinde Uygulanabilecek Aktif Öğrenme Yöntemleri.....	106
4.4. Akademi ve Sektör Arasındaki Bağlantısızlıkların Çözüm Modeli.....	107
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	112
5.1. Sonuçlar.....	112
5.2. Öneriler.....	119
KAYNAKÇA.....	122
EKLER.....	133
EK-1: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu.....	133
EK-2: Etik Kurul.....	134

ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge 1. Türkiye’de GMS Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri	17
Çizelge 2. Türkiye’de GMS Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri	19
Çizelge 3. GMS Bölümüne Öğrenci Alımı Yapmaya İzni Olan Üniversiteler.....	21
Çizelge 4. Katılımcı Bölüm Mezunları	56
Çizelge 5. Katılımcı Akademisyenler	57
Çizelge 6. Katılımcı Mutfak Şefleri	58
Çizelge 7. Katılımcılara Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi.....	71
Çizelge 8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Temasının Ayrıntıları	72
Çizelge 9. Katılımcılara Göre Sektör	83
Çizelge 10. Sektör Temasının Ayrıntıları	84
Çizelge 11. Katılımcılara Göre GMS Mezunlarının İstihdamı	92
Çizelge 12. GMS Mezunlarının İstihdamı Temasının Ayrıntıları	93
Çizelge 13. Katılımcılara Göre Öneriler	101
Çizelge 14. Öneriler Temasının Ayrıntıları	102
Çizelge 15. GMS Bölüm Derslerinde Uygulanabilecek Aktif Öğrenme Yöntemleri	106

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. 2022 Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bulunan Üniversiteler.	20
Şekil 2. Bölgelere Göre Mevcut ve Açılması Onaylanan GMS Bölüm Sayısı.....	23
Şekil 3. Temalar Gösterimi	59
Şekil 4. GMS Eğitimi Temasına Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	60
Şekil 5. Sektör Temasına Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	73
Şekil 6. GMS Mezunlarının İstihdamı Temasına Ait Kod/Alt Kod Gösterimi.....	85
Şekil 7. Öneriler Temasına Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	94
Şekil 8. Kod Bulutu.....	102
Şekil 9. Kod Haritası	104
Şekil 10. Akademi ve Sektör Arasındaki Bağlantısızlıkların Çözümü Model Önerisi.....	108

KISALTMALAR LİSTESİ

BİL	: Bilimler/Bilimleri
FAK	: Fakülte
GMS	: Gastronomi ve Mutfak Sanatları
ÖSYM	: Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi
PROG	: Program
TAFED	: Türkiye Aşçılar Federasyonu
ÜNİ	: Üniversite
Y.O.	: Yüksekokul
YÖK	: Yüksek Öğretim Kurumu

1. GİRİŞ

İnsanın beslenmesi ile ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgileri ifade eden gastronomi (Savarin, 2018, s. 53); tarladan sofraya yemeğin hazırlanma sürecinde; kültür, sağlık, pazarlama, tarih, sosyoloji gibi hem sağlık bilimleri ile hem de sosyal ve beşeri bilimler ile ilişkili bir disiplindir (Demirci, Sarıkaya ve Erol, 2020, s. 3313). Gastronominin giderek artan bir öneme sahip olması ile birlikte gastronomi eğitime verilen önem de artmaktadır (Güdek ve Boylu, 2017,s. 490). Hem dünyada hem de Türkiye’de gastronomi bilimine olan bu önemin artması ile birlikte gastronomi eğitimi almak isteyen kişi sayısı da artmış ve gastronomi ile ilgili meslekler de giderek önem kazanmıştır (Özdemir, Ak ve Önçel, 2019, s. 948). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları [GMS] bölümlerinin sayısı yıllar itibari ile katlanarak artmış, özellikle 2017-2020 yılları arasında artış hızı yükselmiştir (Arslanhan ve Özdemir Yaman, 2020, s. 2014). 2010 yılında 2’si devlet üniversitesi, 3’ü de vakıf üniversitesinde olmak üzere toplam 5 üniversitede gastronomi ve mutfak sanatları bölümü mevcutken (Özdemir, Ak ve Önçel, 2019, s. 948), 2022 yılı Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzuna göre gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 54’ü devlet üniversitesi, 34’ü vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 88 farklı üniversitede 94 ayrı fakülte ve yüksekokulda verilmektedir. (Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı [ÖSYM], 2022). Bölüm öğrencilerinin beklentileri doğrultusunda nitelikli bir eğitim alarak mezun olmalarının toplumsal kalkınmaya sağlayacağı katkının yanında eğitimin verildiği kuruma da katkısı olacaktır (Güdek ve Boylu, 2017, s. 490). Fakat bu kadar ilgi odağı haline gelmiş bu bölümlerde bir takım eksikliklerin göze çarptığını söylemek de mümkündür (Aycı, 2022, s. 2). Araştırma buradan hareket ile tasarlanmış olup, gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasındaki ilişkinin ortaya konulmasını hedeflemektedir. Bu kapsamda gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademisyenleri, yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışan mutfak şefleri ve son olarak gastronomi ve mutfak

sanatları bölümlerinden mezun olmuş yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam kişiler ile görüşmeler yapılmıştır.

Araştırma beş temel bölümde ele alınmış olup, giriş bölümü ilk başlığı oluşturmaktadır. Giriş bölümünde araştırmanın problemi, amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları ve araştırmada kullanılan bazı ifadelerin tanımlarına yer verilmiştir. İkinci bölümde araştırmanın alanyazın başlığı altında kuramsal çerçeve ve ilgili araştırmalara yer verilmiştir. Kuramsal çerçeve başlığı altında gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, Dünyada gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, aktif öğrenme ve yiyecek içecek endüstrisi başlıkları yer almaktadır. Üçüncü bölüm olan yöntem bölümünde ise araştırmanın modeli, örneklem grubu, veri toplama araç ve teknikleri, verilerin analizi, verilerin geçerliliği ve güvenilirliği hakkında detaylı açıklamalara yer verilmiştir. Dördüncü bölümde elde edilen bulgular yorumlanmış ve bir eğitim modeli önerilmiştir. Araştırmanın beşinci bölümünde ise elde edilen bulgular ve yorumlar göz önünde bulundurularak araştırmanın sonuçları ortaya konmuştur. Ortaya konulan bu sonuçlar doğrultusunda ise bazı önerilere yer verilmiştir.

1.1. Araştırmanın Problemi

Geçmiş yıllarda usta çırak ilişkisi ile devam eden aşçılık mesleği günümüzde örgün ve yaygın eğitim şekilleri ile sürdürülmektedir. Türkiye’de örgün gastronomi eğitimi ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyde verilmektedir. Dört yıllık eğitim süreci olan lisans gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri bilhassa son yıllarda oldukça popüler bölümler haline gelmiş ve program sayısında ciddi bir artış yaşanmıştır. Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi vakıf üniversitesi bünyesinde ilk olarak 2003 yılında Yeditepe Üniversitesinde, devlet üniversitesi bünyesinde ise ilk olarak 2010 yılında Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi (2010 yılındaki ismi ile Gazi Üniversitesi) ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi’nde başlamıştır (Görkem ve Sevim, 2016, s. 979). 2010 yılına gelindiğinde Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilen program sayısı sadece 5, öğrenci kontenjan sayısı ise 300’dür (Albayrak, 2022, s. 2). 2022 yılı yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzunda 54’ü devlet, 34’ü ise vakıf üniversitesi olmak üzere toplamda 88 üniversitede 94 ayrı fakülte veya

yüksekokulda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. 2022 yılı gastronomi ve mutfak sanatları bölüm kontenjanının ise 5515 olduğu belirlenmiştir (ÖSYM, 2022). Aynı zamanda Türkiye’de 110 üniversiteye 120 ayrı yüksekokul ve fakülteye öğrenci alımına izin verilmiştir (Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi, 2022). Bütün bu gelişmelerin paralelinde 2022 yılı gastronomi ve mutfak sanatları bölümü doluluk oranları da %95 in üzerinde seyretmektedir (Yükseköğretim Kurulu, Lisans Tercih Sihirbazı, 2023).

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mezun olduktan sonra çalışacakları işletmelerin ihtiyaç duyduğu teorik ve uygulama becerilerine sahip olması beklenmektedir. Ancak bu bölümün çok yeni ve gelişmeye devam eden bir alan olmasının, beraberinde getirdiği birçok avantajı olduğu gibi bazı dezavantajları da söz konusudur. Sarıoğlan (2013), gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin uygulama becerilerinin istihdam olacakları yiyecek ve içecek endüstrisi ihtiyaç ve beklentilerini ne ölçüde karşıladığını ölçmeyi amaçlamıştır. Çalışmanın sonucunda söz konusu eğitimi almış olan öğrencilerin uygulama becerisinin yiyecek ve içecek endüstrisinin beklentilerinin çok altında olduğu belirlenmiştir. Anatolia, Turizm Araştırmaları Dergisi ve Türkiye Aşçılar Federasyonu’nun (TAFED) öncülüğünde düzenlenen Gastronomi Eğitimi Arama Konferansında çalışma komisyonları beş farklı konu üzerinde sonuçlar ortaya koymuştur. Bunlar müfredat ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri, üniversite sektör işbirliği ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri, akademik kadro ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri, fiziksel yapı ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri ve gastronominin algılanması ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri şeklinde derlenmiştir (Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı, 2015). Beyter, Zıvalı ve Yalçın (2019), gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde karşılaşılan sorunları tespit etmeyi amaçladıkları çalışmalarında bölüm sayısında kontrolsüz bir artışın olduğunu ve bu artışın sonucunda ise eğitim kurumlarında gerek akademik gerek fiziki altyapı yetersizliğine sebep olduğunu belirlemişlerdir. Hemen hemen hiçbir üniversitenin sektör ihtiyacı doğrultusunda staj düzenlemesi yapmıyor olması da çalışmanın bir başka sonucudur. Ünüvar (2020) da söz konusu bölümlerde hem lisans hem yüksek lisans hem de doktora eğitimi veren dört üniversitenin her bir eğitim kademesinden öğrenciler ve akademisyenler ile görüşmeler yaparak gastronomi eğitiminin mevcut durumunu ortaya koymayı amaçlamıştır. Çalışmanın sonucunda gastronomi

eğitiminde gastronomi tanımı ve kapsamının belirlenmesi, öğretim elemanı, fiziksel yeterlilikler, iş başı eğitim ve müfredat gibi önemli problemlerin olduğunu belirlemiştir. Akoğlu vd. (2017), gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarını belirlemek amacı ile yaptıkları çalışmada, öğrencilerin %92,3'ünün bu bölümü kendi isteği ile seçmelerine karşın, sadece %63,5'i mezun olduktan sonra bu alanda çalışmak istediğisonucuna ulaşmıştır. Ayrıca çalışmanın bir diğer önemli sonucu ise öğrencilerin büyük bir çoğunluğu yani %68,3'ü gastronomi ve bu alandaki mesleklere yeterince önem verilmediğini ifade etmiştir. Özdemir (2017)'de yapmış olduğu doktora tezinde gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin %16,9'unun mezun olduktan sonra mutfak personeli olarak çalışmak istemediğini belirlemiştir. Bununla birlikte %31,8'i mutfak personeli olarak çalışmak konusunda kararsızken sadece %51,3'ünün sektörde çalışmaya devam etmek istediği sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca çalışmada mesleki eğitimden ziyade mesleki kıdemin daha önemli olduğunu düşünen sektör temsilcilerinin aynı zamanda büyük çoğunluğu (%63,8) gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olan kişilerin mutfak komisi pozisyonunda istihdam edilmesi gerektiği görüşündedir.

Arıkan, Sürücü ve Arman (2018) ise çalışmalarında yükseköğretim kurumları eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunları incelemişlerdir. Araştırmaya dahil edilen öğretim elemanları görüşlerine göre uygulama alanı yetersizliği, ekipman ve malzeme yetersizliği, malzeme temin süreci, güvenlik, bütçe ve sınıfların kalabalık olması gibi sorunların eğitim mutfaklarında en çok karşılaşılan sorunlar olduğu belirlenmiştir. Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik yapılmış olan çalışmada ise Güdek ve Boylu (2017), gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin öğrenim gördükleri programa ilişkin memnuniyet düzeylerini ölçmüştür. Buna göre 1. sınıf öğrencilerinin okudukları bölümde %8,5 oranında, 2. sınıf öğrencilerinin %15,1 oranında, 3. sınıf öğrencilerinin %17,8 oranında ve 4. sınıf öğrencilerinin ise %27 oranında pişman veya çok pişman oldukları belirlenmiştir. Dolayısıyla öğrenim görülen programa ilişkin sınıfları yükseldikçe memnuniyet düzeylerinin azaldığı sonucuna ulaşılmıştır. Çavuşoğlu (2021) ise gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin akademik motivasyonlarını ölçmek amacı ile yapmış olduğu araştırmasında, bölüm öğrencilerinin %93,7'sinin bölümü

isteyerek seçtiğini, 3. ve 4. sınıf öğrencilerinin 1. sınıf öğrencilerine göre daha fazla akademik motivasyonsuzluk yaşadığını tespit etmiştir. Araştırmanın bir diğer tespiti ise 4. sınıf öğrencilerinin almış oldukları eğitimin kendilerini sektöre hazırlama konusunda faydalı olacağı düşüncesinin alt sınıftaki öğrencilere göre daha düşük olmasıdır. Özkök (2017), Mutfak şeflerinin gastronomi ile ilgili görüşlerini belirlemeye yönelik yaptığı çalışmada, mutfak şeflerinin gastronomi alanında çıraklıktan gelme (alaylı) kişileri mi, yoksa eğitilmiş kişileri mi tercih edecekleri konusunda tereddütleri olduğu belirlenmiştir. Sevim ve Görkem (2015), gastronomi ve aşçılık programlarının gıda güvenliği donanım altyapısını inceledikleri çalışmalarında, ilgili programlarda uygulama dersi verilmesi gerekliliğine rağmen bazı okullarda uygulama mutfağının olmamasını kaygı verici olarak değerlendirmektedir. Arslanhan (2019), yüksek lisans tezinde gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının sektördeki durumu ve almış oldukları eğitimden memnuniyet düzeylerini incelemiştir. Çalışmanın bulguları incelendiğinde, mezunların %42,5'inin sektörde çalışmayıp başka alanlara yöneldikleri, sektörde devam eden mezunların ise yaşadığı en büyük problemin müfredattan kaynaklı problemler olduğu belirlenmiştir. Mezunlar, öğrencilik döneminde okuldan almış oldukları eğitimin istihdam, pozisyon ve ücret için yeterli olmadığını, okumuş oldukları bölümden memnun olduklarını ancak sektörün beklentilerini karşılayacak bir eğitim almadıkları görüşünde olduklarını belirtmişlerdir.

Yapılmış olan araştırmaların bulgu ve sonuçlarından da anlaşılacağı üzere, Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları paydaşları arasında bir kopukluk yaşanmaktadır. Söz konusu kopukluk gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan veya mezun olan kişilerin istihdam edilecek yiyecek ve içecek endüstrisinin beklentilerini karşılayacak donanıma sahip olamamasına ve dolayısı ile önemli bir kısmının yiyecek ve içecek endüstrisinden başka alanlara yönelmesine sebep olmaktadır. Bu durum aynı zamanda yiyecek ve içecek endüstrisinde görev yapan yöneticilerin işe aldıkları personel veya stajyer tercihlerini üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde okuyan veya mezun olan kişilerden yana kullanmasına engel olmaktadır. Bütün bu araştırma sonuçları ve gerekçeler doğrultusunda araştırmanın problem cümlesi “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi ile Yiyecek ve İçecek Endüstri Arasındaki Bağlantı(sızlık)lar Nelerdir?” şeklinde kurgulanmıştır.

Araştırmanın problemini açıklayan araştırma soruları ise şu şekilde açıklanabilir:

- Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi niteliği ile ilgili paydaş görüşleri nelerdir?
- Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin verildiği kurumlarda uygulama mutfağı ve diğer alanların yeterliliği ile ilgili paydaş görüşleri nelerdir?
- Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde verilen teorik ve uygulama derslerinin yiyecek ve içecek endüstrisindeki karşılığına dair paydaş görüşleri nelerdir?
- Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde uygulanan staj günlerinin, staj başlama ve bitiş tarihlerinin yiyecek ve içecek endüstrisi ihtiyacına uygunluğu konusunda ki paydaş görüşleri nelerdir?
- Yiyecek ve içecek endüstrisinin güncel sorunları hakkında paydaş görüşleri nelerdir?

1.2. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olup yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden bölüm mezunlarının, bölüm akademisyenlerinin ve son olarak yiyecek ve içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan mutfak şeflerinin gastronomi eğitimi ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasındaki ilişkiye dair görüşlerinin ve bu görüşlerin altında yatan gerekçelerin belirlenmesidir. Ayrıca araştırmada katılımcılarının görüşleri doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları bölüm derslerinde uygulanabilecek aktif öğrenme yöntem ve uygulamalarının belirlenmesi de amaçlanmaktadır. Ortaya çıkan bulgu ve sonuçlar doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde uygulanabilecek bir model önerilmesi de araştırmanın amaçlarındandır.

Ayrıca;

- Söz konusu paydaşların bakış açıları ile eğitim ve endüstri arasında bir kopukluk olup olmadığı, eğer bir kopukluk var ise katılımcı paydaşların önerilerinin neler olduğunun tespit edilmesi,

- Paydaşların gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminden, yiyecek ve içecek endüstrisinden ve birbirlerinden beklentilerinin tespit edilmesi,
- Paydaşların gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde verilen eğitimin amacına uygunluğunu ve yiyecek ve içecek endüstrisindeki karşılığı ile ilgili düşüncelerinin değerlendirilmesi,
- Paydaşların bölümün staj süresi, staj başlama ve bitiş tarihleri ile ilgili değerlendirmelerinin tespit edilmesi,
- Yiyecek ve içecek endüstrisi temsilcilerinin personel seçim kriterleri, gastronomi ve mutfak sanatları öğrenci ve mezunlarına karşı tutumları, beklentileri ve verilen eğitim hakkındaki düşüncelerin tespit edilmesi de çalışmanın amaçları arasındadır.

1.3. Araştırmanın Önemi

Bu araştırmanın önemi yalnızca yiyecek içecek endüstrisi temsilcilerinin veya akademinin ayrı ayrı bakış açısına dayanmayan bir araştırma olmasıdır. Araştırma hem gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademisyenlerinin, hem yiyecek ve içecek sektör temsilcilerinin hem de sektörde çalışmaya devam eden ilgili bölüm mezunları gibi çeşitli paydaşlar tarafından gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine dair niteliksel analizdir. Her bir paydaş grubundan birçok kişi ile yüz yüze veya çevrimiçi görüşme yöntemi ile görüşülerek gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ve yiyecek içecek endüstrisi arasındaki ilişkiler hakkında görüşmeler yapılmıştır. Paydaş görüşlerinin altında yatan gerekçelerin de analiz edildiği araştırmada her bir paydaş diğer paydaş gruplarının beklentilerini gerekçeleri ile birlikte görme fırsatı yakalayacaktır. Dolayısıyla gastronomi ve mutfak sanatları müfredatları hazırlanırken, mezunların istihdam olacağı yiyecek içecek endüstrisi temsilcilerinin gerekçeleri ile birlikte açıklamış oldukları beklentileri dikkate alınacaktır. Aynı zamanda yiyecek içecek endüstrisi de bölüm öğrencilerinin stajı ve mezunlarının istihdamı noktasında akademinin gerekçeleri ile birlikte açıkladıkları beklentilerini dikkate alacaktır. Böylelikle araştırma sonuçlarının sektör ve akademi ilişkilerini kuvvetlendireceği düşünülmektedir.

Ayrıca araştırmanın birçok gastronomi paydaşının katkısı ile oluşturulacak olan bir eğitim modelini ortaya çıkaracak olması sebebiyle bundan sonra yapılacak olan çalışmalara katkı sağlayacağı da düşünülmektedir.

1.4. Araştırmanın Varsayımları

Varsayım, araştırma süresince doğruluğunun ispatlanması gerekmeyen önermelerdir. Varsayım doğru kabul edilerek araştırma gerçekleştirilir (Büyüköztürk vd., 2019, s. 72). Bu araştırma da bir takım varsayıma dayanmaktadır. Bu varsayımlar:

- Araştırmanın amacına uygun bir şekilde hazırlanan görüşme sorularına, katılımcıların samimi ve dürüst bir şekilde cevap verdiği varsayılmıştır.
- Araştırmanın amacına uygun olarak hazırlanan mülakat formu sorularının araştırmanın problemine cevap bulma konusunda yeterli olabileceği varsayılmıştır.
- Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olup yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden bölüm mezunlarının, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademisyenlerinin ve son olarak yiyecek ve içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan mutfak şeflerinin araştırmanın amaçlarına bağlı kalarak doğruya yakın değerlendirme yapacak paydaşlar olduğu varsayılmıştır.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Sınırlılıklar, araştırmanın temeli, uygulaması ve sonuçları açısından sınırların belirlendiği bölümdür. Araştırmacının kontrol edemediği fakat araştırmanın sonuçlarını negatif şekilde etkileyebileceğini düşündüğü faktörlerdir (Büyüköztürk vd., 2019, s. 73). Bu araştırmanın da bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Bunlar:

- Araştırmada veri toplama aracı olarak sadece yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır.
- Araştırmada elde edilen bulgular 2022 yılının ekim, kasım ve aralık ayları içerisinde görüşülen katılımcı paydaşlarının görüşleri ile sınırlıdır.
- Araştırma kapsamında incelenen alanyazın, ulaşılabilen kaynaklar ile sınırlıdır.

1.6. Tanımlar

Araştırmada sıkça kullanılan önemli kavramların tanımları aşağıda yer almaktadır.

Endüstri: Kuruluş amaçları ve gösterdikleri ekonomik faaliyetler bakımından birbirine benzeyen işletmelerin bir araya gelerek oluşturmuş oldukları gruplar endüstriyi meydana getirir (Beyaz, 2018, s. 3).

Yiyecek İçecek Endüstrisi: İnsanların yaşamlarını sürdürebilmek için ihtiyaç duydukları yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp belli bir sistem çerçevesinde sunulmasıdır (Karadeniz ve Beyaz, 2018, s. 640).

Lisans: Ortaöğretime dayalı en az sekiz yarıyılık (4 yıl) programı kapsayan bir yükseköğretimdir (ÖSYM Tanımlar, 2022).

Mezun: Araştırma kapsamında mezun, gastronomi ve mutfak sanatları lisans bölümünün sekiz yarıyılık (4 yıl) programının bütün derslerinden başarılı olmuş ve mezuniyet belgesini almaya hak kazanmış kişilerdir.

Müfredat (Öğretim Programı): Öğretmenler rehberliğinde öğrencilerin edinmesi hedeflenen temel bilgi ve becerilerin çerçevesidir (Milli Eğitim Bakanlığı [MEB], Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı, 2017, s. 3).

Aktif Öğrenme: Aktif öğrenme, öğrencileri öğrenme sürecine dahil eden bir öğretim yöntemi olarak tanımlanmaktadır (Prince, 2004, s. 223).

Gastronomi: İnsanın beslenmesi ile ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgidir (Savarin, 2018, s. 53).

2. İLGİLİ ALANYAZIN

Araştırmanın ilgili alanyazın bölümü kuramsal çerçeve ve ilgili araştırmalar başlıklarından oluşmaktadır. Kuramsal çerçeve başlığı altında gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, aktif öğrenme yöntemleri ve yiyecek içecek endüstrisi konuları incelenmiştir. İncelenen gastronomi ve mutfak sanatları başlığı altında aynı zamanda bu eğitimin dünyadaki durumu ve Türkiye’deki durumuna da detaylı olarak değinilmiştir. İlgili alanyazın bölümünün ikinci başlığı olan ilgili araştırmalar başlığı altında ise araştırmanın konusu ile ilgili olarak yerli ve yabancı çalışmalara yer verilmiştir.

2.1. Kuramsal Çerçeve

İlgili alanyazın bölümünün ilk başlığını oluşturan kuramsal çerçeve kapsamında üç ayrı konu incelenmiştir. Birinci konu gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ikinci konu aktif öğrenme ve üçüncü konu ise yiyecek ve içecek endüstrisidir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ise detaylandırılıp, dünyadaki ve Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi hem niceliksel hem de niteliksel olarak incelenmiştir. Kuramsal çerçevenin ikinci başlığı olan aktif öğrenme açıklanmış olup, bazı aktif öğrenme yöntemleri detaylandırılmıştır. Kuramsal çerçevenin üçüncü konusu olan yiyecek içecek endüstrisinin geçmişten günümüze nasıl bir değişim içerisine girdiği değerlendirilmiş ve yiyecek içecek endüstrisini oluşturan restoran çeşitleri özellikleri ile birlikte detaylandırılmıştır.

2.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Yaşamın her aşamasında beden ve ruhen sağlıklı olmak ve sağlığı korumak, yeterli/dengeli beslenmeyle ve bu besinlerin üretilmesi yöntemleri ile mümkündür. Bu alan ile uğraşan bilim dalına ise gastronomi denir (Sarıoğlan,

2013, s. 216). Gastronomi, sadece ruh sağlığını ve beden sağlığını doğrudan etkilemeyen, psikolojik ve sosyolojik ihtiyaçların gerekliliklerini de sağlayan bir sũreç olarak 21. yũzyıla damgasını vuran bilimsel çalışmalara kaynak teşkil etmektedir (Sarioğlan, 2014, s. 260). Gastronomi, açıklanması veya tanımlanabilmesi oldukça gũç bir kavramdır (Santich, 2004, s. 15). ‘Gastronomi’ kelimesinin gerçek tũreticisi 1823 yılında Tadin Fizyoloji kitabında yaptığı tanım ile Brillat- Savarin olmuştur. Savarin gastronominin doğa tarihine, fiziğe, kimyaya, ticarete ve politik ekonomiye sıkı bağlarla bağlı olduğunu ifade etmekte; tıp ve toplum bilimlerini de ihmal etmemektedir (Vıtaux, 2019, s. 14). Tũrkçeye Fransızcadan geçmiş olan ‘Gastronomi’ sũzcũđũ (ũzkũk, 2017, s. 183; Sezen, 2018, s. 8), Tũrk Dil Kurumu sũzlũđũnde ‘‘iyi yemek yeme merakı, sağlığa uygun, iyi dũzenlenmiř, hoş ve lezzetli mutfak yemek dũzeni ve sistemi’’ şeklinde ifade edilmektedir (ũney, 2016, s. 194). Çoğu sũzlũk gastronomiyi iyi/hassas beslenme sanatı ve/veya bilimi açaşından tanımlamaktadır. Sanat ve bilime bu odaklanma, pratik anlamda, terimin kũkenleriyle dũzgũn bir şekilde bağlantılı olan beceri ve bilgi olarak tercũme edilmektedir (Santich, 2004, s. 16). Gastronomi genellikle sadece yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatı olarak anılır; ancak bu sũz konusu disiplinin yalnızca bir parçasıdır (Kivela ve Crotts, 2006, s. 354). Gastronomi hayvanların yetiştirilmesinden tohum ekimine, yiyecek olarak değerlendirilecek hasattan, pişirmeye ve son lokma yutuluncaya kadar pek çok akademik disiplin, zanaat ve sanat ile ilişkilidir (Fooladi vd., 2019, s. 6). Jean Anthelme Brillat-Savarin ‘Tadin Fizyolojisi’ adlı eserinde gastronomiyi, ‘‘insanın beslenmesi ile ilişkili olan her şey hakkındaki açaşıklamalı bilgi’’olarak tanımlamaktadır (Savarin, 2018, 53). Gastronomi, ‘‘insanların gũndelik yaşamlarında asla vazgeçemeyecekleri birincil unsur olan yiyecek içecek etkinliklerini sistemli bir şekilde tertipleme sanatı’’ olarak tanımlanabilmektedir (Sarioğlan, 2013, s. 216). Gastronomi, sosyal, sanatsal ve biyolojik bũtũn etmenlerin bir arada olduğu, tarım, tarih, sosyoloji, antropoloji, arkeoloji, mũzik, pazarlama ve daha birçok alanla ortak çalışılabilecek bilimsel bir daldır (Arslanhan ve Ŗzdemir Yaman, 2020, s. 2014).

Gastronomi kavramı Ŗretim, tũketim ve Ŗretim-tũketim boyutu olarak şu şekilde incelenir (ũzata, 2017, s. 11; Daylar, 2015, s. 10);

Ŗretim Boyutu;

- İyi yemek hazırlama, sunma, teknik bilgilerle pişirme, güzel masa kurma sanatı ve bilimidir.

- İyi yemek yeme ile ilgili faaliyetlerin bütünüdür.
- Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili uygulamalardır.

Tüketim Boyutu;

- İyi yiyecek ve içeceklerden hoşlanmak ve anlamaktır.
- İyi yemek yeme konusunda abartılı davranmaktır.
- Lüks ve lezzetli yiyecekleri tüketmeye düşkün olmaktır.

Üretim ve Tüketim Boyutu;

- Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu sürecini kapsamaktadır.

- Yemeğin hazırlanması aşamasında uygun kurallar ve araç-gereçler kullanılarak sunulması ve yenilmesi sanatıdır.

- Belirli bir yöre, bölge veya ülke ile ilgili mutfak kültürü, gelenek ve göreneklerini içeren; iyi yemek yeme sanatıdır.

- Damak tadı ve iştah gibi zevklerin, kültür, tarihsel bilgi, alışkanlık veyeteneklerle beğenilerimize uygun bir şekilde bir araya gelmesidir.

Yapılan tanımlamalardan da anlaşılacağı üzere, gastronomi kavramının disiplinler arası bir özellik taşıması ve çok disiplinli bir alan olması aynı zamanda birçok tanımının olmasını sağlamıştır (Ünüvar, 2020, s. 4). Gastronomi alanının giderek artan öneme sahip olması ile birlikte gastronomi eğitimine verilen önem artmakta ve bu konuda yapılan çalışmalar belirgin bir şekilde öne çıkmaktadır (Güdek ve Boylu, 2017, s. 490). Son yirmi yılda, hem gıda hizmetleri endüstrisindeki artış hem de televizyon programlarının medya çekiciliğinden kaynaklanan bir büyüme görülmektedir. Ayrıca, dünya çapında mutfak sanatları yükseköğretim programlarının genişlemesi söz konusudur (Vogel vd. 2021, s. 171). Yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışan kalifiye elemanların mesleki eğitimini sağlayan en önemli bölümlerden olan gastronomi ve mutfak sanatları (Arslanhan ve Özdemir Yaman, 2020, s. 2014), lisans programları artık dünyada birçok üniversitede sunulmaktadır. Giderek artan sayıda lisans ve lisansüstü bölümlerinde okuyan öğrenciler, büyüyen bu endüstrinin ihtiyaçlarını karşılayabilmek için gastronomi eğitimi görmektedirler (Thibodeaux, 2012, s. 9).

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, yiyecek ve içecek endüstrisine girmek ve başarılı olmak isteyenlere uygun nitelikler ve bağlantılar da sağlamaktadır (Okumuş, 2021, s. 101). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi sahip olduğu bilimsel ve sanatsal unsurların tarihsel sürecinden başlayıp diğer bütün özelliklerinin anlaşılması, uygulanması ve geliştirilebilmesi için günümüz şartlarına uygun hale getirebilme çalışmalarını temsil etmektedir (Arslanhan, 2019). Gastronomi eğitimi, turizm ve yiyecek içecek işletmelerine personel yetiştirirken aynı zamanda geleceğe yapılan bir yatırım olarak görülmelidir (Öney, 2016, s. 198). İstihdam olunacak sektöre karşı ilgiyi kaybetmeyen, motivasyonu yüksek, sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personelin yetiştirilmesinde; uygulamalı gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ekseninde yenilikçi bir müfredat hazırlanması oldukça önemlidir (Arıkan vd. 2018,s. 593). Böylelikle öğrencilerin beklentilerine uygun nitelikli bir eğitim sürecinden geçerek mezun olmaları ve toplumsal kalkınmaya katkı sağlamaları mümkündür (Güdek ve Boylu, 2017, s. 490). Ayrıca yenilikçi müfredatların hazırlanması noktasında bölüm mezunlarının istihdam olacağı sektör temsilcilerinden fikir almak da oldukça önemlidir. Yenilikçi müfredatların etkin bir şekilde uygulanabilmesi için ise gerekli uygulama mutfakları ve uygulamacılara da ihtiyaç olduğu unutulmamalıdır.

2.1.1.1. Dünya’da Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Lisans düzeyinde gastronomi programları artık dünya çapında çok fazla üniversitede sunulmakta olup hem lisans hem lisansüstü düzeyde bu eğitimleri almak isteyen kişi sayısı artmaktadır. Bölüm öğrencilerinin sınıf çalışmasına ek olarak pratik beceriler kazanmalarının önemi de giderek daha fazla anlaşılır hale gelmektedir. Mesleki becerilerin bir akademik programla birlikte endüstri iş deneyimi yoluyla geliştirilmesi, hem eğitim kurumunun hem de işverenin ihtiyaçlarını karşılamanın önemli bir yolu olmuştur (Thibodeaux, 2012, s. 1). 17. ve 18. yüzyıllarda modern Fransız mutfağının doğuşu, mutfak eğitiminin gelişmesine ivme kazandırmıştır. Çıraklık sistemi ile yakından ilişkili olan ilk mutfak programları, pratik üretim becerilerini, bireylerin özel ekipman kullanma yeteneklerini ve bireylerin sanatsal yetkinliklerini geliştirmeyi amaçlamıştır. Gastronomi eğitimi almış bireylerin istihdam edileceği sektör geliştikçe, 20. yüzyılın başlarında (örneğin Fransa, İngiltere, Almanya, Avusturya ve İsviçre’de)

çok sayıda resmi mutfak eğitimi okulu açılmıştır (Zopitais vd., 2016, s. 88).Aşçılık ve mutfak ile ilgili ilk kurs 1781 yılında İngiltere’de açılmış (Allen, 2003, s. 556), benzer kurslar 1820 yılında Amerika’da, 1891 yılında ise Fransa’da açılmıştır(Denk ve Koşan, 2017, s. 62). 19. Yüzyılın son çeyreği formal eğitimin miladı olmuştur (Özata, 2017, s. 27). 1895 yılında Fransa’da kurulan Le Cordon Blue ve 1922 yılından bu yana aşçılık eğitimi veren Cornell Üniversitesi bu alanda ilk diploma veren okullardır (Öney, 2016, s. 196). O dönemlerde açılmış ve hala gastronomi eğitimi vermeye devam eden okullara ek olarak her geçen gün lisans ve lisansüstü gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren okul sayısı artmaktadır.

Boston ve Adelaide Üniversitelerinde 1990’lı yıllarda özellikle kültür ve beslenmeyi tüketim boyutu ile ele almak amacı ile gastronomi yüksek lisans programı, 1996 yılında New York Üniversitesinde ise doktora programı açılmıştır (Özata, 2017, s. 28) Küresel çapta gastronomi eğitimi 2000’li yıllarda önem kazanmıştır (Ünüvar, 2020, s. 19). Yiyecek ve içecek sektörüne eğitilmiş eleman yetiştirmede Fransa, Amerika, İngiltere ve İtalya öncü ülkeler konumundadır. Sahip oldukları gastronomi değerlerini iyi bir şekilde pazarlayarak rekabet gücü elde eden Amerika, Fransa, İtalya ve İspanya gibi ülkelerde gastronomi eğitimi giderek önem kazanan bir hal almıştır (Özata, 2017, s. 28).

Dünyada gastronomi eğitimi konusunda önde gelen ülkelerde bulunan lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren bazı önemli kurumlar ise şu şekilde sıralanabilir;

Le Cordon Bleu: 1895 yılında Paris’te kurulan ‘Le Cordon Blue’ 20 ülkede 35 farklı enstitüde her yıl 20.000 öğrenci kapasitesi ile dünyanın en büyük mutfak ve otelcilik ağı olarak kabul edilmektedir. Le Cordon Blue sertifika programları, diploma, lisans ve yüksek lisans dereceleri ile eğitim verip, öğrencilerin çoğunluğu michelin yıldızlı restoranlardan gelen veya *Meilleur Ouvrier de France* gibi prestijli yarışmaların galibi şefler tarafından eğitim almaktadır. Öğrenciler klasik Fransız mutfağının yanında uluslararası mutfak teknikleri eğitimi de almaktadırlar. Yerel mutfak, pasta ve şekerleme, gastronomi, konaklama işletmeciliği, şarap, beslenme ve birçok alanda eğitimler vermeye devam eden Le Cordon Blue ([http-1](#)), 2012 yılında Özyeğin Üniversitesi işbirliği ile açılan Le Cordon Blue İstanbul gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne öğrenci alımına başlayıp, 2016 yılında ise ilk mezunlarını vermiştir ([http-2](#)).

Institut Paul Bocuse: Paul Bocuse ve Gérard Pélişon'dan esinlenen Institut Paul Bocuse 1990 yılında Fransa'da kurulmuştur. Michelin yıldızına sahip bir uygulama restoranı da bulunan okulda, lisans düzeyinde eğitim süresi üç yıl ve isteğe bağlı bir yıl olmak üzere toplamda 4 yıldır. Institut Paul Bocuse'de uluslararası mutfak sanatları yönetimi ve uluslararası pastacılık sanatları yönetimi bölümleri ve eğitim süresi 4 yıl olan uluslararası restoran yönetimi ile uluslararası otel yönetimi bölümlerinde eğitim verilmektedir ([http-3](#)).

Culinary Institute of America (CIA): ABD'de birçok üniversitede ön lisans ve lisans düzeyince aşçılık eğitimi veren programlar mevcut olup (Daylar, 2015, s. 44), ilk kariyer odaklı kurum olan 'Culinary Institute of America' 1946 yılında kurulmuştur (Brown, 2005, s.53; Hertzman ve Stefanelli, 2008, s. 136). II. Dünya Savaşından geri dönen gazilere mutfak eğitimi vermek üzere kurulan, bir mutfak şefi, bir fırıncı ve bir diyetisyenden oluşan fakülteye 50 öğrenci alarak eğitimlere başlamıştır. New York, Kaliforniya, Teksas, ve Singapur olmak üzere toplam 4 kampüsü bulunan Culinary Institute of America'da lisans düzeyinde konaklama yönetimi, uygulamalı gıda çalışmaları, mutfak bilimi ve gıda işletme yönetimi bölümleri bulunmaktadır. Bu bölümlere ek olarak daha önce benzer eğitimler almış kişilerin devam edebileceği mutfak sanatları, mutfak ve pastacılık sanatları bölümü ile sadece ön lisans eğitimini Culinary Institute Of America'da tamamlamış olan öğrencilere özel gıda iş liderliği lisans programları da mevcuttur ([http-4](#)).

Institute of Culinary Education (ICE), Johnson & Wales University, The Art Institutes ve French Culinary Institute Amerika'da bulunan diğer önemli mutfak eğitim kurumlarından bazılarıdır (Denk ve Koşan, 2017, s. 63).

Gastronomi Bilimleri Üniversitesi (University of Gastronomic Sciences-UNISG): Kuruluş amacı tarım yöntemlerini yenilemek, biyoçeşitliliği korumak ve gastronomi ile tarım bilimi arasında organik bir ilişki kurmak için çalışanlara yönelik uluslararası bir eğitim ve araştırma merkezi kurmak olan Gastronomi Bilimleri Üniversitesi 2004 yılında kar amacı gütmeyen bir dernek olan Slow Food iş birliği ile İtalya'da kurulmuştur. Üniversitede farklı derecelerde farklı eğitimler verilirken, lisans derecesinde gastronomi bilimleri ve kültürü programı mevcuttur. Gastronomi bilimleri ve kültürü 3 yıllık eğitim süresi olan, yılda 5 alan gezisi düzenleyen ve disiplinlerarası müfredat dersleri olan bir programdır ([http-5](#)).

2.1.1.2. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Türkiye’de 1950’li yıllara kadar aşçı yetiştirme usta çırak şeklinde devam etmiş sonrasında ise İstanbul, İzmir ve Ankara gibi şehirlerde meslek odaları ve belediyeler tarafından kısa süreli kurs ve işbaşı eğitim kurslarıyla aşçı yetiştirilmiştir (Görkem ve Sevim, 2016, s. 979). Türkiye’de örgün aşçılık eğitimi 1961-1962 eğitim öğretim yılında Ankara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinin açılması ile başlamış, 1985 yılında ise Bolu Mengen’de ilk aşçılık lisesi açılmıştır (Yorgancı ve Sungur). Yükseköğretim seviyesinde ön lisans aşçılık eğitimi de 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde başlamış, sırasıyla 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002 yılında Anadolu Üniversitesi ile devam etmiştir (Semint ve Özbay, 2021, s. 2062).

