

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

OTEL MUTFAK YÖNETİCİLERİNİN İŞGÖRENLERİN YETERLİLİK
DÜZEYİ HAKKINDAKİ ALGILARI:
KARŞILAŞTIRILMALI BİR UYGULAMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Şükran DAYLAR

Balıkesir, 2015

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

OTEL MUTFAK YÖNETİCİLERİNİN İŞGÖRENLERİN YETERLİLİK
DÜZEYİ HAKKINDAKİ ALGILARI:
KARŞILAŞTIRMALI BİR UYGULAMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Şükran DAYLAR

Tez Danışmanı
Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

Balıkesir, 2015

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda 201212501020 numaralı Şükran Daylar'ın hazırladığı "Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama" konulu YÜKSEK LİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim ve Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 8 Haziran 2015 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ ile karar verilmiştir.

Başkan: Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY

İmza:.....


Üye: Yrd. Doç. Dr. Burak MİL

İmza:.....

Üye: Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

İmza:.....

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.

08.07/2015

Doç. Dr. Halil İbrahim ŞAHİN
Müdür

ÖNSÖZ

Gastronomi kavramı içerisinde hem sanatı hem de bilimi barındıran bir kavramdır. Gastronominin bilim kısmının öğrenilmesi iyi bir eğitimle sağlanmaktadır. Sanatsal kısım ise aşçının yaratıcılığı ile gelişebilmektedir. Mükemmel aşçılar yetiştirmek için mutfağa ilgisi olan ve yaratıcılık yönü güçlü olan bireylerin, aşçılık mesleğine ilgisinin çekilmesi sağlanmalı ve bu bireylerin iyi bir aşçılık eğitiminden geçirilip, mutfağın bilimsel yönünün kavranmasını sağlanmalıdır. Gastronomi eğitimi okulda aşçılara verilen teorik bilgiler ile başlamaktadır. Bu çalışma özünde ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi almış işgörenlerin teorik ve pratik yeterlilik düzeylerinin karşılaştırılmasına dayanmaktadır. Sektörün verilen eğitimden beklentileri ve sektör çalışanlarının önerileri sonuç ve öneriler kısmında aktarılmaktadır.

Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama adlı tez çalışmasında öncelikle birinci bölümde gastronomi olgusu kavramı, tarihsel gelişimi ve gastronomi bilimin mevcut durumuna yer verilmiştir. İkinci bölümde Türkiye’ de verilen gastronomi eğitimin lise, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeydeki durumları araştırılmıştır. Ayrıca yurtdışındaki gastronomi eğitimine de yer verilmiştir. Daha sonra verilen eğitimde okutulan ders programları ele alınıp sektör beklentileri çerçevesinde değerlendirilmiştir. Üçüncü bölümde araştırmanın yönteminden bahsedilmektedir. Dördüncü bölümde bulgular ve yorumlamalar kısmına yer verilmiştir. Son olarak beşinci bölümde sonuç ve öneriler kısmına yer verilmiştir.

Bu araştırma konusunun ortaya çıkarılmasında ve araştırma sürecinde beni yönlendiren yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen değerli tez danışmanım Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN’a, Yrd. Doç. Dr. Ayberk SARIOĞLAN’a, Anabilim dalı başkanımız Sayın Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT’a, anket analiz konusunda her zaman birşeyler öğretmeye çalışan değerli hocam Yrd. Doç. Dr. Bayram ŞAHİN’e, tecrübeleriyle her zaman sorularıma cevap bulduğum Burçin SÖNMEZ’e, desteğini hep hissettiğim yol arkadaşım Barış YILDIZ’a ve beni bu günlere getiren, destekleyen aileme teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim. **ŞÜKRAN DAYLAR**

ÖZET

OTEL MUTFAK YÖNETİCİLERİNİN İŞGÖRENLERİN YETERLİLİK DÜZEYİ HAKKINDAKİ ALGILARI:

KARŞILAŞTIRMALI BİR UYGULAMA

DAYLAR, Şükran

Yüksek Lisans, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

2015, 128

Gastronomi, insan gıdası ve refahını ilgilendiren her konuda sağlanmış bilgi birikimidir. İnsanların yiyecek-içecek gereksinimleri sonucu turizm sektöründe yer edinmiş olan gastronomi kültürü kavramı ile beraber, dünyada gastronomik aktiviteler verilen önemde artmış ve ‘gastronomi’ bir bilim olmanın ötesinde turizmde yer alarak ilgi odağı haline gelmiştir. O nedenle dünden bugüne tüm dünyada yaygınlaşan bu kavram hem turizm sektörüne etki etmiş hem de turizm sektörünün en önemli parçası olan yeme- içme sektörüne doğrudan bir gelişim kazandırmıştır. İnsanoğlu bu gelişmeler doğrultusunda yemeği sadece karın doyurmak amacıyla değil, hem farklı tatlar almak ve göz zevkine hitap eden, gittikleri yerlerde o yörenin kendine has yemeklerini tadıp deneyim kazanmak için yemek yeme ihtiyacı duymuşlardır.

Gelişen ve değişen dünya ekonomisinde işletmelerin daha kaliteli ve verimli hizmet üretebilmeleri için konusunda eğitilmiş ve deneyimli çalışanlara ihtiyaç duyulmaktadır. Otelcilikte özellikle mutfak bölümünde kaliteli ve verimli bir hizmet istihdam edilen personelin başarılı eğitimiyle ölçülebilir. Kaliteli ve verimli bir eğitim içinde gastronomi eğitimi verilen okulların artırılması, verilen eğitim kalitesinin düzeltilmesi ve verilen eğitimin sadece teorikte kalmayıp öğretilen her bilginin uygulamayla öğretilmesi eğitimin etkinliğini sağlayacaktır. Bu konuda verilen eğitimde hem okullar hem de sektör temsilcileri büyük görev üstlenmektedir.

Öğrenilen bilgilerin uygulanabilirliğini arttırmak için okul-sektör işbirliği sağlanmalıdır.

Bu çalışmanın amacı; Ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler ile yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin teorik ve pratik yeterlilik düzeylerinin karşılaştırılması esasına dayanmaktadır. Türkiye’ de verilen aşçılık eğitimin ne seviyede olduğu ve öğretilen bilgilerin sektörün beklentileri ne derece karşıladığı, sektör temsilcilerinin verilen eğitimden ne derece memnun kaldığını ölçmeye yöneliktir. Yapılan araştırma sonucunda verilen eğitimin teorik açıdan oldukça iyi derecede olduğu tespit edilmiştir. Ancak pratik eğitim seviyesi orta düzeydedir. Teorik ve pratik eğitim konusunda ortaöğretim düzeyindeki eğitimin daha üst düzeyde olduğu sonucuna varılmıştır. Pratik eğitim için gerekli olan altyapı ve deneyimli eğitmen eksiği pratik eğitimin yetersiz olmasına neden olmuştur. Pratik eğitimin en etkili şekilde uygulanması için teknolojik yeniliklere ayak uyduran bir uygulama mutfağının eğitim görülen okul bünyesinde olması şart koşulmaktadır. Anket sonucunda elde edilen verilerle sektör temsilcilerinin de beklentileri doğrultusunda öneriler oluşturulacaktır.

