

## Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Tarihi ve Gelişimi

*History and Development of Gastronomy Education in Türkiye*

**Rana ŞAT\* - Talha Serdar SEZEN\*\* - Murat DOĞDUBAY\*\*\***

\* (Sorumlu Yazar), Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 10440, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Balıkesir, Türkiye.

E-Posta: rana\_sat\_95@hotmail.com

ORCID: 0000-0003-0519-5524

\*\* Arş.Gör., Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 10440, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Balıkesir, Türkiye.

E-Posta: serdarsezen@balikesir.edu.tr

ORCID: 0000-0001-8639-0107

\*\*\* Prof. Dr., Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü, 10440, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye.

E-Posta: dogdubay@balikesir.edu.tr

ORCID: 0000-0001-5601-6931

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale işlem bilgileri:

Gönderilme tarihi: 19 Haziran 2023

Birinci düzeltme: 7 Ağustos 2023

İkinci düzeltme: 22 Ağustos 2023

Kabul: 23 Ağustos 2023

**Anahtar sözcükler:** *Gastronomi, Gastronomi Tarihi, Gastronomi Eğitimi, Aşçılık.*

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 19 June 2023

Resubmitted: 7 August 2023

Resubmitted: 22 August 2023

Accepted: 23 August 2023

**Key words:** *Gastronomy, Gastronomy History, Gastronomy Education, Cooking.*

### ÖZ

Günümüzde gastronomi, fizyolojik bir ihtiyacın karşılanmasına yönelik bir yeme içme eyleminin ötesinde bir anlam taşımaktadır. İnsanların sosyalleşebilmesi için seyahat deneyimi elde etmesi ve statü kazanması gibi unsurları içerisinde barındırmaktadır. Kişisel ve toplumsal önemine bağlı olarak, gastronomi ve gastronomi turizmine olan talep gün geçtikçe artmaktadır. Gastronomi ve Aşçılık alanında Türk dilinin ilk yazılı belgeleri Orhun Yazıtlarında yer almaktadır. İnsanların günümüzde sürekli olarak değişmekte olan ve gelişim gösteren ihtiyaçlarına cevap olunması için birtakım meslek grupları kaybolmuş, bazıları ise toplumsal ihtiyaçlar doğrultusunda yenilenmiştir. Popülaritesi artan meslek gruplarından olan aşçılık mesleğine ilişkin geleneksel olarak ustalık ve çıraklık eğitimi, 1960'lı yıllarda orta eğitim düzeyinde başlanmıştır. 1980'li yıllarda ön lisans düzeyinde verilen Gastronomi ve Aşçılık eğitimi 2000'li yıllardan bu yana lisans düzeyinde vermeye devam etmektedir. Bu çalışmada, 1923-2023 tarihleri arasında aşçılık, mutfak ve gastronomi alanları ile ilgili eğitim ve öğretim programlarının temel unsurlarının, eğitim kapsamının ve sunulan katkılarının incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada inceleme yaklaşımı olarak ikincil kaynakların derlenmesinden yararlanılmıştır. Araştırmanın sonucunda aşçılık ve gastronominin eğitiminin geliştirilmesine yönelik öneriler sunulmuştur.

### ABSTRACT

Today, gastronomy has a meaning beyond an act of eating and drinking to meet a physiological need. It includes elements such as obtaining travel experience and gaining status so that people can socialize. Depending on its personal and social importance, the demand for gastronomy and gastronomy tourism is increasing day by day. The first written documents of the Turkish language in the field of Gastronomy and Cookery are included in the Orkhon Inscriptions. In order to meet the constantly changing and developing needs of people today, some professional groups have disappeared, and some have been renewed in line with social needs. Traditional mastery and apprenticeship training for the culinary profession, which is one of the increasingly popular occupational groups, started to be given at the secondary education level in the 1960s. Gastronomy and Cookery education, which was given at the associate degree level in the 1980s, has continued to be given at the undergraduate level since the 2000s. In this research, it is aimed to examine the basic elements, the scope of education and the contributions of the education and training programs related to the fields of cookery, cuisine and gastronomy between 1923-2023. Compilation of secondary sources was used as a research approach in the research. As a result of the research, suggestions were presented for the development of culinary and gastronomy education.

## GİRİŞ

Besinler, insan yaşamının sürdürülebilmesi için en temel gereksinimdir. Temel gereksinimin giderilmesi için; avcılık ve toplayıcılık süreci yer-

leşik hayata geçişe katkı sağlamıştır. Bu sayede tarımsal faaliyetlerin gelişimi sağlanmıştır. İnsanların yiyecek ve içecek tedarik etmesi, hazırlaması, pişirmesi, yiyeceklerin yenilmesi için kullanılan yöntemlerin tarihi sürecin içerisinde-

de devamlı değişim gösterdiği görülmektedir. Ateşin bulunması insanlık için bir dönüm noktası olmuştur. 1923 yılında Aşçılık Risaliyesiyle (Risale-i Aş- Fezilik) birlikte aşçılığın temel kavram olarak açıklanmasına olanak tanınmıştır. Aşçılık mesleğinin dini inançlar ve sosyal hayat için önemi, aşçılık mesleğinin önemi, anlamı ve kutsallığına yer verilmiştir. 1970'lerin ortalarından itibaren ise aşçılık alanında yemek reçeteler, şeflerin uygulamaları ve yiyecekler için kullanılan teknolojiler üzerinde köklü değişimler yaşanmıştır. Bu sayede aşçılık eğitiminin sürekli değişim göstererek daha iyi olmasına özen gösterilmiştir (VanLandingham 1995). Ülkemizde turizm sektörünün hizmet alanının artması gelen ziyaretçilerin değişmekte olan ihtiyaçlarına yanıt vermek açısından büyük öneme sahiptir. Gastronomi anlayışının yeme ve içme eyleminin ilerisinde sosyal anlamı içerisinde bulundurması ve destinasyonun kültürünü yansıtan en etkili faktörlerden biri olması ziyaretçilerin tercihlerini etkilemektedir (Görkem ve Sevim 2011). Fakat halk içerisinde oluşan demografik ve ekonomik özelliklerin değişim göstermesi ziyaretçilerin isteklerinde değişiklikler oluşturmuştur (Öztürk ve Yazıcıoğlu 2002). Sürekli olarak değişim, yenilenme ve ihtiyaçlar doğrultusunda aşçılık eğitimi ve mesleki eğitim üzerinde birçok araştırma yapıldığı görülmektedir. Bütünsel olarak ders planlarının, aşçılık eğitimi temellerinin, sertifikalandırma ve diploma sürecinin değerlendirilmesiyle birlikte öğrencilerin aşçılık ile ilgili tutumlarını inceleyen araştırmalar aşçılık ve gastronomi eğitiminin geliştirilmesine katkı sunmaktadır.

Aşçılık alanında ilk eser olarak bilinen Aşçılık Risalesi'nde aşçılık mesleğini icra eden bireylerin neleri uygulaması ve neleri uygulamaması gerektiği belirtilmektedir. Mesleğe adım atan bireylerin ise adap, usul ve kaidelerini bilmemesi, uygulayamaması gerekenlerin öğrencilere aktarılmasında Aşçılık Risaliyesi eseri köprü görevi görmüştür (Harbalıoğlu ve Maas 2012).

Son yıllarda gastronomi odaklı televizyon programlarının popüleritesinin artmasıyla birlikte ünlü şeflerin yükselişe geçmiş olması kolaylıkla iş bulma imkanının ortaya çıkması öğrencilerin sıklıkla aşçılık mesleğine ilgi duymasına

sebeptir (Hertzman ve Maas 2012). Aşçılık alanı okumak isteyen öğrencilerin bu alana maddi ve manevi açıdan tatmin olmak, aşçılık mesleği ve alanında uzmanlaşmak (Harbalıoğlu ve Ünal 2014), mesleki ve kişisel gelişimlerde bulunmak (Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç 2014) gibi nedenlerle yöneldikleri dikkat çekmektedir. Kısacası, Türkiye'de son yıllarda aşçılık ve gastronomiye olan ilginin artması, bu bölümde verilen eğitimin kaliteli olması gerektiğini ortaya çıkarmaktadır (Öney 2016).