Türkiye’de lisans düzeyi olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ilk olarak 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi’nde başlamıştır. Yeditepe Üniversitesini sırası ile 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi ve 2009 yılında ise Okan Üniversitesi izlemiştir. Devlet üniversitelerinde ise gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 2010 yılında Gazi Üniversitesi (Hacı Bayram Veli Üniversitesi) ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinde başlamıştır (Özata, 2017, s. 40). 2010 yılında hem vakıf hem devlet üniversitesi olmak üzere toplam 5 ayrı üniversitede verilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrenci kontenjanı 300 iken, 2015 yılında program sayısında %520 kontenjan sayısında ise %475 artış olmuştur (Görkem ve Sevim, 2016, s. 979). 2017 yılı öğrenci seçme ve yerleştirme sınavı yükseköğretim programları ve kontenjan kılavuzuna göre Türkiye’de 51 fakülte ve yüksekokul gastronomi ve mutfak sanatları programına öğrenci almıştır (Ünüvar, 2020, s. 24).

2021 yılı yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzunda 51’i devlet, 34’ü ise vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 85 üniversitede 90 ayrı fakülte veya yüksekokulda öğrenci alımı yapılmıştır (ÖSYM, 2021). 2022 yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzunda ise 54’ü devlet, 34’i ise vakıf üniversitesi olmak üzere toplamda 88 üniversitede 94 ayrı fakülte veya yüksekokulda gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne öğrenci alımı yapılmıştır (ÖSYM, 2022). 2022 kontenjan doluluk oranı % 95’in üzerinde olan gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün (Yükseköğretim Kurulu, Lisans Tercih Sıhırbazı, 2023), toplam öğrenci kontenjanı 5515’dir (ÖSYM, 2022).

Çizelge 1. Türkiye’de GMS Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri

NO	ÜNİVERSİTE	FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL	KONT.	KONT. (İ.Ö.)
1.	Afyon Kocatepe Üni.	Turizm Fakültesi	60	60
2.	Alanya A. Keykubat Üni.		60	-
3.	Anadolu Üni.		60	-
4.	Ankara H. B. Veli Üni.		80	-
5.	Atatürk Üni.		70	60
6.	Batman Üni.		40	-
7.	Bolu Abant İ. Baysal Üni.		60	-
8.	Eskişehir Osmangazi Üni.		50	-
9.	Gaziantep Üni.		60	-
10.	Giresun Üniversitesi		50	-
11.	Gümüşhane Üni.		30	-
12.	Iğdır Üni.		60	-
13.	İskenderun Teknik Üni.		60	-
14.	İstanbul Medeniyet Üni.		50	-
15.	İzmir K. Çelebi Üni.		60	-
16.	Kafkas Üni. (Sarıkamış)		50	-
17.	Karabük Üni. (Safranbolu)		50	-
18.	Kastamonu Üni.		50	-
19.	Kırklareli Üni.		40	-
20.	Kocaeli Üni.		60	-
21.	Mardin Artuklu Üni.		60	30
22.	Mersin Üni.		60	-
23.	Muğla S. Koçman Üni.		60	-
24.	Necmettin Erbakan Üni.		60	60
25.	Nevşehir H. Bektaş Veli Üni.		60	40
26.	Ordu Üni.		60	-
27.	Pamukkale Üni.		70	-
28.	Recep T. Erdoğan Üni. (Ardeşen)		40	-
29.	Sakarya Uyg. Bilimler Üni.		60	-
30.	Sivas Cumhuriyet Üni.		70	-
31.	Van Y. Yıl Üni.		40	-
32.	Ağrı İbrahim Çeçen Üni.	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y. O.	30	-
33.	Ardahan Üni.		40	-
34.	Burdur M. Akif Ersoy Üni.		60	60
35.	Düzce Üni. (Akçakoca)		40	-
36.	Hatay M. Kemal Üni.		40	-
37.	Siirt Üni.		40	-
38.	Sinop Üni.		50	-
39.	Tokat Gaziosmanpaşa Üni. Zile Dinçerler		50	-

Çizelge 1- devamı

NO	ÜNİVERSİTE	FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL	KONT.	KONT. (İ.Ö.)
40.	Artvin Çoruh Üni.	Uygulamalı Bilimler Y. O.	40	-
41.	Bitlis Eren Üni. (Kanık)		40	-
42.	Erzincan B. Yıldırım Üni. Kemaliye Hacı Ali Akın		40	-
43.	Karamanoğlu Mehmetbey Üni.		40	-
44.	Harran Üni.	Turizm ve Otel İşletmeciliği Y.O.	40	-
45.	Şırnak Üni.		40	-
46.	Kütahya Dumlupınar Üni. (Tavşanlı)	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	30	-
47.	Osmaniye K. Ata Üni. (Kadirli)		50	-
48.	Munzur Üni.	Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık F.	50	-
49.	Kahramanmaraş İstiklal Üni.	Mühendislik, Mimarlık ve Tasarım F.	40	-
50.	Akdeniz Üni.	Manavgat Turizm Fakültesi	80	80
		Turizm Fakültesi	70	-
51.	Balıkesir Üni.	Burhaniye U.B.Y.O.	40	-
		Turizm Fakültesi	50	-
52.	Çanakkale Onsekiz Mart Üni.	Gökçeada U.B.Y.O	55	-
		Turizm Fakültesi	50	-
53.	Dokuz Eylül Üni.	Turizm Fakültesi	60	-
		U.B.Y.O	60	-
54.	Selçuk Üni.	Beyşehir A. Akkanat Turizm Fakültesi	30	-
		Turizm Fakültesi	60	60
TOPLAM			3.055	450
TOPLAM			3.505	

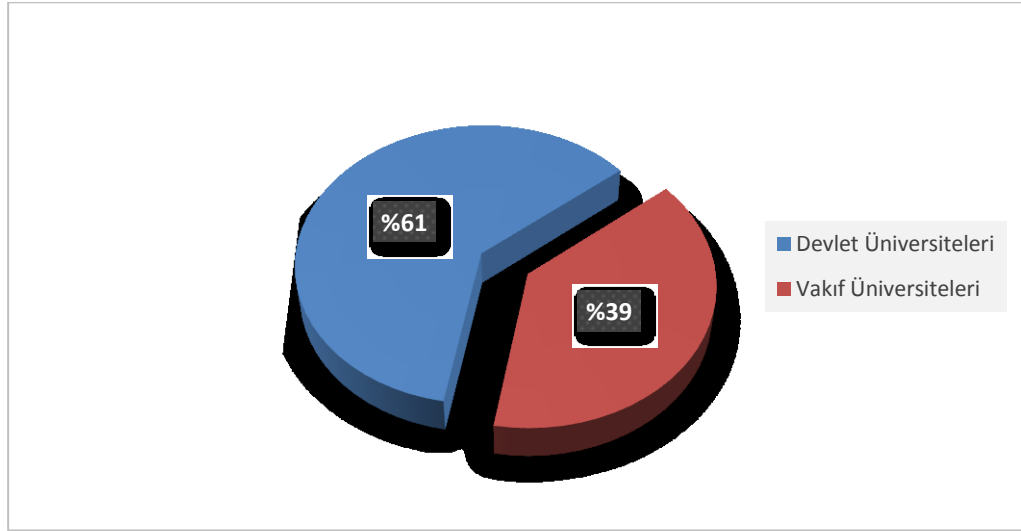
Kaynak: 2022 ÖSYM Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuu.

Çizelge 2. Türkiye’de GMS Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri

NO	ÜNİVERSİTE	FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL	KONT.
1.	Beykent Üni.	Güzel Sanatlar Fakültesi	100
2.	Haliç Üni.		70
3.	İstanbul Arel Üni.		35
4.	İstanbul Aydın Üni.		80
5.	Maltepe Üni.		45
6.	Yeditepe Üni.		69
7.	İstanbul Gelişim Üni.		70
8.	Altınbaş Üni.	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	121
9.	İstanbul Bilgi Üni.		35
10.	İstanbul Okan Üni.		53
11.	Alanya H. Emin Paşa Üni.	Sanat ve Tasarım Fakültesi	60
12.	Antalya Akev Üni.		40
13.	Beykoz Üni.		45
14.	Doğuş Üni.		77
15.	İstanbul Kent Üni.		45
16.	Nişantaşı Üni.		80
17.	Ankara Medipol Üni.	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	60
18.	Başkent Üni.		55
19.	İstanbul Medipol Üni.		80
20.	İstanbul Topkapı Üni.		66
21.	İstinye Üni.		88
22.	Toros Üni.		29
23.	Avrasya Üni.	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	30
24.	Bahçeşehir Üni.		50
25.	İstanbul Esenyurt Üni.		30
26.	Kapadokya Üni.		70
27.	Özyeğin Üni.		63
28.	Yaşar Üni.		56
29.	Hasan Kalyoncu Üni.	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi	39
30.	Antalya Bilim Üniversitesi	Turizm Fakültesi	45
31.	İstanbul Galata Üni.	Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi	50
32.	İstanbul Gedik Üni.	Mimarlık ve Tasarım Fakültesi	55
33.	İstanbul Rumeli Üni.	Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	20
34.	İzmir Ekonomi Üni.	Uygulamalı Yönetim Bilimleri Y. O.	49
TOPLAM			2010

Kaynak:2022 ÖSYM Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavı.

Çizelge 1 ve çizelge 2 incelendiğinde Türkiye’de 54’ü devlet 34’ü ise vakıf üniversitesi olmak üzere 88 üniversitede toplam 94 fakülte veya yüksekokulda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. Devlet üniversitelerinden Akdeniz Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Dokuz Eylül Üniversitesi ve Selçuk Üniversitesinde, vakıf üniversitelerinde ise sadece İstanbul Gelişim Üniversitesinde iki farklı birimde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. Devlet üniversitelerinde bulunan 59 gastronomi ve mutfak sanatları bölümü genelde turizm fakülteleri bünyesinde bulunurken, farklı fakülte ve yüksekokulların (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu) bünyesinde de eğitim verilmektedir. Vakıf üniversitelerinde de bu bölüm farklı fakülte ve yüksekokullar (Güzel Sanatlar Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) bünyesinde bulunmaktadır. Devlet üniversitelerinde 8 ayrı birimde bölümün ikinci öğretimi de mevcutken, vakıf üniversitelerinde ikinci öğretim bulunmamaktadır. Devlet üniversitelerinde birinci öğretim kontenjanı 3055, ikinci öğretim kontenjanı 450 olmak üzere toplamda 3505 kontenjan bulunmaktadır. Vakıf üniversitelerinde bulunan 2010 kontenjan ile birlikte Türkiye’de hem devlet üniversitelerinde hem de vakıf üniversitelerinde gastronomi ve mutfak sanatları bölüm kontenjanının 5515 olduğu görülmektedir.



Şekil 1. 2022 Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bulunan Üniversiteler

Kaynak: Girgin, G. K. ve Demir, Ö. (2023). Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine genel bir bakış. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6 (1), 266-275.

Şekil 1’den de anlaşılacağı üzere 2022 yılında Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan 88 üniversitenin %61’i devlet üniversitesi iken %39’u ise vakıf üniversitesidir (Girgin ve Demir, 2023).

Çizelge 3. GMS Bölümüne Öğrenci Alımı Yapmaya İzni Olan Üniversiteler

NO	ÜNİVERSİTE ADI	NO	ÜNİVERSİTE ADI
1.	Acıbadem M. A. A. Üniversitesi	61.	İstanbul Aydın Üniversitesi
2.	Adıyaman Üniversitesi	62.	İstanbul Bilgi Üniversitesi
3.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	63.	İstanbul Esenyurt Üniversitesi
4.	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	64.	İstanbul Galata Üniversitesi
5.	Akdeniz Üniversitesi	65.	İstanbul Gedik Üniversitesi
6.	Akdeniz Üniversitesi	66.	İstanbul Gelişim Üniversitesi
7.	Aksaray Üniversitesi	67.	İstanbul Gelişim Üniversitesi
8.	Alanya A. Keykubat Üniversitesi	68.	İstanbul Kent Üniversitesi
9.	Alanya H. Emin Paşa Üniversitesi	69.	İstanbul Kültür Üniversitesi
10.	Altınbaş Üniversitesi	70.	İstanbul Medeniyet Üniversitesi
11.	Anadolu Üniversitesi	71.	İstanbul Medipol Üniversitesi
12.	Ankara H. Bayram Veli Üniversitesi	72.	İstanbul Okan Üniversitesi
13.	Ankara Medipol Üniversitesi	73.	İstanbul Rumeli Üniversitesi
14.	Antalya Akev Üniversitesi	74.	İstanbul Topkapı Üniversitesi
15.	Antalya Bilim Üniversitesi	75.	İstinye Üniversitesi
16.	Ardahan Üniversitesi	76.	İzmir Ekonomi Üniversitesi
17.	Artvin Çoruh Üniversitesi	77.	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
18.	Atatürk Üniversitesi	78.	Kafkas Üniversitesi
19.	Avrasya Üniversitesi	79.	Kahramanmaraş İstiklal Üni.
20.	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	80.	Kapadokya Üniversitesi
21.	Bahçeşehir Üniversitesi	81.	Karabük Üniversitesi
22.	Balıkesir Üniversitesi	82.	Karamanoğlu M. Üniversitesi
23.	Balıkesir Üniversitesi	83.	Kastamonu Üniversitesi
24.	Bandırma Onyeddi Eylül Üniversitesi	84.	Kırklareli Üniversitesi
25.	Başkent Üniversitesi	85.	Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi
26.	Batman Üniversitesi	86.	Kilis 7 Aralık Üniversitesi
27.	Bayburt Üniversitesi	87.	Kocaeli Üniversitesi
28.	Beykent Üniversitesi	88.	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi
29.	Beykoz Üniversitesi	89.	Maltepe Üniversitesi
30.	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	90.	Mardin Artuklu Üniversitesi
31.	Bitlis Eren Üniversitesi	91.	Mersin Üniversitesi
32.	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	92.	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
33.	Burdur M. Akif Ersoy Üniversitesi	93.	Munzur Üniversitesi

Çizelge 3-devamı

NO	ÜNİVERSİTE ADI	NO	ÜNİVERSİTE ADI
34.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	94.	Necmettin Erbakan Üniversitesi
35.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	95.	Nevşehir H. Bektaş Veli Üni.
36.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	96.	Niğantaşı Üniversitesi
37.	Çankırı Karatekin Üniversitesi	97.	Ondokuz Mayıs Üniversitesi
38.	Çukurova Üniversitesi	98.	Ordu Üniversitesi
39.	Doğuş Üniversitesi	99.	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi
40.	Dokuz Eylül Üniversitesi	100.	Özyeğin Üniversitesi
41.	Dokuz Eylül Üniversitesi	101.	Pamukkale Üniversitesi
42.	Düzce Üniversitesi	102.	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
43.	Ege Üniversitesi	103.	Sakarya U. B. Üniversitesi
44.	Erciyes Üniversitesi	104.	Selçuk Üniversitesi
45.	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	105.	Selçuk Üniversitesi
46.	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	106.	Siirt Üniversitesi
47.	Fırat Üniversitesi	107.	Sinop Üniversitesi
48.	Gaziantep İ.B.T. Üniversitesi	108.	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
49.	Gaziantep Üniversitesi	109.	Şırnak Üniversitesi
50.	Giresun Üniversitesi	110.	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
51.	Gümüşhane Üniversitesi	111.	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
52.	Haliç Üniversitesi	112.	Toros Üniversitesi
53.	Harran Üniversitesi	113.	Trabzon Üniversitesi
54.	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	114.	Trakya Üniversitesi
55.	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	115.	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
56.	Hitit Üniversitesi	116.	Yaşar Üniversitesi
57.	İğdır Üniversitesi	117.	Yeditepe Üniversitesi
58.	İsparta U. B. Üniversitesi	118.	Yozgat Bozok Üniversitesi
59.	İskenderun Teknik Üniversitesi	119.	Zonguldak Bülent Ecevit Üni.
60.	İstanbul Arel Üniversitesi	120.	Zonguldak Bülent Ecevit Üni.

Kaynak: Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi, 2022.

Çizelge 3 incelendiğinde Türkiye’de GMS bölümüne öğrenci almaya izni olan 110 üniversite bünyesinde toplamda 120 farklı fakülte ve yüksekokul bulunmaktadır. Söz konusu 110 üniversitenin içerisinde 8’inde ayrı fakülte ve yüksekokul birimlerinde 2 adet gastronomi ve mutfak sanatları bölümü onaylanmıştır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde ise 3 ayrı birime bağlı gastronomi ve mutfak sanatları bölümü onaylanmıştır.



Şekil 2. Bölgelere Göre Mevcut ve Açılması Onaylanan GMS Bölüm Sayısı

Kaynak: Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi, 2022.

Şekil 2 incelendiğinde Türkiye'nin her bölgesinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün onaylandığı görülmektedir. Marmara bölgesinde 37, İç Anadolu bölgesinde 21, Karadeniz bölgesinde 18, Akdeniz bölgesinde 14, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Ege bölgesinde ise 10 ayrı birimde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün olduğu veya öğrenci alımı için onay aldığı görülmektedir (Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi, 2022).

2.1.2. Aktif Öğrenme

Çağın gereksinimlerini karşılayamayan geleneksel eğitim sisteminin (Dolmaz, 2012, s. 35) aksine bilginin çok hızlı arttığı, teknolojinin ise birçok boyutu ile insan hayatına girdiği bu çağda bilgiyi analiz edebilen, edindiği yeni bilgileri sentezleyebilen ve bütün bu sorunların çözümünde kullanabilen bireyler istenmektedir (Çelik, vd., 2005, s. 2). Öğrenmenin en alt seviyesinde akılda tutma varken, en üst seviyesinde ise akıl yürütme ve uygulama vardır. Tam anlamı ile öğrenme, söz konusu bireyin edindiği bilgi ve becerileri uygulamaya dökebilmesi ile mümkündür (Ünal, 1999, s. 374). İnsanlar okuduklarının %10'unu; duyduklarının %20'sini; gördüklerinin %30'unu, hem görüp hem duyduklarının %50'sini; görüp duyup söylediklerinin %80'ini; görüp duyup dokunup söylediklerinin %90'ını hatırlamaktadırlar (Keleş, 2011, s. 5). Bu yüzden öğretmen merkezli yaklaşımlara tepki olarak öğrenci merkezli yaklaşımlar üzerinde

durulmaya başlanmıştır. Bu yaklaşımlardan bir tanesi de aktif öğrenme yaklaşımlarıdır (Kazoğlu ve Şahin, 2021, s. 55).

Geleneksel ders anlatımı ile çelişen aktif öğrenme (Prince, 2004, s. 223), öğrencilerin etkin olarak katılım sağladıkları ve öğrenmiş oldukları bütün bilgiler hakkında düşüncelerini gerektiren bir yaklaşımdır (Arıkan, 2019, s. 6). Aktif öğrenme yöntemlerinin uygulandığı sınıflarda öğrencilerin bireysel sorumluluğu ve aralarındaki işbirliği önemli olup, dinlemekten çok yapmak ile ilgilidir (Akdemir ve Memiş, 2008, s. 17). Öğretmenin daha çok rehber bir pozisyonda olduğu aktif öğrenme öğrencilerin sahip oldukları fikirleri yansıtmaya zorlanacağı ve fikirlerini nasıl kullanabilecekleri ile ilgili bir süreçtir (Arıkan, 2019, s. 6-7). Bir diğer tanıma göre ise aktif öğrenme öğrencilerin bir şeyler yapmasını ve yaptıkları şeyler hakkında düşünmesini içermektedir (Schott ve Sutherland, 2009, s. 353). Öğrenme sürecinin öğretme sürecinden daha fazla vurgulandığı aktif öğrenmede öğrenciler öğrenme sürecine dahil edilerek sürecin sorumluluğunu taşımakta ve neyi, ne zaman, nasıl öğreneceği hakkında karar verme becerisine sahip olmaktadır (Müldür ve Çevik, 2014, s. 505-506).

Alanyazın taraması sonucu elde edilen belli başlı aktif öğrenme yöntemleri aşağıda açıklanmıştır.

2.1.2.1. Probleme Dayalı Öğrenme Yöntemi

Öğrenciler açısından önemli miktarda kendi kendine öğrenmeyi içeren probleme dayalı öğrenme (Prince, 2004, s. 223): Eğitici rehberliğinde, öğrencileri araştırma yapmaya, teori ve uygulamaları bütünleştirmeye, problem durumu ile ilgili bilgi ve becerileri uygulamaya teşvik eden öğrenci merkezli bir öğrenme yöntemidir (Tutal, 2019, s. 33-34). Gerçekleşmiş veya gerçekleşmesi muhtemel olan bir olayı örnek olay olarak gösterip öğrencilerin bu olay üzerinde derinlemesine çalışıp problemi çözmeye teşvik eden probleme dayalı öğrenme yönteminde (Kazoğlu ve Şahin, 2021, s. 56), amaç öğrencileri bağımsız, etkileyici ve sürekli öğrenen bireyler haline getirmektir (Tutal, 2019, s. 35). Probleme dayalı öğrenme öğrencilerin aktif öğrenenler olmalarına yardımcı olmak için çok uygundur. Çünkü öğrenmeyi gerçek dünyadaki sorunlara yerleştirir ve öğrencileri öğrenmelerinden sorumlu kılar. Öğrencilerin stratejiler geliştirmelerine ve bilgi

oluşturmalarına yardımcı olmaya ikili bir vurgu yapar (Hmelo-Silver, 2004, s. 236).

2.1.2.2. Proje Temelli Öğrenme Yöntemi

Bireysel veya küçük gruplar halinde yürütülebilen proje temelle öğrenme (Tutal, 2019, s. 26), herhangi bir yaş grubuna dahil olan gerçek hayat ile problemleri araştıran, çözmek için belli bir zaman aralığında verilerin toplandığı, bu verilerin analiz edildiği, yeni bilgiler ile sentezlendikleri ve sonunda bütün bu bilgilerin somut ürünler veya sözlü sunumlar halinde projeler ile şekillendirildiği bir öğretim stratejisidir (Çelik, vd. 2005, s. 4). Proje temelli öğrenme bağımsız düşünürler ve öğrenenler oluşturmak için kilit bir stratejidir. Öğrenciler kendi araştırmalarını tasarlayarak, öğrenmelerini planlayarak, araştırmalarını organize ederek ve çok sayıda öğrenme stratejisi uygulayarak gerçek dünyadaki sorunları çözebilirler. Öğrenciler süreç boyunca motive edici öğrenme yaklaşımı altında gelişir ve geleceklere için güçlü bir temel oluşturacak değerli beceriler kazanırlar (Bell, 2010, s. 39). Proje temelli öğrenme stratejisinde öğrenciler süreç boyunca özgür davranabilir ve özgür kararlar alabilirler. Bu durumda öğrencilerin çalışmaya yönelik motivasyonları artar, stratejik düşünüp, tahmin etme yeteneği geliştiği gibi (Saracaloğlu vd., 2006, s. 4), geleneksel yaklaşıma nazaran daha yaratıcı, eleştirel, araştırmacı olurlar ve öğrendikleri bilgiler daha kalıcı olur (Aydede, 2009, s. 35). Dolayısıyla proje temelli öğrenme isteksiz öğrencilerin de ilgisini çekip, farklı yeteneklere sahip öğrencilere çok daha eşit bir öğrenme ortamı sunar (Saracaloğlu vd., 2006, s. 4)

Proje temelli öğrenmenin temel adımları ise şu şekilde sıralanabilir (Erdem ve Akkoyunlu, 2002, s. 4):

- Hedeflerin belirlenmesi
- Ele alınacak olan konunun tanımlanması
- Takımların oluşturulması
- Sonuç raporu ve sunma biçiminin belirlenmesi
- Çalışma takvimi oluşturulması
- Kontrol noktaları oluşturulması

- Değerlendirme ölçüt ve yeterlik düzeylerinin belirlenmesi
- Bilgilerin toplanması
- Bilgilerin raporlaştırılması
- Projenin sunulması

2.1.2.3. İşbirliğine Dayalı Öğrenme Yöntemi

İşbirliğine dayalı öğrenme öğrencilerin belirlenen hedefe küçük gruplar halinde çalıştıkları bir öğrenme yöntemidir (Prince, 2004, s. 223; Aydede, 2009, s. 34). İşbirliğine dayalı öğrenmedeki küçük grupları diğer öğrenme yöntemlerindeki gruplardan ayıran en önemli farklılık ise, grup üyelerinin işbirliği yapmalarını sağlayacak şekilde oluşturulmasıdır (Özer, 2005, s. 113). İşbirliğine dayalı öğrenmede grupta yer alan öğrenciler kendileri öğrendiği gibi arkadaşlarının öğrenmesine de katkı sağlamak durumundadır. Aynı zamanda grup çalışmasında görev ve sorumlulukların da eşit olarak üstlenilmesi gerekmektedir (Arıkan, 2019, s. 13). İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin başkalarıyla aktif olarak etkileşimde bulunmaları, bir görev etrafında müzakere etmeleri, yeni düşünme ve yapma biçimlerini uygun hale getirmeleri için fırsatlar yaratmaktadır (Gillies, 2004, s. 257). Bu yöntem öğrenciler arasında yardımlaşma, paylaşma, işbirliği, sorumluluk alma gibi sosyal becerileri geliştirdiği gibi (Yeşilyurt, 2010, s. 27), başkalarının fikirlerine saygı duymalarına, hoşgörülü olmalarına ve tartışmayı öğrenmelerine katkıda bulunur (Kuş ve Karatekin, 2009, s. 591).

İşbirliğine dayalı öğrenme modelinin bazı olumsuz yanları arasında ise kendine güveni az olan öğrencilerin söz konusu gruba bağlılıkta zorlanması, grupta yıkıcı tartışmaların yaşanması, zamanın boşa harcanması, gruptaki başarının bireysel çaresizliğe yol açması, daha üst düzey nitelikli grup üyelerinin oluşturulan grup üzerinde baskı kurması ve bu kişilerin becerilerini gizlemesi şeklinde gösterilmektedir (Yeşilyurt, 2010, s. 28).

2.1.2.4. Keşfederek Öğrenme/Buluş Yoluyla Öğrenme

Buluş yoluyla öğrenme herhangi bir problemin çözümü için başlangıçta soruna varsayımsal bir çözüm öngörüp, bilgi arama sürecinde bu varsayılan

çözümü yönlendirici olarak kabul edip bu çözümden yararlanan bir süreç olarak tanımlanmaktadır. Süreç boyunca başlangıçta kabul edilen varsayımsal çözümün sürekli yenileniyor ve düzeliyor olması ise başarılı olmada en önemli adımlardandır (Özer, 2005, s. 122). Başka bir araştırmada ise buluş yoluyla öğrenme, bir probleme dair verileri toplayıp, analiz ederek soyutlamalara ulaşmayı sağlayan, öğrencilerin aktif olmasına dayalı güdüleyici bir yaklaşımdır (Akar, 2006, s. 21), şeklinde tanımlanmıştır.

Buluş yoluyla öğrenme stratejisinde, öğretmenin rolü paket halinde bilgileri öğrencilere sunmaktan ziyade, öğrencilerin kendi öğrenebileceği bir ortam oluşturmaktır. Bu yaklaşım düşünmeyi, denemeyi ve bulmayı esas almakta olup, bunun için öğretmenler öğrencilere kavram ve ilkeleri kendisi vermek yerine, öğrencileri deneyler yapmaya, ilke ve kavramları bulmaya teşvik eder (Akar, 2006, s. 21; Karşlı, 2016, s. 19).

2.1.2.5. Kartopu Öğrenme Yöntemi

Bir grup çalışması tekniği olan (Kiras ve Akçay, 2016, 5) kartopu öğrenme stratejisinde sınıf öğrencileri herhangi bir konu hakkında bir süre düşünür ve sonrasında fikirlerini bir kağıda yazarlar. Öğrenciler daha sonra ikişerli gruplar oluşturup bu fikirlerini belli bir süre içerisinde arkadaşları ile paylaşırlar. Sonrasında ikişerli gruplar birleşip dörderli gruplar oluşturup, bir önceki sürenin iki katı süresince fikirlerini paylaşmaya devam ederler. Bu durum bu şekilde devam ederek sınıf tek grup olana kadar devam eder. Gruptaki öğrenci sayısı arttıkça öğrencilerin düşünme süreleri de arttırılır (Tatal, 2019, s. 58-59). Bu yöntemde kartopu yöntemi denmesinin sebebi ise grubun giderek büyüyor olmasıdır (Dolmaz, 2012, s. 98). En son sınıfta oluşan sonuçlar sunulur. Konuşma becerisinin geliştiği bu etkinlik aynı zamanda konuşmaların yazılı hale getiriliyor olması sebebi ile bir yazma etkinliği olarak da kullanılabilir (Müldür ve Çevik, 2014, s. 516).

2.1.2.6. Soru Cevap Öğrenme Yöntemi

Öğretici tarafından hazırlanan bir takım soruların öğrencilere sorulması, öğrenciler tarafından yanıtlanan bu soruların ise değerlendirip açıklanması esasına dayanan soru cevap öğrenme tekniği (Akbulut, 2004, s. 68), öğrencilerin eleştirel

düşünme becerilerini geliştirir (Karşlı, 2016, s. 7). Ayrıca bu yöntem sayesinde öğrencilerin derse katılımı sağlanır, öğrenci grup içerisinde kendini gerçekleştirir, utangaçlığı yenmiş olur ve sosyal hayatta sorgulamayı öğrenip, yanlış olayları peşinen kabul etmez (Keleş, 2011, s. 19).

Bu tekniğin uygulanmasında dikkat edilmesi gereken hususlar şöyle sıralanabilir (Akar, 2006, s. 27):

➤ Sorular bütün sınıfa sorulup, öğrencilerin düşünmesi için zaman verilmeli ve soruya cevap verecek olan öğrenci belirlenmelidir.

➤ Öğrencilerin doğru olan cevabı bulabilmesi için bazı ipuçları verilmeli veya ek sorular ile desteklenmelidir.

➤ Sınıfta dikkati sağlamak adına, sorular öğrencilere numara sırası veya oturma sırasına göre sorulmamalıdır.

2.1.2.7. Deney Yoluyla Öğrenme Yöntemi

Deney bilimsel bir olayı ispat edebilmek, doğruluğunu göstermek veya bir hipotezi sınamak amacı ile (Tutal, 2019, s. 57) laboratuvar veya dersliklerde, bireysel veya gruplar halinde gerçekleştirilir (Karakuş, 2007, s. 3). Öğrenciler için en etkili etkinliklerden biri olarak görülen deneysel etkinliklerde öğrenciler beş duyu organı ile öğrenmeyi gerçekleştirirler (Akar, 2006, s. 26). Deney yapılmadan önce sınıf öğrencilerinden sonuca yönelik bir takım tahminlerde bulunmaları istenir ve bu tahminler sınıf ile paylaşılır. Deney devam ederken süreç boyunca işlemler öğrenci tarafından gerçekleştirilir, öğrenci böylelikle hem gözlem yapar hem notlar alır. Deneyin sonunda ise öğrencilere tahminlerinin ne derece gerçekleşip gerçekleşmediği sorulur ve gerekçeli açıklama yapmaları istenir (Tutal, 2019, s. 57).

2.1.2.8. Gösterip Yaptırma Yöntemi

Bir konunun ezberlenmesini değil anlaşılması amacı ile öğreticinin öğrencilerin önünde herhangi bir şeyi ustaca nasıl yapıldığını gösterdikten sonra, izleyici olan öğrencilerden de aynısını yapmalarını beklemesi yöntemidir (Kazoğlu ve Şahin, 2021, s. 56). Bu durumda hemen uygulamaya geçen öğrencilerin de hataları anında orada düzeltilir. Gösteri öğretici merkezli iken, yapma işlemi ise

öğrenci merkezlidir (Akdemir ve Memiş, 2008, s. 18). Süreç başlarken öğretici ön hazırlık yapar ve öğrencilere açıklamalar yapar, yapım aşamalarını basitten karmaşığa doğru sıralar, tüm aşamalarda ne tür bir işlem yaptığını bütün öğrencilerin duyup anlayabileceği şekilde açıklaması gerekmektedir. Öğrencilerin yaparak ve yaşayarak katıldıkları bu etkinlikte esas olan direkt bilgiye ulaşım, ulaşılan bu bilgileri beceriye dönüştürmektir (Tutal, 2019, s. 57). Gösterip yaptırma yönteminde öğrenmek “yapma” ilkesine dayanmakta olup aynı zamanda basittir. Bu yöntemde öğrenciler öğretici gözetimi altında fiziksel ve zihinsel becerilerini öğrenirler (Özkan ve Güvendir, 2015, s. 5).

2.1.2.9. Gezi Gözlem Yöntemi

Öğrencilerin olayları ve olguları daha iyi anlamalarına ve yaşamı daha yakından tanımalarına imkân sağlayan gezi gözlem yöntemi (Atayeter ve Tozkoparan, 2014, s. 4), olayların bizzat meydana geldiği ve devam ettiği yerlere giderek, gidilen bu yerde gözlem yapılması, bir takım değerlendirmelerde bulunulması ve olaylar arası ilişkilerin saptanmasıdır (Garipağaoğlu, 2001 s.14; Çetin, Kuş ve Karatekin, 2010, s. 159-160; Aytaç, 2014, s. 56; Yıldırım ve Arıbaş, 2018, s. 17). Öğrenmeyi daha kalıcı hale getiren gezi gözlem aynı zamanda öğrencilerin yakın çevrelerini tanımalarını, okulda kazanmış oldukları bilgiler ile gerçek yaşam arasında ilişkiler kurmayı, bilgileri asıl kaynağından öğrenmelerini amaç edinen bir yöntemdir (Aytaç, 2014, s. 57-58). Gezi gözlem yönteminin eğitim içerisinde uygulanmasının bazı sınırlılıkları da bulunmaktadır. Bunlar: yasal sorumlulukların fazla olması, disiplinin sağlanmasının sorun olabilmesi, uygun yer seçiminde yaşanan zorluklar, organizasyonun karmaşıklaşabiliyor olması, çok vakit alması ve gruba eşlik edecek kişi veya kişilere ihtiyaç duyulmasıdır (Akbulut, 2004, s. 71).

2.1.2.10. İstasyon Yöntemi

Öğrencilerin sorgulayıp, eleştiren bireyler olarak görev ve sorumluluklarını üstlenmesini sağlayan istasyon tekniği (Batdı ve Semerci, 2012, s. 193), öğrencilerin öğretmen rehberliğinde grup olarak çalıştıkları, öğrenme yaşantılarından sorumlu oldukları, araştırma ve keşfetme fırsatı ile karşılaştıkları,

zengin öğrenme deneyimi edindikleri, değişik etkinlikler yapıp farklı ekipman ve materyaller kullanarak öğrendiği, öğrendiklerini de pekiştirdiği, sorguladığı ve birbirinin öğrenmelerine yardımcı oldukları çağdaş bir yöntemdir (Bozpolat ve Arslan, 2018, s. 59). Her öğrenci için çekici ve cazip bir yer olması gereken istasyonlarda (Duman, 2018, s. 504) grupların oluşturulmasından sonra konu belirlenir. Sonrasında her biri farklı bir etkinlik için kullanılacak olan istasyonlar ile birlikte her bir istasyona klavuzluk edecek ve gerçekleşen etkinliği toplayacak olan şefler belirlenir. Sonraki aşamada ise gruplar istasyonlara gönderilerek belli bir süre boyunca çalışırlar. Belirlenen sürenin sonunda grupların yerleri değiştirilir ve her grup kendinden önceki grubun istasyonuna geçerek kendinden önceki etkinliğe kalınan yerden devam ederler. Tekrar belirlenen sürenin sonunda gruplar yer değiştirerek mevcut istasyonlarına dönüp çalışmalarını sağlarlar. Bu şekilde uygulamanın bitiminde istasyon şefleri oluşturulmuş olan ürünleri öğreticiye getirir ve ürünler sınıfta sergilenir (Tutal, 2019, s. 58).

İstasyon tekniği öğrencilere birlikte çalışma, birbirlerini tanıma, özel yeteneklerini ortaya çıkarma, yaratıcı olma, işe katkı sağlama, belirlenen kurallara uyma ve iletişim kurmak gibi yeteneklerini geliştirmesine katkı sağlar. Bu yöntem sayesinde çekingen öğrenciler öğretim süresince daha aktif hale gelip, özgüven sahibi olurlar (Duman, 2018, s. 504).

2.1.2.11. Beyin Fırtınası Yöntemi

Beyin fırtınası, herhangi bir gruba ait öğrencilerin, bir konu ile ilgili açık fikirli bir şekilde, olaylar veya problemler hakkında düşünmelerini ve mantıklı olup olmaması endişesine kapılmaksızın olabildiğince çok sayıda fikir üretmeleri olarak tanımlanmaktadır (Alım ve Gül, 2013, s. 359). Daha büyük yaratıcı bir sürecin yalnızca bir parçası olan beyin fırtınası, çok sayıda çeşitli benzersiz fikirler üretmesi gereken öğrenciler için iyi bir araçtır (Isaksen ve Gaulin, 2005, s. 323). Öğrencilerin hepsinin derse katılıp fikirlerini rahatça ve endişelenmeden ifade edebilmesine olanak tanıyan bu yöntemin (Büyükkız, 2021, s. 20), en temel özelliği yeni fikirlerin üretiminin destekleniyor olmasıdır. Fikir üretimi sırasında fikirler olabildiğince aykırı ve sıra dışı olması teşvik edilir. Beyin fırtınasının kullanılabilmesi için ise hedef davranışların en az uygulama düzeyinde olması, söz

konusu sorunun birden fazla çözüm yolunun olması ve öğrencilerin gereken koşulları kazanması gerekmektedir. Bu yöntem ile ders işlerken tartışmayı yönetecek bir başkan ve sınıf sayısına göre sekreter seçilmelidir. Sekreter ve başkan seçiminden sonra sorun sınıfa sunulup, herkesten çözüm önerileri geliştirmeleri beklenmelidir. Bu öneriler ise sekreter veya sekreterler tarafından yazılmalıdır (Dolmaz, 2012, s. 131-132).

2.1.2.12. Flaş Yöntemi

Öğrenciler yeni öğrenmiş oldukları bir konuda, bir problem veya kişisel deneyimleri hakkında sırayla olmak koşulu ile konuşur. Sınıftaki bütün öğrenciler konuşmasını bitirene kadar herhangi bir müdahale veya tartışma olmaz, daha sonra bütün bu söylenenlerle ilgili tartışma açılır. Gerek görülmesi üzerine, öğrencilerin konuşması veya tartışmaya hazırlanması için zaman verilir (Dolmaz, 2012, s. 154; Müldür ve Çevik, 2014, s. 517).

Öğrencilerin sözlü iletişim becerilerini geliştirip, kalıcı öğrenmelerini sağlayan bu tekniğin uygulanmasında izlenecek aşamalar ise şu şekildedir (Büyükkız, 2021, s. 25):

- Konu ile ilgili bir problem belirlenmesi
- Öğrencilerin bilgilerinden ve deneyimlerinden faydalanarak konu hakkında olabildiğince kısa süre konuşmaları
- Öğrencilerin konuşan öğrenciyi dinleyip gerekli gördüğü yerlerde not alması
- İsteyen öğrencilere fikirlerini söyledikten sonra sınıfta tartışma için hazırlık süresi tanınması

2.1.3. Yiyecek ve İçecek Endüstrisi

Ekonomik faaliyet ve kuruluş amaçları birbiri ile benzerlik gösteren işletmelerin bir araya gelmek sureti ile oluşturdukları gruba endüstri denilmektedir (Taşdağıtıcı, 2016, s. 8). Bir başka tanıma göre ise doğal kaynak, emek, sermaye ve girişim gibi üretim elemanlarından faydalanmak üzere mal veya hizmet üretiminde

bulunup, söz konusu mal veya hizmetlerin dolaşımı konusunda faaliyette bulunma çabaları endüstriyi meydana getirmektedir (Beyaz, 2018, s. 3).

Yiyecek ve içecek endüstrisi, kişilerin farklı sebepler ile evlerinden uzakta buldukları sürece onlara yiyecek-içecek hizmetleri sunan kurum ve kuruluşları içine almaktadır (Özkaya, 2015, s. 3). Yiyecek ve içecek endüstrisi insanların yaşamış oldukları yerin dışında farklı sebepler ile yapmış oldukları seyahatleri veya geçici konaklamalarında yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanması amacı ile mal ve hizmet üreten ticari ve kurumsal işletmelerden oluşmaktadır (Sökmen, 2014, s. 1; Doğdubay, 2016, s. 101; Özkul ve Özer, 2019; s. 17; Kılıçalp, 2019, s. 37).