Bu çalışma 5 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırma problemi, araştırma amacı, önem, varsayım, tanımlar ve sınırlılıklardan oluşmaktadır. İkinci bölüm ise altı alt başlıktan oluşturulmuştur. Birinci alt başlıkta ‘gastronomi olgusu’ kavramı, ikinci alt başlıkta ‘gastronomi olgusunun tarihsel gelişimi’, üçüncü alt başlıkta ‘gastronomi bilimin mevcut durumu, dördüncü alt başlıkta ‘gastronomi eğitiminin mevcut durumu’, beşinci alt başlıkta ise gastronomi eğitimi ders programlarının içerik analizi’ ne yer verilmiştir. Altıncı alt başlıkta da ulusal aşçılık meslek standardına yer verilmiştir. Üçüncü bölümde araştırmanın modeli, evren ve örneklem, verilerin toplanması ve verilerin analizine ilişkin değerlendirmelerden bahsedilmiştir. Dördüncü bölümde bulgular ve yorum hakkında bilgi verilmiştir.. Son olarak beşinci bölümde ise yapılan alan araştırması doğrultusunda elde edilen verilerden ortaya çıkan sonuç ve bu doğrultuda önerilere yer verilmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Bilimi, Eğitim, Sektör temsilcisi

ABSTRACT

THE PERCEPTIONS OF THE HOTEL CHEFS ABOUT THE COMPETENCE LEVELS OF THE WORKERS:

A COMPARATIVE PRACTICE

DAYLAR, Şükran

Master's Thesis, Department of Tourism Management

Advisor: Assistant Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

2015, 128

Gastronomy is the accumulation of knowledge in every aspect regarding human nourishment and welfare. With the concept of gastronomy culture which has attained a place in tourism sector as a result of food and beverage necessities of the humans, the importance attached on the gastronomic activities has increased and 'gastronomy' has become a focus of interest through gaining a role in tourism beyond being a science. Therefore, this concept which has become widespread all over the world from past to today, both has an effect upon tourism sector, and provides a direct development for food and beverage sector which is the most significant part of tourism. Human beings, in accordance with these developments, eat food for not only fulfilling their nutritional requirements; but also for tasting different flavors and for gaining experience by tasting the eye-pleasing flavors of regional cuisines when they travel to different places.

The businesses need well-educated and experienced employees in their fields in order to produce more efficient services with higher quality in thriving and changing world economy. A more efficient service with higher quality in hotel management especially in culinary department can be measured with a successful education of the employed personnel. Increasing the number of schools where gastronomy education is given within an efficient education with good quality, improving the quality of education, and teaching the information with practices without remaining solely in theory will ensure the effectiveness of education. Both

schools and the sector representatives undertake great responsibilities and tasks for the education given in this regard. School-sector collaboration should be ensured in order to enhance the applicability of the information learnt.

The purpose of this study is to measure that in which level gastronomy education is given in Turkey, to what extent the information taught meet the expectations of the sector, and to what extent sector representatives are satisfied with the education given. As a result of this research, it has been found out that the education given is rather well in theoretical aspect. However, practical education is on medium-level. It has been concluded that education level in secondary education is higher concerning theoretical and practical education. The lack of required infrastructure and experienced educators for practical education have resulted in practical education's insufficiency. A practice cuisine that keeps pace with the technological innovations and an experienced educator who gives practical education are required in order to apply practical education most effectively. Suggestions will be formed with the data obtained as a result of the survey and in line with the expectations of the sector representatives.

This study consists of five parts. First part consists of research problem, research aim, and importance of the research, hypotheses, definitions and limitations. Second part is composed of six subtopics. The concept of 'gastronomy phenomena' in the first subtopic, 'historical development of gastronomy phenomena' in the second subtopic, 'current situation of the science of gastronomy' in the third subtopic, 'current situation of gastronomy education' in the fourth subtopic 'content analysis of the gastronomy education curriculum'; and 'national culinary occupational standards' in the sixth subtopic are discussed and the standards are put forward. In the third part, the model of the research, population and sample, gathering data and the evaluations concerning the analyses of the data are mentioned. In the fourth part, information about the findings and comments are provided. In conclusion, the results arising from the data obtained in accordance with the field research and suggestions accordingly are touched upon in the fifth part.