Aşçılık mesleğinin önem ve itibar kazanıyor olması sebebiyle verilmekte olan eğitimlerin, takip edilen ders planlarının yeterliliği, sertifikalandırma süreçleri, diploma yeterliliklerinin sektöre uygunluğu bu alanda eğitim veren kişilerin yetkinlikleriyle önem kazanır hale gelmiştir. Bu doğrultuda hazırlanan çalışmada, Türkiye 1923-2023 tarihleri arasında Cumhuriyetin ilanından günümüze 100 yıl içerisinde aşçılık ve gastronomi eğitimi alanında yaşanan tarihsel gelişimlerden söz edilmiştir. Türkiye ve dünya üzerinde aşçılık ve gastronomi alanındaki eğitimin durumu ve yaşanan sorunların belirlenmesi için alan yazın üzerinden bir inceleme yapılmıştır.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kavramsal çerçevede aşçılık ve gastronomi kavramına yer verilerek; aşçılık ve gastronomi tarihinden söz edilmiştir. Ayrıca aşçılık ve gastronomi eğitiminin tarihi derinlemesine incelenmiştir.

### Aşçılık ve Gastronomi Kavramı

Gastronomi terimi Fransızca "gastronomie" kelimesinin Türkçeye geçen; sağlığa faydalı olan, iyi belirlenmiş, hoş ve lezzetli mutfağı yansıtmakta olan, yemek düzenini, sistemini ifade etmektedir (TDK 2023). Etimolojik olarak ele alındığında gastronomi kelimesi; Yunanca mide anlamına gelen "gastros" ve yasa anlamında kullanılan "nomos" kelimelerinin bir arada kullanılmasıyla oluşmuştur (Kivela ve Crofts 2006). "Culinaria" kavramı ile bir ülkeye veya bölgeye yemeklerin ve bunlarının hazırlanması için kullanılan tekniklerin bütünü ifade edilmektedir" (Kivela ve Crofts 2006: 355). Santich (2004); Gastronomi kavramının yiyecek ve içecek sanatının yanı sıra

ra bireylerdeki bilgi ve becerilerin tümünü ifade eden “yaşam sanatı” olarak ifade etmektedir. Gastronomi aracılığıyla gıda ürünlerinin sahip olduğu estetik ve bilimsel özelliklerin de dikkate alınarak tarih boyunca gastronomi ve aşçılık alanında yaşanan değişim ve gelişimler düzenli olarak incelenmiştir (Eren 2007). Geleneksel mutfakta aşçı kavramı “becerikli, elinin ölçüsü iyi olan “yaptığı yemekler lezzetli olan, temizliği beğenilen kişi” şeklinde ifade edilmektedir. Aşçılar, özellikle nişan, düğün, cenaze gibi toplu geleneksel törenlerde yemek pişirmektedir. Yöresel olarak “yemek pişiren, aşganacı, keyveni” gibi adlarla anılan aşçıların genelde kadın olduğu bilinmektedir (KTB 2023). “Gastronom” kelimesi damak tadı hakkında bilgisi olan, ağzının tadına güvenen ve yemek hakkında bilgi sahibi olan kişileri ifade ettiği söylenmektedir (TDK 2023). Öney (2016) ise tarih ve kültür kavramından ayrı olarak gastronominin “iyi yemek yeme sanatı ve bilimi” olduğunu ifade etmektedir. Gastronomi günümüzde rasgele yemek yeme anlamına gelmeyip yemekle ilgili felsefi ve kültürel öğelere sahip kavramları da içerisinde barındırmaktadır. Ayrıca, Apicius’tan günümüze kadar uzanan yemek kültürü ile ilgili tüm gelişmeleri Escoffier kaydetmiş ve farklı kültürel değerlerin tanıtılması hususunda bu alana önemli katkı sağlamıştır (Eren 2007).

### Aşçılık ve Gastronomi Tarihi

Gastronomi kavramının Antik Yunan ve Antik Roma tarihi kültürüne kadar uzandığı bilinmektedir. Gastronomi kavramı ilk olarak Miltattan Önce dördüncü yüzyılda Antik Yunanlı Arcestratus tarafından Akdeniz Bölgesinde yiyecek ve şaraplar kavramı olarak tanımlanan “Gastronomia” isimli kitapta bahsedilmiştir. Yunanca kökenli olan gastronomi kelimesi 15 asır boyunca kullanılmıştır. Sonraları gastronomi kelimesi 1801 yılı içerisinde Fransız şair Joseph Berchoux’un yazdığı “Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table” (Gastronomi, Tarladan Sofraya İnsan) isimli kitabında şiirleriyle alan yazına katkı vermiş, 1803’te ise Crose Magnan, Gastronomie a Paris (Paris’te Gastronomi) kitabını hazırlamıştır (Gastronomique 2005; Santich 2004; Zopitas 2016). 1804 yılına gelindi-

ğinde gastronomi gazetelerinin yayımcısı olan Alexandra Grimod de la Reyniere “Almanachs des Gourmands” rehber kitaplarının ilk baskısını yayımlayarak, Parislilere ne zaman ne yenilmesi gerektiğini, nasıl hazırlanması gerektiği hakkında tavsiyelerde bulunmuştur. Ancak gastronomi terimi 1808 yılında Manuel des Amphitryons isimli kitapta ilk kez kullanılmıştır. 1814’te ise İngiltere’de yayımlanmakta olan “The School For Good Living (İyi Yaşam Okulu)” isimli kitapta, “Yemeğe İlişkin Kurallar” açıklanmış (Santich 2004), daha sonra 1825’de Fransız J.A. Brillat Savarin “La Physiologie Dugou” adlı ünlü eseri ile gastronomiyi zenginleştiren detaylara yer vermiştir (Savarin 1825).

Tarih uzmanı Felipe Fernandes Armestro gastronomi ve aşçılık gelişimini sekiz aşamada açıklamıştır (Gürsoy 2013): İnsanların öncelikli olarak yiyecekleri pişirmeyi keşfettiğini ve fizyolojik ihtiyaçlarını bu sayede karşıladığını ifade etmiştir. Sonrasında insanların yemek yemeği karınlarını doyurma amacıyla değil hoş vakit geçirilmesi ve sosyalleşmek amacıyla kullandıklarını belirtmiştir. Sofralarını süslemekte olan hayvanlarını evcilleştirdiklerini ifade etmiştir. Et dışında kalan gıdaların üretiminin, tarımın başlamasına öncü olduğunu vurgulamaktadır. Tarih boyunca insanların hayatta kalabilmeleri adına gerekli en önemli ihtiyacın beslenme gereksinimi olması sebebiyle yiyecek ve içecek ürünleriyle her zaman iç içe olunmuştur. Yiyeceklerin ve içeceklerin geleneksel coğrafi konumları, tarihsel gelişim süreçleri, sahip oldukları yemek çeşitlerini ve bu yemeklerin hazırlanması süreci, sunum ile mutfak kültürlerinin şekillendiği görülmektedir (Yarış ve Durlu Özkaya 2015). Felipe Fernandes Armestro ayrıca, yemeğin bireyler için sosyal farklılaşmada kullanılan bir araç durumunda olduğunu ve yiyeceklerin uzak bölgelere taşınmasıyla bu bölgelerde kültürel etkileşim meydana geldiğini de ifade etmiştir. Yazar, son aşamada ise günümüzde yemek anlayışını temsil eden mutfağın endüstrileşmesi üzerinde durmuştur.

### Mesleki ve Teknik Eğitim Programı

Günümüzde bilginin gelişim göstermesiyle birlikte turizm alanında çalışan kişilerden beklenen nitelikler değişmiştir. Bu bağlamda bilgi sa-

hibi, becerikli ve yeni gelişmelere hızlıca ayak uyduran insan kaynakları gücü, ülke ekonomisinin verimliliğini sağlamak açısından önemli bir ihtiyaç durumuna gelmektedir. İhtiyacın karşılanması için modüler program yaklaşımıyla birlikte değişimlere çabuk ayak uydurabilen pratik düşünen bireyler sektör aracılığıyla sağlanabilmektedir (Fer 2000). Mesleki eğitimde; belirli bir programa dayalı eğitim, bireysel eğitim programı, bilgisayarlı sisteme uygun eğitim, uygulamalı ve uygulama yeterliliği olan eğitimle birlikte genellikle öğrenci merkezli olarak ilerlendiği görülmektedir (Özkan 2005). Aşçılık ve gastronomi alanının beceri ve yeteneğe dayalı olmasına bağlı olarak öncelikli olarak öğrencilerin mutfak bilgisinin değerlendirilmesi ve eksiklerinin giderilmesi gerektiği ön görülmektedir.