Yukarıdaki tanımlar yiyecek ve içecek endüstrisinin sadece turizm endüstrisi ile özdeşleştiriliyor olmasından dolayı eksik kalmaktadır. Bu tanımlara göre yiyecek içecek işletmeleri sadece evlerinden uzakta bulunan turistlere hizmet sunan işletmelermiş gibi algılanmaktadır. Ancak yiyecek içecek işletmelerinden faydalanabilmek için mutlaka turizm etkinliğinde bulunmak gerekmemektedir. Bu bilgiler ışığında sektörler ayrımı bir tarafa bırakılıp yeni bir tanım yapılacak olursa; “kişilerin yeme içme ihtiyaçlarını gidermeye yönelik ürün ve hizmet üreten işletmelerden meydana gelen endüstri koluna yiyecek içecek endüstrisi” denir (Kılınç, 2011, s. 33). Nihai ürünleri insanlar tarafından tüketilen yiyecek içecek endüstrisi (Chen ve Voigt, 2020, s. 1), insanların hayati fonksiyonlarını sürdürebilmeleri için ihtiyaç duydukları yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp, belli bir sistem dahilinde sunulması olup, gün geçtikçe gelişim gösteren bir endüstridir (Karadeniz ve Beyaz, 2018, s. 640). Söz konusu işletmeler temelde insanın yeme içme ihtiyacını karşılarken aynı zamanda iyi hizmet sunmak ve güzel vakit geçirme gibi yan hedefleri de olabilir (Kılınç, 2011, s. 33).

Dünya genelinde meydana gelen değişimler ve gelişmeler, yiyecek içecek endüstrisini hızlı ve kolay bir şekilde etkileyebilmektedir. Değişim ve gelişime açık olan söz konusu endüstri aynı zamanda varlığını devam ettirebilmek adına meydana gelen değişimlere kolaylıkla adapte olmak durumundadır. Değişim ve gelişimleri fark ederek doğru analizler yapabilen, trendler ve müşteri beklentileri doğrultusunda talepleri arza çevirebilen işletmeler bu değişimler karşısında avantaj elde etmekle birlikte endüstri içerisinde sürdürülebilirliklerini sağlayabilirler (Beyaz, 2018,s. 4-5). Yiyecek ve içecek endüstrisi ciro (% 14,9) ve katma değer (% 12,9) açısından Avrupa'nın en büyük imalatçısı konumundadır. Ayrıca, bu sektör

Fransa, İspanya ve İngiltere gibi birçok ülkede ciro açısından en üst düzey üretim faaliyetini oluşturmaktadır (Bayona-Saez vd., 2017, s. 4).

Yiyecek ve içecek endüstrisinin hızlı bir gelişim göstermesine sebep olan etkenler farklı kaynaklarda farklı şekillerde sıralanmış olsa da bazı etkenler şu şekilde sıralanabilir:

Boş Zaman Hususundaki Değişmeler: Endüstri devriminden sonra haftada 60-70 saat olan çalışma saatlerinin 40 saate kadar inmesi hatta bazı ülkelerde haftalık çalışma saatinin 40 saatin de altına inmesi, bunun yanında çalışanların yıllık ücretli izinleri, ulusal resmi tatiller ve bayramlar gibi günler çalışanların boş zamanının artmasını sağlamaktadır. Boş zamandaki bu artış ise kişileri sürekli evlerinin bulunduğu yerin dışına seyahate ve dışarda yemek yemeye yönlendirmektedir (Koçbek, 2005, s. 3; Erdek, 2011, s. 50).

Tüketicilerin Demografik Özelliklerinin Farklaşması: Dünya’da ülkelerin nüfus yoğunluğunun çoğunluğu gençlerden oluşmakta olup, genç nüfus yaşlılara kıyasla vaktinin büyük bir kısmını dışarıda geçirdiğinden dolayı dışarıda yemek yeme alışkanlığı da fazladır. Maddi imkânın yeterliliği dışarıda yemek yeme faaliyetlerini arttırdığı gibi kadın erkek ayrımının ortadan kalkması, çalışan kadın sayısının artması ve ekonomik bağımsızlığını kazanması da dışarıda yeme içme faaliyetlerine katılımı arttırmıştır (Beyaz, 2018, s. 6).

Harcanabilir Gelirdeki Artış ve Yaşam Biçimindeki Değişiklik: İnsanların harcanabilir gelirlerinde yaşanan artışlar dışarıda yemek yeme trendinde etkili rol oynamaktadır. Kadınların iş hayatına girmesi de aynı şekilde dışarıda yemek yeme alışkanlıklarına pozitif yönde etki etmektedir. Ayrıca aile bireylerinde gelir getiren kişilerin sayısının artması ve dışarıda yemek yemenin bir statü aracı niteliği kazanması gibi etkenlerde yiyecek ve içecek hizmetlerinin gelişimini olumlu yönde etkilemiştir (Yavuz, 2007, s. 23).

Yiyecek ve İçecek Hizmeti Sunan İşletme Sayısındaki Artış: Hem yiyecek ve içecek teknolojisinde yaşanan gelişmeler hem de dışarıda yemek yeme isteğinin artması yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerin sayısının çoğalmasına sebep olmuştur. Sayıları artan bu yiyecek ve içecek işletmeleri birbirleri ile rekabete girmiş, bu durum da söz konusu işletmelerin fiyatlarına da yansiyarak fiyatların düşmesine dolayısıyla insanların daha sık bir şekilde dışarıda

yemek yemesine yol açmıştır. Bununla birlikte, yiyecek ve içecek işletmeleri hedef kitleyi işletmeye çekmek ve işletme ile arasında bir bağ oluşturmak için uzmanlaşma, kaliteli yemekler sunma, özel yemek servisleri yaratmak gibi satış teknikleri ile müşterilerin isteklerine daha iyi bir şekilde cevap verebilmektedirler (Sönmez, 2008, s. 5).

Gerçekleşen Coğrafi Değişmeler: Büyük bir şehrin merkezi herhangi bir yiyecek içecek işletmesi için oldukça elverişli ve avantajlı olabilirken küçük veya büyük şehirlerde karşılaşılan olumsuzluklar sebebi ile şehir dışı veya karayolları güzergâhları da yatırımcılar tarafından tercih edilebilmektedir. Günümüzde alışveriş merkezleri de yiyecek içecek yatırımcıları için oldukça dikkat çeken elverişli alanlardır (Beyaz, 2018, s. 6-7).

Menülerdeki Gelişmeler: Yiyecek ve içecek işletmelerinin sunmuş olduğu ilgi çekici bir menü müşterilerine ev yemeklerinden farklı seçenekler sunmaktadır. İlgi çekici bir biçimde hazırlanmış, mevsimi veya zamanı dikkate alan menüler potansiyel müşterileri daha kolay ikna edebilir. Bunun yanında oluşturulan menüye ilişkin uygun fiyat, çocuklara özel menüler, sunulan yemeklerin çeşidi, söz konusu işletmenin bir yiyecek içecek zincirine üye olması, sipariş edilen menülerin zamanında müşteriye takdim edilmesi, temizlik, iyi bir atmosfer, menüdeki uyum gibi faktörlerde kişilerin dışarıda yemek yeme seçimini etkilemektedir (Erdek, 2011, s. 52).

2.1.3.1. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması

Yiyecek ve içecek işletmelerinin farklı kriterlere göre sınıflandırılması mümkündür. Örneğin büyüklüklerine, mülkiyet durumlarına, hukuki yapılarına, amaçlarına, pazar yapılarına ve faaliyet alanlarına bağlı olarak yiyecek içecek işletmeleri sınıflandırılabilir. Alanyazın genel olarak incelendiğinde, yiyecek ve içecek işletmeleri iki temel bölümde incelenir. Bunlar ticari işletmeler ve ticari olmayan işletmelerdir (Sökmen, 2014, s. 3). Bu çalışmada da yiyecek ve içecek işletmeleri ticari amaçlı yiyecek içecek işletmeleri ve ticari amaçlı olmayan yiyecek içecek işletmeleri olmak üzere iki temel bölümde incelenecektir.

2.1.3.1.1. Ticari Amaçlı Yiyecek ve İçecek İşletmeleri

Ticari amaçlı yiyecek ve içecek işletmeleri kar amacı ile kurulan işletmelerdir (Erdek, 2011, s. 64; Bucak, 2012, s. 14; Özkaya, 2015, s. 16) . Ticari işletmeler ticari olmayan işletmelere göre daha çok ve daha çeşitlidir. Farklı ticari işletmelerde farklı menü servis uygulamaları yapılırken aynı zamanda farklı mutfak ve restoran düzenlemeleri de yapılmaktadır (Koçbek, 2005, s. 13).

Ticari amaçlı yiyecek ve içecek işletmeleri aşağıda açıklanmaya çalışılmaktadır.

• **Lüks Restoranlar (Fine Dining Restaurants):** Beş yıldızlı otel işletmelerinin bünyesinde veya bağımsız olarak faaliyet gösterebilen lüks restoranlar satın alma gücü yüksek kişileri hedef pazar olarak seçerken, oluşturulan menüleri de dünya mutfaklarından seçkin örnekleri barındırmaktadır (Sökmen, 2014, s. 7). Yatırım maliyeti de yüksek olan lüks restoranlarda kaliteli malzemeler ile üretim ve servis yapılmaktadır (Bucak, 2012, s. 17).

Fine dining işletmeleri, yemeklerin veya içeceklerin satıldığı ve müşterilere servis edildiği bir işletme kuruluşunu ifade etmektedir. Bu işletmeler aşağıdaki hizmetlere ve niteliklere sahiptir (Harr, 2008, s. 3):

➤ Malzemelerin kalitesi üstündür ve yemek hazırlama, özel mutfak becerilerine sahip olduğu bilinen şefler tarafından yapılır.

- Kaliteli sofrta takımı ve çatal bıçak takımı kullanılır.
- Atmosfer rafine olup, personelin kıyafetleri yarı resmidir.
- Personel ve misafirler uygun yemek görgü kurallarına uymaktadır.
- İyi hazırlanmış bu sunumların fiyatı yüksektir.
- Rezervasyonların önceden yapılması gerekmektedir.
- Servis kusursuz, dakik ve zariftir.
- Dekor zevkli ve zariftir.

• **Kafe ve Snack Barlar:** Bu tür yiyecek ve içecek işletmelerinde daha çok çay, kahve gibi hafif içecekler ile hamburger, pizza, kek, ızgara ve benzeri yiyeceklerin servisi yapılmaktadır. Bu tür işletmeler daha çok sabah erken saatlerde açılıp gece geç saatlere kadar hizmet verirler. Servisi hızlı olup, misafir döngüsü de yüksektir. Çoğunlukla masa servisinin uygulandığı bu işletmelerin birçoğunda kokteyl, şarap ve bira servisi de yapılmaktadır (Sökmen, 2014, s. 7).

• **Fast Food İşletmeleri:** “Fast food” teriminin belirlenmiş bir tanımı yoktur. Bununla birlikte, genellikle talep üzerine ve anında servis edilen yiyecekler olarak tanımlanabilir (Xiaoce vd., 2018, s. 2). Dünya genelinde en hızlı gelişen ve gelişimi devam eden yiyecek içecek işletmesi türü olup, yemeklerin hazırlanması kısmen veya tamamen standardize edilmiştir (Kaya, 2016, s. 46-47). Modern hayatın yoğun temposunda popüler hale gelen fast food sektörü, verimli üretim teknolojileri sayesinde müşterilerine kolay ve zamanında ulaşılabilen gıda ürünleri sunmaktadır. Satış ve tüketim açısından restoran sektörüne benzediği için genel olarak restoran sektöründe konumlandırılmış olan fast food işletmeleri genellikle menüde hamburger, pizza, tavuk veya sandviç gibi aynı gıda ürünlerine sahip franchise zincirleridir (Aarnio ve Hämäläinen 2008, s. 613). Bu işletmelerde genellikle müşteri siparişini kendisi verip, siparişi çıktıktan sonra servisini de kendisi yapmaktadır. Fast food işletmelerine gelen müşterilerin temel amacı hiç beklemeden veya en kısa sürede yeme-içme ihtiyacını karşılamaktır (Kılınç, 2011, s. 38-39).

Fast food işletmelerinin temel özellikleri şu şekilde sıralanabilir (Yiğit, 2018, s. 33):

- ✓ Fast food işletmeleri genellikle tek ürün üzerine yoğunlaşmışlardır.
- ✓ Bu işletmeler genellikle zincir firmaya aittir.
- ✓ Ürün pazarlama stratejileri gelişmiştir.
- ✓ Belirli bir fiyat aralığında menülerini fiyatlandırır.
- ✓ Hazırlanması ve sunumu daha pratik olan ürünler tercih edilir.
- ✓ Üretim sistemleri olabildiğinde otomatiktir.
- ✓ Servis yöntemleri basit ve sadedir

Fast food işletmeleri günümüzde daha uygun ücrete karın doyurulabilecek işletme grubuna girmektedir. Klasik restoranlara göre fast food işletmeleri standart ürün ve uygun fiyatlar ile müşterilerine hizmet vermektedir (Türksoy, 2015, s. 112).

• **Alışveriş Merkezlerinde Bulunan Restoranlar:** Son yıllarda özellikle büyük şehirlerde büyük alışveriş merkezlerinin sayıları çok hızlı bir şekilde artmakta olup, yiyecek içecek işletmeleri de bu alışveriş merkezlerinde hizmet vermeye başlamıştır. Genellikle self servisin yoğunlukta olduğu bu işletmelerde masaya servis yapan işletmeler de bulunmaktadır. Alışveriş merkezlerinde bulunan

yiyecek içecek işletmelerini tercih eden müşteriler genellikle tercih ettikleri menüleri satın alıp merkezi alanda bulunan masalarda tüketirler. Boş servisler görevliler tarafından toplanıp masalar da aynı şekilde görevliler tarafından temizlenmektedir (Beyaz, 2018, s. 18).

- **Sıradan/Olağan Restoranlar (Casual Dining Restaurants):** Ortalama seviyedeki fiyatlarla yiyecek içecek menülerinin oluşturulduğu sıradan restoranlarda (Taşdağıtıcı, 2016, s. 31) hizmet ve atmosfer oldukça sıradandır. Genelde masa servisi uygulaması vardır. Yiyecek içeceklerin servisi ve boşların toplanması çalışan servis personeli tarafından yapılmaktadır. Sıradan/olağan restoranlarda çalışan personel orta düzeyde eğitim ve tecrübeye sahiptir (Erdek, 2011, s. 66). Bu restoranlar 1960'larda ve 1970'lerde ortaya çıkmış ve bugün restoran endüstrisinin en büyük segmentlerinden biri haline gelmiştir. Sıradan restoranlar, özellikle düzenli olarak yeni menü öğelerini ve ürünlerini sunuyor olup, bilgili personel gerektiren yüksek enerjili ve aktif işyerleridir (Rivera vd., 2008, s. 618).

- **Etnik Restoranlar:** Atmosferi, menüsü ve servis şekli ile belirli bir yöreyi yansıtan ve o yörenin yeme içme kültürünü yansıtacak şekilde dizaynedilmiş ticari yiyecek içecek işletmelerine etnik restoranlar olarak tanımlanmaktadır (Özkul ve Özer, 2019, s. 31). Etnik bir grubun mirasından ve kültüründen kaynaklanan yiyecekler olarak tanımlanan etnik yiyecekler, bireylerin günlük diyetlerinin bir parçası olarak giderek daha popüler hale gelmiştir (Kim vd., 2017, s. 129). Etnik restoranlar sadece yemek yeme mekanları olarak hizmet etmekle kalarıp, aynı zamanda yerel müşterilere yabancı yemek ve kültürleri ileten “kültürel elçiler” işlevi de görmektedir. Birçok etnik restoran sahibi orijinal kültürde köklere sahiptir. Birçok yerel müşteri için etnik restoranlar, yabancı kültürlerle tek temas noktası olabilmektedir. Otantiklik, etnik restoranlar için en önemli özelliklerden birisidir (Jang, Liu ve Namkung, 2011, s. 663). Etnik işletmeler, etnik tema, ayırt edici bir ortam yaratmak için etnik sanat, dekor, müzik, dış cephe, isim ve söz konusu kültüre ait çeşitli basmakalıp obje ve mesajlardır (Wood ve Muñoz, 2007, s. 243).

- **Özellikli Restoranlar:** Dekor, menüsü, kullanılan müzik, atmosferi, çalışan personel ve benzeri özellikleri ile belirli bir temayı veya konuyu işleyen restoranlardır (Sökmen, 2014, s. 8). Özellikle yiyecek içecek işletmeleri müşterilerine belirlenmiş olan bir konsept temelinde hizmet sunmaktadırlar.

Buradaki menü oldukça sınırlı olmasına karşın mutfak kadrosu belirlenen konseptte uzmanlaşmıştır. Servis personelinin kıyafetleri ve işletmenin iç dekorasyonu belirlenmiş olan atmosferi (hapishane temalı işletmede ortamın hapishaneye benzetilmesi ve çalışanların da gardiyan gibi giyinmesi veya hastane temalı bir işletmede ortamın hastaneyi yansıması ve çalışanların da sağlık personeli gibi giyinmesi vb.) desteklemektedir (Zeynalov, 2021, s. 19). Bu restoranlar İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Amerikalı turistlerin Avrupa'ya seyahat etmesi ile birlikte yaygınlaşmıştır (Beyaz, 2018, s. 16).

- **Ulaşım Merkezlerinde Bulunan Restoranlar:** Terminaller, garlar, tren ve vapurlarda yiyecek içecek hizmeti sunulması ulaşım merkezlerindeki restoranlara örnek olarak verilebilir. Bu tarz işletmelerin hedef kitlesi ise söz konusu yere gelen kişilerin tümü olup, belirli özelliklere göre hedef müşteri kitlesi belirlenmemektedir (Kılınç, 2011, s. 39). Otobüs terminallerinde görece daha sıradan restoranlar bulunurken, bazı lüks yolcu gemilerinde son derece kapsamlı ve seçkin restoranlar bulunabilmektedir (Sökmen, 2014, s. 9). Son yıllarda havayolu şirketleri uçuşlarda deneyimli yiyecek ve içecek personeli istihdam etmeye ve bunun neticesinde yolcularına menü seçeneği sunmaktadır. Ayrıca çeşitli rahatsızlıkları bulunan yolcular için de özel menüler hazırlanmaktadır (Taşdağıtıcı, 2016, s. 32).

- **Toplu Yiyecek ve İçecek Hizmetleri:** Bu işletmeler, düğün, nişan, toplantılar ve benzeri birçok faaliyete yönelik yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerdir. Bu tarz organizasyonlarda çalışacak olan personel sayısı ve kullanılacak olan araç gereçler faaliyetin niteliğine göre değişebilmektedir (Sökmen, 2014, s. 9). Etkinlikler, iş etkinlikleri ve sosyal etkinlikler olmak üzere iki grupta incelenmektedir. Kongreler, iş toplantıları, resepsiyonlar, özel şirket kutlamaları ve ödül yemekleri iş etkinliklerine örnek olarak verilebilir. Sosyal etkinlikler ise, doğum günü partileri, evlilik törenleri, yıldönümleri, mezuniyet etkinlikleri şeklinde sıralanabilir. Festivallere veya fuarlara da catering hizmeti sunulabilmektedir (Beyaz, 2018, s. 20).

2.1.3.1.2. Ticari Amaçlı Olmayan Yiyecek ve İçecek İşletmeleri

Ticari amacı olmayan yiyecek içecek işletmelerinde temel amaç herhangi bir kar elde etmek olmayıp, aksine bünyesinde barındırdığı personele olabildiğince

uygun fiyata yiyecek ve içecek hizmeti sunmaktır. Bu işletmelerde asıl amaç kar elde etmek olmadığı için genellikle hizmet ettiği kişilerin istek ve beklentilerine göre menüler oluşturulur (Bucak, 2012, s. 20).

Ticari amacı olmayan yiyecek içecek işletmeleri aşağıda sırasıyla açıklanmaya çalışılmaktadır.

- **Hastaneler:** Toplum sağlığı konusunda önemli bir yeri olan hastanelerde sunulan yiyecek ve içeceklerin hastalar üzerinde iyileştirici etkisi bulunmaktadır. Hastanede sunulan yiyecek ve içeceklerde kullanılan ürünler uzmanlar tarafından seçilmesi, satın alınması, pişirilmesi özenle tahlil edilmelidir. Hastaneler hasta, hasta yakınları ve bünyelerinde bulunan çalışanlara uygun yiyecekler sunmak ile mükelleftir. Farklı sağlık problemleri olan hastalarına da ayrıca sağlık durumlarına göre menüler servis edilmelidir (Taşdağıtıcı, 2016, s. 34). Hastane catering tesisleri son on ila yirmi yılda önemli ölçüde iyileşti ve bunun sonucunda özellikle yeni hastaneler iyi planlanmış ve yönetilen catering hizmetlerinden yararlanıyor. Hastane ikram hizmeti, hasta normalde başka bir yere taşınmadığı ve alternatif tesisler seçemediği için özel bir sunum şeklidir. Bu nedenle verilen yemeği yemeye teşvik edilmesi için yiyecek ve içeceklere özel dikkat gösterilmelidir (Davis, Lockwood, Alcott ve Pantelidis, 2018, s. 91). Bu noktada hastanelerde herhangi bir ticari kaygı gözetmeksizin yiyecek içecek servisi yapmaktadırlar.

- **Okullar:** Okullarda sunulan yiyecek içecek hizmetlerinden öğrenci, öğretmen ve kurum personeli faydalanmaktadır. Okullarda sunulan yiyecek içecek hizmeti endüstriyel işletmelerde sunulan yiyecek içecek hizmeti ile benzerlik göstermektedir. Okullarda sunulan yiyecek içecekler diyet temelli olup, belli programlar dâhilinde hazırlanır. Menüler öğrencilerin gelişimleri doğrultusunda ve ihtiyaçları hesaplanarak hazırlanır (Taşdağıtıcı, 2016, s. 35).

- **Diğerleri:** Yukarıda sözü edilen kurumsal işletmeler dışında askeriye, hapisaneler ve benzeri kurumlarda da kafeterya hizmeti, ala carte restoran hizmeti ve benzeri hizmetler verilmektedir (Sökmen, 2014, s. 6).

2.2. İlgili Araştırmalar

İlgili alanyazın bölümünün ikinci başlığı olan ilgili araştırmalar kısmında gastronomi eğitimi ve yiyecek içecek endüstrisi ile ilgili yapılmış olan uluslararası

ve ulusal araştırmalara yer verilmiştir. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile yiyecek içecek endüstrisi arasındaki ilişkilerin incelendiği çalışmalara da yer verilmiştir.

2.2.1. Uluslararası Alanyazın

Uluslararası alanyazın incelendiğinde gastronomi veya gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili yapılmış olan hem nicel hem de nitel çalışmaların yapıldığı görülmektedir. Aşağıda sözü edilen araştırmalara yönelik detaylı bilgiler yer almaktadır.

Hu vd. (2005), farklı aşçılık eğitim programlarında (sertifikalı, aşçılık derecesi, ıraklık) bulunan aşçıların beslenme eğitimi, sağlıklı gıda hazırlamaya yönelik tutumları, sağlıklı gıda hazırlama uygulamaları üzerindeki etkilerini değerlendirmek ve gıda hizmet işletmelerinde sağlıklı gıda hazırlama uygulamasının önündeki engelleri araştırmak amacı ile toplam 137 mutfak şefine ulaşmışlardır. Çalışmaya katılan tüm şeflerin sağlıklı gıda hazırlığına karşı olumlu bir tutuma sahip olduğu ve çoğunluğunun (% 91) müşteriler için sağlıklı yiyecekler hazırlamaktan sorumlu olduklarını düşündükleri belirlenmiştir. Ankete katılan on kişiden yaklaşık yedisi, beslenme bilgisinin şefler için gerekli bir beceri olduğu ve bir menü tasarlarırken beslenme bilgisinin çok önemli olduğunu belirtmiştir. Bununla birlikte, katılımcıların yarısından çoğu (% 53) gıda ürünlerini kullanmadan önce gıda etiketini okumanın önemli olduğunu düşünmezken, tüm sertifikalı şefler diğer iki şef grubuna göre çok daha yüksek performans göstererek (% 100) gıda etiketini okumanın gerekli olduğunu belirtmiştir. Müller vd. (2009), çalışmasında mevcut mutfak sanatları öğrencilerini, mutfak sanatları bölümü mezunlarını ve endüstrinin eğitim becerilerine verdiği tepkileri inceleyip karşılaştırmayı amaçlamıştır. Bu amaç doğrultusunda çalışma iki yıllık mutfak sanatları eğitimi veren bir kurumun 84 öğrencisi, aynı okuldan mezun olmuş 112 mezun ve 31 işverene uygulanmıştır. Çalışmanın sonuçlarına göre paydaşların genel olarak ilgili bölüm teknik becerilerden memnun oldukları belirlenmiştir. Öğrenci ve mezun grubunun yüzde 89'undan fazlası, programın eğitiminden ve takım çalışması becerilerini uygulamaya yönelik teşvikten memnun olduklarını belirtirken, endüstri grubu yanıt dağılımını öğrenci ve mezun yanıt dağılımlarından farklı çıkmıştır. Sektör

katılımcıların sadece %71'i öğrenci ve mezunların takım çalışması yeteneklerinden memnun kaldığı saptanmıştır. İşverenler öğrencilerin işyerine belirli beceri ve yeteneklerle girmelerini beklemeleri de çalışmanın bir diğer sonucudur. Roche (2012) ise mutfak sanatlarında örgün eğitimin algılanan değerini ve endüstri başarısı ile ilişkisini Kanadalı profesyonel şefler ile incelemiştir. Çalışmada nicel yöntem kullanılmış olup, toplanan verilerin analizleri sonucuna göre Kanadalı profesyonel şefler örgün aşçılık eğitime sahip olmanın yararlı olduğuna inanmakta ve bu eğitimin bir aşçının hem sektördeki başarısını hem de gelir potansiyelini artırabileceğini görüşünde oldukları belirlenmiştir. Ayrıca katılımcılar başlangıç seviyesi için bir aşçının sahip olması gereken asgari örgün mutfak eğitimi seviyesinin, mutfak sanatları alanında diploma veya sertifika ile mümkün olmasını önermektedirler.

Brown, Mao, ve Chesser (2013). Çevrimiçi kaydedilmiş videoları ve geleneksel canlı derslere katılımda öğrencilerin öğrenme çıktılarını incelemiştir. Çalışmanın örneklemini çevrimiçi bantlı video derslerine kayıtlı 206 öğrenci ile geleneksel derslere kayıtlı 184 öğrenci oluşturmaktadır. Sonuçlar söz konusu iki yöntem arasında bireysel olarak önemli farklılıklar göstermese de çevrimiçi kayıt yöntemiyle eğitim alan öğrencilerin geleneksel yöntemle eğitim alan öğrencilere göre daha iyi grup performansına sahip olduklarını göstermektedir. Çalışmanın bulguları klasik eğitiminin çevrimiçi kaydedilmiş video yöntemi ile desteklenmesinin gastronomi eğitime fayda sağlayabileceğini göstermektedir.

Yen, Cooper ve Murrmann (2013), yapmış oldukları çalışmada hem ön lisans aşçılık hem de lisans mutfak sanatları bölüm öğrenci ve mezunlarının kariyer kararlarını, beklentilerini ve kampüste kariyer odaklı kaynakları kullanarak iş arama davranışlarını 3 bölümden oluşan bir anket ile araştırmıştır. Araştırma bulguları giriş ve orta düzey iş pozisyonları için yapılan başvuru artış hızının kayıt olan öğrenci artış hızından daha düşük olduğu ve aşçılık okulu mezunlarının sektörde iş ararken kampüsteki mevcut kariyer odaklı kaynaklardan tam olarak yararlanamadıklarını göstermiştir. Katılımcıların çoğunluğunun (% 54) kariyer kararlarını eğitimin son yılında verdiği belirlenmiştir. Beklenen ücret sorulduğunda, katılımcıların saatlik ücreti saatte yaklaşık 15 dolar ve yıllık maaşı yaklaşık 42.000 dolar olarak tahmin ettikleri belirlenmiş olup iki yıllık ile dört yıllık gruplar arasında beklenen ücrette anlamlı fark saptanmamıştır. 4 yıllık program öğrencileri

içerisinde iş arama için kariyer fuarlarını ve kariyer geliştirme atölyelerini kullanan katılımcıların daha yüksek bir yüzdeye sahipken, 2 yıllık program öğrencileri içerisinde iş listelerini ve kariyer bültenlerini kullanan katılımcılar daha yüksek bir yüzdesine sahip olduğu saptanmıştır. Çalışmanın iki grubu arasındaki farkı karşılaştırırken, 4 yıllık program grubunun, mutfakla ilgili müfredat programlarındaki daha uzun görev süresi ve iş tecrübesi nedeniyle, 2 yıllık program grubu meslektaşlarına göre kariyer fırsatlarına daha iyi aşına olması da çalışmanın sonuçlarındandır.

Zopiatis, Theodosiou ve Constanti (2014) yapmış oldukları çalışmanın temel amacı, bir mutfak sanatları programının bütünlüğünü değerlendirirken şeflerin ve eğitimcilerin çalışmaya özgü göstergelere atfedilen algılanan önem düzeyini araştırmaktır. Çalışmada ayrıca katılımcıların Kıbrıs'ta mutfak sanatları programının olmasından duydukları memnuniyet düzeyleri de araştırılmıştır. Çalışmaya katılanların büyük çoğunluğu Kıbrıs'ta bu eğitimin olmasını memnuniyet ile karşıladığı belirlenmiştir. Çalışmaya katılanların yalnızca %22'si, yerel yükseköğretim kurumlarının mezunlarının, yurtdışındaki kurumlardan mezun olanlara kıyasla sektöre girmek için daha nitelikli oldukları kabul etmeleri de çalışmanın bir diğer sonucudur.

Amerika'daki mutfak eğitiminin mevcut durumunu ve yiyecek içecek endüstrisi işgücü ihtiyaçları ile olan ilişkisini ele almak amacı ile Traud (2016), eğitimciler, mezunlar ve sektör temsilcileri olmak üzere üç ayrı paydaş ile fenomenolojik bir çalışma yapmıştır. Çalışmada 15 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmış olup çalışma aynı zamanda odak grup görüşmesi ile de desteklenmiştir. Çalışmanın sonuçlarına göre mutfak sanatları öğrencilerinin kurmuş oldukları bağlantılarının mezuniyetleri sonrası kariyer gelişimlerinde önemli bir unsur olduğu belirlenmiştir. Çalışmanın paydaşlarından biri olan yeni mezunlara göre sınıf ortamındaki etkinliklerin gerçekçi olmaması gelişimlerini engelleyen bir sebep iken, buna ek olarak, yeni mezunlardan bazıları, eğitimcilerin kendilerine ve kuruma tam olarak yatırım yapmadıklarını belirtmişlerdir. Bu sonuca paralel olarak şefler ve eğitimciler de bir öğrencinin günlük sınıf hayatının, restoran endüstrisinin gerçekleriyle karşılaştırıldığında gerçekleri yansıtmadığı görüşünde birleşmişlerdir. Katılımcılar sınıf ortamında endüstri profesyonelleri ile çalışmayı profesyonel iş fırsatı olarak değerlendirmektedir. Endüstri deneyimine

sahip olan eğitimcilerin öğrenciler tarafından daha olumlu görüldüğü ve öğrencilerinden daha fazla saygı gördüğü de çalışmanın sonuçlarındandır.

2.2.2. Ulusal Alanyazın

Ulusal alanyazın incelendiğinde gastronomi veya gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili olarak hem nicel hem de nitel çalışmaların yapıldığı görülmektedir. Aşağıda sözü edilen araştırmalara yönelik detaylı bilgiler yer almaktadır.

Arslanhan ve Özdemir Yaman (2020) çalışmalarında gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının sektörde rekabet gücünün tespiti ve öğrenim sürecinde almış olduğu derslerden memnuniyet düzeylerinin ölçülmesi amaçlamıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin altyapı ve donanım yeterlilikleri ile öğretim elemanlarının deneyim ve yeterliliklerinin değerlendirilmesi de çalışmanın amaçları arasındadır. Çalışmada bölüm mezunlarının yarısına yakınının mezuniyetten bir süre sonra mesleğini bırakarak farklı mesleklere yöneldiği, yarısına yakınının hemen iş bulduğu, çoğunluğunun ise en geç 1 sene içerisinde iş bulduğu belirlenmiştir. Çalışmada verilen teorik ve uygulamalı derslerin sektör ihtiyaçlarını karşılayacak nitelikte olmadığı dolayısı ile mezunların yeterli düzeyde bilgiden yoksun bir şekilde sektöre girmeleri en önemli problemleri olarak ön plana çıkmıştır. Mezunlar tarafından bir diğer memnuniyetsizlik kaynağı ise, meslek derslerini yürüten öğretim elemanlarının sektör hakkında bilgi ve deneyimlerinin yeterli düzeyde olmaması olarak belirlenmiştir.

Sarioğlan ve Cevizkaya (2015), işbirlikli öğrenme modelinin gastronomi eğitimine uygulanabilirliğinin ortaya konması amacı ile yapmış oldukları çalışma “alanyazın” ve “model önerisi” olmak üzere iki bölüme ayrılmıştır. Alanyazın taramasında gastronomi eğitiminde eksiklik olduğu görülmüş ve bu çerçevede gastronomi eğitiminin geliştirilebilmesi için eğitim programlarından biri olan işbirlikli öğrenme modeli sunulmaktadır. Sunulan model teklifinde gastronomi eğitiminin geliştirilmesi ve işbirlikli öğrenme modeline uygulanması amacıyla bir eylem planı ortaya çıkarılmıştır.

Sarioğlan (2014), çalışmasında gastronomi eğitiminin gelişmesini engelleyen kısıtlamaları ortaya çıkararak, kısıtlamaların ortadan kaldırılması

durumunda ortaya çıkabilecek olası olumlu etkileri belirlemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada gastronominin bireylerin gündelik yaşamlarında ihtiyaç duydukları en önemli bilim dallarından biri olduğu sonucuna varılmıştır. Çalışmanın birinci bölümünde Türkiye'nin gastronomi bilimi ve eğitiminde hem nicel hem de nitel yeterliliği sağlayamadığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca Türkiye'de gastronomi eğitiminin gelişimindeki kısıtları önlemek amacıyla çeşitli öneriler geliştirilmiştir.

Son zamanlarda sayısı hızla artan gastronomi ve aşçılık eğitimi veren kurumları değerlendirmek ve mutfak eğitiminin temel unsurlarının hangi düzeyde sağlandığının araştırılması amacı ile Görkem ve Sevim (2016), “Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?” isimli bir çalışma yapmıştır. Bu amaç doğrultusunda 51 öğretim elemanı ile anket yöntemi kullanılarak veriler toplanmıştır. Çalışmanın sonuçlarına göre Türkiye’de aşçılık ve gastronomi programlarının atölye-donanım malzeme ve öğretim elemanı boyutlarında önemli yetersizlikleri olduğu belirlenmiştir. Çalışmanın bir diğer sonucu ise gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine geç kalınmış olması ile birlikte mevcut programlarda atölye-donanım, malzeme ve öğretim elemanı yeterlilikleri dikkate alındığında programın açılmasında acele ediliyor olmasıdır. Türkiye’de gastronomi eğitiminin mevcut durumunu ortaya koymak ve bazı çözüm önerileri geliştirmek amacı ile Ünüvar (2020), yüksek lisans tezinde Türkiye’de hem lisans hem yüksek lisans hem de doktora düzeyinde eğitim veren dört üniversitenin öğrenci ve öğretim elemanları yüz yüze görüşmeler yapmıştır. Çalışmanın sonuçlarına göre Türkiye’deki gastronomi eğitiminde öğretim elemanı, tanım ve kapsamın belirlenmesi, bölümdeki fiziksel yeterlilikler, çevresel etkenler, iş başında eğitim durumu, bölüm müfredatları, bölümde alınan eğitimin kişiye faydası yönünde oldukça önemli problemlerin olduğu tespit edilmiş. Benzer sonuçların belirlendiği bir diğer çalışma ise Arıkan vd. (2018) tarafından yapılmıştır. Arıkan vd. (2018)’de yükseköğretim kurumları eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunları belirlemek ve bu sorunlara çözüm önerileri geliştirmek amacı ile eğitim mutfağına sahip aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görevli toplam 15 öğretim elemanı amaçlı örneklem yöntemi ile nitel bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile elde edilen veriler neticesinde, eğitim mutfaklarında, fiziki mekan yetersizliği, sabit ve set üstü ekipman yetersizliği, malzeme eksikliği, malzeme temin süreci, güvenlik, bütçe yetersizliği ve kalabalık sınıflar gibi

sorunların olduğu belirtilmiştir. Eğitim mutfağında yaşanan bu ve benzeri sorunlara yönelik bütçenin arttırılması, eğitim mutfağı kapasitesine göre kontenjan belirlenmesi, sektör işbirliği gibi çözüm önerileri geliştirilmiştir.

Özdemir (2017), doktora tezinde Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarından öğrenci, sektör ve öğretim elemanlarının beklentilerinin belirlenmesini amaçlamıştır. Çalışmanın sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde uygulamalı ders saatinin ve staj sürelerinin yetersiz olduğu belirlenmiştir. Sektör temsilcilerinin çoğunluğu %63,8 Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olan kişilerin mutfak komisi olarak istihdam edilmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Ayrıca Sektör temsilcilerinin %53,1'i, öğretim elemanlarının yarısı %50, öğrencilerin ise %51,4'ü bölümdeki uygulamalı meslek derslerinin sektör temsilcileri tarafından verilmesi gerektiği doğrultusunda görüş belirtmişlerdir. Bölümde yer alan öğretim elemanlarının yarıdan fazlasının %62,0 sektör deneyiminin uygulamalı mutfak derslerini yürütebilmek için yeterli olmadığı görüşü de çalışmanın sonuçlarındandır.

Akoğlu vd. (2017) “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları” başlıklı çalışmalarında Bolu İzzet Baysal Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitimlerine devam eden 104 öğrenciye ulaşımlardır. Verilerin yorumlanmasında frekans ve yüzde analizinden yararlanılan çalışmanın sonuçlarına göre öğrencilerin neredeyse tamamının okudukları bölümü kendi istekleriyle tercih ettikleri ve mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri alanların mutfak ve öğretmenlik olduğu belirlenmiştir. Çalışma koşullarının yorucu ve stresli olması, çalışma sürelerinin uzun olması ve cinsiyet ayrımcılığının yapılması konusunda elde edilen sonuçlar da bölümde okuyan öğrencilerin gözünde ağır ve zor bir meslek olması şeklinde değerlendirildiğinin göstergesi olmuştur. Çalışma koşulları ile ilgili sonuçların yer aldığı bir diğer çalışma da Arslanhan (2019) tarafından yapılmıştır. Arslanhan yapmış olduğu yüksek lisans tezinde Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olup kurumda sunulan eğitimin niteliğine ilişkin memnuniyet düzeylerini ve sektördeki durumlarını 10 üniversiteden toplam 350 gastronomi mezunu ile incelemiştir. Çalışmanın sonuçlarına göre gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olan kişilerin bölümlerini sevdikleri, bu bölümden mezun olduklarına memnun oldukları ve mezun oldukları bu bölümü başkalarına da

önerdikleri belirlenmiştir. Bu sonuca rağmen mezunların %42.5'inin sektörde çalışmayıp farklı alanlara yöneldiği, sektöre devam etmemeyi de uzun çalışma saatleri ve benzeri sebeplerle gerekçelendirdikleri saptanmıştır. Ayrıca mezunların sektörde yaşamış oldukları en büyük problemin müfredattan kaynakladığı problemler olduğu belirlenmiştir. Mezunların almış oldukları teorik ve pratik eğitimin iyi bir istihdam, pozisyon ve ücret için yetersiz oldukları kanaatinde oldukları da çalışmada elde edilen bir diğer sonuçken, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının genel olarak bölümlerinden memnun oldukları fakat sektörün beklentisi doğrultusunda eğitim almadıkları görüşünde olduğu belirlenmiştir.

Sezen (2018), Türkiye'de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri öğretim planlarının incelenerek ortak bir müfredat oluşturulması amacı ile yapmış olduğu yüksek lisans tezinde Türkiye'de 42 vakıf ve devlet üniversitesinde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları programının web sitesi incelenmiştir. MAXQDA Analytics Pro nitel analiz yazılımının kullanıldığı çalışmada dersler; konularına, işleniş şekillerine, türlerine ve öğretim planlarında buldukları yıllara göre kodlanmıştır. Daha çok teorik derslerin olduğu tespit edilen çalışmada konularına göre en çok üç ders grubunun; mutfak uygulama dersleri, yabancı dil dersleri ve gıda dersleri olduğu belirlenmiştir. Sezen, incelemiş olduğu planlar neticesinde frekans analizi yöntemi ile 8 yarıyıllık ortak bir müfredat oluşturmuştur.