Key Words: Gastronomy, The Science of Gastronomy, Education, Sector representative

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖNSÖZ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	viii
ÇİZELGELER LİSTESİ	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
1.GİRİŞ.....	1
1.1.Problem.....	2
1.2.Amaç.....	3
1.3.Önem.....	3
1.4.Varsayımlar.....	4
1.5.Sınırlılıklar.....	4
1.6.Tanımlar.....	5
2.KURAMSAL VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE	
2.1. Gastronomi Olgusu Kavramı.....	6
2.2.Gastronomi Olgusunun Tarihsel Gelişimi.....	11
2.3. Gastronomi Biliminin Mevcut Durumu.....	13
2.4.Gastronomi Eğitimi.....	16
2.4.1.Türkiye’deki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu.....	18
2.4.1.1.Örgün Gastronomi Eğitimi.....	21
2.4.1.1.1.Orta Öğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	21
2.4.1.1.2.Yüksek Öğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	23
2.4.1.1.2.1.Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	23
2.4.1.1.2.2.Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	30

2.4.1.2.3.Lisansüstü Düzeyde Gastronomi Eğitimi.....	37
2.4.1.2.Yaygın Gastronomi Eğitimi.....	38
2.4.1.2.1.Mesleki Eğitim Merkezleri.....	39
2.4.1.2.2.Halk Eğitim Merkezleri.....	40
2.4.1.2.3.Turizm Eğitim Merkezleri.....	41
2.4.1.2.4.Mesleki Açık Öğretim Lisesi.....	42
2.4.1.2.5. İş Gücü Yetiştirme Kursları.....	43
2.4.2.Amerika'daki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu.....	43
2.4.3.İngiltere'deki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu.....	50
2.4.4.Avustralya'daki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu.....	53
2.4.5.Kanada'daki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu.....	54
2.4.6.Yeni Zelanda'daki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu.....	55
2.5.Gastronomi Eğitimi Ders Program İçerik Analiz.....	57
2.5.1. Yükseköğretim Ders Program İçerik Analizi.....	57
2.5.1.1. Aşçılık Bölümü Ders Program İçerik Analizi.....	57
2.5.1.2. Yiyecek-İçecek İşletmeciliği Ders Program Analizi.....	61
2.5.1.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ders Program İçerik Analizi.....	65
2.6.Ulusal Aşçılık Meslek Standardı.....	69
2.7. İlgili Araştırmalar.....	73
3.YÖNTEM.....	76
3.1.Araştırmanın Modeli.....	76
3.2.Evren ve Örneklem.....	76
3.3.Verilerin Toplanması.....	76
3.4.Verilerin Analizi.....	77
3.4.1. Veri Toplama Aracının Güvenirlik Analizleri.....	77
4. BULGULAR VE YORUMLAR.....	80
4.1. Veri Toplama Aracından Elde Edilen Bulgular.....	80
4.2. Bulguların Yorumlanması.....	99
5.SONUÇ VE ÖNERİLER.....	102

5.1. Sonuçlar.....	102
5.2.Öneriler.....	104
KAYNAKÇA	106
EK-1 ANKET FORMU.....	114

ÇİZELGELER LİSTESİ

Sayfa

Çizelge 1. Türkiye’de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Üniversiteler.....	25
Çizelge 2. Türkiye’ de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler.....	31
Çizelge 3. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Yiyecek-İçecek İşletmeciliği Eğitimi veren Üniversiteler.....	36
Çizelge 4. Amerika’ da Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler.....	46
Çizelge 5. İngiltere’ de Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler.....	52
Çizelge 6. Avustralya ‘ da Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler.....	54
Çizelge 7. Kanada’ da Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler.....	54
Çizelge 8. Yeni Zelanda’ da Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler.....	55
Çizelge 9. Aşçılık Bölümünde Uygulanan Ortak Dersler.....	57
Çizelge 10. Aşçılık Bölümünde Uygulanan Seçmeli Dersler.....	58
Çizelge 11. Aşçılık Bölümünde Uygulanan Meslek Dersleri.....	59
Çizelge 12. Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Uygulanan Ortak Dersler.....	61
Çizelge 13. Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümünde Uygulanan Seçmeli Dersler.....	62
Çizelge 14. Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümünde Uygulanan Meslek Dersleri.....	64
Çizelge 15. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Uygulanan Ortak Dersler.....	65
Çizelge 16. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Uygulanan Seçmeli Dersler.....	66
Çizelge 17. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Uygulanan Meslek Dersleri.....	67
Çizelge 18. Güvenirlilik analizi.....	79
Çizelge 19. Araştırmaya Katılanların Çalıştıkları İşletmeler.....	80
Çizelge 20. Araştırmaya Katılanların Demografik Özellikleri.....	83
Çizelge 21. Turizm İşletmesinde Çalışan Elemanda Bulunması gereken Özellikler Neler Olmalıdır?.....	90
Çizelge 22. İşletmelerde Verimli Olabilecek Personel Hangi Kanallardan Sağlanabilir?.....	91