## TÜRKİYE'DE ÖRGÜN AŞÇILIK VE GASTRONOMİ EĞİTİMİ

Ülkemizde teknik ve mesleki eğitimin başlangıcı olarak bilinen süreç Türklerin Anadolu'ya göç etmesiyle başlamıştır. Bu süreç içerisinde Ahilik Teşkilatı, mesleki ve teknik anlamda eğitim sürdüren ilk eğitim kurumu olarak karşımıza çıkmaktadır (Kılınç 2012). Osmanlı döneminde gastronomi ve aşçılık eğitiminin başlangıcı Batılı düzeyde eğitim veren okulların açılmasıyla başlamıştır. Fakat Selçukluların Ahilik Teşkilatına devretmesiyle aşçılık eğitimi verilmeye devam edilmiştir. Osmanlı dönemi zamanında ise Lonca ve Gedik Teşkilatının usta ve çırak ilişkisine dayanarak aşçılık eğitimine devam edilmiştir (MEB 2023).

Mesleki ve teknik eğitim 1860 yılından sonra çeşitli sanat ve mesleki eğitim programlarında vermeye başlanmıştır. Cumhuriyetin ilan edilmesiyle mesleki ve teknik eğitim devlet politikası haline getirilmiştir. 1927 yılında mesleki ve teknik eğitim Millî Eğitim Bakanlığında görev alan personele hizmet eğitimi altında verilmiştir (MEB 2023). 1927 yılında mesleki ve teknik eğitim Millî Eğitim Bakanlığı'nun görev ve hizmetleri altında yerini almıştır (MEB 2023). 20.yy. ortalarına dek sürekliliği devam eden mutfak ve gastronomi eğitimi 1957 yılında Turizm Bakanlığının kurulmasıyla beraber büyük şehirlerde

meslek odaları ve belediyeler tarafından düzenlenmekte olan kurslarla birlikte faaliyete geçmiştir. 1960'lı yıllarında açılmış olan Ankara Turizm ve Otelcilik Okulu ilk olarak ortaöğretim kapsamında aşçılık eğitimi vermeye başlamıştır. 1985 yılında Bolu'nun Mengen İlçesinde Bolu Mengen Aşçılık Meslek lisesi ilk aşçıbaşı yetiştiren eğitim olarak görülmektedir (Görkem ve Sevim 2016; Şengün 2017).

### Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Meslek Yüksekokullarında iki yıllık ön lisans düzeyinde eğitim verilmektedir.

Yüksekokullarda aşçılık alanında beceri ve yeteneği olan, gereken teknik ve uygulama becerisine hâkim, nitelikli elemanlar yetiştirilmesi amaçlanmaktadır.

Fakat aşçı, aşçı çırağı gibi sadece mutfak alanında çalışacak olan personelin değil aynı zamanda mutfakta yönetici pozisyonunda çalışacak personelin de yetiştirilmesine önem vermektedir (Gürdal 1994).

Ülkemizde üniversitelerde gastronomi ve aşçılık eğitimi 1997'de başlamıştır Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinde açılan Aşçılık programının gastronomi alanında ilk ön lisans eğitimi veren kurum olduğu görülmektedir (Görkem ve Sevim 2016). 1998-1999 yılı itibarıyla sözel puan ile sıralamasına uygun olan 27 öğrenciyi ile Mengen Meslek Yüksek Okulunda aşçılık eğitimine başlanmıştır. 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi aşçılık programı, 2002 yılında Anadolu Üniversitesi Aşçılık programı ve 2003 yılında Gaziantep Üniversitesinde Aşçılık programı açılarak faaliyet göstermeye başlamıştır (Görkem ve Sevim 2016). Piri Reis Üniversitesinde olan "gemi aşçılığı" programı da aşçılık eğitimi olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu Üniversitesinde Aşçılık programı faaliyete başlamıştır (Görkem ve Sevim 2016). Bu bağlamda, Piri Reis Üniversitesi "gemi aşçılığı" programının 2016 yılında aşçılık eğitim kurumları arasında yer aldığı söylenebilir. Bu gelişmelere son yıllarda Anadolu Üniversitesi 2000 yılında ve İstanbul Ayvansaray Üniversitesi (2010) yılında "uzaktan eğitim aşçılık" programları da eklenmiştir. 2022 yılına gelindiğinde, YKS kılavuzunda tüm programlar



için 4082 birinci öğretim, 1645 ikinci öğretim ve 1535 açık ve uzaktan öğretim kontenjanına yer verildiği görülmektedir

Tablo 1’de görüldüğü üzere Türkiye’de ön lisans programı kapsamında eğitim veren açılış programlarının en fazla birinci öğretim olarak verildiği, yüz yüze eğitim olarak yürütülen ikinci öğretim ise ikinci sırada olduğu ve uzaktan

eğitim kurumlarındaki kontenjan sayısının da üçüncü sırada ancak önemli bir sayıda olduğu görülmektedir. Bu arada, alanda eğitim almak isteyen lise mezunu öğrencilerin lisans programlarına yerleşemedikleri durumda ön lisans programlarına kayıt yaptırabilme kolaylıklarının bulunduğu da belirtilmelidir. Bakıldığında, Açılış alanında İç Anadolu, Marmara ve Ege bölgele-

Tablo 1. Türkiye’de Yer Alan Ön Lisans Programı Kapsamında Eğitim Veren Açılış Programlarının Listesi

Üniversite Adı	Üniversitenin Türü	Kontenjan Sayısı	Kontenjan Türü İkinci Öğretim	Uzaktan Öğretim Programı
Acıbadem Mehmet Ali Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	35	-	-
Adıyaman Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	50	50	-
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	30	-	-
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	50	-
Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	45	-	-
Akdeniz Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	70	-	-
Akdeniz Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	-	-
Aksaray Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	45	-
Altınbaş Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	40	-	-
Amasya Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	50	-	-
Anadolu Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	-	1500
Ankara Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	40	-	-
Antalya Bilim Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	40	-	-
Ardahan Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	30	-	-
Avrasya Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	70	-	-
Aydın Adnan Menderes Üniv.	Devlet Üniversitesi	70	70	-
Başkent Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	40	-	-
Batman Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	20	-	-
Beykent Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	80	80	-
Beykoz Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	60	-	-
Bingöl Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	40	-	-
Bolu Abant Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	60	-
Bursa Uludağ Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	-	-
Dicle Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	45	-	-
Doğuş Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	70	-	-
Erzincan Binali Yıldırım Üniv.	Devlet Üniversitesi	60	-	-
Faruk Saraç Meslek Yüksekokulu	Vakıf Üniversitesi	34	-	-
Gaziantep Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	-	-
Giresun Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	35	-	-
Gümüşhane Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	30	-	-
Haliç Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	50	40	-
Harran Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	45	45	-
Harran Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	30	-	-
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	30	-	-
Hitit Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	3	-	-
İğdir Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	40	-	-
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniv.	Devlet Üniversitesi	65	65	-
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniv.	Devlet Üniversitesi	90	80	-
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniv.	Devlet Üniversitesi	70	70	-
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniv.	Devlet Üniversitesi	60	60	-
İstanbul Aydın Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	70	50	-
İstanbul Arel Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	54	34	-
İstanbul Ayyansaray Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	36	32	35
İstanbul Bilgi Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	49	49	-
İstanbul Esenyurt Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	60	-	-

Tablo 1. Türkiye'de Yer Alan Ön Lisans Programı Kapsamında Eğitim Veren Aşçılık Programlarının Listesi (Devam)