Temizkan, Cankül ve Kızıldaş (2018), yapmış oldukları çalışmada yiyecek ve içecek eğitiminin verildiği kurumlarda bu eğitimi vermekte olan akademik personelin lisans ve lisansüstü düzeyde eğitim durumunu belirlemeyi amaçlamışlardır. Bu amaç doğrultusunda 2017 yılında ilgili bölümlerde çalışmakta olan 369 akademik personelin özgeçmişi incelenmiş ve elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre, bilgilerine ulaşılabilen akademik personelin dışında sadece %5,4'ünün lisans mezuniyetinin yiyecek içecek ile ilgili programlar (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek içecek İşletmeciliği, Mutfak Eğitimi vb.) olduğu görülmektedir. Lisansüstü düzeyde bu oranın daha düşük olduğu görülmekle birlikte, akademik personelin çoğunun lisans ve lisansüstü mezuniyetlerinin turizm ve gıda mühendisliği alanından olduğu görülmektedir.

İlgili araştırmalardan anlaşılacağı üzere gastronomi eğitimi, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, bölüm mezunlarının almış oldukları eğitimlerden memnuniyet düzeyleri, akademik personelin mevcut durumu ve benzeri konularda hem uluslararası hem ulusal araştırmalar mevcuttur. Türkiye’de gastronomi eğitimi ile ilgili yapılan araştırmaların genelinde önemli problemler tespit edildiği görülmektedir. Bölüm öğrencileri, bölüm akademisyenleri, sektör temsilcileri ile ve bölüm mezunları ile ayrı ayrı araştırmalar yapılmış olsa da birden çok gastronomi veya gastronomi ve mutfak sanatları paydaşları ile yapılan araştırmaların sayısının sınırlı olduğu görülmektedir.

3. YÖNTEM

Çeşitli disiplinlere dayanan ve güçlü kuramsal temelleri olan (Yalçın, 2019, s. 17) her ne kadar yönelim, süreç, yöntem ve özelliklerini kapsayan bir tanım yapmak güç olsa da, nitel araştırma: gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi veri toplama araçlarının kullanıldığı, algı ve olayların doğal ortamlarında gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya konmasına yönelik nitel süreçlerin izlendiği araştırmalardır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 41). Herhangi bir konunun keşfedilmesine ihtiyaç duyulduğunda yapılan nitel araştırmalarda, araştırmacı, belirli bir grup üzerinde çalışıyorsa veya kolaylıkla ölçülemeyen değişkenleri belirlemek istiyorsa veya susturulmuş olan sesleri ortaya çıkarmak arzusu içerisinde ise, bu ihtiyacı hisseder ve nitel araştırma yapar. Nitel araştırmalar katılımcılara konuşup, hikâyelerini anlatma imkânı sağlar (Kurnaz, 2016, s. 6). Nitel araştırmalar, temelde deneyim, eylem ve olayların nasıl anlamlandırılacağı üzerine odaklanırlar. Ayrıca bu sürecin özne ve bağlamdan bağımsız olarak ele alınamayacağı savunulur (Tanyaş, 2014, s. 26). Nitel araştırmaların doğal ortam, doğrudan verilerin toplanması, zengin betimlemelerin yapıyor olması, sürece yönelik olması, tümevarımcı veri analizi, katılımcı bakış açısı ve araştırma deseninde esneklik gibi özellikleri vardır (Büyüköztürk vd., 2019, s. 253).

3.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırmanın amacı yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden bölüm mezunlarının, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademisyenlerinin ve yiyecek içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan mutfak şeflerinin beklenti ve deneyimlerinin belirlenmesidir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile yiyecek ve içecek endüstrisinin arasındaki bağlantıların ortaya konulması da amaçlanmaktadır. Ayrıca söz konusu paydaşların bakış açılarıyla eğitim ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasında bir kopukluk olup olmadığı, eğer bir kopukluk var ise katılımcı paydaşların önerilerinin neler olduğunun

sorgulanması da araştırmanın amaçları arasındadır. Araştırma katılımcılarının görüşleri doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları bölüm derslerinde uygulanabilecek aktif öğrenme yöntem ve uygulamalarının belirlenmesi ve bir eğitim modeli önerilmesi de araştırmanın amaçlarındandır.

Araştırmanın amacına en iyi hizmet edebileceği düşüncesi ile nitel araştırma desenlerinden **olgubilim (fenomenoloji)** yaklaşımı kullanılmıştır.

Etkili, duygusal ve sıklıkla yoğun insan deneyimlerini çalışmak için uygun olan olgubilim (Merriam, 2013, s. 26) araştırmalarında veri kaynağı araştırmanın odaklandığı olguyu yaşayan ve bu olguyu dışa vurabilecek veya yansıtabilecek bireyler ya da gruplardır (Büyüköztürk vd, 2019, s. 22). Olgubilim deseni, farkında olunan fakat hakkında derinlemesine ve ayrıntılı bir anlayışa sahip olunmayan olgulara odaklanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 69). Olgubilim araştırmalarında araştırma süreci için bilinmesi gereken temel kurallardan biri, incelenen deneyimlerin öneminin bireysel olarak her bir katılımcı için taşıdığı değer ötesinde, katılımcıların deneyimlerindeki ortak yönlerin vurgulanması gerektiğidir (Toprak, 2021, s. 32). Felsefe ve psikolojiden gelen bir araştırma tasarımı olan olgubilim (Yalçın, 2022, s. 217) araştırmalarında amaç verilen olguların altında yatan ortak anlamların keşfedilmesi için katılımcılar tarafından deneyimlenmiş dünyanın tanıtılmasıdır (Onat Kocabıyık, 2016, s. 56).

3.2. Evrenve Örneklem

Araştırmanın amacına en iyi hizmet edileceği düşüncesi ile amaçlı örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme ve benzeşik durum örnekleme bir arada kullanılmıştır.

Amaçlı örneklem araştırmaları keşfetmek, anlamak, iç görü kazanmak istenilen ve çoğu şeyin öğrenilebileceği bir örneklem seçiminin zorunlu olduğu varsayımlarına dayanmaktadır (Merriam, 2013, s. 76). Amaçlı örneklem konu ile ilgili zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinlemesine çalışılmasına olanak sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 118). Amaçlı örnekleme örneklemin büyüklüğünü belirlerken katılımcılardan elde edilen bilgiler göz önünde bulundurulur. Bilgiyi arttırmak amacı ile yapılan çalışmalarda örneklem

birimlerinden yeni hiçbir bilgi elde edilmediğinde çalışma son bulur. Bu sebeple amaçlı örnekleme aşırılık temel ölçüttür (Merriam, s. 2013, 79).

Amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan **maksimum çeşitlilik örnekleme**, örnekleme çalışmanın problemine taraf olabilecek katılımcıların çeşitliliğini maksimum derecede yansıtmaktır. Böyle bir örnekleme yöntemi ile ortaya çıkacak olan bulgu ve sonuçların herhangi bir yöntem ile ortaya çıkacak olan bulgu ve sonuçlardan daha zengin olması muhtemeldir. Araştırmanın amaçlı örnekleme yöntemlerinden diğeri olan **benzeşik durum örnekleme** maksimum çeşitlilik örneklemesinin tam tersi olup, buradaki amaç, küçük, benzeşik bir örnekleme oluşturma yolu ile belirgin bir alt grubu tanımlamaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 119-120).

Örnekleme seçimi aşamasında araştırmada maksimum çeşitlilik sağlanabilmesi için araştırma paydaşlarından olan katılımcı akademisyenler hem devlet üniversitelerinden hem de vakıf üniversitelerinden seçilmiştir. Mezun olup mezuniyet sonrası yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden bir diğeri paydaş olan gastronomi ve mutfak sanatları mezunları için de aynı şekilde hem devlet üniversitesi hem de vakıf üniversitesinden mezun olan kişiler olması özelliği aranmıştır. Çalışmanın örnekleminin son paydaşı olan yiyecek ve içecek endüstrisi temsilcileri için ise maksimum çeşitliliğin sağlanabilmesi için hem şehir otelleri hem mevsimlik/sahil otellerinde hem de restoranlarda çalışıyor olma özelliği aranmıştır.

Benzeşik durum örneklemesinin sağlanabilmesi için araştırmanın örnekleminde yer alan yiyecek ve içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan mutfak şeflerinde stajyer ve personel işe alım sürecinde söz hakkı olan kişiler olması özelliği aranmıştır. Araştırmanın bir diğeri paydaşı olan sektörde çalışmaya devam eden mezunlarda ise mezuniyet sonrası en az bir yıldır sektörde çalışıyor olması özelliği aranmıştır.

Amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme ve benzeşik durum örneklemesinin bir arada kullanıldığı araştırma Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olup yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden bölüm mezunları, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademisyenleri ve son olarak yiyecek ve içecek endüstrisinde

yönetici pozisyonunda bulunan mutfak şefleri olmak üzere üç ayrı paydaş ile gerçekleştirilmiştir.

Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü için belli bir kural yoktur. Örneklem büyüklüğü, bilmek istenilen şeylere, araştırmanın amacına, neyin tehlikede olduğuna, neyin yararlı olacağına, güvenilirliğin ne olacağına ve mevcut zaman ve kaynaklar ile neler yapılabileceğine bağlıdır (Patton, 2018, s. 244). Araştırmacı tekrar ile karşılaştığında verilerin artık doygunluğa ulaştığını fark etmeli, verileri çeşitlendirmektense detaylandırması gerektiğini anlamalıdır (Baltacı, 2019, s. 373). Veri doygunluğuna ulaşamaması, yapılan araştırmanın kalitesi üzerinde bir etkiye sahiptir ve içerik geçerliliğini engellemektedir (Fusch ve Ness, 2015, s. 1408). Veri doygunluğunun sağlanmasında örneklemin büyüklüğünden ziyade söz konusu verilerin zenginliği ve yoğunluğu düşünülmelidir. Verilerin tekrar etmesi, araştırma için toplanan yeni verilerin araştırmanın konusuna dair yeni açılımlar sunmaması halinde veri doygunluğuna ulaşılmıştır ve veri toplama süreci bitirilebilir (Koca, 2017, s. 38).

Araştırmada yer alan her bir araştırma paydaşı sayısının belirlenmesinde veri doygunluğuna erişme kuralı esas alınmıştır. Bu kapsamda görüşmeler yeni bilgi ve görüş belirtilmediği için 12 akademisyen, 10 mutfak şefi ve 10 bölüm mezunu ile birlikte doyuma ulaşmış ve görüşmeler sonlanmıştır.

3.3. Veri Toplama Araçları ve Teknikleri

Araştırmada nitel yöntemlerde en sık kullanılan veri toplama aracı olan görüşme tekniği (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 129) kullanılmıştır. Görüşme tekniği insanların neyi neden düşündüklerini, duygularını, tutumlarının ve hislerinin neler olduğunu, davranışlarını etkileyip yönlendiren etkenleri ortaya çıkarmayı sağlayan bir veri toplama aracıdır (Ekiz, 2017, s. 62). Görüşme tekniğinin en güçlü özelliği görülemeyenler hakkında bilgi edinmeyi ve görülebilenler hakkında ise alternatif açıklamalar yapma imkânı veriyor olmasıdır (Glesne, 2020, s. 143). Görüşme tekniği üç farklı yapılandırma özelliğine sahip olup bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde araştırmacı görüşme sorularını önceden hazırlamakta; ancak görüşme sırasında katılımcılara kısmi esneklik sağlayarak söz konusu soruların yeniden

düzenlenmesi, detaylandırılması ve tartışılmasına imkân vermektedir (Ekiz, 2017, s. 63). Yarı yapılandırılmış görüşme formunda konuşma süresince farklı sorular ile konunun açılması ve konu hakkında yeni fikirlere ulaşılmasına imkân sağlanmaktadır (Merriam, 2013, s. 88).

Bu kapsamda yarı yapılandırılmış görüşme formu çalışmaya konu olup görüşülecek olan paydaşlar için aynı şekilde hazırlanmış ve form iki bölümden oluşturulmuştur. Birinci bölümde katılımcıların demografik bilgilerine yer verilirken, ikinci bölümde ise araştırmanın problemi ve amacına bağlı olarak ilgili alanyazından hazırlanan sorulara yer verilmiştir. Katılımcılar en son gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde kullanılabilecek olan aktif öğrenme yöntemlerinin yer aldığı formu da doldurmuşlardır. Araştırmanın problemi ve ilgili araştırmalar başlıklarında verilen çalışmaların bulguları dikkate alınarak geliştirilmiş olan görüşme soruları hazırlanırken kolaylıkla anlaşılması, yanıltıcı ve yönlendirici olmaması gibi kriterlere dikkat edilmiştir.

Araştırmanın analizlerine dahil olan görüşmeler etik kurul onayı sonrası Ekim ve Aralık 2022 tarihleri arasında yüz yüze ve çevrimiçi bir şekilde toplanmıştır. Görüşmeler yapılırken olabildiğince katılımcıların iş yoğunluğunun az olduğu saatlere denk getirilerek sohbet havasında geçmesine özen gösterilmiştir. Görüşmeler yazılı olarak not edildiği gibi ses kayıt cihazı ile de kayıt altına alınmıştır. Görüşmelere başlamadan evvel kayıt için her katılımcıdan sözlü izin alınarak bu sözlü izin de ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşme formunun sahip olduğu bu esneklik sayesinde çalışmanın amacına uygun olarak Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olup yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden bölüm mezunlarından, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademisyenlerinden ve son olarak yiyecek ve içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan mutfak şeflerinden derinlemesine bilgi edinilmeye çalışılmıştır.

3.4. Verilerin Analizi

Nitel araştırmalarda veri analizi; analizler için verilerin hazırlanmasını organizasyonunu, verileri kodlamayı ve kodların bir araya getirilmesi ile temalara

indirgenmesini daha sonra verilerin şekiller, tablolar veya bir tartışma şeklinde sunulmasını içermektedir (Creswell, 2020, s. 182). Bu araştırmada elde edilmiş olan veriler içerik analizi yöntemi çerçevesinde incelenmiştir.

İçerik analizi, herhangi bir yazılı metin veya belgenin içeriğinin incelenmesi ve sayısal ya da istatistiksel olarak ortaya konulmasında kullanılan bir analiz çeşididir (Ekiz, 2017: s. 77). İçerik analizi, belirli kurallara dayalı kodlamalar ile bir metnin bazı sözcüklerinin daha küçük içerik kategorileri ile özetlendiği sistematik, yinelenebilir bir tekniktir (Büyüköztürk, vd., 2019, s. 259). İçerik analizinde temel amaç, toplanmış olan verileri açıklamaya yardımcı olacak olan kavramlara ve ilişkilere ulaşabilmektir. İçerik analizinde veriler şu aşamalar ile analiz edilmektedir (Karataş, 2015, s. 74-76):

- Verilerin kodlanması
- Temaların bulunması
- Kod ve temaların düzenlenmesi
- Bulguların tanımlanıp yorumlanması

Araştırmada öncelikle görüşmelerden elde edilen toplam 20 saatlik ses kayıtları ayrı ayrı yazıya aktarılmıştır. Yazılı hale getirilen görüşmeler birden çok kez okunduktan sonra ara yüzü Türkçe olan MAXQDA 2022 programına aktarılmıştır. MAXQDA 2022 programına aktarılan veriler birden çok defa okunarak ilk kodlar oluşturulmuştur. Oluşturulan bu kodlardan birbiri ile ilişkili olanlar aynı grup altında toplanarak isimlendirilmiştir. Daha sonra bu temalar okuyucuların anlayabileceği bir dil ile açıklanmıştır. Son olarak araştırmacı elde edilen bu bulguları anlamlandırmak üzere bulguları yorumlamış ve çeşitli görseller ile de desteklemiştir. Raporlama aşamasında bütün görüşmeler tekrar okunarak raporda yer alacak olan alıntılara karar verilmiştir. Araştırmada katılımcı görüşleri isim verilmeden kodlanarak aktarılmıştır. Buna göre araştırmaya katılan her bir katılımcıyı sembolize etmesi için “K” harfi kullanılmış ve katılımcılar “K1, K2, K3, K4, , K31 ve K32” şeklinde kodlanmıştır.

3.5. Geçerlik ve Güvenirlilik

Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenirlilik kavramı nicel araştırmalara göre farklılık arz etmektedir. Nicel araştırmalardaki geçerlik ve güvenirlilik kavramları

nitel araştırmalarda farklı terimler ile kullanılmaktadır (Mücevher, 2020, s. 289). Nitel araştırmalarda iç geçerlik yerine “İnandırıcılık”, dış geçerlik yerine “aktarılabirlik”, İç güvenilirlik yerine “tutarlılık” ve son olarak dış güvenilirlik yerine ise “teyit edilebilirlik” kavramaları kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 277).

Nitel araştırmalarda **inandırıcılık**, araştırmacının sonuçlarda sunmuş olduğu gerçeklik ile katılımcıların ortaya koymuş oldukları gerçekliklerin örtüşür olma durumuna odaklanmaktadır (Şener vd., 2017, s. 9-10). İnandırıcılığı arttırmak için pek çok yöntem vardır. Bu araştırmada o yöntemlerden uzman görüşünün alınması, uzun süreli etkileşim (Yaman, 2020, s. 34), katılımcı dürüstlüğünü destekleyen taktiklerin kullanımı ve kısa aralıklı toplantılar (Arastaman vd., 2018) gibi yöntemler kullanılmıştır. Bu kapsamda uzman görüşünü almak için detaylı alanyazın incelenmesi sonucunda hazırlanan görüşme formu gastronomi ve mutfak sanatları, turizm işletmeciliği ve istatistik bölümlerinde görevli alanında uzman öğretim üyelerinin görüşüne sunulmuştur. Uzmanlardan alınan geri dönüşler doğrultusunda form üzerinde gerekli değişiklikler yapılarak soruların açık ve anlaşılabilir olduğunu teyit etmek amacı ile pilot görüşmelere başlanmıştır. Görüşmeler, öncesinden randevu alınarak katılımcıların uzun süre boş vakitlerinin olduğu zamanda ve yine mümkün olduğunca iş yerlerinde yapılmıştır. Sohbet havası içerisinde gerçekleştirilen görüşmeler, aktif öğrenme konusundaki bilgilendirmeler hariç 35-45 dakika sürmüştür. Görüşmelere başlamadan önce araştırmanın amacı ve problemleri hakkında katılımcılara detaylı bilgiler verilmiş olup, görüşmeyi istedikleri zaman ve herhangi bir neden belirtmek zorunda kalmadan sonlandırabilecekleri ve görüşmeyi sonlandırmaları halinde herhangi bir olumsuzluk ile karşılaşmayacakları aktarılmıştır. Bu şekilde bir açıklama yapılarak araştırmaya sadece samimi bir şekilde katılmayı özgür iradesi ile isteyen katılımcılar dahil edilmiştir. Araştırmaya başlamadan önce sorulacak olan soruların herhangi bir doğru cevabının olmadığı sadece katılımcı düşüncelerinin önemli olduğu vurgulanmıştır. Katılımcıların bir bölümü ile kısa aralıklarla görüşülerek sağlamış oldukları verilere ilişkin yorumlar detaylandırılmıştır.

Nitel araştırmalarda genellemenin yerine **aktarılabirlik** kavramı benimsenmektedir. Aktarılabirlik, araştırma sonuçlarının doğrudan benzer ortamlara genellenemeyeceği, fakat bu tür ortamlara sonuçların uygulanabileceğine

ilişkin geçici yargılara ulaşılması ve test edilebilecek denenceler oluşturulmasıdır. Bu araştırmada aktarılabilişliği arttırmak için ayrıntılı betimleme (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 277-281) yönteminden faydalanılmıştır. Bu kapsamda dış geçerliği sağlamak için araştırma deseni, kullanılan yöntem, çalışma grubu, veri toplama süreci, verilerin analizi ve bulguların nasıl düzenlendiği detaylı bir şekilde betimlenmiştir. Bu detaylı anlatım ile birlikte araştırmanın her aşaması araştırmayı okuyanlar arasında aynı veya benzer şekilde anlaşılmasını sağlamaktadır.

Tutarlılık, yapılan araştırmada elde edilen bulguların yeniden üretilip üretilmemesi ile ilgilidir. Diğer bir deyişle, çalışmanın yeniden yapılması durumunda aynı sonuçların ortaya çıkması ile ilişkilidir (Merriam, 2013, s. 211). Bu araştırmada ise tutarlılığı arttırmak için kodlayıcılar arası tutarlılık (Arslan, 2022, s. 402) yönteminden faydalanılmıştır. Araştırma verileri tez yazarı ve alanında uzman başka bir araştırmacı tarafından ayrı ayrı en az iki defa olmak üzere sadece okunmuş sonrasında kodlar ve temalar oluşturulmuştur. Birbirinden bağımsız iki yazar araştırmacı tarafından oluşturulan bu kod ve temalar konusunda %90 oranında fikir birliği oluşmuştur. Fikir birliği oluşmayan konular ise tartışılarak yeniden düzenlenmiştir.

Araştırmanın benzer ortamlarda yinelendiğinde benzer sonuçlara ulaşması anlamına gelen **dış güvenilirlik** için araştırmanın şeffaf bir şekilde rapor edilmesi, katılımcıların ve diğer veri kaynaklarının net bir şekilde belirtilmiş olması gerekmektedir (Baltacı, 2019, s. 381). Değişen durumları ve olayların tekrarlanmasını ifade eden teyit edilebilirliği arttırmak için teyit incelemesi (Mücevher, 2020, s. 291) yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda araştırmanın analizleri bir defa yapıldıktan sonra ulaşılan bulgular ham veriler ile karşılaştırılmış ve teyit mekanizması kontrol edilmiştir. Ayrıca çalışmanın analizleri yapıp tema ve kodlar belirlendikten sonra alanında uzman bir diğer araştırmacı ulaşılan bu bulguların ham verilere gidildiği zaman teyit edilip edilmediğinin değerlendirmesini de yapmıştır.

4. BULGULAR VE YORUMLAR

Araştırma problemini daha iyi açıklayabilmek adına yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular bu başlık altında sunulmuştur. Bu bulgulardan hareketle de bazı açıklamalara yer verilmiş ve bazı yorumlar yapılmıştır.

4.1. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özellikleri

Araştırmaya Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olup yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden 10 bölüm mezunu, bölümde görevli 12 bölüm akademisyeni ve son olarak yiyecek ve içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan 10 mutfak şefi olmak üzere toplamda 32 katılımcı dahil olmuştur. Katılımcılar K1-K32 şeklinde kodlanmıştır. Bu başlık altında ilk olarak katılımcıların demografik bilgileri incelenmiş sonrasında ise katılımcı görüşlerinden oluşan temalar, kategoriler ve kodlar oluşturularak yorumlanmıştır.

Çizelge 4. Katılımcı Bölüm Mezunları

Katılımcı	Cinsiyet	Pozisyon	Maaş	Kurum Yeri/Türü	Gastronomi Eğitimi Aldığı Üni. Türü
K 1	Kadın	Asistan 1	12.000 TL	Antalya/Hotel	Devlet Üniversitesi
K 2	Erkek	Chef de partie	10.000 TL	Eskişehir/Otel	Devlet Üniversitesi
K 3	Erkek	Komi	10.000 TL	İstanbul/Restoran	Devlet Üniversitesi
K 4	Erkek	Sous Chef	20.000 TL	İstanbul/Restoran	Devlet Üniversitesi
K 5	Erkek	Sous Chef	13.000 TL	Ankara/Restoran	Devlet Üniversitesi
K 6	Kadın	Komi	11.000 TL	Çeşme/Otel	Devlet Üniversitesi
K 7	Erkek	Demi Chef	9.500 TL	Sakarya/Otel	Vakıf Üniversitesi
K 8	Kadın	Komi	10.000 TL	İstanbul/Otel	Vakıf Üniversitesi
K 9	Erkek	Demi Chef	9.750 TL	İstanbul/Restoran	Vakıf Üniversitesi
K 10	Erkek	Demi Chef	10.500 TL	Mersin/Otel	Devlet Üniversitesi

Çizelge 4'e göre Araştırmaya katılan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının 3'ü kadın, 7'si ise erkek olup, pozisyonları komi ile sous şef arasında değişmektedir. Farklı bölge ve işletme türünde görev yapan katılımcıların 3'ü vakıf üniversitesi, 7'si ise devlet üniversitesi mezunu olup, aylık maaşları 9.500 TL ile 20.000 TL arasında değişmektedir.

Çizelge 5. Katılımcı Akademisyenler

Katılımcı	Cinsiyet	Ünvan	Üni. Türü	Gastronomi Eğitimi
K11	Kadın	Araştırma Görevlisi	Devlet Üni.	Lisans: GMS/Vakıf Üniversitesi Yüksek Lisans: GMS/Devlet Üniversitesi
K12	Erkek	Dr. Öğr. Üyesi	Devlet Üni.	Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Yüksek Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Doktora: GMS/ Devlet Üniversitesi
K13	Kadın	Profesör	Devlet Üni.	Gastronomi Eğitimi Bulunmamaktadır
K14	Kadın	Öğretim Görevlisi	Devlet Üni.	Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Yüksek Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi
K15	Kadın	Araştırma Görevlisi	Vakıf Üni.	Lisans: Turizm İşl. / Devlet Üniversitesi Yüksek Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi
K16	Erkek	Dr. Öğr. Üyesi	Devlet Üni.	Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Yüksek Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Doktora: GMS/ Devlet Üniversitesi
K17	Kadın	Doçent	Devlet Üni.	Gastronomi Eğitimi Bulunmamaktadır
K18	Erkek	Doçent	Devlet Üni.	Gastronomi Eğitimi Bulunmamaktadır
K19	Erkek	Araştırma Görevlisi	Devlet Üni.	Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Yüksek Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Doktora: GMS/ Devlet Üniversitesi
K20	Erkek	Dr. Öğr. Üyesi	Devlet Üni.	Yüksek Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Doktora: GMS/ Devlet Üniversitesi
K21	Kadın	Öğretim Görevlisi	Vakıf Üni	Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Yüksek Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi
K22	Erkek	Öğretim Görevlisi	Devlet Üni.	Aşçılık Lisesi Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi Yüksek Lisans: GMS/ Devlet Üniversitesi

Araştırmaya katılan akademisyenlerin 6'sı kadın, 6'sı ise erkek olup, 10'u devlet üniversitesinde görevli iken 2'si ise vakıf üniversitesinde görev yapmaktadır. 3'ünün herhangi bir gastronomi eğitimi bulunmazken, 9'unun gastronomi eğitimi bulunmaktadır. Akademisyen katılımcıların 1'i Profesör, 2'si Doçent, 3'ü Doktor Öğretim Üyesi, 3'ü Araştırma Görevlisi ve 3'de Öğretim Görevlisidir.

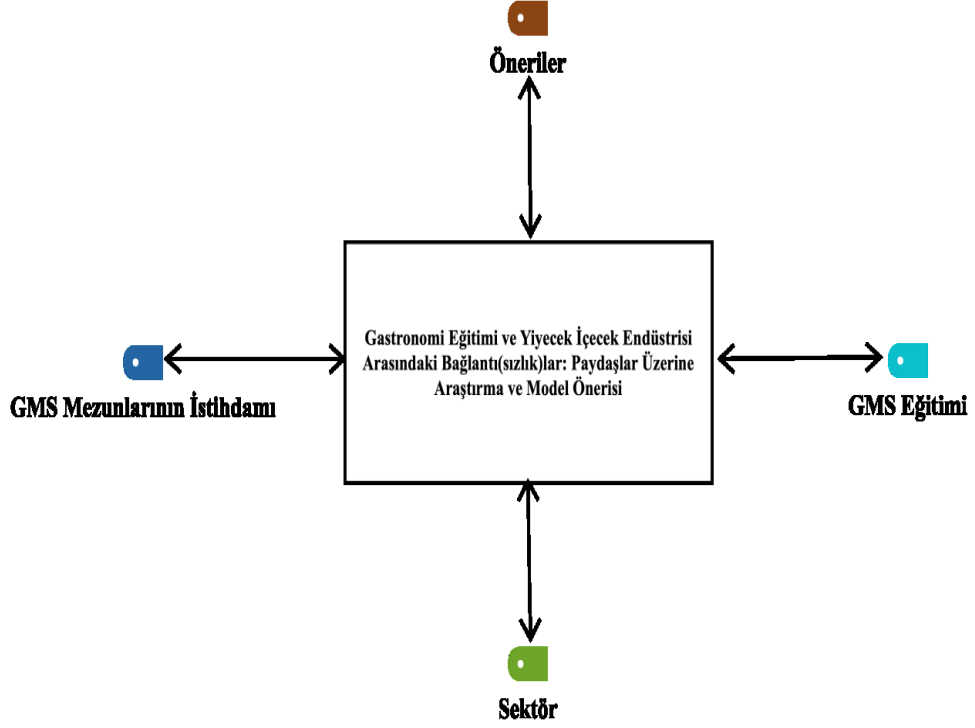
Çizelge 6. Katılımcı Mutfak Şefleri

Katılımcı	Cinsiyet	Pozisyon	Maaş	Kurum Yeri/Türü	Gastronomi Eğitimi
K 23	Erkek	Chef de Cuisine	38.000 TL	İstanbul/Otel	Gastronomi Eğitimi Bulunmamaktadır
K 24	Kadın	Chef de partie	23.000 TL	İstanbul/Otel	Özel Mutfak Okulu
K 25	Erkek	Pastane Şefi	24.000 TL	Bodrum/Otel	AOTML - Mutfak
K 26	Erkek	Mutfak Şefi	22.000 TL	İstanbul/Restoran	Aşçılık (MYO)
K 27	Erkek	Mutfak Şefi	24.000 TL	İstanbul/Restoran	AOTML - Mutfak
K 28	Kadın	Mutfak Şefi	25.000 TL	İstanbul/Restoran	Aşçılık (MYO) Özel Mutfak Okulu
K 29	Erkek	Pastane Şefi	30.000 TL	Antalya/Otel	Gastronomi Eğitimi Bulunmamaktadır
K 30	Erkek	Mutfak Şefi	35.000 TL	İstanbul/Restoran	Aşçılık (MYO)
K 31	Erkek	Chef de Cuisine	45.000 TL	İstanbul/Otel	AOTML - Mutfak Aşçılık (MYO)
K 32	Kadın	Sous Chef	30.000 TL	Bodrum/Restoran	Özel Mutfak Okulu

Araştırmaya katılan mutfak şeflerinin 3'ü kadın, 7'si erkek olup, 2'sinin gastronomi eğitimi bulunmamaktadır. Gastronomi eğitimi bulunan katılımcıların bu eğitimleri lise düzeyinde, aşçılık düzeyinde ve özel mutfak okulları düzeyinde aldıkları belirlenmiştir. Farklı departmanlarda ve farklı pozisyonlarda çalışan katılımcıların aylık maaşları ise 22.000 TL ile 45.000 TL arasında değişmektedir.

4.2. Araştırma Temaları

Araştırma şekil 3'te görüldüğü üzere 4 tema altında toplanmıştır. Bunlar gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, sektör, gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının istihdamı ve önerilerdir.

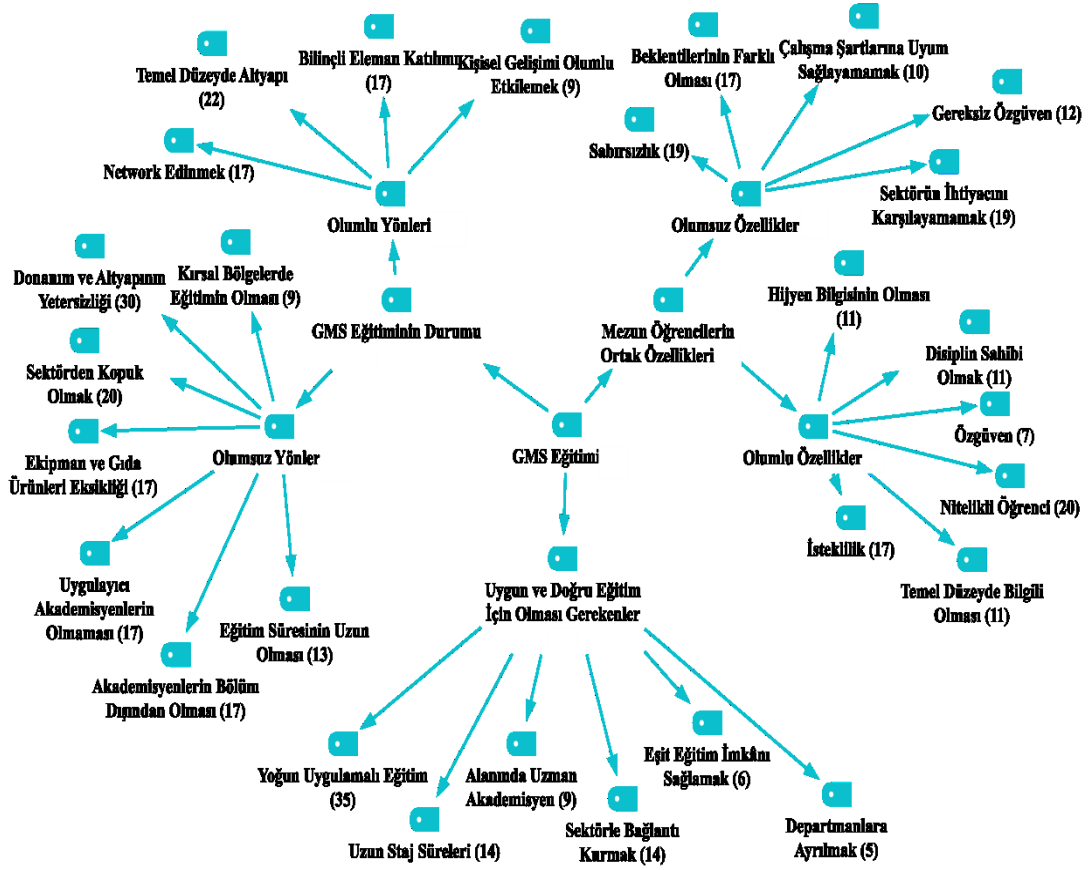


Şekil 3. Temalar Gösterimi

Araştırma görüşmeleri sonucu oluşan kod ve kategoriler dört ana tema oluşturmaktadır. Bunlar gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi teması, sektör teması, gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının istihdamı teması ve öneriler temasıdır.

4.2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Teması

Araştırma kapsamında ele alınan temalardan biri olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi teması 3 kategoriden oluşmaktadır. Bunlar; gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin durumu, uygun ve doğru eğitim için olması gerekenler ve mezun/öğrencilerin ortak özellikleridir.



Şekil 4. GMS Eğitimi Temasına Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Durumu

Gastronomi eğitiminin durumu kategorisini 2 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; olumlu yönleri ve olumsuz yönleridir.

Olumlu Yönleri: Olumlu yönleri kodu altında katılımcılar 4 farklı alt koddan bahsetmiştir. Bunlar; temel düzeyde altyapı, bilinçli eleman katılımı, network edinmek ve kişisel gelişimi olumlu etkilemektir.

Olumlu yönleri kodunda katılımcılar temel düzeyde altyapı ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar öğrencilerin mezuniyet sonrasında mutfakla ilgili temel düzeyde bilgili olduklarını bu durumun öğrenmeyi kolaylaştırdığını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K8 ve K18 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Her ne kadar olumsuz yanları sayacak olursam da sektöre girmeden önce en azından ne ile karşılaşacağınıza dair ufak bir bilginiz oluyor.” (K8)

“Öğrencilerin belli başlı şeyleri yani metodolojileri burada üniversitede uygulama olarak görmeleri yani uygulamacılardan görmeleri teorik yani teknik bilgilerin dışında pratik bilgilerin öğretilmesi oldukça olumlu” (K18)

Olumlu yönleri kodunda katılımcılar bilinçli eleman katılımı ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar gastronomi mezunlarının vizyon, hijyen ve kalite konularında bilinçli olmakla sektöre fayda sağladıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K19 ve K28 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Olumlu yönleri sektördeki personel istihdamının kalitesini arttırmak personeli daha bilinçli daha yaratıcı yeniliğe açık olmasını sağlamak” (K19)

“Olumlu yönü yaptıkları her ürünün sundukları her tabağı bilinçli yapıyorlar. İçinde kullandığı ürününü nasıl yetiştirdiğini nasıl olduğunu biliyorlar. O ürünü işlemeyi değil sadece o ürününü topraktan nasıl çıktığı insan sağlığına yararlı ve zararlı noktalarını öğreniyorlar.” (28)

Katılımcılar gastronomi bölümünün en büyük katkılarından bir tanesinin öğrencilere network sağlamak olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K11 ve K25 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Okulda bir network kazanmak. Buna sınıf arkadaşları da dahil olmak üzere. Sektörden kimselerle ulaşabilme şansını kazanmak ve geniş zaman diliminde bol bol boş vaktin olduğunda bu boş vakitte bir şeyler okuyup kendini geliştirebilmen çünkü sektöre atılınca ne yazık ki böyle bir zaman olmuyor.” (K11)

“Okul 100 mezun verdi ve 10’ ar, 20’şer kişi dağılıp restoranlar arası bağ oluşturuyor örneğin benim restoranımda şu eksik, bu kişiler birbirlerine iş paslıyorlar. Bağlantı ağı, network sağlıyorlar.” (K25)

Katılımcılar gastronomi eğitiminin öğrencileri kişisel anlamda da geliştirdiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K16 ve K22 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bahsettiğim üzere gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin olumlu yönleri evet gastronomi çok sosyal bir bölümdür diğer bölümlere nazaran burada okuyan bir öğrenci gerçekten sosyal anlamda kendini donatabilir.” (K16)

“Bence mutfak dışında devamlılığıyla bireyin özgüvenini kazanmak için faaliyet.” (K22)

Olumsuz Yönleri

Olumsuz yönleri kodu altında katılımcılar 7 farklı alt koddan bahsetmiştir. Bunlar; donanım ve altyapının yetersizliği, sektörden kopuk olmak, ekipman ve gıda ürünleri eksikliği, uygulayıcı akademisyenlerin olmaması, akademisyenlerin bölüm dışından olması, eğitim süresinin uzun olması ve kırsal bölgelerde eğitimin olmasıdır.

Olumsuz yönleri kodunda katılımcılar donanım ve altyapının yetersizliği ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar gastronomi bölümünün çok fazla üniversitede açıldığını ve açılan bölümlerin ekipman ve eğitim açısından yetersiz olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K13 ve K20 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Yeni açılan bölümlerde şöyle bir sorun olabiliyor her ne kadar bu eğitim sadece uygulamadan ibaret değil desem de önemli bir kısmında uygulama var. Bu uygulamanın yapılabilmesi için ciddi bir finansman gerekiyor. Çok yerde bölüm açıldı ama içi boş. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ihtiyaç duyduğu alt yapı yok ki.” (K13)

“Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin en büyük yanlışlığı niceliğe odaklanması niteliğin ihmal edilmesi. Hemen hemen her üniversitede bu bölüm var ama sorunsuz çok az yer var.” (K20)

Olumsuz yönleri kodunda katılımcılar sektörden kopuk olmak ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar okulda verilen eğitimin sektöre uyummadığını ve sektöre hazırlamadığını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K2, K16 ve K26 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bölüm sektörden kopuk. Gastronomi mezunu olmayan turizm işletmeciliği turizm rehberliği gibi bölüm hocaları gastronomi bölümlerinde çok fazla.” (K2)

“Olumsuz yönleri benim gördüğüm en net yön öğrencilerin çoğu daha önceden aşçılık eğitimi almadan geldikleri için sektörle ilk kez gastronomi bölümlerinde tanışıyorlar, stajlarda tanışıyorlar. Büyük bir bölümünün de bu işi yapmak istemediğini görüyoruz.” (K16)

“Sektöre insanları fiziken ve psikolojik olarak hazırlayamıyorlar çünkü mutfak büyük bir dirayet gerektiriyor. Ve o dirayeti okulda kapmak çok zor.” (K26)

Olumsuz yönleri kodunda katılımcılar ekipman ve gıda ürünleri eksikliği ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar bölümlerin gıda ürünlerinin temininde eksiklik yaşadığını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K14 ve K28 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

Kırsal alanlarda çeşitli gıda malzemelerine ulaşımın sorunlu olması sebebiyle öğrencilere verilen uygulama eğitimlerinin malzeme çeşitliliği açısından kısır kalması, ders programlarında standardın olmaması,” (K14)

Bölümlerde mutfağın olmaması ekipman yetersizliği, uygulamacı akademisyen de yok çok. Bazı yerlerde birçok malzeme alınmıyor.” (K28)

Olumsuz yönleri kodunda katılımcılar uygulayıcı akademisyenlerin olmaması ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar bölümlerde uygulayıcı hoca eksikliği olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K1 ve K23 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Yani hem malzememiz eksik, hocalar tamam hani bilgili hocalarımız var ama pratik yaptıracak hocalarımız yok çok eksik o yönden. Sektör beklentisini karşılamıyor bence çok yetersiz. Çok fazla almamız gereken teorik ders aldık. Pratik zaten çok eksikti.” (K1)

“Çok müfredata bağlı yetiştiriliyorlar, kitaptan öğreniyorlar çocuklar. Devam edeceklerin %90'ı sektörde %10'u akademide çalışacak belki. Benim tanıdığım da var üniversiteyi bitirip yüksek lisans yapıp şu anda bir kurumda öğretmen ama mesleki, teknik bilgisi yok anlattıklarını da kitaptan anlatıyor. Hocaların uygulama deneyimi yok.” (K23)

Katılımcılar bölümlerde alan dışından hocaların ders vermesinin bölümün niteliğini düşürdüğünü dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K12 ve K14 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Olumsuz taraflarından bir tanesi hala tam paradigmasının oluşturulmamış olması alan uzmanı olmayan diğer bölüm akademisyenlerinin bu alanlarda istihdam edilmesi ile beraber nicelik her ne kadar artsa da nitelik problemlerinin hala devam ettiğini düşünüyorum.” (K12)

“Alan dışı öğretim elemanı/üyesi alımlarının devam edilmesi. Eskiden gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunları yok diye başlamış alan dışı

hocaların alınması şu anda çok gastronomi mezunu var ama eski usul devam ediyorlar maalesef.” (K14)

Olumsuz yönleri kodunda katılımcılar ayrıca eğitim süresinin uzun olması ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar dört yıllık eğitimin sektöre girmek için çok uzun olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K7 ve K9 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Okul dışında zamanların da otellerde ve restoranlarda geçmesi lazım. En azından son seneler otelde veya restoranda olmalıdır. 4 sene okul okuyunca bazı şeylere geç kalıyoruz” (K7)

“Olumsuz olarak da sektöre geç bir başlangıç yaratıyor öğrenci Ya da mezun için. Ön lisans okuyan da lisans okuyan da sektöre giriyor ve bir fark yok sektörde. Sektöre girmek için süresi uzun bölümün. 4 sene çok fazla yani.” (K9)

Katılımcılar bölümlerin kırsal yerlerden ziyade turizm bölgelerinde açılması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K13 ve K23 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Sektör bu alandaki gelişimde nelere ihtiyaç oldukları konusunda çok açık davranırlarsa bizde de öyle olur. Ama o kadar yerde bölüm açıldı ki sektör ile akademi çok fazla bir araya gelemiyor. Zaten birçok yer de sektöre çok uzak yerlere açıldı.” (K13)

“Yerinde eğitim. Sektörün yoğun olduğu yerlerde bölümlerin olması.” (K23)

Uygun ve Doğru Eğitim İçin Olması Gerekenler

Uygun ve doğru eğitim için olması gerekenler kategorisi toplam 6 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; yoğun uygulamalı eğitim, uzun staj süreleri, sektörle bağlantı kurmak, alanında uzman akademisyen, eşit eğitim imkânı sağlamak ve departmanlara ayrılmaktır.

Uygun ve doğru eğitim için olması gerekenler kategorisinde katılımcılar yoğun uygulamalı eğitim ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar eğitimin uygulama ağırlıklı olması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K7 ve K27 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Okullarda teorik derslerin çoğunun çok anlamı yok. Çünkü teoride öğrendiğin çok şeyi kullanamıyorsun. O yüzden teori dersleri çok az olup bütün vaktin bir uygulama mutfaklarında geçmesi gerekir.” (K7)

“Akademik eğitim hiçbir zaman tek başına yeterli olmuyor. Anlatılan şeylerin kısa ve öz anlatılması lazım. Öğrenme safhasının deneme ile yapılması gerekiyor işin başında” (K27)

Katılımcılar öğrencilerin sektör tecrübelerinin artması ve eğitimin kalıcı olabilmesi için staj sürelerinin uzun olması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 ve K17 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Yemeğin kültürünü öğrenip sonra da yoğun uygulamaya geçilmesi gerekir. Tabii bunun için de buna uygun nitelikli akademisyen alınması gerekir. Ve işletmeler ile staj protokolü imzalanmalı.” (K10)

“Sektörle iletişim çok önemli bu kapsamda staj sürelerinin yeterli uzunlukta olması ve hatta mümkünse 7+1 ya da 6+2 şeklinde oluşturulan müfredatlarla işletmelerde mesleki eğitim uygulamaları yaygınlaştırılmalı.” (K17)

Sektörle bağlantı kurmak ile ilgili de katılımcılar yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar sektörden kişilerin eğitime dahil olabileceği ve sektörle iş birliği yapılan bir eğitim kurgulanması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K8 ve K30 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Aslında en doğru eğitimi sizin de çalışmanıza paralel olarak sektörle eğitimin aynı anda ilerleyebileceği bir şey istiyorum. Sektördeki deneyimli insanların eğitime dahil olabileceği bir eğitim olmalı. Bu şekilde eğitim çok daha kaliteli olur.” (K8)

“Tabii ki. Bence eğitim ve çalışmanın bir arada olması gerekli diye düşünüyorum. Sektörle iç içe olmalı.” (K30)

Uygun ve doğru eğitim için olması gerekenler kategorisinde katılımcılar alanında uzman akademisyen ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde uzman kişilerin eğitim vermesi gerektiğinden söz etmişlerdir. Konuyla ilgili K2 ve K32 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Turizm, turizm rehberliğinden mezun olan akademisyenlerin gastronomi öğrencilerinin dersine artık girmemesi gerektiğini düşünüyorum. Bizde bile oluyordu yani. Çünkü bu alandaki üniversitelerde bölümler açılalı epey oluyor. Artık gerçekten gastronomi alanında uzman akademisyenlere ihtiyacımız var turizm işletmeciliği ya da turizm rehberliği okuyan akademisyenlerin gastronomi ile bir alakası bulunmaması gerektiğini düşünüyorum artık.” (K2)

“Bana göre sadece otel ve restoranların yoğun olduğu yerlerde açılmalı. Ve meslekten gelen hocalar olmadan, mutfağı olmadan, malzemeler olmadan ve en önemlisi bir uygulama oteli veya restoranı olmadan bölüm açılmamalı. Öğrencilerin mutfak gördükleri yok bu sistemle. Ancak bu haliyle 4 sene olabilir. E şimdi nasıl? Kırsal yerlerde ama 4 koca boş sene geçiriyorlar.” (K32)

Katılımcılar eşit eğitim imkânı sağlamak ve gastronomi bölümleri arasındaki ekipman ve altyapı donanım farkını eşitlenmesi gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K7 ve K17 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Türkiye’de gastronomi eğitimini çok iyi veren yerlerde var. İyi vermeyen yerlerde var. İyi ile kötü arasında dağlar kadar fark var. Ortak bir benzerlikleri yok.” (K7)

“Bunun için altyapı (mutfak, ekipman, nitelikli eğitmen) ihtiyaçlarının tamamlanmış olması gerekiyor. Bazı okullarda bu çok eksik. Müfredatların sektörün ihtiyaçları doğrultusunda oluşturulması önem taşıyor.” (K17)

Katılımcılar öğrencilerin eğitim aldıkları sırada departmanlara ayrılması ve departmanlarda uzmanlaşması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 ve K21 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Lisansta daha kapsamlı eğitim verilmesi gerektiğini düşünüyorum. Alanlara ayrılması gerekiyor. Kim ne olacaksa o bölümü seçmesi gerekir. Pastacılık, ekmekçilik, sıcak, soğuk gibi.” (K10)

“Uygulama noktasında da tamamen hocaların kendi branşlarında alanında uygulama alanında uygulama vermesi gerekmektedir. Yani işte hocamız bölümden mezun sektöre geldiğinde kendi alanını belirledikten sonra yani pastacı hocamızın tamamen pastacılık dersine işte soğuk hocamızın soğuk derslerine soğuk mutfak derslerini vermesi bununla birlikte sıcakçı bir hocamızın tamamen dünya mutfakları dersini vermesi gerektiğini düşünüyorum” (K21)

Mezun Öğrencilerin Ortak Özellikleri

Mezun öğrencilerin ortak özellikleri kategorisi 2 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; olumlu özellikler ve olumsuz özelliklerdir.

Olumlu Özellikler

Olumlu özellikler kodu altında katılımcılar 6 farklı alt koddan bahsetmiştir. Bunlar; nitelikli öğrenci, isteklilik, disiplin sahibi olmak, temel düzeyde bilgili olması, hijyen bilgisinin olması ve özgüvenli olmasıdır.

Olumlu özellikler kodunda katılımcılar nitelikli öğrenci ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar gastronomi mezunlarının nitelikli ve vizyon sahibi olduklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K5 ve K11 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Çıraklıktan yetişen bir personele göre daha fazla teori bilgisi olduğu için bu konuda çok daha fazla ilerlemiş olabiliyor.” (K5)

“Vizyon sahibi olmaları öğrencilerin dünyaya açılmayı hedeflemeleri, hedeflerinin büyük olması bir yere gireyim maaşımı alayım çıkayım çalışayım değilde çalıştığım yerde nasıl daha iyi yükselebilirim, yurt dışına nasıl gidebilirim, kendimi nasıl daha iyi geliştirebilirim bunun peşinde olabiliyorlar. Bence üniversite onları vizyon sahibi ediyor.” (K11)

Olumlu özellikler kodunda katılımcılar isteklilik ile ilgili de ayrıca yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar mezunların mesleğe yeni başlamış olmalarından dolayı mesleğe heyecan duyduklarını ve daha istekli olduklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K23 ve K32 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Hevesli oluyorlar çünkü 4 yıl emek vermişler.” (K23)

“Yani terminolojiyi biliyorlar. Bu işi seviyorlar. Heyecanlılar. Bu temizlik işlerine dikkat ediyorlar. Aşçılık dışında sosyal bir hayatları da var. Bu işe devam edenlerin hedefleri var. Haklarını daha iyi biliyorlar.” (K32)

Katılımcılar gastronomi mezunlarının iş disiplinine sahip olduklarını dile getirmişlerdir. Katılımcılar ayrıca mezunların işe temel düzeyde bilgili başlamalarının sektörde ilerlemeleri açısından önemli olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K10, K30, K23 ve K31 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Disiplinli, hijyen kurallarına uyan, vizyon sahibi kişilerdir. Hakkını yedirmemeye çalışan.” (K10)

“Başvuran insanın elinde yazılı kağıt var kapalı kutu değil yalan söyleyemez, dürüstler. Şurada burada çalıştım diyemez bu iyi bir artı hatta en büyük artısı bu diyebilirim. Daha net bilgi verirler. En azından onu orda bir teyit edebilirim okumuş çocuk elinde diploması var” (K30)

“Az çok bilgi ile geliyorlar. İkincisi sonuçta üniversite mezunu kişi ve kişilik olarak kendini tanıyan insanlar aynı zamanda iletişimi kuvvetli kişiler oluyorlar.” (K23)

“Ortak jargonda buluşabiliyorlar bu bizim için 2 haftalık bir süreci ortadan kaldırmış oluyor. Yani alfabeden başlamak yerine yazı yazmadan başlamış oluyoruz.” (K31)

Katılımcılar gastronomi mezunlarının hijyen konusunda farkındalıklarının yüksek olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K2 ve K24 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Öncelikle gastronomi mezunları istihdam edildiği zaman daha sonra altında çalışan yeni sektöre yeni giren çalışanların daha donanımlı olmasını sağlıyorlar. Çünkü alaylıların çoğu zaman dikkat etmediği konulara başta temizlik olmak üzere ufak nüans farklarına daha duyarlı oluyorlar” (K2)

Yeni bir iş gücü yeni bir bakış açısı. Bir kere mutfakta nasıl davranılacağını biliyorlar tertip, düzen, hijyen açısından aletlere olan yaklaşımı nasıl kullanacağını biliyorlar. Ekipmanları tanıyorlar.” (K24)

Katılımcılar mezunların özgüvenlerinin yüksek olmasının çalışma ortamını olumlu yönde etkilediğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K5 ve K28 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

Olumlu olarak almak istiyorum bir özgüven olayı oluyor ister istemez. Mutfığa girdiğinde bir özgüven oluyor.” (K5)

“Dışarıya açılmaları daha kolay, özgüvenleri daha yüklü ve yaptıkları işin değerini biliyorlar. Yaptıkları işin başka ülkelerdeki insanlarla ortak bilinç olduğunun farkına varıp kendilerini geliştirip dünyaya daha kolay açılıyor” (K28)

Olumsuz Özellikler

Olumsuz özellikler kodu altında katılımcılar 5 farklı alt koddan bahsetmiştir. Bunlar; sabırsızlık, sektörün ihtiyacını karşılayamamak, beklentilerin farklı olması, gereksiz özgüven ve çalışma şartlarına uyum sağlayamamaktır.

Olumsuz özellikler kodunda katılımcılar sabırsızlık ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar mezunların sektörden yüksek beklenti içinde olduklarını, bu beklentilerin kısa süreli meslek deneyiminde gerçekleşmeyeceğini anlamları durumunda meslekten soğuduklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K22 ve K29 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Mesleki kalifikasyonları yetersiz ve mesleki yönden beklentileri mesleğin gerçekleriyle uyumsuz. Hemen yükselmek istiyorlar çoğu zaman ama bu iş sabır işi.” (K22)

“Olumsuz özellikleri ise, ego satılmış olması ve kendilerini çok yukarda görmeleri, kısa süre çalışıp kendilerini şef olarak görmeleri. Her şeyi bildiklerini zannetmeleri ve hemen pozisyon istemeleri” (K29)

Katılımcılar mezunların pratiklik ve yabancı dil gibi pek çok konuda sektörün ihtiyaçlarını karşılayamadıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K8 ve K29 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Şöyle bir durum var aslında bu çocuklarda eğer müfredata bakarsak yabancı dil bilgilerinin olması lazım. Yani çünkü alıyorlar çünkü derslerini belli bir oranda mutfak tecrübesine sahip olmaları lazım. Hani diyelim ki %70 sağlaması gerekiyor aslında her şeyiyle mezunlar bunu da karşılamıyor. Üniversitede her dönem dil dersi var ama dil bilmiyoruz. Her dönem mutfak dersi var ama sektörde sıfırız. Eğitim çok yetersiz.” (K8)

“Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu niteliklerin bazılarını karşılarken bazılarını ne yazık ki karşılayamıyor. Örneğin pratiklik ve yabancı dil becerisi konusu eksik kalıyor.” (K29)

Olumsuz özellikler kodunda katılımcılar beklentilerin farklı olması ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar öğrencilerin mezun olduktan sonra umdukları çalışma hayatıyla karşılaşmadıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K14 ve K19 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Öğrenciler iş hayatlarında karşılıklarına çıkacak her türlü bilginin ve tekniğin üniversitede öğretilmiş olmasını bekliyorlar. Bu mümkün değildir. Hem sektörden hem de üniversiteden beklentileri çok yüksek. Üniversiteden ve sektörden beklentilerini kabul edilir seviyeye getirerek, kişisel olarak gelişim sağlama konusunda daha fazla çaba harcamaları gerekmektedir. Daha fazla çalışıp, daha fazla okumaları ve alanları ile ilgili daha fazla araştırma yaparak kendilerini dersler haricinde de geliştirmelidirler.” (K14)

“Olumsuz yönleri sektörden beklentileri daha fazla hem ekonomik hem pozisyon anlamında bir de ister istemez okul anlamında sektör ile uyuşmadığında ortaya çıkan hayal kırıklığı mevcut. Motivasyon anlamında zaman zaman soğutabiliyor bu da en büyük olumsuzluk bu olabiliyor.” (K19)

Katılımcılar öğrencilerin yüksek egoya sahip olduklarını ve bu egonun sektörde karşılığının olmadığını dile getirmişlerdir. Katılımcılar ayrıca öğrencilerin çalışmaya başladıktan sonra koşullara uyum sağlayamadıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K13, K31, K6 ve K26 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Olumsuz olan kısmı şurası buradan şöyle gidiyor mesela bazen ya ben oldum işte burada da öğrendim. 4 yıl boyunca da okudum burada komilik mi yapacağım diye düşünüyor. Erken yükselmek istiyor. Orada işletme açısından sorun olur.” (K13)

“Sıkılğan ama güveni çok fazla bir nesille karşı karşıyayız ve biraz işi öğrendiği zaman çok çabuk terfi, pozisyon, para bekleyen insanlarla karşılaşyoruz. Beklentisi hemen yükseliyor.” (K31)

“Bölümün havagazına kapılıp hocam biz zaten şef olacağız biz zaten 50 bin lira kazanacağız kafasında olduklarını çok fazla görüyorum. Ama sektöre girince kısa süre sonra boc alıyorlar bence. Bu öğrenciler kendilerini ne yazık ki yüksek lisans ve lisansüstü kapıları bir çıkış kapısı olarak bakıyorlar.” (K20)

“İşyerlerindeki disiplin okulda tam olarak olmadığı için insanlar burada fazla disiplinden boğuluyorlar. Yani disiplinsiz olabiliyorlar. Mezunlar 4 sene boyunca bunu gördükleri için bunu yansıtıyorlar. Biraz disiplinsizler. Mutfak hiyerarşiyle çalışılan bir yer dışına çıkılmamalı çünkü o kadar insanın sorumluluğunu yüklenip onları yönlendirebilmek tamamen hiyerarşiden kaynaklanıyor.” (K26)

Çizelge7. Katılımcılara Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Kod Sistemi	GMS Mezunları Çalışanlar	Akademisyenler	Yiyecek-İçecek Endüstrisi Temsilcileri
▼ GMS Eğitimi			
▼ GMS Eğitiminin Durumu			
▼ Olumsuz Yönleri			
Donanım ve Altyapının Yetersizliği	●	●	●
Sektörden Kopuk Olmak	●	●	●
Ekipman ve Gıda Ürünleri Eksikliği	●	●	●
Uygulayıcı Akademisyenlerin Olmaması	●	●	●
Akademisyenlerin Bölüm Dışından Olması	●	●	●
Eğitim Süresinin Uzun Olması	●	●	●
Kırsal Bölgelerde Eğitimin Olması	●	●	●
▼ Olumlu Yönleri			
Temel Düzeyde Altyapı	●	●	●
Bilinçli Eleman Katılımı	●	●	●
Network Edinmek	●	●	●
Kişisel Gelişimi Olumlu Etkilemek	●	●	●
▼ Uygun ve Doğru Eğitim İçin Olması Gerekenler			
Yoğun Uygulamalı Eğitim	●	●	●
Uzun Staj Süreleri	●	●	●
Sektörle Bağlantı Kurmak	●	●	●
Alanında Uzman Akademisyen	●	●	●
Eşit Eğitim İmkânı Sağlamak	●	●	●
Departmanlara Ayrılmak	●	●	●
▼ Mezun ve Öğrencilerin Ortak Özellikleri			
▼ Olumsuz Özellikler			
Sabırsızlık	●	●	●
Sektörün İhtiyacını Karşılayamamak	●	●	●
Çalışma Şartlarına Uyum Sağlayamamak	●	●	●
Beklentilerinin Farklı Olması	●	●	●
Gereksiz Özgüven	●	●	●
▼ Olumlu Özellikler			
Nitelikli Öğrenci	●	●	●
İsteklilik	●	●	●
Disiplin Sahibi Olmak	●	●	●
Temel Düzeyde Bilgili Olması	●	●	●
Özgüven	●	●	●
Hijyen Bilgisinin Olması	●	●	●

Çizelge 7’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü mezunlarının bu eğitim ile ilgili olarak en çok üstünde durduğu konu uygulamacı akademisyenlerin olmaması gelmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimin olumlu özellikleri ile ilgili bilinçli eleman yetiştiğini düşünen katılımcı akademisyenlerin olumsuz olarak düşündüğü konular ise donanım ve altyapı eksikliği ve akademisyenlerin bölüm dışından olması şeklindedir. Mezun öğrencilerin sabırsız olduğunu düşünen akademisyenler aynı zamanda mezunların beklentilerinin farklı olduğunu da düşünmektedirler. Yiyecek ve içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan

mutfak şefleri yoğunlukla akademinin sektörden kopuk olduğunu düşünürken aynı zamanda bölümde uygulanan staj sürelerinin daha uzun olması gerektiğini savunmaktadırlar.

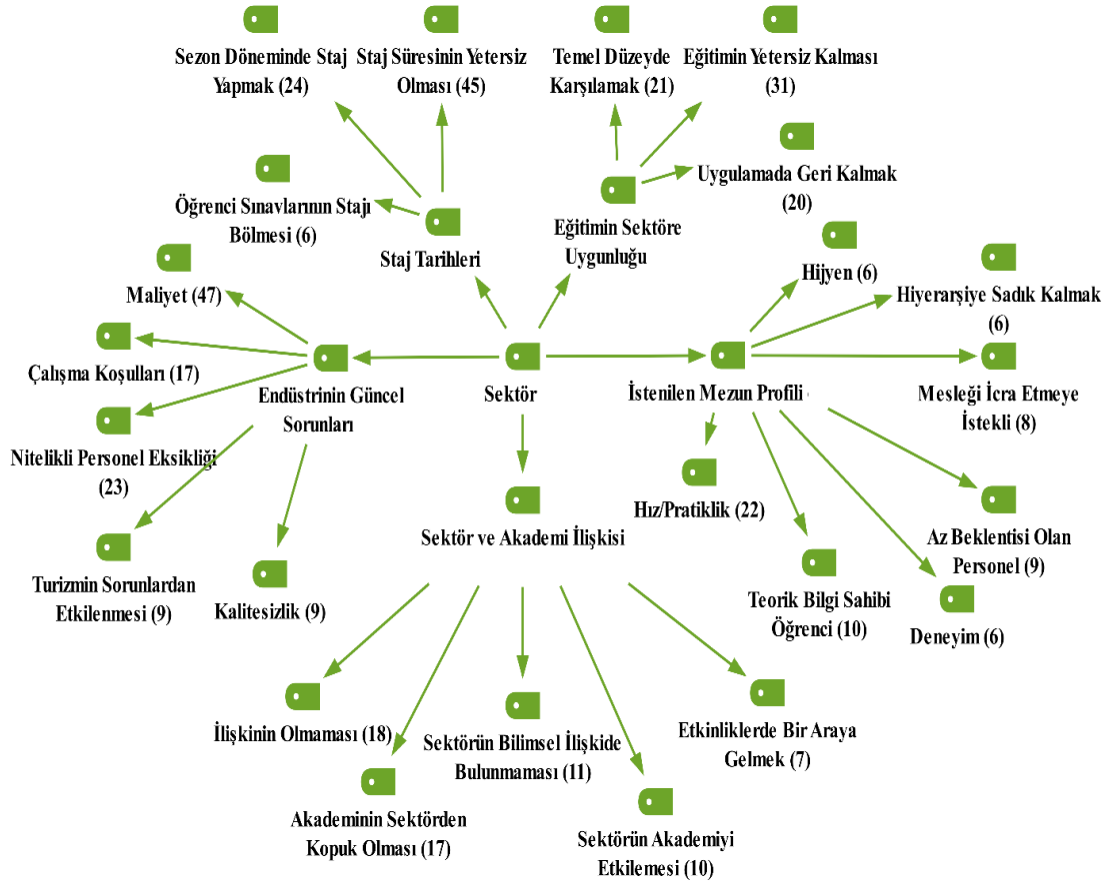
Çizelge 8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Temasının Ayrıntıları

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ TEMASI								
GMS Eğitiminin Durumu				Mezun ve Öğrencilerin Ortak Özellikleri				Uygun ve Doğru Eğitim İçin Olması
Olumlu		Olumsuz		Olumlu		Olumsuz		Gerekenler
Kişisel	+Kişisel Gelişimi Olumlu Etkilemek	Altyapı	+Donanım ve altyapı yetersizliği, +Ekipman, gıda ürün. eksikliği,	Kişisel	+Özgüven +İstekli	+Sabırsız +Farklı beklentiler +Gereksiz özgüven	Sektör ile ilişkili	+Uzun staj süreleri
Sektör ile ilişkili	+Network Edinmek +Temel Düzeyde Altyapı +Bilinçli Eleman	Kurum/Akademi	+Uygulamacı akademisyen eksikliği +Bölüm dışı akademisyenler +Sektörden kopuk olmak	Sektör ile ilişkili	+Hijyen bilgisi +Disiplinli +Nitelikli +Temel düzeyde bilgili	+Çalışma şartlarına uyum sorunu +Sektör ihtiyacını karşılayamamak	Kurum/Akademi	+Yoğun uygulamalı eğitim +Uzman akademisyen +Eşit eğitim imkanı +Departmanlara ayrılmak +Sektör ile bağlantı
		Diğer	+Uzun eğitim süresi +Eğitimin kırsal yerde olması					

Çizelge 8’de görüldüğü üzere gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi temasını oluşturan GMS eğitiminin durumu kategorisini meydana getiren alt kodlar kişisel, sektör ile ilişkili, altyapı, kurum/akademi ve diğerleri şeklindedir. Mezun ve öğrencilerin ortak özellikleri kategorisini meydana getiren alt kodlar ise kişisel ve sektör ile ilişkili şeklindedir. Son olarak uygun ve doğru eğitim için olması gerekenler kategorisinin kodları da kurum/akademi ve sektör ile ilişkili başlıkları altında toplanmıştır.

4.2.2. Sektör Teması

Araştırma kapsamında ele alınan temalardan biri olan sektöreması toplam 5 kategoriden oluşmaktadır. Bunlar; endüstrinin güncel sorunları, istenilen mezun profili, staj tarihleri, sektör ve akademi ilişkisi, eğitimin sektöre uygunluğudur.



Şekil 5. Sektör Temasına Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi

Endüstrinin Güncel Sorunları

Endüstrinin güncel sorunları kategorisini 5 kod meydana getirmektedir. Bunlar; maliyet, nitelikli personel eksikliği, çalışma koşulları, kalitesizlik ve turizmin sorunlardan etkilenmesidir.

Endüstrinin güncel sorunları kategorisinde katılımcılar maliyet ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar ürün ve gıda maliyetlerinin çok fazla artmasından kaynaklı problemler olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K2, K6 ve K31 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Yiyecek içecek endüstrisinin şimdi yani en güncel en büyük problemi maliyet. Artan maliyetler kaliteyi düşürüyor ve kaliteyi sürekli yüksek tutmaya çalışıyorsunuz. Kalitesiz ürünlere rağmen” (K2)

“Tabii ki maliyet. Bunun dışında çok şey çöpe gidiyor, tarihi geçiyor yani israf çok. Özellikle her şey dahil otellerde bu çok sıkıntı. Yapılan yemeklerin hepsi

çöpe gidiyor. Sonuçta çok çeşit yemek oluyor. Hepsi de bitmiyor tabii ki ve geri kalan yemeklerin hepsi çöpe gidiyor. Bu yüzden hem zaman hem emek hem de maliyet çok fazla israf oluyor.” (K6)

“En net problem maddiyat. Sürekli değişen fiyatlar artan maaşlar dolayısıyla işletmelerin çoğu bundan dert yanıyor. Sürekli olarak menüyü güncellememiz gerekiyor. Eskiden menüyü güncellerken mevsimi, ürünleri baz alıyorduk şimdi fiyatı baz alıyoruz. Ben bir ürünü menüye koyarken gönül rahatlığıyla koyabiliyordum ama şu an koyduğum zaman maliyet yüzünden koyamıyorum. Bu fiyata bunu satamam diye bakıyorum bu birçok şeyi kısıtlıyor örneğin yaratıcılık, yenilik, dünya görüşü. Biz bir fanusta sıkışmış durumdayız.” (K31)

Katılımcılar sektörde çalışmak üzere nitelikli personele ihtiyaç duyduklarını fakat personel bulmakta zorlandıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K5 ve K25 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Şu anki problem en büyük problem bir kere yetişmiş personelin olmaması yetişmiş personel alttan gelmiyor.” (K5)

“İstihdam. Bizim sektörde o kadar eğitim alan kişi olduğunu bilmemize rağmen çalışacak kişileri bulmakta zorlanmamız” (K25)

Endüstrinin güncel sorunları kategorisinde katılımcılar çalışma koşulları ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar uzun mesai süreleri, izin günleri ve ücretlerin sektörün önemli bir sorunu olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K4 ve K18 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“En güncel problem şudur aslında çalışma saatleri ve hizmet sektörü olduğu için kamuda çalışan veya Plaza çalışanları gibi izinleri ve hafta sonu da yok. Haftanın belli günleri izin olmaması hep değişmesi, tek gün izin olması, düşük maaş, yoğun çalışma saatlerini sayabilirim.” (K4)

“Maaşlara bakacak olursak maaşlar da düşük. Sezonluk yerlerde fazla ama 6 ay işsiz kalınıyor. Şehir otellerinde de fazla gibi görünse de şehir de yaşam pahalı.” (K18)

Endüstrinin güncel sorunları kategorisinde katılımcılar kalitesizlik ile ilgili görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar artan maliyetlerin işletmelerde kalitesizliğe yol

açtığı dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K11 ve K17 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Günümüzde maliyet, tabii ki de artan maliyetler ürünlerde kalitenin düşmesine sebep oluyor önceden maliyet bir noktada göz ardı edilebiliyorken günümüzde maalesef maliyetler öyle arttı ki herkes kaliteyi düşürüyor. Yani tereyağı kullanan margarin kullanıyor, kırmızı et yerine yeri geliyor büfelerde hindi çıkıyor maliyetler artık çok fazla olduğu için en büyük problem” (K11)

“Yanı sıra maliyetlerin çok fazla yükselmesine bağlı olarak kalite sorunları oluyor. Günümüz ekonomik koşullarında işletmelerin pek çoğunun kalitelerinde ciddi bozulmalar yaşadığına şahit oluyoruz.” (K17)

Endüstrinin güncel sorunları kategorisinde katılımcılar turizmin sorunlardan etkilenmesi ile ilgili olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar turizmin ekonomik koşullardan, ülke imajından ve salgından ilk önce etkilenen sektör olmasının en büyük problem olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K19 ve K20 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

Sektörün sorunlarını en iyi sektör bilecektir ama en güncel sorun bence son zamanlarda pandemi ve ekonomik problemler ile gelen maliyet artışı ve maliyetle beraber ortaya çıkan talep azalışı büyük ihtimalle arz-talep dengesinde büyük bir problem var.” (K19)

“Ekonomik derken ülkemizde ki ne yazık ki döviz kurunda ki dalgalanmalar işletmeleri etkilemektedir. Günden güne değişen portföy bizim sektörü çok fazla etkilemekte. Gelen nitelikli turistin artık gelmediği günden güne artık kitle turizmine yöneldiğimizi görmeliyiz.” (K20)

İstenilen Mezun Profili

İstenilen mezun profili kategorisi 7 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; hız/ pratiklik, teorik bilgi sahibi öğrenci, az beklentisi olan personel, mesleği icra etmeye istekli, deneyim, hijyen ve hiyerarşiye sadık kalmaktır.

Katılımcılar sektörün mezunlardan beklentilerinin pratiklik ve hız becerisinin olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K7 ve K9 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Birincisi soğukkanlılık ikincisi pratiklik.” (K7)

“Bence hızlı, işletme hızlı temiz ve güzel iş görmek istiyor.” (K9)

İstenilen mezun profili kategorisinde katılımcılar teorik bilgi sahibi öğrenci ve az beklentisi olan personel ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar temelde bilgili öğrencilerin sektör tarafından istenildiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K16, K30 K3 ve K29 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Kişisel ve teknik olarak ne olduğu aslında az önce de bundan bahsetmiştim yani teknik olarak öğrencilerin temel düzeyde doğrama biçimlerini bilmesine, tava sallama becerisine, temel pişirme yöntemlerini bilmesine, temel soslara türev soslara hakim olmasına, Türk mutfağı ve dünya mutfağına ait temel yiyecekleri temel düzeyde bilmesine görmek istedikleri nitelikler” (K16)

“Nitelikler dediğim gibi iyi bir derece ile okulu bitirmiş olmasını beklerim en azından o teorik eğitimi iyice öğrenmiş olmasını isterdim çünkü en azından gastronomi hakkında konuşacak bilgisi olur.” (K30)

“Biraz daha sorgulayıcı tarafı iyi olan insanları değil de sorgulamayıp boyun eğen insanları tercih etmek istiyorlar.” (K3)

“Endüstrinin çalışanlardan beklediği şey çok çalışmak maalesef. Bilinçli çalışmak, doğru yapmak, kurallara uymak da işletmenin beklentileridir. Ama verilen işi yapan ve işletmeyi kendi işletmesi gibi sahiplenen çok çalışan kişiler olmalı. Zamanla yükselirler.” (K29)

İstenilen mezun profili kategorisinde katılımcılar mesleği icra etmeye istekli olmak ile ilgili görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar sektörde çalışmaya istekli ve sektörde gelecek planlayan kişilerin tercih edildiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K25 ve K32 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bu işi yapmak istiyorsa bunu gerçekten istemesi gerekiyor. Sektörde iyi bir şef olmak istiyorum diyorsa yapacağı işe kendine ve bana saygı duymalı. İşini sevip ona sahip çıkmalı. Sadece kendi işiyle ilgilenmeli. Genellikle %70-75 oranında bu nitelikleri karşılıyorlar.” (K25)

“Sektörde çalışacak hemen işi bırakmayacak. İşletmeyi sahiplenecek dürüst, çalışanlar arıyor” (K32)

İstenilen mezun profili kategorisinde katılımcılar deneyim ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar işe alım sürecinde deneyimin sektör açısından önemli bir yer tuttuğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K17 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Alt kademeler kapsamında genellikle aşçı yardımcılığı tercih edilen pozisyon oluyor. Ancak öğrenci özellikle eğitim döneminde kendini geliştirdiyse, yani farklı yerlerde staj veya benzeri iş deneyimleri var ise, hatta belli bir alanda uzmanlaştıysa daha yüksek pozisyonlarda çalışması konusunda paydaşlar da benzer görüşleri paylaşmakta.” (K17)

Katılımcılar hijyen konusunda tam bilgili ve dikkatli kişilerin seçildiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K19 ve K27 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Görmek istedikleri yaratıcılık, mutfakta beceri, mutfak disiplini, kişisel hijyen ve mutfak hijyeni beklenir.” (K19)

“Temizlik ve hijyen bu kişisel hijyen bakımından da önemli sakal, tıraş, tırnaklar önemli. Misafirler için de böyle sonuçta biz yemek yapıyoruz.” (K26)

İstenilen mezun profili kategorisinde katılımcılar bölüm mezunlarının hiyerarşiye sadık kalması gerektiğini dile getirmişlerdir. Katılımcılar mezunların mutfaktaki hiyerarşiye saygı duyması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K22, K24 ve K26 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bence her şeyden önce kendini geliştirme gayreti ve usta-çırak ilişkisinin olduğu bir alanda temel gücün ve otoritenin varlığını kabullenmek gerekir. Gastronomi mezunları da bu konuda beklentiyi orta düzeyde karşılar.” (K22)

“Hiyerarşiyi bilsinler ve ona uygun davranılsın ama bu ne kadar karşılanıyor? Bu da sektörde olmanın süresiyle alakalı ilk başta o tempoya ayak uyduramıyorsun o hiyerarşiye aklın yatmıyor. Çalışma saatlerinde çok zorlanılıyor stajyersin yolun başındasın bu kadar tempolu dönen bir sektörün içinde bunu vermesi zor oluyor tabii ki mezunların hiyerarşiye sadık olmadığını düşünüyorum.”(K24)

Personelde ilk aradığım özellik hiyerarşiyi kabul etmeleri, ast-üst ilişkisini bilmeliler çünkü doğru öğretimin bu şekilde olacağına inanıyorum” (K26)

Staj Tarihleri

Staj tarihleri kategorisi3 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; staj sürelerinin yetersiz olması, sezon döneminde staj yapmak ve öğrenci sınavlarının stajı bölmesidir.

Staj tarihleri kategorisinde katılımcılar staj sürelerinin yetersiz olması ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar öğrencilerin staj sürelerinin kısa olduğunu ve öğrencilerin öğrenme sürecinin bu sebeple yarıda kaldığını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K4 ve K16 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Genele vurduğumuzda çok karşılamayacaktır. Okulların bildiğim kadarıyla staj süreleri çok kısa, 30 gün 40 gün 50 gün stajlar var. 30 günlük 50 günlük bir stajım çok fazla bir faydası olmayacaktır. ” (K4)

“Öğrenci iki haftada işletmeyi tanıyor sonra kalan zamanı ancak işletmenin işine yarayabilir pozisyona geliyor bunlar işleteler tarafından çok kabul görmüyor. Staj günü sayısının artması gerekiyor.” (K16)

Staj tarihleri kategorisinde katılımcılar sezon döneminde staj yapmak ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar hem işletmenin hem de öğrencinin öğrenme sürecine fayda sağlayabilmek adına stajların sezon döneminde olması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K18 ve K28 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bütün Türkiye genelinde Antalya Bodrum gibi yerler de sezonluk olan yerlerde stajyer ihtiyacı erkenden başlıyor. Ancak üniversitelerin akademik takvimleri buna göre düzenlenmiyor. Lise stajyerleri üniversite stajyerlerine göre daha fazla tercih ediliyor.” (K18)

“Birincisi staj günleri yetersiz 120 gün dahil. İkincisi staj tarihleri genelde yazın. İşletmelerin en yoğun iş yaptığı zaman yaz. Gelen stajyeri ben elimi ayağımı toplasın, peşimde koştursun mutfakta az iş gibi görünen aslında bütün mutfağı çekip çeviren ama stajyerin gözünde ben ne iş yapıyorum ki mutfağa dair denilen o iş gücünü yapması için alıyorum. Bu ihtiyaç da erken başlıyor. Ama stajyer geç geliyor ve stajı çok kısa.” (K28)

Katılımcılar öğrencilerin staj sürecinde sınavlarının olması ve okul sorumluluklarının stajı olumsuz yönde etkilediğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 ve K30 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

Hocam hem öğrenci için hem işletme için uygun değil. Mayısın ortası haziran başına doğru işletme çağırıyor. Ama finallerdir, bütünlemelerdir, çok geç bitiyor. Mayıs başı gibi bekliyor işletme. Gitmediğinde başkasını alıyor. Uygun değil yani stajlar.” (K10)

Kesinlikle stajlar sektör ihtiyacına uygun değil. Adamların okulu haziranın sonunda bitiyor temmuz da biten var sınavım var diyen var. Yani bu adam ne zaman okulu bitirecek de çalışacak ben öyle kaç tane çalıştırmak istediğim çocuğu yanıma alamadım.” (K30)

Sektör ve Akademi İlişkisi

Sektör ve akademi ilişkisi kategorisi 5 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; ilişkinin olmaması, akademinin sektörden kopuk olması, sektörün bilimsel ilişkide bulunmaması, sektörün akademiye etkilemesi ve etkinliklerde bir araya gelmektir.