Üniversite Adı	Üniversitenin Türü	Kontenjan Sayısı	Kontenjan Türü İkinci Öğretim	Uzaktan Öğretim Programı
İstanbul Gedik Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	50	-	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	65	60	-
İstanbul Okan Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	70	40	-
İstanbul Rumeli Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	30	-	-
İstanbul Şişli Meslek Yüksekokulu	Vakıf Üniversitesi	49	-	-
İstinye Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	70	40	-
İzmir Kavram Meslek YO	Vakıf Üniversitesi	60	-	-
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniv.	Devlet Üniversitesi	40	-	-
Kapadokya Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	60	-	-
Karabük Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	40	-	-
Karamanoğlu Mehmet Bey Üniv.	Devlet Üniversitesi	60	60	-
Kastamonu Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	30	-	-
Kırklareli Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	50	-	-
Kilis 7 Aralık Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	40	-	-
Mersin Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	50	-	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	40	-	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	60	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	55	55	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	5	-	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	55	-
Hacı Bektaş-ı Veli Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	65	65	-
Nişantaşı Üniversitesi	Vakıf Üniversitesi	50	40	-
Ordu Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	50	40	-
Pamukkale Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	65	65	-
Piri Reis Üniversitesi (Gemi Aşçılığı Programı)	Vakıf Üniversitesi	50	-	-
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniv.	Devlet Üniversitesi	60	-	-
Selçuk Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	55	-
Selçuk Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	60	-
Siirt Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	40	-	-
Sinop Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	35	-	-
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	20	-	-
Toros Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	30	-	-
Trakya Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	40	-	-
Yalova Üniversitesi	Devlet Üniversitesi	60	-	-
Zonguldak Bülent Ecevit Üniv.	Devlet Üniversitesi	70	70	-
Toplam Sayı		4082	1645	1535

Kaynak: ÖSYM Kılavuzu'ndan (2022) derlenmiştir.

rinde daha yoğun olarak bölümlerin açıldığı dikkat çekmektedir.

### Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi

Ülkemizde gastronomi ve aşçılık eğitimi 1960'lı yıllara dek usta çırak ilişkisi şeklinde gerçekleşmiştir. Fakat sonraki yıllarda eğitim formal olarak yürütülmeye devam etmiştir. 1980'li yıllarda ise ön lisans düzeyinde verilmekte olan aşçılık eğitimi 2000 yılında lisans seviyesine getirilerek; üniversitelerde örgün ve uzaktan eğitim şeklinde yürütülmeye başlanmıştır. 2003 yılında Yeditepe Üniversitesindeki aşçılık ve gastronomi

mutfak sanatları programında Türkiye ilk lisans düzeyindeki eğitim verilmiştir. Vakıf üniversitesi olarak faaliyet sürdüren Yeditepe Üniversitesinden sonra Vakıf üniversitelerinden biri olan İzmir Ekonomi Üniversitesi de bu dönemde gastronomi alanında eğitimler vermeye başlamıştır. 2009 yılında Okan Üniversitesinin gastronomi eğitimi vermeye başlamasıyla bu program sürdürülmüştür.

Ülkemizde ilk gastronomi bölümü Güzel Sanatlar Fakültelerinin içerisinde yer almakta olduğu görülmektedir. Bunun temel sebebi yiyecek olgularının arkasında olan felsefi düşüncelerin

bütünlüğünün olmasına olanak tanımaktadır. Çünkü mutfak sanatları ve gastronomi bilimi sadece karın doyurup yeme ve içme ile ilgili değil, aynı zamanda bunların ilerisinde kültürel ve sanatsal olarak felsefe olgusunu da beraberinde getirmektedir. Sonraki yıllar aşçılık ve gastronomi eğitimi turizm fakültesi çatısında toplanmıştır (Öney 2016). Gastronomi ve Mutfak sanatları lisans eğitimi sekiz yarıyılı olarak sürdürülmektedir. Dört yıl süresince öğrenciler 240 AKTS tamamlayanlar mezun olma imkânı tanınmaktadır. Gastronomi ve Aşçılık bölümünde mezuniyet şartları içerisinde 60-150 gün arası değişmekte olan stajlarının da tamamlanması gerekmektedir. Bu sayede gastronomi alanında teorik ve pratik eğitimleri alan öğrenciler sektör hayatına hazır hale gelmektedir.

Tablo 2'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları dalı lisans programında devlet üniversitesi sayısının 30 olduğu ve 1561 normal öğretim 460 adet ikinci öğretim öğrenci kontenjanının olduğu görülmektedir. Vakıf üniversitelerinin ise sayının 28 olduğu bu okullarda 1499 adet öğrenci kontenjanının yer aldığı görülmektedir. Alanda eğitim almak isteyen öğrencilerin devlet üniversiteleri yanı sıra vakıf üniversitelerini ve çalışmak durumunda olan öğrencilerin uzaktan eğitimle de gerekli bilgi ve eğitimi alabileceği görülmektedir.

Ülkemizde lisans seviyesinde aşçılık ve gastronomi alanında eğitim sürdüren 29 devlet ve 26 vakıf olmak üzere toplam 54 üniversite bulunmaktadır. Akdeniz Üniversitesi, Dokuz Eylül Üniversitesi ve Gelişim Üniversitesinin genellikle lisans programına yer verdiği görülmektedir. Çok farklı programların yer aldığı lisans bölüm-

Tablo 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dalı Lisans Programı

Üniversitenin Türü		Toplam Bölüm	Kontenjan Sayısı	Kontenjan İ.Ö.	Durumu
Devlet Üniversitesi		30	1561	460	
Vakıf Üniversitesi		28	1499	-	
Fakülte Adı		Bölüm Sayısı	Kontenjan Sayısı	Kontenjan Sayısı	İ.Ö.
Güzel Sanatlar Alanı	Güzel Sanatlar Fakültesi	6 Adet (1 Devlet Ü., 5 Vakıf Ü.)	395	-	
Güzel Sanatlar Alanı	Güzel Sanatlar Fakültesi	4 Adet (4 Vakıf Ü.)	185	-	
Güzel Sanatlar Alanı	Güzel Sanatlar Fakültesi	1 Adet (1 Vakıf)	40	-	
Güzel Sanatlar	Sanat ve Tasarım Fakültesi	6 (6 V)	290	-	
Turizm (1468 +460) (İ.Ö.)	Turizm Fakültesi	23 Adet (22 Devlet Ü., 1 Vakıf Ü.)	1196	306	
Turizm (1468 + 460) (İ.Ö.)	Turizm ve Otelcilik Yüksek Okulu	4 Adet (4 Devlet Ü.)	230	100	
Turizm (1469+ 460) (İ.Ö.)	Turizm ve Otelcilik Yüksek Okulu	1 Adet (1 Vakıf Ü.)	42	-	
Uygulamalı Bilimler	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	1 Adet (1 Vakıf Ü.)	30	-	
Uygulamalı Bilimler	Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu	11 Adet (3 Devlet Ü., 8 Vakıf Ü.)	612	-	
Uygulamalı Bilimler	Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu	1 Adet (1 Vakıf Ü.)	40	-	

Kaynak: 2022 Yılında ÖSYM YKS kılavuzunda yer alan bilgiler esas alınmıştır.

lerinde 1 Mutfak Sanatları ve Yönetimi, 48 Gastronomi ve Mutfak Sanatları adı altında eğitim verilmektedir. Aşçılık bölümleri ise Güzel Sanatlar Fakültesi, Turizm ve Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Meslek Yüksek Okulları içerisinde yer almaktadır. Devlet üniversiteleri 30 program ve 1561 adet birinci öğretim, 460 adet ikinci öğretim programı; Vakıf üniversiteleri ise 28 program ve 1499 birinci öğretim programı ile faaliyetlerini sürdürmektedir. Aymankuy ve Demirbulat (2017) çalışmalarında gastronomi kontenjanlarının 2012-2016 yılları arasında yüzde 317,6 arttığı görülmektedir. 2018-2019 yılında verilere bakıldığında toplam kontenjanın 2016 yılındaki verilere oranla yüzde 158 oranda arttığı, 1930'dan 3060'a çıkmakta olduğu gözlenmektedir. 30 lisans program sayısının 2022 yılında 88'e çıktığı da gözlenmektedir.

Tablo 3'te Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programının birinci öğretiminde vakıf ve devlet üniversitelerinde toplam 3060 kontenjan sayısının artış gösterdiğini ve ikinci öğretimde 460'a çıktığı görülmektedir. Kontenjan sayısının artmasıyla birlikte bölümlere olan ilgi de artmaktadır. Ayrıca alanda yeterli bilgi ve donanıma sahip kişiler yetişeceği için; sektörel anlamda yeterli personel istihdamına katkı sunacağı görülmektedir. Gastronomi alanında Marmara ve İç Anadolu bölgesinde daha fazla vakıf üniversitesi yer aldığı görülmektedir.