Sektör ve akademi ilişkisi kategorisinde katılımcılar ilişkinin olmaması ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar akademi ve sektörün birbirinden kopuk olduğunu ve aralarında bir ilişkinin olmadığını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K9 ve K11 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Büyük bir kopukluk var ikisi arasında. Akademik şefler sektörü takip etmiyorlar. Uygulamacı hocalarımızın ise bence akademik bilgileri çok yok.” (K9)

“Mesleki ilişkinin de zayıf olduğunu düşünüyorum çünkü tam anlamıyla iyi bir uygulama dersi de almıyorlar. Genel olarak akademi ve sektör arası ilişkinin zayıf olduğunu düşünüyorum.” (K11)

Katılımcılar akademinin sektörden uzak ve kopuk olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K5 ve K6 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bura da hocaları suçluyorum biraz. Sektörü olduğu gibi anlatmıyorlar. Öğrenci sektörü mezun olunca görüyor. Okullarda mutfakta yapılan şeyler yapılmıyor. Yani okul ile sektör uyuşmuyor..” (K5)

“Yani şöyle aralarındaki ilişki çok zayıf. Gerçekten sektörün için de yıllarca çalışmış kişileri eğitimci akademisyen olarak alırlarsa gastronomi öğrencileri için çok büyük bir avantaj olur bu.” (K6)

Sektör ve akademi ilişkisi kategorisinde katılımcılar sektörün bilimsel ilişkide bulunmaması ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar sektörün akademinin çıktılarından yararlanarak bilimsel bir ilişkiye girmediğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K12 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Akademinin işi aslında bir soruna çözüm önerisi getirebilecek çalışmalar yapmak. Eğitimin yanında ki derslerin dışındaki çalışmalardan bahsediyorum, sektörde bir problem vardır örneğin bu coğrafi işarettir. Bu coğrafi işaret yemekler tam bir standardizasyonla yapılmıyordur. Akademi oturur bununla ilgili çalışmalar yapar ve sektörle işbirliği yapar bu sadece küçük bir örnek fakat sektör temsilcilerinin akademide yapılan çalışmaları çok dikkat aldıklarına şahit olmuyoruz. Sektörün problemler, turistlerin beklentileri gibi şeylerde akademinin yaptığı çalışmaları çok göz önünde bulundurmadıklarını görüyoruz” (K12)

Sektör ve akademi ilişkisi kategorisinde katılımcılar sektörün akademiye etkilemesi ile ilgili görüş belirtmişlerdir. Katılımcılar sektördeki işleyişin akademiye etkilediğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 ve K12 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Normalde olması gereken akademi bir şeyler üretir ve onun üzerine bir şeyler geliştirir sektör onu takip eder. Ama bizdeki durum daha farklı oluyor sektör bir şeyleri geliştiriyor Akademi ardından üzerine çalışmalar yapıyor sadece. Olması gereken hocaların sektörü etkilemesi ama böyle değil. Bağlantıları kopuk.” (K10)

“Bunu karşılaştırma yapmadan söyleyeyim fakat Türkiye de sektör ve akademi ilişkisini ben biraz kopuk görüyorum. Sektör akademiye işte gidip workshop yapabileceği bir alan, reklamını yapabileceği bir alan olarak bakıyor. Akademi de sektöre derslerin bir şekilde sektör temsilcileri tarafından içeriğinin doldurulması gözüyle bakıyor bu anlamda çok kopuk bir ilişkileri var.” (K12)

Katılımcılar sektörden ve akademiden kişilerin festivaller ve etkinliklerde bir araya geldiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K15 ve K26 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Etkinliklerde, workshoplarda, kongrelerde vb. buralarda hem bölüm özelinde hem de kişi özelinde bir araya gelerek değerlendirme yapabiliyoruz. Akademisyenler sektör profesyonelleriyle birlikte bir araya gelebiliyor. Öğrenciler yine profesyonellerle bir araya geliyor ve bu da bu etkinliğin faydasına ve sektörün de ilerleyen zamanlarda gelişebileceğine ortam hazırlıyor.” (K15)

“Sektörde insanlar yoğun çalıştığı için akademi ile iletişim kuramıyorlar. Ama son zamanlarda ortak çalışmalar görüyorum. Bir şeyler yapmaya çalışıyorlar. Özellikle festivallerde ortak işler yapıyorlar.” (K26)

Eğitimin Sektöre Uygunluğu

Eğitimin sektöre uygunluğu kategorisini 3 kod meydana getirmektedir. Bunlar; eğitimin yetersiz kalması, temel düzeyde karşılamak ve uygulamada geri kalmaktır.

Eğitimin sektöre uygunluğu kategorisinde katılımcılar eğitimin yetersiz kalması ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar eğitimin sektör için yetersiz olduğunu akademisyenlerin uygulamada yetersiz ve bölüm altyapılarının sektörden çok daha geride kaldığını, öğrencileri sektörün şartlarına hazırlayamadıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K7, K12ve K32 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Uygulama derslerinde de zaten 4 saatte yaptığımız şeyleri otelde restoranda 10 dakika da yapmak zorundayız. Hocalar hep bize siz yönetici adaylarısınız diyordu. Tanıdığım herkes komi ya da demi chef. Baştan söylesenize komi olacağımızı, getir götür yapacağımızı.” (K7)

“Daha çok hocaların çalışma alanları ile ilgili dersler konulduğunu görüyoruz. İşte gerek turizm gerek gıda dersleri. İşte bunların yanında birçok farklı disiplinden mezun olmuş, bu alanlarda istihdam edilen hocaların yeterliliklerine göre daha çok derslerin konulduğunu görüyoruz. Aynı zamanda kaygılardan bir tanesi de geçenlerde bir araştırma kapsamında bulduğum bulgulardan bir tanesiydi. Ek ders kaygısıyla hazırlanan bir ders müfredatı söz konusu bu da dolayısıyla sektörün ihtiyaçlarından ziyade daha çok hocaların ya da işte bölümdeki istihdam edilen personellerin kendi kaygılarıyla kendi ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde tasarlanıyor” (K12)

“Çok düşük düzeyde karşılıyor. Yerine göre değişiyor bazı okullar gerçekten çok iyi ama birkaç tane yani. Diğerlerinde mezunlar 4 sene okuyorlar deniz ürünlerini tanımıyorlar. Bırakın pişirmeyi parçalamayı. Sadece bu da değil en basit şeyleri bile öğrenmeden geliyorlar. Pastacılık dersi yok bazı yerlerde. Neden çünkü hoca yok. Balık açmayı kimse bilmiyor. Neden çünkü uygulamacı hoca yok. Teorik dersler de çok önemli uygulama da çok önemli ama” (K32)

Eğitimin sektöre uygunluğu kategorisinde katılımcılar temel düzeyde karşılamak ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar öğrencilerin teorik düzeyde aldıkları eğitimlerin sektöre girişte anlamlı olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K6 ve K7 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Şöyle yani teorik dersleri bilemiyorum teorik derslerin sektör ihtiyacını karşıladığını düşünüyorum. Çünkü diyetisyenlikten olsun turizm olsun birçok alan da aslında teorik ders veriyorlar.” (K6)

“Hijyen dersi ve menü dersini alıyor olmaları çok önemli.” (K7)

Katılımcılar eğitimin uygulayıcı olmamasından kaynaklı olarak öğrencilerin pratikte geri kaldıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K9 ve K26 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bence teorik bilgiler endüstrinin ihtiyaçlarını karşılıyor. Ama pratik eğitim bence bu ihtiyaçları karşılamıyor. Daha nokta atışı eğitimler verilebilir.” (K9)

“Okullar temel seviye için yeterli, pratiklik için biraz daha aşağıda kalmış durumda. Ama 4 senelik bir gastronomi öğrencisi temel bilgiyi kaparsa sektörde herhangi bir zorluk yaşayacağını düşünmüyorum. Uygulama dersleri sektörün ihtiyacını az karşılıyor.” (K26).

Çizelge 9. Katılımcılara Göre Sektör

Kod Sistemi	GMS Mezunları Çalışanlar	Akademisyenler	Yiyecek-İçecek Endüstrisi Temsilcileri
▼ Sektör			
▼ Endüstrinin Güncel Sorunları			
Maliyet	●	●	●
Nitelikli Personel Eksikliği	●	●	●
Çalışma Koşulları	●	●	●
Kalitesizlik	●	●	●
Turizmin Sorunlardan Etkilenmesi	●	●	●
▼ İstenilen Mezun Profili			
Hız/Pratiklik	●	●	●
Teorik Bilgi Sahibi	●	●	●
Az Beklentisi Olan Personel	●	●	●
Mesleği İcra Etmeye İstekli	●	●	●
Deneyim	●	●	●
Hijyen	●	●	●
Hiyerarşiye Sadık Kalmak	●	●	●
▼ Staj Tarihleri			
Staj Süresinin Yetersiz Olması	●	●	●
Sezon Döneminde Staj Yapmak	●	●	●
Öğrenci Sınavlarının Stajı Bölmesi	●	●	●
▼ Sektör ve Akademi İlişkisi			
İlişkinin Olmaması	●	●	●
Akademinin Sektörden Kopuk Olması	●	●	●
Sektörün Bilimsel İlişkide Bulunmaması	●	●	●
Sektörün Akademiyi Etkilemesi	●	●	●
Etkinliklerde Bir Araya Gelmek	●	●	●
▼ Eğitimin Sektöre Uygunluğu			
Eğitimin Yetersiz Kalması	●	●	●
Temel Düzeyde Karşılama	●	●	●
Uygulamada Geri Kalmak	●	●	●

Çizelge 9’da sektör teması katılımcılara göre incelenmiştir. Buna göre akademisyenlerin; endüstrinin güncel sorunları arasında bulunan turizmin sorunlardan etkilenmesi ve çalışma koşulları ve maliyet kodu zerinde yoğunlaştığı, mezunların da aynı şekilde çalışma koşulları kodu üzerinde yoğunlaştığı fakat endüstri temsilcilerinin de nitelikli personel eksikliğine yoğunlaştığı görülmektedir. İstenilen mezun profili ile ilgili akademisyenler hız/pratiklik üzerinde yoğunlaşırken, sektör bu kod üzerinde akademisyenler kadar yoğunlaşmamıştır. Staj tarihlerinin yetersiz veya döneminin uygun olmadığı kodu üzerinde farklı fikirler olsa da katılımcıların genel olarak bu kodlara yoğunlaştığı görülmektedir. Akademi ile sektör ilişkisinin zayıf olduğuna ve eğitimin yetersiz kaldığına da en çok yoğunlaşanların akademisyenler olduğu görülmektedir.

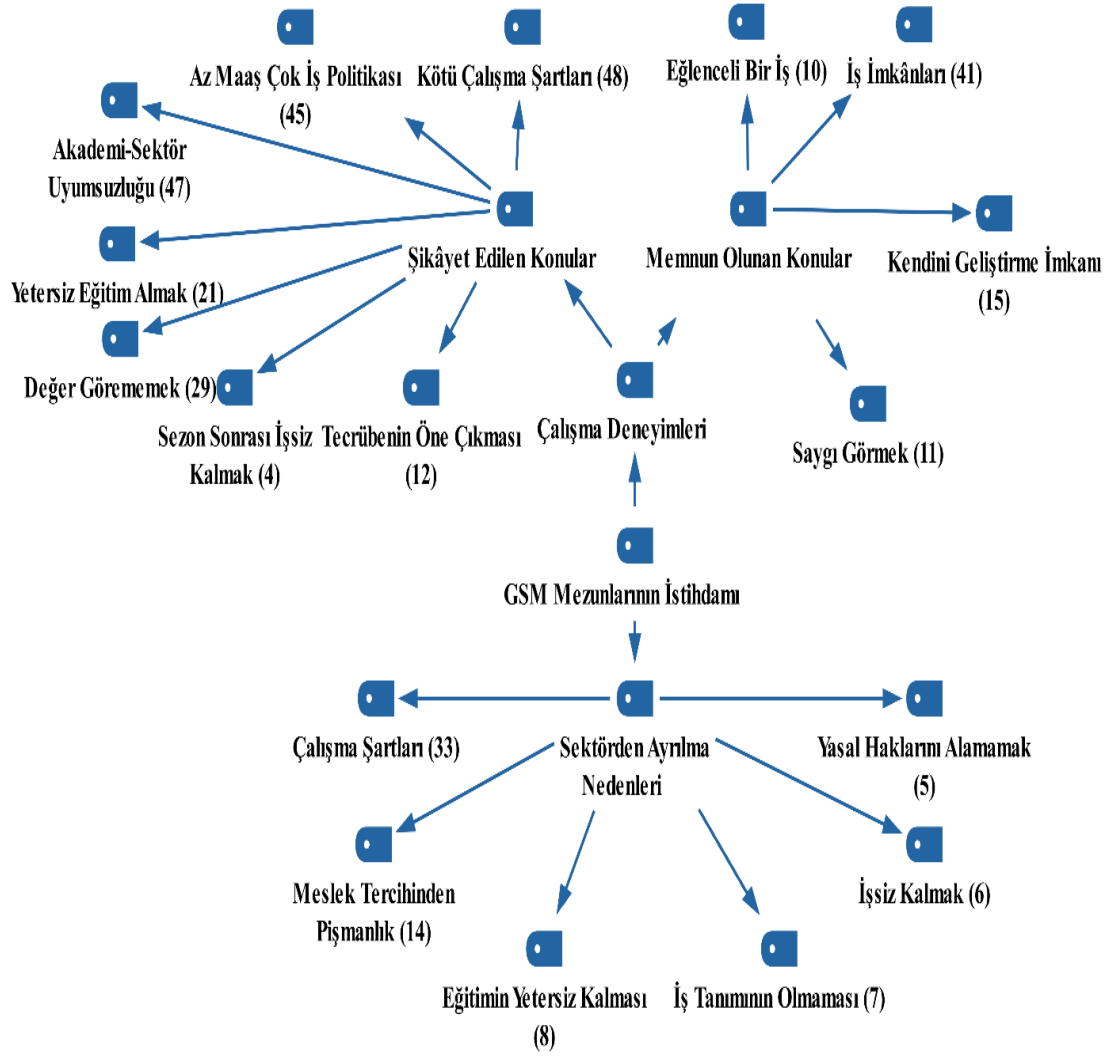
Çizelge 10. Sektör Temasının Ayrıntıları

SEKTÖR						
Staj Tarihleri		Eğitimin Sektöre Uygunluğu	İstenilen Mezun Profili		Sektör İlişkisi	Endüstrinin Güncel Sorunları
Sektör ile ilişkili	+Staj süresi yetersiz +Sezonda staj +Sınavların stajı bölmesi	+Temel düzeyde +Eğitimin yetersiz kalması +Uygulamada geri kalmak	Sektör ile ilişkili	+Hijyen +Hiyerarşiye sadık +Deneyim +Teorik bilgili +Hız/pratiklik	Sektör ile ilişkili	+Bilimsel ilişkide bulunmaması
			Kişisel	+İstekli +Az beklentisi olan	Akademi ile ilişkili	+Sektörden kopuk
					Akademi/Sektör	+İlişkinin olmaması +Sektörün akademiyi etkilemesi +Etkinlikler

Çizelge 10'da sektör temasını oluşturan kategorilerin ayrıntıları verilmiştir. Buna göre Staj tarihleri ve eğitimin sektöre uygunluğu kategorilerini oluşturan kodların tamamının sektör ile ilişkili olduğu görülmektedir. İstenilen mezun profili kategorisini oluşturan kodlar kişisel ve sektör ile ilişkili başlıkları altında toplanırken sektör akademi kategorisi kodları ise sektör ile ilişki akademi ile ilişkili ve akademi/sektör başlıkları altında toplanmıştır.

4.2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mezunlarının İstihdamı Teması

Araştırma kapsamında ele alınan temalardan biri olan GSM bölüm mezunlarının istihdamı temasına ait 2 kategori oluşturulmuştur. Bunlar; sektörden ayrılma nedenleri ve çalışma deneyimleridir.



Şekil 6. GSM Mezunlarının İstihdamı Temasına Ait Kod/Alt Kod Gösterimi

Sektörden Ayrılma Nedenleri

Sektörden ayrılma nedenleri kategorisi toplam 6 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; çalışma şartları, meslek tercihinden pişmanlık, eğitimin yetersiz kalması, iş tanımının olmaması, işsiz kalmak ve yasal haklarını alamamaktır.

Sektörden ayrılma nedenleri kategorisinde katılımcılar çalışma şartları ile ilgili oldukça yoğun görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar işletme beklentilerinin çok fazla olması ve çalışma şartlarının yoğun olmasından kaynaklı bölüm mezunlarının sektörden ayrıldıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K15, K20 ve K24 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bence mezunların çok az bir kısmı sektörde devam ediyor. Çalışma koşullarını beğenmiyorlar çünkü. Hak ettikleri ücreti alamama düşüncesi. Kısa zamanda çok para kazanmak istiyorlar. Çok sabırsızlar.” (K15)

“Özellikle maaş veya pozisyon yükselmesinde sıkıntı yaşayan öğrenciler sektörden kopuyorlar. Sonra mesleği bırakıp, ALES veya KPSS ye hazırlanıyorlar. Buradaki en büyük sorun yine hayaller ve gerçeklerin örtüşmemesi.” (K20)

“Bir iş tanımın yok. Her işi yapmak zorundasın. Bunların hepsi yaptığın işin karşılığını alamıyorsun veya bu girdaptan kurtulamıyorsun hissi verdiği için çok fazla öğrenci veya mezun bu işi yapmaktan vazgeçiyor.” (K24)

Sektörden ayrılma nedenleri kategorisinde katılımcılar ayrıca meslek tercihinden pişmanlık ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar üniversite tercihini bilinçsizce yapmış olmaktan kaynaklı olarak sektöre girdiklerinde pişmanlık duyulduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K12 ve K24 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Öğrencilerin bölüme gelmeden önceki bilgi birikiminin yetersiz olması, üniversitelerdeki eğitim kalitesinin öğrenciyi tatmin etmemesi, öğrencinin gelecekte yapmak istediği iş ile çok fazla bağdaşmaması, öğrencinin ne istediğini bilmemesi gerekçeler arasındadır.” (K12)

“Oran olarak vermem gerekir mi bilmiyorum ama çok çok az mezun sektörde çalışıyor bence. Çünkü bölüm çok bilinçsizce seçiliyor. Tv şovlarının etkisi çok büyük. Gastronomiyi bu sanıyorlar. Gösterişli görünüyor.” (K24)

Katılımcılar mezunların aldıkları eğitimin yetersiz kalmasından dolayı sektörde çalışmaya başladıklarında adaptasyon problemi yaşadıklarını ve şartlara uyum sağlayamadıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K14 ve K22 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Öğrenci eğitim sürecinde derslerine ilgi göstermediyse uygulamaları ve stajları kısa süreliyse maalesef sıfırdan başlamış gibi bilgisiz olacak ve işletme beklediğini bulamadığı için sorun yaşayacaktır.” (K14)

“Mesleğe öğrencileri hazırlayamıyoruz. Sektörü olduğu gibi müfredatlarımız ile yansıtıyoruz. Dolayısıyla öğrenci mezun olduktan sonra bu uyumsuzlıklardan dolayı mesleği bırakıyor.” (K22)

Sektörden ayrılma nedenleri kategorisinde katılımcıların tanımının olmaması ile ilgili görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar görev tanımlarının esnek olduğunu ve çalışanlardan birden fazla şey yapılmasının istenildiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K4 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Meslek ile ilgili mezuniyete kadar polyannacılık yaparlar ama mesleğe girdiklerinde bunun böyle olmadığını görüp vazgeçiyorlar. Öğrenciler okuldayken hayal ettikleri şey sadece şov. Onlar da bunu bekliyorlar. Ama sen paspas da atacaksın, diğer işleri de yapacaksın. Şovmen olmayacaksın. Bizim işimiz bu. Her şeyi yapman gerekir. Bu durumda işi bırakıyorlar.” (K4)

Katılımcılar mezunların iş bulamadıklarından dolayı başka sektörlere yöneldiklerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K8 ve K20 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Şehir otellerinde lojman olmaması yazlık yerlerinde sezonluk olması çok büyük sorun” (K8)

“Öğrenci mezun olduğunda kendine gerekli yatırımı yapmadığında, iyi bir yerde staj yapmamışsa, yabancı dili iyi geliştirmemişse, kendine katma değer katmadıysa bir iki seneden sonra istediği işi bulamayıp, sektörden kopup, kamu kurum kuruluşlarında iş arıyorlar veya farklı sektörlere yöneliyorlar. Öğrencilerin beklentilerinin yüksek olması da bu sebepler arasındadır.” (K20)

Katılımcılar yasal haklarını alamadıklarını ve hak arayışının sektörde problem olarak görüldüğünü dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K2 ve K12 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“En çok açığa vurduğum şikâyetler Tabii işte yasal haklarımızın sağlanmıyor olması işletmeler tarafından. Bunu bilmeden çalışan alaylılar var piyasada. Dolayısıyla bunu bilerek çalışacak insanlar biraz sıkıntı çekebiliyorlar. Hakları yani haklarını talep etmek zorunda kalıyorlar. Aslında kendilerine verilmesi gereken sunulması gereken imkanları talep etmek zorunda kalıyorlar. Bu en büyük şikâyetlerden biri.” (K2)

“Bunun yanında haklarını aramayan alaylı kitesinin hakim olduğunu, diğerleri haklarını arama noktasında herhangi bir girişimde de bulduklarında da büyük problemler yaşadığını biliyorum” (K12)

Çalışma Deneyimleri

Çalışma deneyimleri kategorisi 2 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; memnun olunan konular ve şikâyet edilen konulardır.

Memnun Olunan Konular

Memnun olunan konular kodu altında katılımcılar 4 farklı alt koddan bahsetmiştir. Bunlar; iş imkânları, kendini geliştirme imkânı, saygı görmek ve eğlenceli bir iştir.

Memnun olunan konular kodunda katılımcılar iş imkânları ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar sektörde iş bulmanın kolay olduğunu ve iş bulma sorunu yaşamadıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K6 ve K19 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Olumlu olarak şöyle gastronomi mutfak sanatları okuduğün için daha önce de bunu söylemişim, değinmişim. Yurt dışında özellikle çok fazla iş var. Çünkü nitelikli işçi aradıkları için genellikle gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden işçi istiyorlar.” (K6)

“Memnuniyetleri tabi ki var her ne kadar sektör kötü baksa da öğrencilerimizin birçoğu iş bulmada zorlanmıyorlar gayet kolay iş bulabiliyorlar” (K19)

Memnun olunan konular kodunda katılımcılar kendini geliştirme imkânı ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar gastronomi eğitiminin ve çalışma yaşantısının öğrencileri geliştirdiğini ve vizyon kattığını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K16 ve K30 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Çok fazla etkinliğin olduğu çok fazla yere temas eden bir bölüm. Bununla beraber gastronomi ve mutfak sanatları bölümü kişiye uluslararası anlamda daha nitelik kazandırmakta önceki soruda da bahsettiğim üzere gastronomi mezunu olan kendini iyi yetiştirmiş belirli düzeyde dil bilen bir insan dünyanın her yerinde bir ucunda da iş bulabilir.” (K16)

“Yani ilerde şef olabileceğini düşünüyor. Yurt dışına gidebilmek için iyi bir meslek çoğu da zaten ona odaklanıyor. Meslek sayesinde yurt dışına gitmek için.”

Aynı zamanda bağlantı ve network da aynı şekilde sadece mutfakta değil en büyük holdinglerde bile çalışmak istiyorlar. Hep daha iyisini istiyorlar” (K30)

Katılımcılar GMS mezunlarına üniversite mezunu olmalarından kaynaklı olarak saygı gösterildiğini dile getirmişlerdir. Katılımcılar çalışanların işi sevmelerinin ve çalışmaktan keyif almalarını da memnuniyet yarattığını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K19, K26, K16 ve K30 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Birçok işletme tarafından saygıyla karşılanıyorlar. Her ne kadar sektör onlardan beklediğini bulamasa onlar sektörden beklediğini bulamaları da bu bölümü okuduğu için bayağı memnun olanlarda var” (K19)

“Saygı görüyorlar bundan da memnunlar.” (K26)

“Bölümün çok keyifli bir bölüm olmasından dolayı memnunlar gastronomi sosyal bir bölüm, keyifli bir bölüm, sosyalleşebiliyorlar gerek okul içi etkinliklerde gerek okul dışı etkinliklerde bu yüzden çok memnunlar.” (K16)

“Memnuniyetler en azından yaş grubu olarak kendi kafa dengi insanlarla çalışıyorlar. Meslek öğrendiklerinin farkında çoğu.” (K30)

Şikâyet Edilen Konular

Şikâyet edilen konular kodu altında katılımcılar 7 farklı alt koddan bahsetmiştir. Bunlar; kötü çalışma şartları, akademi-sektör uyumsuzluğu, az maaş çok iş politikası, değer görmemek, yetersiz eğitim almak, tecrübenin öne çıkması ve sezon sonrası işsiz kalmaktır.

Şikâyet edilen konular kodunda katılımcılar kötü çalışma şartları ilgili oldukça yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar mobbing, stres ve hak ettiğini alamamaktan kaynaklı memnuniyetsizlik yaşadıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K7, K10 ve K28 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Düşük maaşlar, ağır çalışma şartları, bir saatin olmaması,” (K7)

“Mezunların yarısı sektörde çalışıyor gibi. Diğer yarısı da maaşlardan, işin stresli olması, uzun süre ayakta kalmaktan dolayı, özel günlerinin olmaması, aile

ile vakit geçirmemek, vardiya sistemi, sezonluk yerlerde kışın işsiz kalmak gibi sebeplerle mesleği bırakıyor.” (K10)

“Mobbing, alaylı ustalardan kaynaklı. Çok fazla sektörde kaldıkları için eğitimi hızlı bulmuyor anı kurtarmıyor diyor, pratik zekâ bulmuyor o sebeple mobbing sağlıyor.” (K28)

Katılımcılar okul bilgisi ve sektörün uyuşmamasından dolayı meslek hayatlarında zorlandıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K5 ve K27 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Hocalar sektörü olduğu gibi anlatmıyorlar. Öğrenci sektörü mezun olunca görüyor. Okullarda mutfakta yapılan şeyler yapılmıyor. Yani okul ile sektör uyuşmuyor. Beklentilerinin karşılanmaması da şikâyet olarak sayabiliriz.” (K5)

“Okulda öğrendikleri şeylerle geldiklerinde bir de sabırsızlıkları eklendiğinde hayal kırıklığıyla 10 kişiden belki 2 belki 3 kişi mesleği yapıyor.” (K27)

Katılımcılar sektörde yoğun çalışma saatlerine karşın ücretlendirmelerin düşük olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K7, K12 ve K29 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Okul için harcadığım parayı bile kazanamıyorum. Okuldan çıktıktan sonra okumamış, normal bir kominin bile senden pozisyon olarak üstte olması çok üzücü bir şey. Çok üzgün ve yaralıyız.” (K7)

“Problemlerden bir tanesi, olumsuz taraflardan bir tanesi de asgari ücret, asgari ücretin altı gibi rakamlarla iş tekliflerinin yapılması ve bu tarz tekliflerin mezunlarımızı demoralize ettiğini duyuyoruz.” (K12)

“Beklenti çok fazla. Yani işletmelerin kendilerinden beklentileri çok fazla. Yerel işletmeler, işletmelerin çok olduğu yerlerde mutfaklarda satış alanlarını daha büyük tutup çalışma alanlarını küçük tutuyor, özlük haklarını görmezden geliyorlar. Bu da iş arama sürecinde mezunların en çok yaşadığı problemler.” (K29)

Şikâyet edilen konular kodunda katılımcılar değer görmemek ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar çalışanların değer görmediğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K4 ve K29 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Şikâyet konusunda dediğim gibi gereken önemi görmediklerini düşünüyorlar. Ama istenilen değer de mesleğe verdiği değer ile beraber geliyor. Mesleğe başlar başlamaz değer görülmez. Devam ederek değer görülür.” (K4)

“Şikâyetler, mezun olduktan sonra aldıkları maaş çünkü en alt pozisyondan başlıyorlar ama 4 yıl eğitim görüp sonrasında mutfağına girdiklerinde sıfırdan başlayan kişiyle aynı pozisyonda olmaları onlar için çok büyük bir problem. Değerli hissetmedikleri kesin.” (K29)

Katılımcılar mezunların sektöre girdikten sonra yetersiz eğitim almış olmaktan kaynaklı adaptasyon sorunları yaşadıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K2 ve K7 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Okuldaki eğitimlerinin yetersiz olduğunu söyleyen öğrencilerle çok karşılaşıyoruz. Yani geliyorlar bize hiç okulda anlatıldığı gibi değilmiş ya da okulda biz bunları hiç görmedik yani 4 sene gastronomi okuyup hayatımda hiç pizza yemedim somon balığını ilk defa burada görüyorum diyen öğrencilerle falan karşılaşıyoruz. Bunun artık düzelmesi gerekir.” (K2)

“4 yılın karşılığı bu olmamalı, komilik olmamalı. Bilmiyorum, elinizde koca bir sıfır oluyor. Akademik olarak bir mühendislik okuduğum zaman sen inşaata amele olarak başlamıyorsun. Bir imza yetkin oluyor. Ben bir gastronomi mezunu olarak nasıl bir üstünlüğüm var komiden. Sıfır. Hiçbir üstünlüğüm yok hatta komi benden daha üstün. Sektör ile bağlantısı yok. Uygulama çok az. Büyük zaman kaybı. (Bütün bunlardan bir iki okulu ayrı tutuyorum)” (K7)

Katılımcılar işe alım sürecinde referans ve deneyimin öne çıkmasının iş bulma sürecini olumsuz etkilediğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K11 ve K32 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Yani daha çok öğrenciler ne yazık ki iş ararlarken tecrübesizlik sıkıntısıyla karşılaşıyorlar, çalışacakları kurumlar, işe başvurdukları formlar onlardan tecrübe bekliyorlar. Ancak öğrencilerin tecrübesi çok az oluyor. İyi bir staj yaptılarsa, network sağladılarsa belki oradan ilerleyebiliyorlar. Ancak iyi bir yerde de staj yapmadılarsa öğrenci başvurduğu yerde olumsuz dönüş alabiliyor. Yani en kötü bir şey işe başvurdukları zaman tecrübesizlikleri.” (K11)

“İşverenler ya da ustaları kendilerinden çok şey bekliyor. Deneyim istenmesi. Az maaş verilmesi. Referans istenmesi.” (K32)

Şikâyet edilen konular kodunda katılımcılar sezon sonrası işsiz kalmak ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar sezonluk işler ve sezon sonrasında işsiz kaldıklarını dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K4 ve K11 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Sezondan sonra işsiz kalması, büyük şehirlere gelecek olması. Düşük maaş ve çok iş beklentisi de olumsuz olarak değerlendirilebilir.” (K4)

“Bunun dışında sezonluk işler. Sezon bitince şehir değiştirmek zorunda olmaları.” (K11)

Çizelge11. Katılımcılara Göre GSM Mezunlarının İstihdamı

Kod Sistemi	GSM Mezunu Çalışanlar	Akademisyenler	Yiyecek-İçecek Endüstrisi Temsilcileri
▼ GSM Mezunlarının İstihdamı			
▼ Sektörden Ayrılma Nedenleri			
Çalışma Şartları	●	●	●
Meslek Tercihinden Pişmanlık	●	●	●
İş Tanımının Olmaması	●	●	●
Eğitimin Yetersiz Kalması	●	●	●
İşsiz Kalmak	●	●	●
Yasal Haklarını Alamamak	●	●	●
▼ Çalışma Deneyimleri			
▼ Memnun Olunan Konular			
İş İmkanları	●	●	●
Kendini Geliştirme İmkânı	●	●	●
Saygı Görmek	●	●	●
Eğlenceli Bir İş	●	●	●
▼ Şikâyet Edilen Konular			
Kötü Çalışma Şartları	●	●	●
Akademi-Sektör Uyumsuzluğu	●	●	●
Az Maaş Çok İş Politikası	●	●	●
Yetersiz Eğitim Almak	●	●	●
Değer Görememek	●	●	●
Tecrübenin Öne Çıkması	●	●	●
Sezon Sonrası İşsiz Kalmak	●	●	●

Çizelge 11’de GMS mezunların istihdamı teması katılımcılara göre incelenmiştir. Buna göre katılımcılar mezunların sektörden ayrılma nedenleri olan çalışma şartları, meslek tercihinde pişmanlık, iş tanımının olmaması gibi kodlarda yoğunlaşırken aynı zamanda akademisyen katılımcıların eğitimin yetersiz kalması kodu üzerinde çok fazla yoğunlaşması oldukça dikkat çekicidir. Buna paralel olarak şikâyet edilen konuların başında gelen yetersiz eğitim almak kodunda akademisyen ve mezun yoğunluğu göze çarpmaktadır. Sektör temsilcileri sektörde ayrılma sebeplerinden meslek tercihinde yaşanan pişmanlık kodu üzerinde daha fazla yoğunlaşmışlardır.

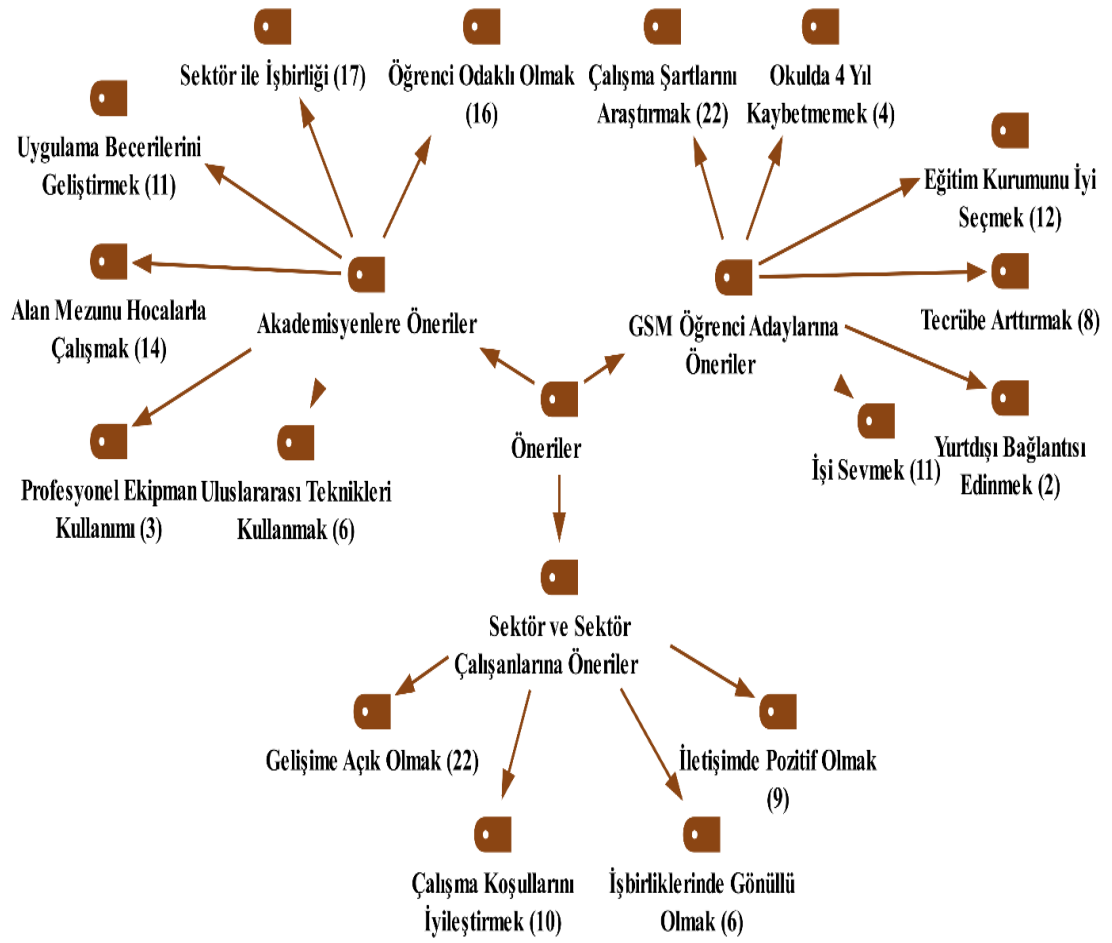
Çizelge 12. GMS Mezunlarının İstihdamı Temasının Ayrıntıları

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI MEZUNLARININ İSTİHDAMI					
Çalışma Deneyimleri				Sektörden Ayrılma Nedenleri	
Şikâyet Edilen Konular		Memnun Olunan Konular			
Sektör ile ilişkili	+Kötü çalışma şartları +Az maaş çok iş +Değer görmemek +Sezon sonu işsizlik +Tecrübenin öne çıkması	Akademi/ Sektör	+Eğlenceli iş +İş imkanları +Kendini geliştirme imkanı +Saygı görmek	Sektör ile ilişkili	+Çalışma şartları +İş tanımının olmaması +İşsiz kalmak +Yasal haklarını alamamak
Akademi ile ilişkili	+Yetersiz eğitim almak			Akademi ile ilişkili	+Eğitimin yetersiz kalması
Akademi/ Sektör	+Akademi sektör uyumsuzluğu			Kişisel Nedenler	+Meslek tercihinde yaşanan pişmanlık

Çizelge 12’de görüldüğü üzere gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının istihdamı temasını oluşturan kategoriler ayrıntıları ile verilmiştir. Buna göre çalışma deneyimleri kategorisinin kodları sektör ile ilişkili, akademi ile ilişkili ve sektör/akademi başlıkları altında toplanmıştır. Sektörden ayrılma nedenleri kategorisinin kodları ise sektör ile ilişkili, akademi ile ilişkili ve kişisel nedenler başlıkları altında toplanmıştır.

4.2.4. Öneriler Teması

Araştırma kapsamında ele alınan temalardan biri olan öneriler teması toplam 3 kategoriden meydana gelmektedir. Bunlar; akademisyenlere öneriler, gastronomi ve mutfak sanatları öğrenci adaylarına öneriler ve sektör/ sektör çalışanlarına önerilerdir.



Şekil 7. Öneriler Temasına Ait Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi

Akademisyenlere Öneriler

Akademisyenlere öneriler kategorisi 6 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; sektör ile işbirliği, öğrenci odaklı olmak, alan mezunu hocalarla çalışmak, uygulama becerilerini geliştirmek, uluslararası teknikleri kullanmak ve profesyonel ekipman kullanımıdır.

Akademisyenlere öneriler kategorisinde katılımcılar sektör ile işbirliği ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar akademisyenlerin sektörle daha fazla ilişki kurması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K4 ve K32 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Sektörle daha bütünlük içinde olmalılar. Bu arada sektör de aynı şeyi yapmalı.” (K4)

“Sektör ile daha iyi ilişkiler kursunlar. Sonuçta öğrencileriniz burada hayata başlayacak. Sektörü takip etsinler. Sektör sürekli değişiyor ve gelişiyor.”
(K32)

Akademisyenlere öneriler kategorisinde katılımcılar öğrenci odaklı olmak ile ilgili de yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar akademisyenlerin öğrencilerin sektöre geçişini kolaylaştıracak yollar inşa etmeleri gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K11 ve K27 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bireysel anlamında ise yine birbirini tekrar eden çalışmalardansa daha çok öğrencilere fayda sağlayabileceği projelere öncelik verilmesi gerektiğini düşünüyorum.” (K11)

“Çocukların bu eğitimi anlamında 4 yıllık süreci verimli geçirmelerini sağlamalılar. 4 yılın sonunda chef de partie olunur. Hatta sous chef olunur..”
(K27)

Katılımcılar alan mezunu hocaların istihdam edilmesi gerektiğini ve alan mezunu hocalar ile çalışılması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K14 ve K17 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Akademisyene göre ders açılmamalıdır.” (K14)

“Alan konusunda uzman olan akademisyenlerin istihdam edilmesi çok önemli. Farklı alanlardan gelen akademisyenlerin bölümlerde istihdamları çok yüksek, lisansüstü eğitim alan mezunlar akademide arttıkça bu sorunun da yavaş yavaş çözüleceğine inanıyorum.” (K17)

Katılımcılar akademisyenlerin ve öğrencilerin uygulama becerilerini geliştirmesi gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K23ve K29 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Çocukları biraz daha mutfağa yönlendirsinler çünkü sonuçta gastronomi bir mutfak bölümü, staj sürelerini uzatın.” (K23)

“Mutfakta neler yaptığımız konusunda biraz fikir edinmelerini öneriyorum. Evet, çok iyi bir akademik kariyer yapmış, tezler ve makaleler yazmış akademisyenler var ama bu kişiler gastronomi dersine girdiklerinde öğrencilere uygulama dersi verdiklerinde mutfakla ilgili hiçbir bilgileri olmadığı için büyük problem yaşıyoruz” (K29)

Katılımcılar akademinin uluslararası gelişmeleri takip etmeleri gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 ve K15 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Uluslararası tekniklerin, daha profesyonel ekipmanların kullanılması gerekiyor” (K10)

“Şu şekilde bence öğrenciler için biraz önce söylediğim gibi bir istek veya bir arzuyla bu mesleği icra edip kendine yeni bir şeyler katacağsak işimizi bizim de sevmemiz gerekiyor. Her geçen sene sektör yenileniyor yeni şeyler ortaya çıkıyor, teknolojik gelişmeler oluyor o yüzden bizim de kendimizi üniversitede her geçen gün geliştirmemiz gerekiyor.” (K15)

Akademisyenlere öneriler kategorisinde katılımcılar profesyonel ekipman kullanımını ile ilgili görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar bölümde profesyonel ekipman kullanması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K14 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Mutlaka her üniversitede uygulama atölyelerinde son teknoloji ürünler olmalı, tarif uygulamaktan ziyade işin bilimini de öğrencilere aktarabilmeliyiz. Ekipman yetersizliği eğitimin niteliksizleşmesine sebep oluyor. Ev mutfaklarında yapılabilen ürünler çıkarıldıktan sonra gastronomi uygulama eğitimlerinin asıl amacına ulaştığını düşünmüyorum.” (K14)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrenci Adaylarına Öneriler

Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm öğrenci adaylarına öneriler kategorisi 6 koda nmeydana gelmektedir. Bunlar; çalışma şartlarını araştırmak, eğitim kurumunu iyi seçmek, işi sevmek, tecrübe arttırmak, okulda 4 yıl kaybetmemek ve yurtdışı bağlantısı edinmektir.

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrenci adaylarına öneriler kategorisinde katılımcılar çalışma şartlarını araştırmak ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar bölüm tercihi yapmadan önce çalışma şartlarını ve mesleği araştırmaları gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K13 ve K22 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bu işin stresini ve yoğunluğunu bilmeleri gerekiyor. Gerçekten bu işi sevmeli, yemek yapmayı sevmeleri gerekiyor. Sektörün bütün zorluklarını göze alarak bölümü seçmelidir.” (K13)

“Mesleği iyice araştırıp, öyle gelmeleri, aşçı olacaklarsa gastronomi bölümü değil de özel eğitim kurumlarını tercih edip hemen sektöre atılabilirler.” (K22)

Katılımcılar öğrencilerin eğitim kurumlarını tercih etmeden önce bu kurumları araştırmaları gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K19 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Bu eğitimi nereden alacaklarını da araştırınsınlar. Çünkü biraz önce belirttik yani net olarak bir kurum ismi vermek doğru değil. Ben şunu öneriyorum fiziksel imkanları iyi olmalı, eğitimleri iyi olmalı ve bu fiziksel imkanlarıyla birlikte tedarik imkanları iyi olmalı, bir de staj imkanı varsa benim için bunları birleştiren kurum mükemmel kurum” (K19)

Katılımcılar bölümü tercih edecek öğrencilerin bu işi yapmaya istekli ve hevesli olması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K7 ve K27 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Benim önerim en başta sevmiyorlarsa gelmesinler, yapmasınlar. Çünkü sevilmeyen yapılabilecek bir iş değil bence bizim işimiz. Biraz böyle aidiyet duygusuyla çalışmak gerekiyor. Önerim sevmeyeceklerse hiç başlamasınlar, üniversitede vakit kaybetmesinler.” (K9)

“Öncelikle hedeflerini net belirlemeliler ne yapmak istiyorlar? Mutfakta mı çalışmak istiyorlar? Bırakan kişi çok bunu bilin millet niye bırakıyor. Sevecekler mi? Tedarik kısmında mı bulunmak istiyorlar? Yetiştirici mi olmak istiyorlar? Sommelier mi olmak istiyorlar? Event&organizasyon işleri de giriyor. Ne yapmak istiyorlar? Önce bunu belirlemeliler. Ve öyle seçmeliler. TV programları ile bölüm seçmesinler” (K27)

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrenci adaylarına öneriler kategorisinde katılımcılar tecrübe arttırmak ile ilgili görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar öğrencilerin eğitim hayatları boyunca deneyimlerini arttırabilecekleri işlerde çalışmalarını ve deneyim kazanmaya özen göstermeleri gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K5 ve K24 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

Kesinlikle yani önerebileceğim söyleyebileceğim haddim olmayarak söyleyebileceğim tek şey kesinlikle okula bakmadan kendilerini geliştirsinler. Yani gitsinler çorbacıda çalışsınlar, gitsinler dönercide çalışsınlar, yani okul kantininde çalışsınlar. Ama kendilerini geliştirsinler. Çalışmadan sektörün içerisine girmeden yapılan sınavlarım alınan derslerin tabii ki önemi var ama yani açık konuşmak gerekirse mesleki bilgi olmadan bu derslerin önemi yok.” (K5)

“Mutlağa bence stajlarını yapsınlar ama verimli yapsınlar sadece bitirmek için yapmasınlar. Gerçekten bir şey alarak yapsınlar ve biraz istikrar bekliyorum. İstikrarlı olmalarını öneriyorum. Çünkü yolun başında biraz zorlayıcı oluyor ama sonrasında çok keyifli bir meslek olduğunu biliyorum.” (K24)

Katılımcılar lisans eğitiminin çok uzun olmasından kaynaklı olarak orada geçirilen vakti sadece okul ile sınırlı tutmayıp aynı zamanda sektörde de aktif olmaları gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K7 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Çok uzun 4 yıl. Özel eğitim kurumlarına gidin ve hemen sektöre girin önerisinde bulunabilirim. 4 yıl okuyacaksınız sadece okul ile sınırlı kalmayın” (K7)

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrenci adaylarına öneriler kategorisinde katılımcılar yurtdışı bağlantısı edinmek ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar dış bağlantılar edinerek yurtdışında da deneyim kazanmaları gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K1ve K12 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Şunu öneriyorum herkese söylüyorum. Liseden itibaren başlayın. Diyorum ki bu bölümü okuyacaksınız lütfen yurt dışı bağlantınız olsun. Türkiye içerisinde çalışacaksınız maalesef hani biraz sıkıntı yaşıyoruz. Evet, vardır iyi işletmelerimiz ama daha çok yurt dışına yönelmelerini istiyorum açıkçası” (K1)

“Maddi olanaklarınız varsa Türkiye’de yurt dışı ile bağlantısı olan özel üniversitelerde okuyun derim. Elbette bu öğrencinin kendisinde de biter ama bugün Türkiye de belli başlı üniversiteler vardır ki Anadolu’da da gerçekten rekabet edebilecek güce donanımına sahip olduklarını söyleyebilirim.” (K12)

Sektör ve Sektör Çalışanlarına Öneriler

Sektör ve sektör çalışanlarına öneriler kategorisi4 koddan meydana gelmektedir. Bunlar; gelişime açık olmak, çalışma koşullarını iyileştirmek, iletişimde pozitif olmak ve işbirliklerine gönüllü olmaktır.

Sektör ve sektör çalışanlarına öneriler kategorisinde katılımcılar gelişime açık olmak ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar sektörün ilerleyebilmesi için sektör çalışanlarının gelişime açık olması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K6 ve K14 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Lütfen yeni gelen özellikle mezunları geliştirmeye ve onlara öğretmeye açık olmalarını istiyorum. Çünkü öğretmeye açık değiller. Sadece getir götür işlerini yaptırıyorlar. O yüzden sektör çalışanlarına da o kişilere gerçekten mezunları geliştirmeleri için yardımcı olmalarını istiyorum bu kadar.” (K6)

“Akademisyen olarak önerim, karşımızda olmak yerine yan yana yürümeyi tercih etmeleridir. Ancak bu şekilde Türkiye gastronomisini geliştirebiliriz. Her iki tarafın da birbirinden öğreneceği bilgiler elbette vardır. İki tarafın da yeniliklere ve eleştiriye açık olması gelişim için önemli.” (K14)

Sektör ve sektör çalışanlarına öneriler kategorisinde katılımcılar çalışma koşullarını iyileştirmek ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar çalışma koşullarının iyileştirilmesi gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K3 ve K16 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Sektöre önerim biraz daha iyi politikalar sergilemeleri. Sektör çalışanlarına yönelik tavsiyem her şeyi kabul etmeyip itiraz edip yani her şeye itiraz etmek değil de demek istediğim. Uygun olmayan şeylere itiraz edip elini taşın altına sokup bir şeyleri düzeltmeye çalışmaları.” (K3)

“Hala çalışma şartlarını iyileştiremedik. Çalışma saatleri olsun hala istenilen seviyede değil..” (K16)

Katılımcılar sektör çalışanlarının meslektaş iletişiminde daha ılımlı bir yaklaşıma sahip olmaları gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K9 ve K28 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Biz gastronomi mezunlarını hor görmesinler. Bizimle konuşsunlar. Biz üniversite mezunuyuz, Ne isterlerse yapıyorum. Bizi hor görmelerine gerek yok

yani. *Bizi küçümsemesinler. Devir değişiyor, artık mutfakta eğitilmişler olacak.*” (K9)

“Birbirlerine çok daha saygılı olmalılar. İletişim kurulabilmeli, kadın erkek ayrımı kalkmalı.” (K28)

Katılımcılar sektör ve sektör çalışanlarının akademi ile işbirliklerine olumlu yaklaşımları ve akademinin çıktılarından yararlanılması gerektiğini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K13 ve K17 kodlu katılımcılar şunlardan söz etmiştir:

“Sektöre önerim onların da mesela akademi ile olan ilişkilerini bir kere sıkı tutmaları gerekiyor ki böylece onların da aslında ihtiyaçlarını karşılayacak bir profil dolayısıyla sektörün gelişmesini sağlayacak bir şey olabilir. Bu iletişimin açık olması lazım hem akademi açısından hem de sektör tarafından. Tabii ki de kapılarını açık tutmaları gerekiyor. Karşılıklı böyle bir iletişimin olması gerektiğini düşünüyorum” (K13)

“İşbirlikleri konusunda daha gönüllü olmaları, üniversitelerden her alanda yararlanmaları, öğrencilerin sadece istihdamına değil işbaşı eğitimlerine de daha fazla emek harcamaları önemli.” (K17)

Çizelge 13. Katılımcılara Göre Öneriler

Kod Sistemi	GSM Mezunları Çalışanlar	Akademisyenler	Yiyecek-İçecek Endüstrisi Temsilcileri
Öneriler			
Sektör ve Sektör Çalışanlarına Öneriler			
Gelişime Açık Olmak	●	●	●
İletişimde Pozitif Olmak	●	●	●
Çalışma Koşullarını İyileştirmek	●	●	●
İşbirliklerinde Gönüllü Olmak	●	●	●
Akademisyenlere Öneriler			
Sektör ile İşbirliği	●	●	●
Öğrenci Odaklı Olmak	●	●	●
Alan Mezunları Hocalarla Çalışmak	●	●	●
Uygulama Becerilerini Geliştirmek	●	●	●
Uluslararası Teknikleri Kullanmak	●	●	●
Profesyonel Ekipman Kullanımı	●	●	●
GSM Öğrenci Adaylarına Öneriler			
Çalışma Şartlarını Araştırmak	●	●	●
Eğitim Kurumunu İyi Seçmek	●	●	●
İşi Sevmek	●	●	●
Tecrübe Arttırmak	●	●	●
Okulda 4 Yıl Kaybetmemek	●	●	●
Yurtdışı Bağlantısı Edinmek	●	●	●

Çizelge 13’de öneriler teması katılımcılara göre incelenmiş olup, yorumlanmıştır. Buna göre akademisyenlerin sektöre en yoğun önerisi gelişime açık olmak ve işbirliklerine gönüllü olmak iken, bölümü seçecek olan adaylara olan önerilerinin ise eğitim kurumunu iyi seçmek olduğu görülmektedir. Buna karşın yiyecek ve içecek endüstrisi temsilcileri akademiye öneriler konusunda sektör ile işbirliği ve uygulama becerilerini geliştirmek kodlarında yoğunlaştığı görülmekteyken, bölümü seçecek olan adaylara ise çalışma şartlarını araştırmalarını ve bu işi sevmeleri önerilmektedir. Bununla birlikte bölüm mezunlarının ise sektöre en yoğun önerisinin iletişimde pozitif olmak ve çalışma şartlarını düzeltmek iken, akademisyenlere en yoğun önerisinin sektör ile işbirliği olduğu belirlenmiştir.

Çizelge14. Öneriler Temasının Ayrıntıları

ÖNERİLER					
Akademisyenlere Öneriler		GMS Öğrenci Adaylarına Öneriler		Sektör ve Sektör Çalışanlarına Öneriler	
Sektör ile ilişkili	+Uluslararası teknik ekipman +Profesyonel ekipman +Uygulama becerilerini geliştirmek +Sektör ile işbirliği	Sektör ile ilişkili	+Çalışma şartlarını araştırmak +Tecrübe arttırmak +Yurtdışı bağlantısı	Sektör ile ilişkili	+Çalışma koşulları
Akademi ile ilişkili	+Öğrenci odaklı olmak +Alan mezunu hocalar	Akademi ile ilişkili	+Okulda 4 yıl kaybetmemek +Eğitim kurumunu iyi seçmek	Kişisel	+İşbirliklerine gönüllü olmak +İletişimde pozitifli olmak +Gelişime açık olmak
		Kişisel	+İşini sevmek		

Tablo 14’de öneriler temasını oluşturan akademisyenlere öneriler kategorisinin kodları akademi ile ilişkili ve sektör ile ilişkili başlıkları altında toplanırken, GMS öğrenci adaylarına öneriler kategorisinin kodları da sektör ile ilişkili, akademi ile ilişkili ve kişisel başlıkları altında toplanmıştır. Son olarak sektör ve sektör çalışanlarına öneriler kategorisini oluşturan kodlar da sektör ile ilişkili ve kişisel başlıkları altında toplanmıştır.



Şekil 8. Kod Bulutu

Katılımcı ifadelerinin yoğunluğa göre dağılımı Şekil 8’de kod bulutunda gösterilmektedir. Daha büyük puntolu olarak gösterilen kodlar daha yoğun olarak kullanılan ifadeleri gösterirken, daha küçük puntolu olan ifadeler, kodların daha seyrek aralılarla kullanıldığını göstermektedir. Buna göre Őekilden de anlaşılacağı üzere kötü alıŐma Şartları, az maaş çok iş politikası, staj süresinin yetersiz olması, akademi-sektör uyumsuzluğu, maliyet, yoğun uygulamalı eğitim, iş imkanları gibi kodlar daha yoğun kullanılmıŐlardır.

Katılımcılar tarafından sıkça bahsedilen kodlar Şekil 9'da gösterilmiştir. Harita, kodların arasındaki ilişkileri ve hangi kodların ne sıklıkla birlikte anıldıklarını göstermektedir. Çizgiler, daha sık kullanılan söz konusu kodların ilişkilerini yansıtmak için daha geniş gösterilmiştir. Buna göre akademi-sektör uyumsuzluğu kodundan bahseden katılımcılar; sabırsızlık, çalışma şartlarına uyum sağlayamamak, beklentilerin farklı olması, sektörün ihtiyacını karşılayamamak, gereksiz özgüven, sektörden kopuk olmak ekipman ve gıda ürünlerinin eksikliği, donanım ve altyapı yetersizliği, sektörden kopuk olmak, uygulayıcı akademisyenlerin olmaması, eğitimin yetersiz kalması, temel düzeyde karşılamak ve uygulamada geri kalmak kodlarından da bahsetmişlerdir. Konuyla ilgili K8, K18 ve K26 kodlu katılımcıların görüşleri şu şekildedir:

“Şöyle bir durum var aslında bu çocuklarda eğer müfredata bakarsak yabancı dil bilgilerinin olması lazım. Yani çünkü alıyorlar çünkü derslerini belli bir oranda mutfak tecrübesine sahip olmaları lazım. Hani diyelim ki %70 sağlaması gerekiyor. Ama aslında her şeyiyle mezunlar bunu da karşılamıyor. Üniversitede her dönem dil dersi var ama dil bilmiyoruz. Her dönem mutfak dersi var ama sektörde sıfırız. Eğitim çok yetersiz.”(K8)

“Üniversitelerin 5 ya da 6’sı hariç burada verilen derslerin çoğunun teorik olması sebebiyle sektörel anlamda gerek özellikle restoranlarda gerekse otellerde çalışanlarda veya tipik restoranlarda çalışanlar için bunlara çok fazla katkı sağladığını düşünmüyorum.” (K18)

“Okulda bu yansıtılmıyor. Okulda 300 kişilik bir servise nasıl hazırlanacağı anlatılmıyor. Ön hazırlığın, banketin, grup masalarının okulda anlatılması lazım. Kaosun anlatılması lazım. Ateş, keskin bıçak ve sıcak yağlar var. İnsanlar bunu görüp yönetebildiklerinde bu işi yapabiliyorlar. Önce kendilerine sonra mutfaktaki diğer kişilere zarar verebilirler. Örneğin kızgın yağı dökebilir, tepsiyi devirir gruba yemek verilmez. Okuldaki en büyük eksiklik insanların strese alıştırılmaması. Bunlar anlatılsa işimize daha çok yarar tabi”. (K26)

4.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Derslerinde Uygulanabilecek Aktif Öğrenme Yöntemleri

Araştırmaya katkı sağlayan her bir katılımcı ile görüşmeler yapıldıktan sonra aktif öğrenme ve aktif öğrenme yöntemleri ile ilgili kendilerine bilgi verilip bölüm derslerinde hangi öğrenme yöntemlerinin uygulanabileceği ile ilgili fikirleri alınmıştır. Katılımcıların bölüm derslerinde uygulanabilecek olan aktif öğrenme yöntemleri ile ilgili görüşleri çizelge 15’de verilmiştir.

Çizelge 15. GMS Bölüm Derslerinde Uygulanabilecek Aktif Öğrenme Yöntemleri

Aktif Öğrenme Yöntemleri	Uygulamalı Dersler	Teorik Dersler	Yönetim Dersleri	Diğer Dersler	Toplam
Probleme Dayalı Öğrenme Y.	12	15	10	5	42
Proje Temelli Öğretim Y.	15	8	12	4	39
İşbirliğine Dayalı Öğrenme Y.	28	9	4	4	45
Buluş Yoluyla Öğrenme Y.	20	6	2	-	28
Kartopu Öğrenme Yöntemi	6	7	5	4	22
Soru- Cevap Öğrenme Y.	6	12	12	10	40
Deney Öğrenme Yöntemi	25	8	1	-	34
Gösterip Yaptırma Yöntemi	28	-	-	-	28
Gezi Gözlem Yöntemi	24	20	6	5	55
İstasyon Yöntemi	25	-	-	-	25
Beyin Fırtınası Yöntemi	8	14	22	7	51
Flaş Yöntemi	5	20	13	3	41
Toplam	202	119	87	42	

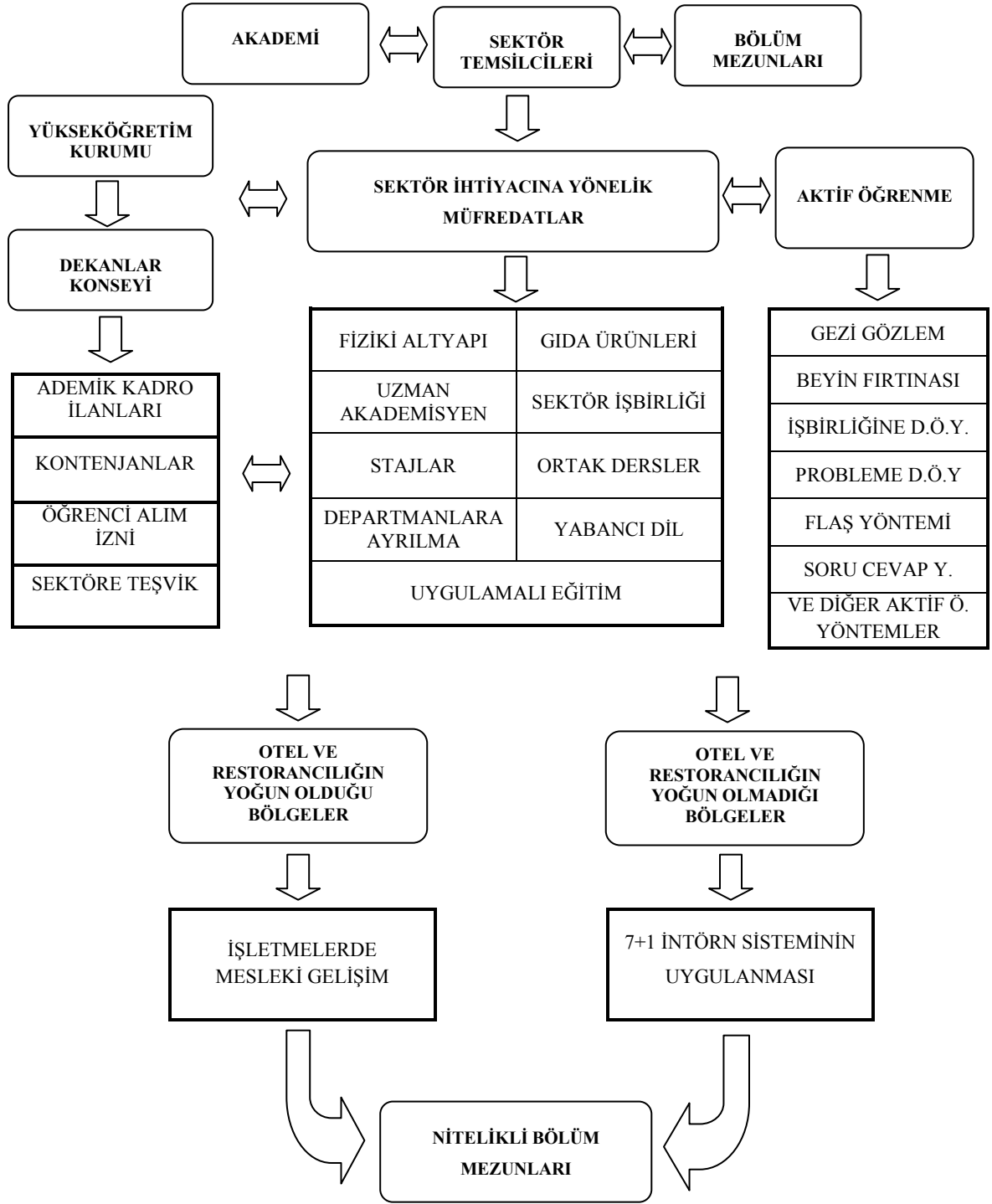
Çizelge 15’de Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademisyenleri, yiyecek ve içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan mutfak şefleri ve son olarak gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olup, yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden bölüm mezunları gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde uygulanabilecek eğitim yöntemleri hakkında görüş belirtmişlerdir. Buna göre katılımcılar büyük oranda aktif öğrenme yöntemlerinin gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında uygulanabileceği konusunda fikir birliğindedirler. Katılımcılar arasında özellikle

işbirliğine dayalı öğrenme, gösterip yaptırma, deney öğrenme yöntemi, istasyon tekniği ve gezi gözlem tekniği başta olmak üzere aktif öğrenme yöntemlerinin uygulamalı derslerde kullanılması ile ilgili yoğun görüş birliği bulunmaktadır. Katılımcılar flaş yöntemi ve gezi gözlem yönteminin teorik derslerde kullanılabilirliği ile ilgili daha yoğun görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar beyin fırtınası ve flaş yöntemi başta olmak üzere diğer bazı öğrenme yöntemlerinin de yönetim derslerinde kullanılması ile ilgili beyan etmişlerdir.

Tablo 15'den anlaşılacağı üzere araştırma katılımcıları özellikle uygulama dersleri başta olmak üzere gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında yer alan teorik dersler, yönetim dersleri ve diğer ders gruplarının birçoğunda aktif öğrenmenin kullanılabileceği ile ilgili görüş bildirmişlerdir.

4.4. Akademi ve Sektör Arasındaki Bağlantısızlıkların Çözüm Modeli

Araştırmada elde edilen bulgu, sonuç ve değerlendirmeler dikkate alınarak gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde uygulanabilecek bir model önerisi şekil 10'da sunulmuştur. Bu model önerisinde akademi ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasında mevcut ve ortaya çıkması muhtemel risklerin çözümüne odaklanılmıştır.



Şekil 10. Akademi ve Sektör Arasındaki Bağlantısızlıkların Çözümü Model Önerisi

Şekil 10'da bu tez araştırmasının bulguları doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde mevcut ve oluşabilecek olan sorunları en aza indirebilecek ve nitelikli bölüm mezunları sağlayabilecek olan bir model önerilmiştir.

Bu model önerisinde araştırma kapsamında da görüşülen bölüm akademisyenleri, sektör temsilcileri ve bölüm mezunlarının işbirliği esas olup bu işbirliği çerçevesinde öncelikli olarak sektör ihtiyaçları doğrultusunda müfredatların oluşturulması önerilmektedir. Sektör ihtiyacı doğrultusunda müfredatlar oluştururlarken aynı zamanda araştırma katılımcılarının da desteklemiş ve önermiş oldukları aktif öğrenme yöntemleri müfredata dahil edilmelidir. Geleneksel öğrenmenin aksine çağın gereksinimlerini karşılayan aktif öğrenme yöntemlerinin müfredata dahil edilmesi ile birlikte bölümdeki uygulama derslerinin ve diğer derslerin daha ilgi çekici ve eğitici olması sağlanacaktır.

Modelde bu araştırmanın ve destekleyici diğer araştırmaların bulguları doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde en çok karşılaşılan sorunların çözümü noktasında yapılması gereken hususlar sıralanmıştır. Bu hususların birçoğu model önerisinde işbirliği yapması planlanan paydaşlarca gerçekleştirilebilirken, bazılarının da yükseköğretim kurumu tarafından gerçekleşmesi gerekmektedir. Modelde fiziki altyapı gerekliliği uygulama alanları ve gerekli ekipmanların tamamlanmasının yanında uygulama yapabilmek için gerekli gıda ürünlerinin tedarik edilmesi gerekliliği de vurgulanmıştır. Araştırma bulgularından da anlaşıldığı üzere GMS bölümlerinden mezun olmuş olan alanında uzman akademisyen ve uygulamacı akademisyen noktasında yaşanan sorunların çözümü için uzman akademisyen istihdamının önemi vurgulanmıştır. Müfredatların ortak hazırlandığı sektör ile işbirliğinin bir parçası olarak dört yıllık eğitim süresinde en az iki defa kariyer günü düzenlenmesi ve her dönem workshop uygulamalarının gerçekleştirilmesinin faydalı olacağı düşünülmektedir. Okulda gerekli fiziki altyapı ve gıda ürünleri ihtiyacı giderildikten sonra yoğun uygulamalı eğitimin yapılmasının yanında akademik takviminde sektör ihtiyacı doğrultusunda oluşturulması ve stajların buna göre düzenlenmesi önerilmektedir. Bu doğrultuda her bir staj süresinin en az 90 gün olmasının yanında bir tanesi yurtiçi bir tanesi ise yurt dışı stajı olmak üzere en az 2 staj önerilmektedir. Bölümde 1. sınıfta ortak dersler aldıktan sonra 2. sınıfta pastane, sıcak mutfak, ekmekçilik, deniz ürünleri vb. departmanlara ayrılmasının uzmanlaşmayı sağlayacağı düşünülmektedir. Bölüm öğrencilerine

yurtdışı stajında zorluk yaşamamaları ve sektörde eğitimli personel olmanın hakkını verebilmeleri için yabancı dil eğitiminin sadece bir ders değil iş hayatında önemli bir gereklilik olduğu benimsetilmeli, müfredatlar da bu bilinç ile hazırlanmalı ve bölümde yabancı dil politikaları oluşturulması önerilmektedir.

Yükseköğretim kurumunun bir temsilci ile gastronomi paydaşı olup temsil edilmesi zor olabileceği düşüncesi ile kendilerine dekanlıklar konseyleri vasıtası ile ulaşılmasının daha doğru olabileceği düşünülmüştür. Dekanlar konseyi aracılığı ile ulaşılan yükseköğretim kurumu tarafından yapılması önerilenler modelde verilmektedir. Bu kapsamda gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademik ilanlarının bu alanda eğitim almış kişilere hitaben açılması, her öğrencinin uygulama yapmasına imkan tanıyacak şekilde kontenjanların belirlenmesi ve altyapısı tamamlanmayıp etkin gastronomi eğitimi verebilecek duruma gelmeyen bölümlerin öğrenci alımına izin verilmemesi modelde önerilmektedir. Bununla birlikte el becerisi gerektiren bir bölüm olması sebebi özellikle uygulama derslerine giren akademisyenlerin sektörde belli zamanlarda çalışmasının kolaylaştırılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.

Bölüm öğrencilerinin sektör ile bağlantılarının devam edebilmesi ve mezuniyet sonrası istihdamlarının daha kolay olabilmesi içinde mezuniyete yakın bazı hususların uygulanması faydalı olacaktır. Bu kapsamda otel ve restorancılığın yoğun olduğu bölgelerde işletmeler ile protokoller imzalanarak 4. sınıfta 3 gün okul 2 gün işletme sistemine geçilmesi faydalı olacaktır. Böyle bir sistem ile öğrenci mezuniyete yakın sektör ile daha sıkı bir bağ kuracağı gibi mezuniyet sonrası iş bulması ve sektörde çalışmaya devam etmesi de muhtemeldir. Bu sistemde haftanın 2 günü işletmeye giden öğrencinin ticari bir işletme tarafından notlandırılması sorun yaratabileceği için işletme ile üniversite arasında imzalanacak olan protokollerde bu husus göz önünde bulundurulmalıdır. Otel ve restorancılığın yoğun olmadığı bölgelerde haftanın belli günleri işletmelerde çalışma sisteminin uygulanmasının zor olacağı düşüncesinden dolayı 7+1 intörn yani son dönem olan 8. dönem okul yerine sektöre devam etme sisteminin uygulanması faydalı olacaktır. Bu sayede son döneminde işletmede olan ve mezun olan kişi intörn sistemi ile birlikte sektörle sıkı bir bağ kurabileceği ve iş ağını genişleterek yeni işletmelerde çalışma şansını elde ettiği gibi aynı zamanda bulunduğu işletmede personel olarak çalışmaya devam da edebilir. Bu sistemde de aynı şekilde son dönem işletmede olan öğrencinin ticari bir

işletme tarafından notlandırılması sorun yaratabileceği için işletme ile üniversite arasında imzalanacak olan protokollerde bu husus göz önünde bulundurulmalıdır.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde mevcut ve oluşabilecek olan sorunları en aza indirebilecek bu model sayesinde bölüm mezunları daha nitelikli, daha bilinçli ve sektörel motivasyonu daha yüksek bir şekilde mezun olacağı gibi aynı zamanda mezuniyet sonrası daha üst pozisyonlarda işe başlama şansını da elde etmiş olacaklardır.

Araştırma bulguları, sonuçlar ve tartışmalarından da anlaşılacağı üzere gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile sektör arasında bir takım çözülmesi gereken bağlantısızlıklar bulunmaktadır. Akademi ve sektör arasındaki bağlantısızlıkların çözümü için sunulan model önerisinin bu bağlantısızlıkları en aza indirebileceği gibi aynı zamanda ortaya çıkma riski olan problemleri de önleyeceği düşünülmektedir. Bu sayede daha nitelikli ve sektör ihtiyacı doğrultusunda verilen eğitim ile birlikte sektörde çalışmaya devam edecek olan bölüm mezunları sayısı da artacaktır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasındaki bağlantı(sızlık)ları tespit etmek ve bir model önermek amacı ile yapılmış olan araştırmanın bu bölümünde araştırmanın bulguları doğrultusunda tartışmalara ve ortaya çıkan sonuçlar kapsamında geliştirilen önerilere yer verilmiştir.

5.1. Sonuçlar

Bu araştırmanın amacı Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasındaki ilişkinin ortaya konması ve bir model önerilmesidir. Bu amaç doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olup yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam eden 10 bölüm mezunu, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm akademisyenlerinden 12 kişi ve son olarak yiyecek ve içecek endüstrisinde yönetici pozisyonunda bulunan 10 mutfak şefi ile yarı yapılandırılmış mülakat gerçekleştirilmiştir. Araştırmada her bir katılımcının katkısı ile gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında bulunan ders çeşitlerinde uygulanabilecek olan aktif eğitim yöntem ve uygulamaları belirlenerek tablo haline getirilmiş ve bölümde uygulanabilecek olan bir model önerilmiştir.

Araştırmanın ilk bulgusunda katılımcıların Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde donanım ve alt yapı yetersizliği, sektörden kopuk olması, uygulamacı akademisyenlerin olmaması, ekipman ve gıda ürünleri eksikliği, akademisyenlerin bölüm dışından olması ve bu bölümün kırsal yerlerde olmasını olumsuzluk olarak değerlendirdikleri belirlenmiştir. Bu sonuçlar Beyter, Zıvalı ve Yalçın (2019)’nın gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde karşılaşılan sorunları tespit etmeyi amaçladıkları araştırmalarında, eğitim kurumlarında gerek akademik

gerek fiziki altyapı yetersizliğinin belirlenmesi sonucu ile Sevim ve Görkem (2015)'in gastronomi ve aşçılık programlarının gıda güvenliği donanım altyapısını inceledikleri çalışmalarında, ilgili programlarda uygulama dersi verilmesi gerekmesine rağmen bazı okullarda uygulama mutfağının olmaması sonucu ile benzerdir. Yükseköğretim kurumlarının eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunları inceleyen Arıkan, Sürücü ve Arman (2018) da aynı şekilde uygulama alanı yetersizliği, ekipman ve malzeme yetersizliği, malzeme temin süreci, güvenlik, bütçe ve sınıfların kalabalık olması gibi sorunların eğitim mutfaklarında en çok karşılaşılan sorunlar olduğu konusundaki tespiti de bu araştırmanın sonuçları ile örtüşmektedir. Temizkan, Cankül ve Kızıltaş (2018), yapmış oldukları çalışmada yiyecek ve içecek eğitiminin verildiği kurumlarda akademik personelin sadece %5,4'ünün lisans mezuniyetinin yiyecek içecek ile ilgili programlar (gastronomi ve mutfak sanatları, yiyecek içecek işletmeciliği, mutfak eğitimi vb.) olduğunu belirlemişlerdir. Lisansüstü düzeyde bu oranın daha düşük olduğu görülmekle birlikte, akademik personelin çoğunun lisans ve lisansüstü mezuniyetlerinin turizm ve gıda mühendisliği alanından olması bu araştırmanın sonuçları ile örtüşmektedir. Deveci vd., (2020) Devlet üniversitelerinde bulunan GMS bölüm akademisyenlerinin eğitim durumunu ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırmanın sonuçlarına göre bölümde görev yapan akademik personelin %39,50'inin hem lisans hem yüksek lisans hemde doktora eğitimi turizm alanındadır. Aycı, (2022)'nin GMS bölümünde görev yapan akademik personelin en fazla Turizm İşletmeciliği eğitimi ve Gıda Mühendisliği alanında eğitim almış olduğu sonucu da, bu çalışmada akademisyenlerin bölüm dışından olması sonucunu desteklemektedir. Katılımcıların gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün kırsal yerlerde açılmasını olumsuzluk olarak değerlendirmesi de dikkate değer bir bulgudur. Katılımcılar Türkiye'de GMS eğitiminin olumlu yönlerine de değinerek özellikle temel düzeyde altyapı oluşturduğunu, network sağladığını, bilinçli çalışanların arttığını ve kişisel gelişime olumlu etki sağladığını belirtmişlerdir. Hu vd. (2005) yapmış oldukları çalışmada sertifikalı şefler yüksek performans göstererek (% 100) gıda etiketini okumanın gerekli olduğunu belirtmesi de bu çalışmadan elde edilen bölümlerin bilinçli eleman yetiştirmesi sonucunu desteklemektedir. Roche (2012) ise mutfak sanatlarında örgün eğitimin algılanan değerini ve endüstri başarısı ile ilişkisini Kanadalı profesyonel şefler ile incelemiştir. Bu çalışmada ise katılımcıların başlangıç seviyesi için bir aşçının sahip olması

gereken asgari örgün mutfak eğitimi seviyesinin, mutfak sanatları alanında diploma veya sertifika olmasını önermeleri bu araştırmanın özellikle temel düzeyde altyapı oluşturmak sonucunu desteklemektedir. Katılımcıların uygun ve doğru eğitim için yoğun uygulamalı eğitim başta olmak üzere sektör ile bağlantı kurmak, uzun staj süreleri, alanında uzman akademisyen, eşit eğitim imkanı ve departmanlara ayrılmak gibi öneriler sundukları belirlenmiştir. Katılımcılar aslında Türkiye’de GMS bölümlerinin olumsuzlukları ile ilgili yukarıda belirttiklerinin tam tersini mülakatın bu bölümünde belirtmişlerdir. Katılımcılar yukarıda uygulamacı akademisyenlerin olmaması, sektörden kopuk olmak ve akademisyenlerin bölüm dışından olması GMS eğitiminin olumsuzluğu olarak belirtilirken, bu bölümde ise yoğun uygulamalı eğitim, sektör ile bağlantı kurmak, uzun staj süreleri ve alanında uzman akademisyen gibi öneriler ile ilgili de yoğun görüş bildirmişlerdir. Araştırma katılımcıları mezun öğrencilerin sabırsız olması, sektör ihtiyacını karşılayamaması, beklentilerinin farklı olması, gereksiz özgüvenli olması ve çalışma şartlarına uyum sağlayamaması ile ilgili görüş belirtmişlerdir. Arslanhan ve Özdemir Yaman (2020) yapmış oldukları çalışmada mevcut teorik ve uygulamalı derslerin sektördeki ihtiyaçları karşılar nitelikte olmadığı dolayısıyla mezunların yeterli düzeyde bilgiden yoksun olarak sektöre girmeleri sonucu araştırmanın sonuçlarını desteklemektedir. Katılımcılar mezunların bu olumsuz ortak özelliklerinin yanında aynı zamanda olumlu ortak özellikleri ile ilgili de fikir beyan etmişlerdir. Nitelikli çalışanlar olmaları, istekli olmaları, temel düzeyde bilgi sahibi olmaları, disiplinli, hijyen bilgisinin olması ve özgüvenli olmaları en çok ön plana çıkan ortak olumlu özellikler olarak belirlenmiştir. Katılımcı paydaş gruplarının hepsi de mezunların hijyen konusunda bilgili oldukları ile ilgili olarak orta veya ortaya yakın düzeyde fikir belirtmişlerdir. Arslan ve Şen Demir (2020) de GMS bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilgi ve tutumları üzerine yapmış oldukları çalışmada bölüm öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeyi ve mesleği icra ederken ortaya çıkabilecek olan sağlık ve güvenlik riskleri bilgi düzeyinin orta düzeyde olduğu belirlemiştir. Bu noktada Sevim ve Görkem (2015)’in gastronomi ve aşçılık programlarının gıda güvenliği donanım altyapısını inceledikleri çalışmalarında, hem vakıf üniversitesi hem de devlet üniversitelerinde eğitim veren aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde öğrenci ve öğretim elemanları hijyenine yönelik

donanımının önemli eksiklikler içermesi de bu tez araştırmasının sonuçları ile ilişkilendirilebilecek dikkat çekici bir sonuçtur.

Araştırmaya katılan katılımcılar endüstrinin güncel sorunlarının maliyet olduğunu yoğun bir şekilde dile getirmişlerdir. Görüşülen mutfak şefleri maliyetlerin dışında en çok nitelikli personel eksikliği konusunda, mezunlar ise çalışma koşullarının problemleri hakkında görüş bildirmişlerdir. Turizmin sorunlardan etkilenmesi de akademisyen katılımcılar tarafından dillendirilen bir diğer sorun olarak ön plana çıkmaktadır. Sektörün istediği mezun profili olarak akademisyenler yoğun olarak hız/pratiklik, teorik ve hijyen bilgisi olan, deneyimli, hiyerarşiye sadık kalmaya odaklanırken, sektör temsilcileri ise daha çok mesleğini icra etmeye istekli olmaya yoğunlaşmıştır. Bölümlerde uygulanan staj başlama bitiş ve staj gün sayıları ile ilgili katılımcılar staj süresinin kısa yetersiz olması ve öğrenci sınavlarının stajı bölmesi ile ilgili yoğun görüş bildirmişlerdir. Staj ile ilgili bu sonuçlar, Beyter, Zıvalı ve Yalçın (2019)'nın gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde karşılaşılan sorunları tespit etmeyi amaçladıkları çalışmalarında ulaştıkları hemen hemen hiçbir üniversitenin sektör ihtiyacı doğrultusunda staj düzenlemesi yapmıyor olması sonucu ile örtüşmektedir. Öney (2016)'in staj döneminin sektöre göre düzenlenmemiş olması tespiti de aynı şekilde bu araştırmanın staj konusundaki sonuçları ile örtüşmektedir. Babaç ve Önçel (2018) Anadolu Üniversitesi GMS bölümü öğrencilerinin özyeterliklerine yönelik yapmış oldukları çalışmalarında ulaştıkları okuldan daha çok yaptıkları stajlarda tecrübe kazandıklarını belirtmeleri staj konusunun önemini vurgu yapan dikkate değer bir çalışmadır. Sektör ve akademi ilişkisi kategorisinde katılımcılar daha çok akademinin sektörden kopuk olduğu, sektörün bilimsel ilişkide bulunmaması, sektörün akademiye etkilemesi ve etkinliklerde bir araya gelinmesi ile ilgili yoğun görüş bildirilmiştir. Eğitimin sektöre uygunluğu ile ilgili katılımcılar eğitimin yetersiz kaldığını sadece sektör beklentisini temel düzeyde karşıladığını ve uygulamada geri kaldığını ile ilgili görüş belirttikleri belirlenmiştir. Arslanhan ve Özdemir Yaman (2020)'nin söz konusu bölüm mezunlarının GMS eğitime ilişkin memnuniyet düzeyleri ile istihdam özelliklerinin belirlenmesine yönelik yaptıkları çalışmalarında ulaştıkları meslek derslerini yürüten öğretim elemanlarının sektör hakkında bilgi ve tecrübelerinin yetersizliğinin mezunlar tarafından bir memnuniyetsizlik kaynağı olarak ifade edilmesi bu

araştırmanın sonuçları ile benzerlik taşımaktadır. Traud (2016) ise Amerika'daki mutfak eğitiminin mevcut durumunu ve yiyecek içecek endüstrisi işgücü ihtiyaçları ile olan ilişkisini ele almak amacı bir çalışma gerçekleştirmiştir. Traud, çalışmasında, mezunlara göre sınıf ortamındaki etkinliklerin gerçekçi olmaması gelişimlerini engelleyen bir sebep iken, buna ek olarak, yeni mezunlardan bazıları, eğitimcilerin kendilerine ve kuruma tam olarak yatırım yapmadıklarını belirttikleri sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca bu sonuca paralel olarak şefler ve eğitimciler bir öğrencinin günlük sınıf hayatının, restoran endüstrisinin gerçekleriyle karşılaştırıldığında gerçekleri yansıtmadığı görüşünde birleşmişlerdir. Amerika'da yapılmış olan bu çalışmanın sonuçları da bu tez sonuçlarının sektör akademi ilişkisi ile ilgili olan sonuçlarını desteklemektedir.