### Gastronomi Eğitimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında uzmanlaşan ve akademik anlamda personel yetiştirilmesini hedefleyen lisans, lisansüstü (yüksek lisans ve doktora) programlarının ülkemizde ye-

Tablo 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Kontenjan Bilgisi

Üniversite Adı	Fakülte Türü	Bölüm Adı	Üniversite Türü	Kontenjan Sayısı	Kontenjan Sayısı İkinci Öğretim
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	60	60
Akdeniz Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	60	-
Akdeniz Üniversitesi	Manavgat Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	100	100
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	50	0
Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Sanat Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	40	-
Altınbaş Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	30	-
Anadolu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	30	-
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	58	-
Antalya Akev Üniversitesi	Sanat Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	40	-
Antalya Bilim Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	70	-
Atatürk Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet Üniversitesi	50	50
Avrasya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu	Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu	Vakıf Üniversitesi	70	-
Bahçeşehir Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	71	-



Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Tarihi ve Gelişimi

Tablo 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Kontenjan Bilgisi (Devam)

Üniversite Adı	Fakülte Türü	Bölüm Adı	Üniversite Türü	Kontenjan Sayısı	Kontenjan Sayısı İkinci Öğretim
Balıkesir Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	40	-
Başkent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	50	-
Beykent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Bölümü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	80	-
Beykoz Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	60	-
Bolu Abant Baysal Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet Üniversitesi	60	0
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	60	60
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	20	-
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Gökçeada Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	45	-
Doğuş Üniversitesi	Sanat Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	70	-
Dokuz Eylül Üniversitesi	Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	40	-
Dokuz Eylül Üniversitesi	Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	60	-
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	30	-
Gaziantep Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	60	-
İstanbul Aydın Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	80	-
İstanbul Ayyansaray Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	35	-
İstanbul Bilgi Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	42	-
İstanbul Gedik Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	4	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	70	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Bölümü	Vakıf Üniversitesi	40	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	60	-
İstanbul Medeniyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	60	-
İstanbul Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	60	-

Tablo 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Kontenjan Bilgisi (Devam)

Üniversite Adı	Fakülte Türü	Bölüm Adı	Üniversite Türü	Kontenjan Sayısı	Kontenjan Sayısı İkinci Öğretim
İstanbul Rumeli Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	41	-
İstinye Üniversitesi	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Bölümü	Vakıf Üniversitesi	40	-
İzmir Ekonomi Üniversitesi	Uygulamalı Yönetim Bilimleri Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yönetimi Bölümü (İngilizce)	Vakıf Üniversitesi	40	-
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	50	-
Kapadokya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	60	-
Karabük Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	40	-
Kahraman Maraş Sütçü İmam Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	50	52
Kastamonu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	40	-
Kocaeli Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	50	-
Maltepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	44	-
Mardin Artuklu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	50	-
Mersin Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	50	-
Necmettin Erbakan Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	60	50
Niğantaşı Üniversitesi	Sanat Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	49	-
Okan Üniversitesi	Yüksek Okulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	70	-
Osmaniye Üniversitesi	Yüksek Okulu	Aşçılık Bölümü	Devlet Üniversitesi	40	-
Özyeğin Üniversitesi	Yüksek Okulu	Aşçılık Bölümü	Vakıf Üniversitesi	52	-
Pamukkale Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	60	-
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	40	-
Selçuk Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	60	60
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Devlet Üniversitesi	60	40
Yeditepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf Üniversitesi	61	-
		Toplam Sayı		3060	460

Kaynak: 2022 Yılı ÖSYM YKS kılavuzundan yararlanılmıştır.

ni yeni gelişim göstermektedir. İlk olarak 2014 yılı içerisinde Gazi Üniversitesinde faaliyete geçen Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü tüm üniversitelerin Sosyal Bilimler Enstitüleri bünyesinde yer almaktadır. Türkiye’de 2021 ve 2022 yılı eğitim ve öğretim yılı dahil olmak üzere 12 anabilim dalı programında 2 adet tezsiz yüksek lisans, 11 tezli yüksek lisans ve 4 doktora programının Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına yer vermiş olduğu görülmektedir. Gazi Üniversitesinin açılışından sonra 2018 ve 2019 yıllarında eğitim ve öğretim faaliyetine Akdeniz Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Afyon Kocaeli Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitelerinde de doktora programı öğrencisi alınmaya başladığı görülmektedir.

Tablo 4’te Gastronomi ve mutfak sanatları lisansüstü program bilgisinin Tezli ve Tezsiz, Doktora eğitimine yer verilen devlet ve vakıf üniversitelerinin detaylı bilgisi verilmiştir. Günümüzde Gastronomi alanında lisansüstü program sayısının artmasıyla alanda yeterli akademisyen yetiştirmesinin de imkân bulacağı görülmektedir. Lisansüstü gastronomi eğitimine İç Anadolu ve

Marmara bölgesinde daha çok programa yer verildiği görülmektedir.

## TÜRKİYE’DE YAYGIN AŞÇILIK VE GASTRONOMİ MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNİN GELİŞİMİ

Türkiye yaygın eğitime geçiş birçok kurum ve kuruluşun desteğiyle sürdürülmektedir. Bu kuruluşların başında Millî Eğitim Bakanlığı geldiği görülmektedir. Millî Eğitim Bakanlığına bağlı olan Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü mesleki ve teknik eğitimlerin devamlılığını sağlamaktadır. Bu kapsamda faaliyet gösteren Halk Eğitim Merkezleri, Yaygın Eğitim Enstitüleri, Kız Teknik Öğretim ve Olgunlaştırma Enstitüleri, Mesleki Eğitim Merkezleri, Kız Sanat Okulları, Turizm Eğitim Merkezleri ve Açık Öğretim Okulları yaygın olarak mesleki ve teknik eğitim faaliyetlerini sağlamaktadır (APB 2018).

Halk eğitim merkezleri birçok mesleki ve teknik alanda olduğu gibi gastronomi alanında da modüler olarak eğitim faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu kapsamda modüler olarak; Pizza usta-

Tablo 4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisansüstü Program Bilgisi

Üniversite Adı	Enstitü Türü	Yüksek Lisans Türü	Doktora Seviyesi
Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	-
Adnan Menderes Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	-
Akdeniz Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	✓
Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	-
Balıkesir Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli ve Tezsiz YL	✓
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	✓
Gaziantep Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	-
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	-
Mersin Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	-
Necmettin Erbakan Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	-
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	✓
Okan Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL ve Tezsiz YL	-
Pamukkale Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	-
İstanbul Gedik Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL ve Tezsiz YL	✓
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	✓
Kocaeli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL	✓
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Tezli YL ve Tezsiz YL	✓

Kaynak: üniversitelerin ve yök atlasın internet sayfasından elde edilmiştir.

sı, Pastacı çırağı, Pide ustası, Muhallebi ustası, Kadayıf ustası, Gaziantep Mutfağı, Barmen, Aşçı yardımcısı, Baklava ustası, Aşçı çırağı ve Aşçı Ustalık kursları şeklinde faaliyet göstermektedir. Bu bağlamdaki kursları usta öğretmenler yürütmektedir (Halk Eğitim Merkezi 2023). Aşçılık ve Gastronomi alanında faaliyetini sürdüren 15 adet olgunlaştırma enstitüsü bulunmaktadır (APB 2018). Bu bağlamda gastronomi eğitimi yürütülen enstitülerde “Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı” adı altında gastronomi eğitimi verildiği gözlenmektedir. Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri (METEM) çıraklık eğitimi veren kurumlardan bir diğeri olarak karşımıza çıkmaktadır. Türkiye’de METEM’lerde de aşçılık ve gastronomi eğitimleri de verilmektedir. Gastronomi ve Aşçılık alanında faaliyet gösteren Günümüzde Türkiye’de devlet kurumları tarafından verilen yaygın gastronomi ve aşçılık eğitimleri dışında MEB Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü tarafından denetlenen ve düzenlenen kursların varlığından da söz etmek mümkündür.