Sektörden ayrılma nedenleri olarak katılımcılar çalışma şartları, meslek tercihinden pişmanlık, iş tanımının olmaması, eğitimin yetersiz kalması, işsiz kalmak ve yasal haklarını alamama ifadelerinde yoğun görüş bildirmişlerdir. Meslek tercihinde yaşanan pişmanlık çıktısını Özdemir (2017)'in bu bölümlerde sektörün, öğrencilerin ve öğretim elemanının beklentilerinin değerlendirilmesi amacı ile yaptığı tez çalışmasındaki sonuçlarla da desteklemektedir. Çalışmada öğrencilerin yarısından fazlasının (%53,5) gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne kayıt öncesinde kısmen bilgi sahibi olduğunu, %32,4'ünün yeterince bilgisinin olduğu, %46,5'inin ise kayıt sonrası bölümü umduğundan daha kötü bulduğu sonucuna ulaşılmıştır. Sektörden ayrılma nedenleri arasında araştırmanın üç aktörü olan akademisyenler, mutfak şefleri ve bölüm mezunları arasında bir fikir birliği olduğu söylenebilir. Araştırma katılımcılarının tamamı sektörden ayrılma nedenleri arasında bulunan çalışma şartları, meslek tercihinde yaşanan pişmanlık, iş tanımının olmaması, işsiz kalmak ve yasal haklarını alamamak kodları üzerinde yoğun görüş bildirmiştir. Burada en dikkat çekici sonuç akademisyenlerin sektörden ayrılma nedenleri konusunda en çok eğitimin yetersiz kalması kodu üzerinde yoğun bir görüş bildirmesi iken mutfak şefleri ve mezunlar bu kodu öncelikli bir neden olarak görmemişlerdir. Şikâyet edilen konular konusunda ise katılımcılar kötü çalışma şartları, akademi-sektör uyumsuzluğu, az maaş çok iş politikası, yetersiz eğitim almak, değer görmemek, tecrübenin öne çıkması ve sezon sonrası işsiz kalmak ifadelerinde görüş belirtmişlerdir. Katılımcılar özellikle kötü çalışma şartları,

akademi-sektör uyumsuzluğu ve az maaş çok iş politikası oldukça yoğun görüş belirtmişlerdir. Bütün bu sektörden ayrılma ve şikayet edilen konuları Akoğlu vd. (2017)'nin çalışmalarında elde ettikleri sonuçlar da desteklemektedir. Akoğlu vd., GMS eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya karşı bakış açılarını inceledikleri çalışmalarında sektörde çalışma koşullarının yorucu, stresli ve sürelerinin uzun olduğu konusunda elde edilen sonuçlar mesleğin öğrencilerin gözünde oldukça ağır ve zor bir meslek olarak değerlendirildiğinin göstergesi olduğunu belirlemiştir. Arslanhan (2019) yüksek lisans tezinde ulaşmış olduğu mezunların %42.5'inin sektörde çalışmayacağı, çalışmama nedeninin ise çalışma saatlerinin uzun olması, müfredat kaynaklı problemler yaşıyor olmaları, almış oldukları teorik ve pratik gastronomi eğitimin iyi bir istihdam ve ücret için yetersiz olması bulgusuna ulaşmıştır. Bölüm mezun istihdamında memnun olunan konuların başında iş imkânları, kendini geliştirme imkânı, saygı görmek ve eğlenceli bir iş olması gelmektedir. Arslanhan ve Özdemir Yaman (2020)'da araştırmalarında bölüm mezunlarının yarısına yakınının hemen iş buluyor oluşu ve büyük çoğunluğunun ise en geç bir sene içerisinde istihdam oluşu sonucu bu araştırmada ortaya çıkan sonuçlar ile örtüşmektedir. Katılımcı grupların tamamı memnun olunan konular olarak saygı görmek ve eğlenceli bir iş ifadesi ile ilgili yoğun sayılabilecek görüş bildirmişlerdir.

Araştırma kapsamında her bir paydaş grubu kendilerinin de içinde yer aldığı paydaş grubu da dahil olmak üzere gastronomi paydaşlarına bazı önerilerde bulunmuştur. Akademisyen katılımcılar başta olmak üzere katılımcıların sektör ve sektör çalışanlarına gelişime açık olmak, iletişimde pozitif olmak, çalışma koşullarını iyileştirmek ve işbirliklerine gönüllü olmak konusunda önerilerde buldukları belirlenmiştir. Mutfak şeflerinin de çalışma koşullarının iyileştirilmesi önerisinde bulunmaları dikkate değer bir sonuçtur. Mezunlar akademisyenlere özellikle sektör ile işbirliği yapmasını önerirken, mutfak şefleri de aynı öneri de bulunuyor olup ayrıca uygulama becerilerini geliştirmelerini de önermektedir. Akademisyenler bu konuda mutfak şefleri ve bölüm mezunlarının üzerinde yoğunlaştığı konular ile ilgili yoğun görüş bildirmemiş olup, öğrenci odaklı olmak, alan mezunu hocalar ile çalışmak, uluslararası teknikleri kullanmak ve profesyonel ekipman kullanımı ile ilgili önerilerde bulunmuşlardır. Son olarak katılımcılar gastronomi ve mutfak

sanatları öğrenci adaylarına çalışma şartlarını araştırmalarını, eğitim kurumunu iyi seçmelerini, işini sevmelerini, tecrübelerini arttırmaları, okulda 4 yıl kaybetmemelerini ve yurt dışı bağlantısı sağlamaları önerilerinde bulunmuşlardır. Her bir katılımcı paydaş grubunun önerileri dikkate alındığında aralarında görüş birliği sağlanan konular olsa da farklı düşündükleri birçok konunun olduğu da belirlemiştir.

Araştırma bulgu ve sonuçlarından da anlaşılabilieceği gibi Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin olması gelişmelere yol açmıştır. Özellikle bölüm öğrenci ve mezunlarının nitelikli, özgüven sahibi, vizyonu geniş ve hijyen kurallarına dikkat eden personel olmaları saygı ile karşılanmaktadır. Fakat bulgu, sonuçlar ve diğer yazarların çalışmalarından da görüldüğu üzere gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasında bir kopukluk yaşanmaktadır. Tüm katılımcı grupları akademi ile sektör arasındaki ilişkinin kopuk olduğunu belirtmektedir. Bizzat katılımcı akademisyenlerin eğitimin yetersiz kalması, akademi-sektör uyumsuzluğu ve akademinin sektörden kopuk olması öz eleştirileri dikkate değerdir. Aynı şekilde mutfak şeflerinin de çalışanların yasal haklarını alamaması, kötü çalışma şartları ve sektörün bilimsel ilişkide bulunmaması da endüstrinin öz eleştirisidir. Bu noktada bölüm mezunlarının dile getirdiği akademinin sektörden kopuk olması, sektör ihtiyacının karşılanamaması, ekipman, gıda ürünleri eksikliği, uygulamacı akademisyenlerin olmaması, ve yetersiz eğitim almak söylemleri akademiye yapılan eleştiridir. Aynı zamanda çalışma koşullarının zor olması, sektör çalışanlarının iletişimde pozitif olmamaları, yasal hakların alınamaması, az maaş çok iş politikası da istihdam olunan sektöre yapılan eleştirilerdir.

Gastronomi bölümlerinin uygulama ağırlıklı olması, bölüm mezunlarının ise mezuniyetten sonra yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışacak olması gerçeği göz önüne alındığında gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde ve yiyecek ve içecek endüstrisinde acil çözüm bekleyen problemlerin olduğu ortadadır. Bu konuda araştırmada paydaşların birbirinden beklentisi ve birbirine önerileri dikkate değerdir. Akademi ile sektörü daha iyi mukayese edebilecek olan yeme içme endüstrisinde çalışmaya devam eden bölüm mezunlarının da görüş ve önerileri de bu noktada ayrıca dikkate değerdir. Araştırma bulgu ve sonuçlarından yola çıkarak çözüm

bekleyen problemler ve paydaş önerileri de dikkate alınarak oluşturulan model önerisinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde uygulanmasının fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

5.2. Öneriler

Tezin bu bölümünde araştırmanın bulgu ve sonuçları doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları paydaşlarına bazı önerilerde bulunulmuştur.

Çalışmanın sonuçlarından da anlaşılacağı üzere gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde özellikle altyapı, donanım, ekipman ve gıda ürünleri temin süreci ile ilgili ciddi problemler bulunmaktadır. Bu noktada gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine özellikle donanım, altyapı ve ekipmanların kurumsal bir otel ve restoran alanını yansıtacak şekilde dizayn etmeden öğrenci alımına izin verilmemesi ve bunun Yüksek Öğretim Kurumu tarafından bir kurala bağlanması gerekmektedir.

Hem oluşturulacak olan mutfak, servis ve diğer alanların yapısı hem de sınıf kontenjanları her bir öğrencilerin olabildiğince çok ve verimli uygulama yapmasına imkan verecek şekilde oluşturulması gerekmektedir.

Türkiye’de bilhassa sahil bölgelerinde yoğunluğun özellikle Mayıs ayında başladığı ve Ekim ayına kadar devam ettiği gerçeği göz önünde bulundurulduğunda ve akademik takvimin ve bölüm öğrenci staj dönem ve sürelerinin tekrar gözden geçirilmesi gerekmektedir. Bununla birlikte stajların Anadolu ve Otelcilik Turizm Meslek Liseleri’nde olduğu gibi denetim altına alınıp akademisyen hocalar tarafından yerinde kontrol edilmesi gerekmektedir.

Bölüm müfredatları oluşturulurken bölümde yer alan akademisyen uzmanlığından ziyade istihdam olunacak olan yiyecek içecek endüstrisinde karşılığı olan dersler müfredata eklenmelidir. Bunun için sektörün kalbi sayılacak başta İstanbul, Ankara, İzmir ve diğer büyükşehirler ile sahil bölgelerinde yer alan otellerin ve restoranların menülerinin analiz edilmesinden sonra müfredatın oluşturulması yerinde olacaktır.

Bölüm müfredatları oluşturulurken yiyecek içecek endüstrisinde karşılığı olan derslerin tercih edilmesinin yanında aynı zamanda bölümden mezun olacak olan

öğrencilerin istihdam olacağı otellerin ve restoranların temsilcileri de bu sürece dahil edilmesi fayda sağlayacaktır.

Birçok üniversite için bunu yapmak zor olsa da imkanı olan üniversitelerin uygulama oteli, uygulama restoranı veya kafeterya açarak nöbet sistemi ile (her hafta sınıftan belli kişiler belli departmanlarda çalışmakta) öğrencilere sektör ile iç içe eğitim verilmesi sağlanmalıdır. Bu sayede öğrenciler sektörü mezuniyetlerinden önce daha erken tanıyıp sektöre devam edip etmeyeceğine karar verecek veya mesleki deneyimleri daha iyi bir düzeyde mezun olup daha iyi pozisyonlarda işe başlayacaktır.

Her ne kadar önceki yıllarda gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunları olmadığı için bölümün açılması ve devam etmesi için turizm işletmeciliği ve gıda mühendisliği bölümü öğretim elemanları öncülük etmiş olsalar da artık gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının sayısı oldukça artmıştır. Bu sebeple bölüm ilanlarının olabildiğince gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almış kişilere hitaben açılması gerekmektedir.

Sektör temsilcileri de olmak üzere araştırmaya katılan katılımcıların önemli bir kısmı sektörün çalışma şartlarının iyi olmadığı konusunda fikir beyan etmiştir. Bu noktada işletmenin çalışanın özellikle yasal haklarını vermemesinin yanında çalışanların da haklarını bilmesi önemlidir. Başta uzun çalışma saatleri olmak üzere, mesailerin alınması, haftalık izinler, senelik izinler, tazminatlar ve diğer sosyal haklar konusunda üniversitelerin ilgili bölümlerinde eğitimler verilmelidir.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin uygulama ağırlıklı bölümler olması gerektiği açıktır. Araştırmanın sonuçlarından da anlaşılacağı üzere söz konusu bölümlerde uygulamacı akademisyen problemi bulunmaktadır. Uygulama derslerine girecek olan akademik kadrolardan akademik şartların yanında 5 veya 10 yıl belirlenen ölçütlerle sektör deneyimi aranmalıdır.

Yiyecek içecek endüstrisi sürekli gelişen ve değişen bir alandır. Değişimlerden ve gelişimlerden geri kalmamak, mesleki anlamda körelmemek ve el becerilerini geliştirmek için dileyen akademisyenler için özellikle okulun tatil olduğu dönemlerde sektörde çalışmasının önündeki engeller kaldırılmalıdır.

Araştırmanın bölüm seçiminde yaşanan pişmanlık sonucu dikkate alındığında yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya devam edecek olan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm öğrencilerine hem bölümün hem de istihdam olacakları sektörün artıları ile birlikte eksileri de tereddütsüz anlatılması yerinde olacaktır.

Özellikle kırsal yerlerde açılan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm öğrencileri sektörden uzak kaldıkları gibi aynı zamanda uygulama mutfaklarında kullanabilecekleri deniz ürünleri, özel pastacılık ürünleri, taze orman meyveleri vb. gıda ürünlerine erişmekte ciddi sorunlar yaşamaktadırlar. Sektör ile iç içe olması gereken bu bölümler olabildiğince otelciliğin ve restorancılığın yoğun olduğu yerlerde açılmalıdır.

Katılımcı görüşlerinden de anlaşıldığı üzere bölümde geleneksel öğrenmenin dışında çağdaş ve biginin analiz edilmesine imkan veren aktif öğrenme yöntemlerinin hem uygulama derslerinde hem teorik derslerde hem de diğer derslerde uygulanması yerinde olacak olup, bu sayede öğretilen bilgilerin daha ilgi çekici ve kalıcı olması sağlanacaktır.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin birçok yerde açılmış olması yeterli düzeyde gastronomi eğitiminin verilebildiği anlamına gelmemektedir. Daha nitelikli gastronomi eğitimi için yeni gastronomi bölümlerinin açılmasının aksine mevcut olan ama yeterli eğitim imkanı bulunmayan bölümlerin yeterli eğitim düzeyini yakalaması için yükseköğretim kurumu, bağlı bulunduğu üniversite ve diğer gastronomi paydaşları tarafından desteklenmesi gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Aarnio, T. ve Hämäläinen, A. (2008). Challenges in packaging waste management in the fast food industry. *Resources, Conservation and Recycling*, 52 (4), 612-621.
- Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı (2015). “VII. gastronomi eğitimi arama konferansı”, Akademik turizm eğitimi, Anatolia dergisi ve Türkiye aşçılar federasyonu, Antalya expo center, Antalya, 26 - 27 Şubat.
- Akar, F. (2006), *Buluş yoluyla öğrenmenin ilköğretim ikinci kademe matematik dersinde öğrencilerin akademik başarılarına etkisi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Adana: Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akbulut, G. (2004). Coğrafya ve aktif öğretim yöntemleri. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 6(1), 65-77.
- Akdemir, Ö. ve Memiş, A. (2008), Temel bilgisayar dersinde gösterip yaptırma ve probleme dayalı öğrenme yöntemlerinin öğrencilerin akademik başarıya etkilerinin incelenmesi. *Çağdaş Eğitim*, 349, 16-22.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 146-159.
- Albayrak, A. (2022). Evaluation of gastronomy education quality in turkey in terms of faculty members. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 1-8.
- Alım, M. ve Gül, M. (2013). Beyin fırtınası tekniğinin coğrafi kavramların öğretimi ve kalıcılığı üzerindeki rolü (Erzurum örneği). *Doğu Coğrafya Dergisi*, 18(30), 357-368.
- Allen, G. (2003). *Education about food. in the encyclopaedia of food and culture*, New York: Encyclopaedia of Food and Culture.
- Arastaman, G., Öztürk Fidan, İ. ve Fidan, T. (2018). Nitel araştırmada geçerlik ve güvenilirlik: Kuramsal bir inceleme. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(1), 37-75.
- Arıkan, E. (2019). *Türkiye’de aktif öğrenme temalı 2013-2018 yılları arasında yapılan çalışmaların incelenmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Arıkan, E., Altunöz Sürücü, Ö. ve Arman, A. (2018). Yükseköğretim kurumlarındaki eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2), 592-601.
- Arslan, E. (2022). Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 51, 395-407.
- Arslan, R. ve Demir Şen, Ş. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilgi ve tutumları üzerine bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 25(4), 539-556.

- Arslanhan, Y. ve Özdemir Yaman, Z. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının eğitime ilişkin memnuniyet düzeyleri ile istihdam özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2013-2028.
- Arslanhan, Y. (2019). *Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektördeki durumu ve almış oldukları eğitimden memnuniyet düzeyleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Bolu: Bolu İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Atayeter, Y. ve Tozkoparan, U. (2014). Sosyal bilgiler öğretmenleri ve 6. sınıf öğrencilerinin sosyal bilgiler dersinde gezi gözlem yönteminin uygulanmasına yönelik görüşleri. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi. Eğitim Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(5), 1-21.
- Aycı, E. (2022). *Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ve bu bölümlerde görev yapan akademik personelin analizi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aydede, M. N., (2009), *Aktif öğrenme uygulamalarının öğrencilerin kendi kendine öğrenme ve eleştirel düşünme becerileri ile öz yeterlilik inançlarına ve erişimlerine etkisi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Aytaç, A. (2014). Sosyal bilgiler öğretmen adaylarının eğitimlerinde gezi-gözlem metodunun yeri ve önemi. *Hasan Ali Yücel Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11(1), 55-69.
- Babaç, E. ve Önçel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin özyeterliliklerine yönelik nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 282-298.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Batdı, V. ve Semerci, Ç. (2012). Derslerde istasyon tekniği uygulamasının yansıtıcı sorgulaması. *Bartın Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1(1), 190-203.
- Bayona-Saez, C., Cruz-Cázares, C., García-Marco, T. ve Sánchez García, M. (2017). Open innovation in the food and beverage industry. *Management Decision*, 55(3), 1-30.
- Bell, S. (2010). Project-based learning for the 21st century: Skills for the future. *The Clearing House*, 83 (2), 39-43.
- Beyaz, F. S. (2018). *Yiyecek içecek endüstrisinin finansal performansının analizi: uluslararası bir karşılaştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Beyter, N., Zıvalı, E. ve Yalçın, E. (2019). Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (19-21 Eylül 2019)*, 538-544.
- Bozpolat, E. ve Arslan, A. (2018). Türkçe öğretiminde istasyon tekniği kullanımına ilişkin nitel bir çalışma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(39), 55-97.

- Brown, J. N. (2005). A brief history of culinary arts education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.
- Brown, J. N., Mao, Z. E. and Chesser, J. W. (2013). A comparison of learning outcomes in culinary education: Recorded video vs. live demonstration. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 25(3), 103-109.
- Bucak, T.(2012). *Yiyecek-içecek işletmelerinde iso 22000 gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanabilirliği: İzmir ili örneği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Büyükikiz, A. (2021). *Türkçe öğretmenlerinin aktif öğrenmeye ilişkin farkındalıkları ve derslerde aktif öğrenmeye uygulama durumları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2019). *Eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri*. 26. Baskı. Ankara: Pegem Akademi.
- Chen, X. ve Voigt, T. (2020). implementation of the manufacturing execution system in the food and beverage industry. *Journal of Food Engineering*, 278, 109932.
- Creswell, J. W. (2020). *Nitel araştırma yöntemleri beş yaklaşıma göre araştırma ve araştırma deseni* (Çev: M. Bütün ve S.B. Demir) Ankara: Siyasal Yayın Dağıtım, 5. Baskı.
- Çavuşoğlu, F. (2021). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin akademik motivasyonlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 5(2), 136-150.
- Çelik, S., Şenocak, E., Bayrakçeken, S., Taşkesenligil, Y. ve Doymuş, K., (2005), Aktif öğrenme stratejileri üzerine bir derleme çalışması. *Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11, 155-185.
- Çetin, T., Kuş, Z. ve Karatekin, K. (2010). Sınıf ve sosyal bilgiler öğretmenlerinin gezi-gözlem yöntemine ilişkin görüşleri. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 158-180.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P. and Pantelidis, I. (2018). *Food and beverage management*. New York: Routledge.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: karşılaştırılmalı bir uygulama*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Demirci, B., Sarıkaya, G. S. ve Erol, E. (2020). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 3311-3324.
- 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.
- Deveci, B., Deveci, B., Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü akademik personelinin eğitim profili: devlet

üniversiteleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 2506-2526.

- Doğdubay, M. (2016). Hızlı-rahat (fast-casual) restoranlar. O.N. Özdoğan (Editör), *Yiyecek içecek endüstrisinde trendler kavramlar yaklaşımlar başarı hikayeleri* içinde (s. 101-110). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dolmaz, M. (2012). *İlköğretim sosyal bilgiler dersi tarih konularının öğretiminde aktif öğrenme modelleri, öğrenci ve öğretmen görüşleri doğrultusunda değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Niğde: Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Duman, B. (2018). Öğretmen adaylarının istasyon tekniği ve istasyon tekniği kapsamında öğretmen öğrenci kavramlarına ilişkin metaforik algıları. 26. *Uluslararası Eğitim Bilimleri Kongresi*, 13(4),499-518.
- Ekiz, D. (2017). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Anı Yayıncılık
- Erdek, F. (2011). *Yiyecek-içecek işletmelerinin pazarlama faaliyetlerinde yöresel mutfağın kullanımı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Tekirdağ: Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Erdem, M. ve Akkoyunlu, B. (2002). İlköğretim sosyal bilgiler dersi kapsamında beşinci sınıf öğrencileriyle yürütülen ekiple proje tabanlı, öğrenme üzerine bir çalışma. *İlköğretim-Online*, 1(1), 2-11.
- Patton, M. Q. (2018). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri*. (Çev: M. Bütün ve S.B. Demir). Ankara: Pegem Akademi.
- Fooladi, E., Hopia, A., Lasa, D. ve Arbolea, J. C. (2019). Chefs and researchers: culinary practitioners' views on interaction between gastronomy and sciences. *International journal of gastronomy and food science*, 15, 6-14.
- Fusch, P. I. and Ness, L. R. (2015). Are we there yet? Data saturation in qualitative research. *The Qualitative Repor*, 20(9), 1408-1416.
- Garipağaoğlu, N. (2001). Gezi-gözlem metodunun coğrafya eğitimi ve öğretimindeki yeri. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 2(3), 13-30.
- Gillies, R. M. (2004). The effects of communication training on teachers' and students' verbal behaviours during cooperative learning. *International Journal of Educational Research*, 41(3), 257-279.
- Girgin, G. K. ve Demir, Ö. (2023). Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine genel bir bakış. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*. 6(1), 266 275.
- Glesne, C. (2020). *Nitel araştırmaya giriş* (6. Baskı). (Çev: A. Ersoy ve P. Yalçınoğlu). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı? Acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.

- Harr, L. K. K. (2008). *Service dimensions of service quality impacting customer satisfaction of fine dining restaurants in Singapore*. Unpublished Master Dissertation. University of Nevada Las Vegas.
- Hertzman, J. L. and Stefanelli, J. M. (2008). Developing quality indicators for associate degree culinary arts programs: A survey of educators and industry chefs. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 9(2), 135-158.
- Hmelo-Silver, C. E. (2004). Problem-based learning: What and how do students learn?. *Educational Psychology Review*, 16(3), 235-266.
- Hu, S. M., Leong, J. K., Wei, C. I. and Yeh, J. M. (2005). The impacts of culinary training on healthful food preparation. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 4(2), 83-97.
- Isaksen, S.G. ve Gaulin J.P. (2005). A reexamination of brainstorming research: implications for research and practice. *Gifted Child Quarterly*, 49(4), 315-329.
- Jang, S., Liu, Y. ve Namkung, Y. (2011). Effects of authentic atmosoherics in ethnic restaurants: investigating chinese restaurants, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 23 (5), 662-680.
- Karadeniz, E. ve Beyaz, F. S. (2018). Yiyecek içecek endüstrisinin finansal performansının analizi: Türkiye ve Avrupa ülkeleri karşılaştırması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 639-656.
- Karakuş, U. (2007). Deney yöntemi ve coğrafya öğretiminde kullanılması. *Ahi evranüiversitesi. Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi (KEFAD)*, 8(1), 1-19.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Karlı, N. (2016). *Buluş yoluyla öğrenme yaklaşımını esas alan matematik öğretiminin 8. sınıf öğrencilerinin akıl yürütme ve ilişkilendirme becerilerine etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Başkent Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kaya, D. (2016). *Yiyecek içecek sektöründe ilişkiyel pazarlama taktiklerinin müşteri sadakati üzerine etkisi: Ankara'daki üniversite restoranları üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kazoğlu, İ. H.ve Şahin, B. (2021). Turizm eğitiminde aktif öğrenme ve web tabanlı uzaktan eğitim: müfredatlar üzerine bir inceleme. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 5(1), 53-68.
- Keleş, B. N. (2011). *İlköğretim 6. sınıf din kültürü ve ahlak bilgisi ünitelerinin bazı aktif öğrenme yöntemlerine göre işleme imkanları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi. Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kılıçalp, M. (2019). *Yiyecek içecek endüstrisinde satış arttırma çabaları kapsamında çevrimiçi paket servis portallarının kullanımı*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Kılınç, O. (2011). *Restoran işletmelerinde hizmet garantisi uygulamaları ve müşteri tercihlerine etkileri*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kim, J. H., Youn, H. ve Rao, Y. (2017). Customer response to food-related attributes in ethnic restaurants, *International Journal of Hospitality Management*, 61, 129-139.
- Kiras, B. ve Akçay, B. B. (2016). Yedinci sınıf vücudumuzda sistemler ünitesinin öğretiminde aktif öğrenme yöntemi uygulamalarının öğrencilerin bilimsel yaratıcılığına etkisi. *International Journal of Active Learning*, 1(2), 1-20.
- Kivela, J. ve Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal Of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Koca, C. (2017). Spor bilimlerinde nitel araştırma yaklaşımı. *Spor Bilimleri Dergisi*, 28 (1), 30-48.
- Koçbek, A. D. (2005). *Yiyecek-içecek sektöründe hizmet kalitesi ve müşteri memnuyeti: etnik restoranlara yönelik bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kurnaz, Z. (2016). *Türkiye’de siyasal korku ve akademik hayatın inşası*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü.
- Kuş, Z. ve Karatekin, K. (2009). İş birliğine dayalı öğrenmenin sosyal bilgiler dersinde akademik başarı üzerine etkisi. *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 22(2), 589-604.
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel araştırma: desen ve uygulama için bir rehber*. (Çev: Ed. S. Turan). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Milli Eğitim Bakanlığı Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı (2017). *Müfredatta yenileme ve değişiklik çalışmalarımız üzerine*. Ankara.
- Mücevher, M. H. (2020). Anlatı ve hayat hikâyesi araştırmaları. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 25(3), 277-295.
- Müldür, M. ve Çevik, A., (2014), Türkçe eğitiminde aktif öğrenme etkinliklerinden yararlanma. *International Journal of Language Academy*, 2(4), 504-528.
- Müller, K. F., VanLeeuwen, D., Mandabach, K. and Harrington, R. J. (2009). The effectiveness of culinary curricula: a case study. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(2), 167-178.
- Okumuş, B. (2021). A meta-analysis of evolution of gastronomy and culinary education research published in top-tier culinary, hospitality, and tourism journals. *Journal of Foodservice Business Research*, 24(1), 101-120.
- Onat Kocabıyık, O. (2016). Olgubilim ve gömülü kuram: Bazı özellikler açısından karşılaştırma. *Trakya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 6(1), 55-66.
- Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı (ÖSYM) (2021). *Yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzu, tablo 4*. <https://www.osym.gov.tr/>

- TR,21247/2021-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html(Erişim Tarihi: 08.10.2022).
- Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı (ÖSYM) (2022). *Yükseköğretim ile ilgili genel bilgiler, Tanımlar*. <https://www.osym.gov.tr/TR,1371/tanimlar.html>, (Erişim Tarihi: 02.10.2022).
- Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı (ÖSYM) (2022). *Yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzu, tablo 4*. <https://www.osym.gov.tr/TR,23885/2022-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>(Erişim Tarihi: 08.10.2022).
- Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı (ÖSYM) (2022). *Yükseköğretim İle ilgili genel bilgiler, Tanımlar*. <https://www.osym.gov.tr/TR,1371/tanimlar.html>, (Erişim Tarihi: 02.10.2022).
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-202.
- Özata, E.(2017). *Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin ders programı algılarının akademik başarıları üzerinde etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdemir, N., Ak, S. ve Önçel, S. (2019). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin belirlenmesi. *The Journal of International Social Research*,12(67), 947-956.
- Özdemir, Z. (2017). *Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarından sektör, öğrenci ve öğretim elemanı beklentilerinin değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Özer, M. A. (2005). Etkin öğrenmede yeni arayışlar: işbirliğine dayalı öğrenme ve buluş yoluyla öğrenme. *Marife Turkish Journal Of Religious Studies*, 35, 105-131.
- Özkan, Y. Ö. ve Güvendir, M. A. (2013). Öğrencilerin ölçme ve değerlendirme dersinin sunulmasında tercih ettikleri öğretim yöntemleri. *Journal of Measurement and Evaluation in Education and Psychology*, 4(1), 1-14.
- Özkaya, E. (2015). *Havalimanında hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinde fiyatın misafir memnuniyetine etkisi (İstanbul Atatürk Havalimanı iç hatlar terminali örneği)*.Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özkök G. (2017). Mutfak şeflerinin gastronomi ile ilgili görüşleri: nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 182-193.
- Özkul E. ve Özer E. Z. (2019). Yiyecek içecek endüstrisi. S.P. Temizkan ve D. Cangül, (Editörler), *Menü Yönetimi* içinde (s. 17- 42). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Prince, M. (2004). Does active learning work? A review of the research. *Journal of Engineering Education*,93(3). 223-231.
- Rivera, M., Dipietro, R. B., Murphy, K. S. and Muller, C. C. (2008) Multi-unit managers: training needs and competencies for casual dining restaurants.

Interbational Journal of Contemporary Hospitality Management, 20 (6), 616-630.

- Roche, C. P. (2012). *Canadian professional chefs' perceived value of formal culinary education and its relationship with industry success*. Unpublished Doctoral Dissertation. Florida Atlantic University.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management*, 23(1), 15-24.
- Saracaloğlu, A. S., Özyılmaz Akamca, G. ve Yeşildere, S. (2006). İlköğretimde proje tabanlı öğrenmenin yeri. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 4(3), 241-160.
- Sarioğlan, M. (2014). A Theoretical research on the constraints of development of gastronomy education in Turkey. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 116, 260-264.
- Sarioğlan, M. ve Cevizkaya, G. (2015). Applicability of cooperative learning model in gastronomy education. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2), 72-75.
- Sarioğlan, M. (2013). Industrial provision of practice skills of students training gastronomy education (case of Turkey). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications, Online Submission*, 4(4), 216-220.
- Savarin, J. A. B. (2018). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler*. (Çev: H. Bucak). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Schott, C. ve Sutherland, K. A. (2009), Engaging tourism students through multimedia teaching and active learning. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 8(4), 351-371.
- Semint, S. ve Özbay, G. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam yapısına ilişkin bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 2060-2075.
- Sevim, B. ve Görkem, O. (2015). Gastronomi ve aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7(1), 59-67.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitimin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sökmen, A. (2014). *Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi ve işletmeciliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sönmez, R. (2008). *4 ve 5 yıldızlı konaklama işletmelerinde banket (ziyafet) hizmetleri yönetimi (Ankara ilinde bir uygulama)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şener, S., Bahçeci, V., Doğru, H., Sel, Z. G., Ertaş, M., Songür, S., ve Tütüncü, Ö. (2017). Turizm alanındaki nitel araştırmaların güvenilirlik ve geçerlik ölçütleri kapsamında değerlendirilmesi. *Anatolia: Turizm araştırmaları dergisi*, 28(1), 7-26.

- Tanyaş, B. (2014). Nitel araştırma yöntemlerine giriş: Genel ilkeler ve psikolojideki uygulamaları. *Eleştirel Psikoloji Bülteni*, 5(1), 25-38.
- Taşdağıtıcı, E. (2016). *Yiyecek içecek işletmelerinde sınıflandırma sistemleri. ankara'daki 1. sınıf restoran işletmelerinin algısına yönelik bir uygulama*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- 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), 18-25.
- Thibodeaux, W. R. (2012). *The practical side of culinary arts education: the role of social ability and durable knowledge in culinary arts externships*. Unpublished Doctoral Dissertation. University of New Orleans. New Orleans.
- Toprak, E. (2021). Olgubilim (fenomonoloji). M. Çelebi (Editör), *Nitel Araştırma Yöntemleri* içinde (s. 32-37). Ankara: Pegem Akademi.
- Traud, M.J. (2016). *The connections between culinary education and the restaurant industry: a phenomenological investigation of educators, restaurant professionals and recent graduates views on culinary education*. Unpublished Doctoral Dissertation. Drexel University. Philadelphia.
- Tural, Ö. (2019). *Aktif öğrenme yaklaşımının öğrencilerin akademik başarılarına, derse yönelik tutumlarına ve öğrenilenlerin kalıcılığına etkisi: bir meta-analiz çalışması*.Yayınlanmamış Doktora Tezi. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Türksoy, S. S. (2015). Fast food işletmeciliği. A. Timur ve Ö. Bardakoğlu (Editör), *Turizm İşletmeciliği* içinde (s. 103-119). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünal, S. (1999), Aktif öğrenme, öğrenmeyi öğrenmek ve probleme dayalı öğrenme. *Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11, 373-378.
- Ünüvar, R. T. (2020). *Türkiye'de gastronomi eğitiminin mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Vitoux, J. (2019). *Gastronomi* (Çev: Z. Yaya). Ankara: Dost Yayınları. (Orijinal çalışma basım tarihi 2007).
- Vogel, D., Sohn, A. P. ve Gomes, K. (2021). Analysis of competencies models in culinary arts higher education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(2), 171-186.
- Wood, N.T. ve Muñoz, C.L. (2007). No rules, just right' or is it? The role of themed restaurants as cultural ambassador, *Tourism and Hospitality Research*, 7 (3/4), 242-55.
- Xiao, A., Yang, S. ve Iqbal, Q. (2018). Factors affecting purchase intentions in generation Y: An empirical evidence from fast food industry in Malaysia. *Administrative Sciences*, 9(1), 4-12.
- Yalçın, H. (2022). Bir araştırma deseni olarak fenomenoloji. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (2), 213-232.

- Yalçiner, N. (2009). *Bipolar hastalar açısından iyileşmenin taşıdığı anlam*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. İzmir: Ege Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Yaman, Y. E. (2020). *Yabancı uyruklu öğrencilerin Türkçe öğrenme nedenleri süreçte karşılaştıkları sorunlar ve Türkçe öğrenmelerinin sosyal hayatlarına yansımaları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yaman, Z. Ö. ve Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2770-2804.
- Yavuz, H. (2007), *Yiyecek- içecek işletmelerinde nitelikli işgören istihdamını etkileyen faktörler: Sakarya örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yen, C. L., Cooper, C. A. and Murrmann, S. K (2013). Exploring culinary graduates career decisions and expectations. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 12 (2), 109-125.
- Yeşilyurt, E. (2010). Öğretmen adaylarının niteliklerinin işbirliğine dayalı öğrenme yöntemine uygunluğunun değerlendirilmesi. *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, 14, 25-37.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. 10. Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, T. ve Arıbaş, K. (2018). Coğrafya öğretiminde gezi gözlem yöntemi: örnek bir rota çalışması. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 37, 16-29.
- Yiğit, S. (2018). *Etnik mutfak ürünlerinin tercihinde neofobinin etkisi (karşılaştırmalı bir uygulama)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yorgancı, E. ve Sungur, B. (2023). Yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık eğitimi alan öğrencilerin temel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi: İstanbul ili örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(1), 108-123.
- Yüksek Öğretim Kurulu, Lisans Tercih Sihirbazı (2023), <https://yokatlas.yok.gov.tr/tercih-sihirbazı-t4-tablo.php?p=s%C3%B6z>, (Erişim Tarihi: 11.02.2023).
- Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi (2020). *Birim istatistikleri*, <https://istatistik.yok.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 08.07.2021).
- Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi (2022). *Birim istatistikleri*, <https://istatistik.yok.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 08.10.2022).
- Zeynalov, N. (2021). *Yiyecek içecek işletmelerinin pazarlanmasında sosyal medyadaki tüketici yorumlarının değerlendirilmesi: İstanbul örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Zopiatis, A., Theodosiou, P. and Constanti, P. (2014). Quality and Satisfaction with culinary education: evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 26, 87-98.

http-1

Le Cordon Bleu, (2021). <https://www.cordonbleu.edu/home/en> (Erişim Tarihi: 5 Ekim 2021).

http-2

Le Cordon Bleu İstanbul, (2021). <https://lecordobleu.ozyegin.edu.tr/tr> (Erişim Tarihi: 5 Ekim 2021).

http-3

Institut Paul Bocuse (2021). <https://www.institutpaulbocuse.com/orientation-et-cursus/orientation/>(Erişim Tarihi: 5 Ekim 2021).

http-4

Culinary Institute of America, (2021). <https://www.ciachef.edu/> (Erişim Tarihi: 5 Ekim 2021).

http-5

University of Gastronomic Sciences-UNISG (2021). <https://www.unisg.it/en/> (Erişim Tarihi: 7 Ekim 2021).

EKLER

EK-1: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

1. Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin olumlu ve olumsuz (doğru/yanlış) yönlerini açıklar mısınız?
2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında en doğru ve en uygun eğitimin nasıl olması gerektiğini düşünüyorsunuz?
3. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrenci ve mezunlarında gözlemlediğiniz olumlu veya olumsuz ortak özellikler nelerdir?
4. Yiyecek ve içecek endüstrisinin güncel sorunları hakkında bilgi verebilir misiniz?
5. Yiyecek ve içecek endüstrisinin istihdam ettikleri çalışanlarında görmek istedikleri nitelikler nelerdir?
6. Türkiye’de Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde uygulanan staj günleri ile staj başlama ve bitiş tarihlerinin yiyecek ve içecek endüstrisi ihtiyacına uygunluğu hakkında ne düşünüyorsunuz?
7. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile yiyecek ve içecek endüstrisi arasındaki ilişkiyi nasıl değerlendiriyorsunuz?
8. Sizce Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında verilen teorik ve uygulama dersleri yiyecek içecek endüstrisinin ihtiyaçlarını ne düzeyde karşılıyor? Açıklar mısınız?
9. Sizce Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları mezunları ne ölçüde bölümle ilişkili alanlarda çalışmaktadır? Bölümle ilişkili alanlarda çalışmama sebepleri nelerdir?
10. Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının en çok açığa vurduğu şikâyetler ve memnuniyetler nelerdir?

ÖNERİLER

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almak isteyen adaylara önerileriniz nelerdir?

Akademisyenlere ve Akademiye yönelik önerileriniz nelerdir?

Sektöre ve sektör çalışanlarına yönelik önerileriniz nelerdir?

EK-2: Etik Kurul

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KOMİSYONU
ONAY BELGESİ

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Doktora Programı öğrencisi Özkan DEMİR'in Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN'in danışmanlığında yürüttüğü "**Gastronomi Eğitimi ve Yiyecek-İçecek Endüstrisi Arasındaki Bağlantı(sızlık)lar Paydaşlar Üzerine Araştırma ve Model Önerisi**" başlıklı çalışmalarının alan araştırmasını (Veri Toplama) yapabilmeleri için bilimsel etik kurul onay belgesi talebi komisyonumuzca değerlendirilmiş ve etik açıdan uygun bulunmuştur.
11.10.2022

Komisyon Başkanı
Prof. Dr. Mehmet NARLI

Prof. Dr. Elif ÇİMEN
Üye

Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT
Üye

Prof. Dr. Salim ÇONOĞLU
Üye

Prof. Dr. Uğur GÜRGAN
Üye