Tablo 5’te Aşçılık ve Gastronomi alanında eğitim veren Özel Eğitim Kurumlarının eğitim bilgileri ve eğitim içeriklerine yönelik detaylı bilgi verilmiştir. Bu sayede aşçılık alanında özel eği-

tim kurumlarında da belgelendirme yapılarak eğitimler verildiği görülmektedir. Bu eğitimlerin alanla ilgili gerekli bilgileri içerir nitelikte olması sektörel olan ihtiyaçların karşılanabileceğini açığa çıkarmaktadır.

## TÜRKİYE’DE GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE YAŞANAN PROBLEMLER

Türkiye’de gastronomi eğitiminin köklü geçmişine bağlı olarak bu alandaki eğitim her geçen gün ivme kazanmaktadır. Gastronomi alanında yaşanan bu gelişmede, son yıllarda mesleğin daha prestijli hale gelmesi etkili olmuştur (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir 2017:155). Bu önemine bağlı olarak ülkemizde birçok üniversite bünyesinde normal öğretim, ikinci öğretim ve uzaktan eğitim olmak üzere gastronomi ve aşçılık ile ilgili çeşitli programlar açılmıştır.

Gastronomi eğitimi konusunda Türkiye’nin durumu değerlendirildiğinde; ülkemizin niteliksel olarak oldukça geri kaldığı görülmüştür (Sarioğlu 2014: 261). Bu durumu, Görkem ve Sevim’in (2016) gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde görülen hızlı ilerleyişin sağlıklı ve sürdürülebilir olmadığı şeklindeki tespitlerinde

Tablo 5. Aşçılık ve Gastronomi Alanında Eğitim Veren Özel Eğitim Kurum Bilgileri ve Eğitim Programları

Kurumun Adı	Eğitim Programı İçeriği
Mutfak Sanatları Akademisi (MSA)	Uzun Dönem Aşçılık
	Chef ve Owner Aşçılık
	ProChef Aşçılık
	Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik
	Uzun Dönem Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği
	Barmenlik ve Miksoloji
Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi (USLA)	Farklı Alanlarda Atölyeler
	Mutfağa Giriş Eğitimi
	Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik
	Amatör Aşçılık Eğitimi
	Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi
	Uzun Dönem Aşçılık Eğitimi
	Uzun Dönem Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Eğitimi
	Sertifikalı Barista Eğitimi
	Aşçılık ve Girişimcilik Eğitimi
	İşletme Yönetimi Eğitimi
Pastacılık ve Ekmekçilik Girişimcilik Eğitimi	
İşletme Yönetimi Eğitimi	
Farklı Alanlarda Sertifikalı Atölyeler	

Tablo 5. Aşçılık ve Gastronomi Alanında Eğitim Veren Özel Eğitim Kurum Bilgileri ve Eğitim Programları

Kurumun Adı	Eğitim Programı İçeriği
Chefs Table Mutfak Akademisi	Uzun Dönem Aşçılık Eğitimi Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi Stajsız Uzun Dönem Aşçılık Eğitimi Stajsız Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Yönetimi Eğitimi Chef ve Owner Eğitimi Farklı Alanlarda Atölyeler
EKS Mutfak Akademisi	Uzun Dönem Temel Seviye Aşçılık Eğitimi Uzun Dönem Temel Seviye Pastacılık Eğitimi Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Eğitimi Chef Owner Eğitimi İleri Seviye Aşçılık Eğitimi
Dream Academy	Temel Düzey Mutfak Yöneticisi Eğitimi İleri Düzey Mutfak Yöneticisi Eğitimi Servis Standartları Gelişim Programı Maliyet ve Stok Kontrolü Yönetimi Eğitimi Bar ve Miksoloji Eğitimi Misafir İlişkileri ve Şikâyet Yönetimi Eğitimi Gıda Güvenliği ve Hijyen Eğitimi Amatör Seviye Aşçılık ve Pastacılık Eğitimleri Farklı Alanlarda Atölyeler
Le Cordon Blue İstanbul	Altın Diploma Yoğunlaştırılmış Mutfak Eğitimi Yoğunlaştırılmış Pastacılık Eğitimi
<i>Kaynak: 2022 Yılında ÖSYM YKS kılavuzunda yer alan bilgiler esas alınmıştır.</i>	
İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü	Uzun Dönem Aşçılık Eğitimi Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi Chef ve Owner Eğitimi Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Yönetimi Eğitimi Amatör Mutfak Eğitimi Amatör Pastacılık Eğitimi
Chef Akademi	Uzun Dönem Aşçılık Eğitimi Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi Uzun Dönem Butik Pastacılık Eğitimi Temel Seviye Amatör Aşçılık Eğitimi Temel Seviye Amatör Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi Genç Şeflere Mutfak Eğitimleri Barista Eğitimi Kafeterya İşletmeciliği ve Yönetimi Eğitimi Yemek Fotoğrafçılığı ve Stilizliği Eğitimi

*Kaynak: Özel Eğitim Kurumlarının internet sitelerinden alınarak hazırlanmıştır.*

görmek mümkündür. Benzer şekilde, Arıkan vd. (2018) eğitim kişilerin yeterli beceriye sahip olmadığını, eğitim verilen atölyelerin ekipman ve donanım açısından yeterli olmadığını belirtmişlerdir. Sonraki yıllarda Ünüvar (2020) ve Semint (2020) hazırladıkları tez çalışmalarında fiziksel yeterlilikler, çevresel etkenler, iş başında eğitim

eksikliği, müfredatlar, fazla kontenjanlar, yeterli sayıda öğretim üyesinin olmaması yönünde problemlerin devam ettiğini ortaya koymuşlardır. Bu bağlamda hazırlanan Olcay (2023) başka bir çalışmada ise bu sorunların dağılımına yer verilmiştir: (yüzde 6,34) bütçe ve ekonomik yetersizliklerin olması, (yüzde 6,34) alaylı ve mek-



tepli çatışmasının yaşanması (yüzde 7,93), atölye, mutfak ve donanım yetersizliği (yüzde 7,93), staj sorunları (yüzde 7,93), öğretim elemanlarının nitelik ve nicelik olarak yetersizliği (yüzde 9,52), uygulamalı eğitimin yetersizliği (yüzde 11,11), müfredatın yetersizliği (yüzde 19,04), öğrencilerden kaynaklanan sorunlar (yüzde 19,04).

Görüldüğü gibi gastronomi ve aşçılık eğitimi alanında yaşanan sorunlar günümüzde de devam etmektedir. Ancak aşçılık ve gastronomi alanında eğitim veren kurum ve öğretim elemanı sayısındaki artış dikkate değerdir. Bu kapsamda, gastronomi alanında eğitim veren öğretim üyelerinin mutfak ortamında çalışmış olan bireyler içerisinde seçilmiş olmasına özen gösterilmelidir. Ayrıca, öğrencilerin zorunlu staj eğitiminin mutfağa girerek yapılması konusunda da önlemler alınması gerekmektedir. Bu bağlamda üniversitelerdeki gastronomi eğitiminin yemek yapmaktan öteye taşınmasına ve akademik öğretime de önem verilmelidir.

Üniversitelerde gastronomi alanında özel işletme sahipleri, sivil toplum örgütü temsilcileri, kamu idarecileri ve aşçılık mesleğini icra edenlerin bir araya gelmesiyle birlikte 50 kişiden oluşan 2015 yılında düzenlenmiş olan gastronomi eğitimi konferansı sayesinde Anadolu Turizm Araştırmaları Dergisi ve Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) iş birliğinde gastronomi eğitimi ilişkin sorunlar ve muhtemel çözümleri üzerinde görüşme sağlanmıştır. Bu konferansın sonuç raporunda; Gastronomi kavramının tam olarak anlaşılmadığı, turizm ve aşçılık kavramlarının birbiriyle karıştırıldığı, sektör ile üniversiteler arasında iş birliğinin yetersiz olduğu, akademisyenlerin nitelik ve nicelik özelliklerinin yetersiz olduğu, gastronomi bölümlerinin misyon ve vizyonlarının tam olarak aktarılamadığı, gastronomi eğitiminin tanımının net olarak vurgulanmadığı, lisansüstü gastronomi eğitiminde incelemelerin az yapıldığı, müfredat sınırlarının iyi çizilemediği ve çalışmalarda dengesizliklerin olduğu görülmüştür.

## SONUÇ VE TARTIŞMA

Gastronominin gün geçtikçe yükselen ilgi görmesi, ülkelerin ekonomik, kültürel ve sosyal anlamda gelişimine önemli katkılar sunmaktadır.

Ülkemizde de son yıllarda gastronominin önem kazanmasına bağlı olarak çok sayıda lisans ve lisansüstü programların açılması ihtiyacı doğmuştur. Gastronomi eğitimi dinamik ve sürekli değişimi sektöre uygun nitelikte iş gücü sağlayabilecek ve gelişimlere hızlı ayak uydurabilecek personel ihtiyacını karşılamak bakımından önemlidir (Gillespie ve Cuisin 2001). Bu nedenle, günümüzde gastronominin farkına varılması, sürdürülebilir hale gelmesi ve anlaşılması için ayakları yere basan eğitim programlarına ihtiyaç vardır. Bu amaçla son yıllarda sayıları hızla artan turizm fakülteleri ve meslek yüksekokulları "gastronomi ve aşçılık" programları ile "aşçılık işi" doğru ve sistematik olarak öğretilirken, bilimsel farkındalık da yaratılmaya çalışılmaktadır. Ayrıca, sektörün ihtiyacı olan nitelikli personel ihtiyacının karşılanabilmesine de yardımcı olunmaktadır. Bu nedenle son yıllarda turizm fakültelerinde ve meslek yüksekokullarının bünyesinde hızla yapılandırılmaya başlayan gastronomi ve aşçılık bölümlerinin ilk amacının gastronomi ve aşçılık alanında bilimsel olarak farkındalık yaratılmasının sağlanmasıdır. Daha sonrasında sektörün ihtiyacı olan nitelikli personel ihtiyacının karşılanabilmesine yardımcı olunmalıdır. Fakat eğitim veren kurum ve fakültelerin eğitimlere daha çok sektörel açıdan yer verdiği akademik açıdan eğitimle eş güdümlü ilerleyemediği gözlenmektedir. Çalışmadan elde edilen bilgiler doğrultusunda, gastronomi alanının gelişebilmesi için eğitimde yeni düzenlemelere yön verebilecek uygulamalara gidilmesi gerekmektedir. Öncelikle, öğrencilere verilen eğitimin iyileştirilmesi ve mezun öğrenci niteliğinin artırılması şarttır. Bunun için gastronomi eğitimi veren kurumların, çağdaş eğitim yaklaşımını benimseyen mutfak ve sektörel bilgi tecrübesine sahip pratik bilgi ve beceriyi eş güdümlü aktarabilir nitelikte olması gerekmektedir. Gastronomi programları kapsamında verilen eğitimin sektörel ihtiyaçları göz önünde bulundurularak planlanması gerekmektedir. Gastronomi programları kapsamında verilen eğitimin sektörel ihtiyaçları göz önünde bulundurularak planlanması gerekmektedir.

Ders içerikleri ve uygulamaları belirlenirken profesyonel olan kişilerin fikirlerin alınarak diğer ülkelerdeki uygulamaların incelenmesi ülke

ve sektörler arası iş birliğine göre düzenlemele- re gidilmesi etkili olacaktır. Sektör temsilcilerinin ve turizm alanındaki temsilcilerin bu hususta fikirleri alınarak ilerlemenin sağlıklı olacağı düşün- nülmemektedir. Gastronomi eğitiminin uygulamaya yönelik olması sebebiyle öğrencilerin en iyi yiyecekleri ve içecekleri üretebilmesi, tanıyarak öğrenebilmesi ve pratik kazanabilmesi açısından staj hareketliliklerine önem verilmesi gerekmektedir. Stajın eğitimin devamı niteliğinde planlan- ması gerektiği ön görülmektedir. Çünkü gastro- nomi eğitiminde temel işleyiş öğrencilerin teorik bilgileri pratiğe aktararak tecrübe kazanmasıdır. Bu sebeple; yeterli fiziksel araç ve gereçlerin bu- lunduğu atölyelere ve uygulama otellerine ih- tiyaç duyulmaktadır. Gastronomi programının uygulama ağırlıklı bir program olması sebebiyle eğitim özelliğine uygun fakültelerin atölyelerde uygulanması ve atölyelerdeki kullanılan araç ve gereçlerin günümüz teknolojilerine uygun olma- sı gerekmektedir. Bu konuda yaşanan finansal sorunlar için sponsorluk mekanizmaları geliştiri- lerek gastronomi eğitimindeki ihtiyaçların giderilmesine yönelik olumlu dönüşler alınabile- ceği düşünülmektedir. Bu kapsamda, lisansüstü düzeyde gastronomi eğitimi veren yükseköğre- tim programlarının da nitelikli akademik perso- nel ihtiyacını ve dolayısıyla lisans eğitim kalite- si bakımından önemli olduğu gerçeği göz ardı edilmemelidir.

Bu çalışmada gastronomi ve aşçılık eğitimi- nin 1923'ten günümüze dek gelişiminde birçok bireysel ve toplumsal ihtiyaçların katkısı oldu- ğu görülmüştür. Ülkemizde açılan ilk kurum ve fakültelerin gastronomi alanında eğitim ve öğretim temellerinin atılmasında öncü olduğu söylenebilir.

Mevcut duruma bakıldığında gastronomi eğiti- mi veren fakültelerde öğretim elemanı bulma ve yetiştirme hususunda bazı problemler yaşandığı gözlenmektedir. Lisansüstü seviyede eğitimin yaygınlaştırılmasıyla birlikte niteliğin artırılması, öğretim elemanları açığının sektörel deneyimi olan bireylerden seçilmesi eğitimdeki sorunların çözümüne destek olacaktır. Öte yandan sektör- deki nitelikli eleman açığının olması, akademis- yenlerin aldığı ücretlerin sektördeki nitelikli per- sonelin ücretine göre düşük olması mezun olan

öğrencilerin akademik ilerlemek yerine sektörü tercih etmelerine neden olmaktadır. Bu durum- da gerekli iyileştirmelerin yapılması ve sektörle akademi arasında belli anlaşmalar sağlanma- sının katkı sunacağı düşünülmektedir. Sektörde yer alan deneyimli bireylerin gastronomi eğitimi içerisinde yer almasını sağlayacak iş birlikleri ve paylaşımların yapılmasının etkili olacağı düşün- nülmemektedir (Brookes 2004).

Gastronomi eğitiminin gelişimi için geleceğe yapılan bir yatırım gözüyle bakılması gerektiği düşünülmektedir. Bu amaç doğrultusunda nite- lik ve niceliğin artırılmasına yer veren çalışmaların ve atılacak adımların belirlenerek uygulamaya geçilmesine öncelik verilmesi gerekmektedir. Bu çalışmaların hayata geçirilmesi adına başta yer alan gastronomi aktörlerinin (bakanlık, üni- versiteler, yükseköğretim kurulu, sivil toplum kuruluşları, ulusal ve uluslararası gurmeler, ulu- sal ve uluslararası şefler, yerel yönetimler, ticaret odaları, tur rehberleri vb.) bir araya gelerek aldıkları kararları ve yasal düzenlemeleri bir arada yürütmelidir.

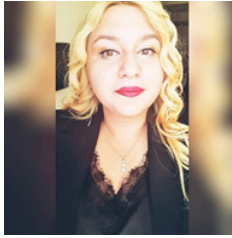
Geçmişten günümüzde aşçılık ve gastronomi tarihinin gelişimi ele alındığında eğitim içeriği- nin gelişmekte olduğu, eğitim ve alana ilginin daha çok arttığı görülmektedir. Ayrıca eğitim müfredatı ve kapsamı zamanla şekillenmeye başlamıştır.

## KAYNAKÇA

- Alper, S. (2017). Aşçılık Risalesi (Risale-i Aş-Fezlik), *Ulus- lararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 6 (4): 2027-2066.
- A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (ss.1-13). Ankara. Detay Yayıncılık.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2013). Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektöründeki İstih- damla İlgili Görüşleri ve Sektördeki Kariyer Beklentile- ri (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelci- lik Yüksekokulu Örneği), *Akademik Bakış Dergisi*, 35 (4): 1-21.
- Brillat-Savarin, J.A. (2016). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mut- fak Üzerine Düşünceler*. (Çev. H. Bucak) (1. Baskı). İstan- bul: Oğlak Yayıncılık.
- Brown, J. N. (2005). A Brief History of Culinary Arts Educati- on in America, *Journal of Hospitality and Tourism Educa- tion*, 17(4): 47-54.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, *Jour- nal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.

- 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.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi, *1.Ulusal Gastronomi Sempozyumu* (ss. 73- 83). 04 Mayıs 2007. Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklentileri ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4): 489-503.
- Görkem, O. ve Öztürk, Y. (2011). Otel Mutfaklarında Stajyer İstihdamı ve Beceri Eğitimi Yeterliliğine Yönelik Bir Uygulama, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 18-33.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2011). “Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü”, 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu (ss. 73-83). Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geçmiş Kalındı Acele mi Ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15 (58): 977-988.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend for Contemporary Tourism?, *Bucharest University of Economic Studies*, 9 (1): 12-21.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Turizmine Etkisi. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hayat Boyu Öğrenme Portalı (2023). Hayat Boyu Öğrenme, <http://www.hayatboyuogrenme.gov.tr/>, Erişim tarihi: 1 Ocak 2023.
- Hegarty, J. A. (2011). Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy Education, *Journal of Culinary Science and Technology*, 9 (1): 55-65.
- Hertzman, J. L. ve Maas, J. (2012). The Value of Culinary Education: Evaluating Educational Costs, Job Placement Outcomes, and Satisfaction With Value of Associate Degree Culinary and Baking Srts Program Graduates, *Journal of Culinary Science and Technology*, 10 (2): 53-74.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama, *Turizm Akademik Dergisi*, 1 (1): 55-65
- Hornig, J.S. ve Lee, Y.C. (2009). What Environmental Factors Influence Creative Culinary Studies?, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1): 100-117.
- Kurnaz, A., Babür, E.T. ve Kurnaz, H. A. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı, *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8 (Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı): 504-520.
- Keskin, E., Örgün, E. ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3): 255-267.
- Kılınç, M. (2012). Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişmeleri, *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4):63-73.
- Kurnaz, A., Babür, E. T. ve Kurnaz, H. A. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı, *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8 (Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı): 504-520.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience A Destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3): 354-377.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2023). Turizm Eğitim Merkezleri Kuruluş Yönetmeliği, <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/TR,14965/turizmegitim-merkezleri-turem-kurulus-yonetmeliği.html>, Erişim tarihi: 10 Mayıs 2018.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2023). Turizm İstatistikleri, [www.yigm.ktb.gov.tr](http://yigm.ktb.gov.tr), Erişim tarihi: 5 Ocak 2023.
- Jöel, R. (2005) *Larousse Gastronomique: Dünyanın En Büyük Mutfak Ansiklopedisi*. 2(1) İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Necip, E. N. (2013). *Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü*. (Çev. İktil Kurban). Ankara: TDK.
- Olçay, A., Yılmaz, İ. ve Düzzgün, M. (2023) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde Karşılaşılan Sorunların İncelenen Problem Durumları Bağlamında Analizi, *Aydın Gastronomi*, 7 (1): 91-106.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35): 193-203.
- ÖSYM (2022). 2022 Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) Kılavuzu, <https://www.osym.gov.tr/TR,22587/2022-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-kilavuzu.html>. Erişim tarihi: 3 Temmuz 2022.
- Öztürk, Y. ve Yazıcıoğlu, İ. (2002). Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Alternatif Turizm Faaliyetleri Üzerine Teorik Bir Çalışma, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2): 183-195.
- Öztürk, B., ve Güven, S. (2018). Gastronomi ile İlgili Genel Kavramlar. İçinde; A.Akbaba , N.Çetinkaya (Editörler), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training, *Hospitality Management*, 23 (1): 15-24.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2): 264-278.
- Sarioğlan, M. (2014). A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 116 (1): 260-264.
- Sarioğlan, M. (2014). Expectations of Employee in Food & Beverage Firm and Gastronomy Education (Case of Turkey), *European Journal of Research on Education*, 5(6): 198-202.
- Sezen, T.S. (2018). Gastronomi Kurumları. İçinde A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (ss. 223-236). Ankara. Detay Yayıncılık.

- Solmaz, S. A. ve Erdoğan, Ç. (2013). Turizm Eğitimi Alan Ön Lisans ve Lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Bağlılık Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma, *14.Ulusal Turizm Kongresi*, K. Karamustafa (Editör), Kayseri 05 Aralık 2013, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Semint, S. (2020) Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Temel Sorunları Üzerine Bir Araştırma. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Şengün, S. (2017). Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kayriyer. İçinde M. Sarıışık (Editör). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (ss.169-186). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Türkiye Cumhuriyeti Millî Eğitim Bakanlığı (2023). Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, <http://mtegm.meb.gov.tr/>, Erişim tarihi: 1 Ocak 2023.
- Türkiye Cumhuriyeti Millî Eğitim Bakanlığı (2020). Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, <http://mtegm.meb.gov.tr/>, Erişim tarihi: 22 Nisan 2020.
- Türk Dil Kurumu (TDK) (2023), <http://www.tdk.gov.tr/>, Erişim tarihi: 16 Ocak 2023.
- Thibodeaux, W.R. (2012). *The Practical Side of Culinary Arts Education: the Role of Social Ability and Durable Knowledge in Culinary Arts Externships*. ABD: University of New Orleans.
- Ünüvar, R.T. (2020) Türkiye Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Vanlandingham, Paul G. (1995). The Effects of Change in Vocational, Technical and Occupational Education on The Teaching of Culinary Arts in America, *Eric*, 5 (1): 1-11.
- Yarış, A. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3): 90-101.
- Yurday, İ.Y. (2019) Turizm Otelcilik Meslek Liseleri Açıcılık Programlarında Yaşanan Eğitim Sorunları ve Çözüm Önerileri. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Zopiatis, A., Theodosiou, P. ve Constanti, P. (2014). Quality and Satisfaction with Culinary Education: Evidence From Cyprus, *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 26 (1): 87-98.



Rana ŞAT

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümü'nden lisans mezun oldu (2018). Yüksek lisans derecesini Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nden Turizm İşletmeciliği Dalı'ndan aldı (2021). Halen Balıkesir Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ana Bilim Dalında ikinci yüksek lisans eğitimine devam etmektedir (2023). Muğla Özel Eğitim ve Meslek Lisesi'nde Özel Eğitim Meslek Öğretmeni olarak çalıştı (2020). Muğla Valiliği Muğla Atatürk Anadolu ve Meslek Lisesi'nde çalıştı (2020-2022). Çankaya Belediyesi Zübeyde Hanım Çankaya Evi ve Çankaya Halk Eğitim Merkezi'nde Yiyecek İçecek Hizmetleri Uzman Eğitimci olarak çalışmaya başladı (2022-2023). Halen Çankaya Belediyesi Zübeyde Hanım Çankaya evinde Açıcılık ve Yiyecek İçecek Hizmetleri dersleri okutmaktadır. Temel çalışma alanları; gastronomi ve mutfak sanatları, destinasyon pazarlaması, sürdürülebilir turizm, kırsal turizm, kültürel miras, karekod uygulamalarıdır.



Talha Serdar SEZEN

İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Mutfak Sanatları ve Yönetimi Bölümü'nden ve aynı zamanda yine İzmir Ekonomi Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme (Çift Anadal) Bölümü'nden mezun oldu (2015). Yüksek lisans derecesini Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'ndan aldı (2018), doktora eğitimine de Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda devam etmektedir. Temel çalışma alanları; gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ve gastronomi turizmidir



Murat DOĞDUBAY

Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'ndan mezun oldu (1998). Yüksek lisans derecesini Balıkesir Üniversitesi'nden Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'ndan (2000), doktora derecesini de Balıkesir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'ndan aldı (2006). Balıkesir Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (1999). Doçentlik unvanını Turizm İşletmeciliği alanında aldı (2013). Profesörlüğe Balıkesir Üniversitesi'nde yükseltildi (2019). Halen Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları; gastronomi ve mutfak sanatları, destinasyon pazarlaması ve Osmanlı- Türk mutfağıdır.