Çizelge 23. Personel İstihdamında Öncelik Sırasını Neye Göre Belirtiyorsunuz?.....	91
Çizelge 24. Öğrencilerin Teorik Yeterlilik Düzeyleri.....	93
Çizelge 25. Öğrencilerin Pratik Yeterlilik Düzeyleri.....	96
Çizelge 26. Turizm Sektöründe Çalışanların Teorik ve Pratik Yeterlilik Düzeyleri Arasında Anlamlı Farklılık Olup Olmadığını Test Eden T Testi.....	98
Çizelge 27. Teori ve Pratik Yeterlilik Düzeyi arasındaki Korelasyon.....	99
Çizelge 28. Hipotez Sonuçları Çizelgesi.....	101

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Türkiye’ de Aşçılık Eğitim Sistemi.....	20
Şekil 2. Anket Katılımcılarının Cinsiyet Dağılımı.....	85
Şekil 3. Anket Katılımcılarının Görev Dağılımı.....	86
Şekil 4. Anket Katılımcılarının Eğitim Durumu Dağılımı.....	87
Şekil 5. Anket Katılımcılarının Aşçılık Eğitim Düzeyleri Dağılımı.....	88
Şekil 6. Anket Katılımcılarının Turizm Sektörü Deneyim Dağılımı.....	89

1. GİRİŞ

Dünya’ da hızlı bir gelişme eğilimi ortaya koyan turizm sektörü, gelişen ve gelişmekte olan bütün dünya ülkelerinin gelişim stratejilerini ve katma değer beklentilerini yakından ilgilendirmektedir. Yarattığı ekonomik değerler itibariyle de önemli ve öncelikli bir sektör olma özelliği her geçen gün daha da pekişmektedir. Bir başka deyişle, bu sektörden bu güne kadar elde edilen kazanımları arttırarak yarına taşıma eğilimleri, geleceğe ilişkin hedef ve stratejilerin ana eksenini oluşturmaktadır. Turizm sektörü ekonomik ve sosyal kalkınma sürecini hızlandıran, bölgeler arası dengesizlikleri gideren, özellikle kadınların ve gençlerin katılımlarının sağlamak suretiyle geniş istihdam alanları yaratan, toplumsal refahı yükseltirken sosyal barışı da canlı tutan bir sektördür (Sarı, 2007: 1).

Mutfak sektörü yoğun bir emek yatırımı gerektiren bir sektördür. Hizmet endüstrisi olan mutfakta, insan temel ögedir. İnsanın, insana hizmeti söz konusudur. Otel işletmelerinin mutfak bölümlerinin verimliliği iyi ve rasyonel bir yönetim ile sağlanabilir. Rasyonel yönetim ise mesleki eğitim görmüş personel ile mümkün olmaktadır. Kaliteli hizmet nitelikli eleman ile gerçekleşmektedir. Nitelikli eleman da mesleki eğitimle yetiştirilmektedir. İşte bu noktada ülkemizde aşçı yetiştiren eğitim kurumlarında verilen eğitimin kalitesini sürekli iyileştirmek önem kazanmaktadır (Çakır, 2010: 2).

Günümüz rekabet koşullarında mükemmeliyetçilik bir tercih değil zorunluluk haline gelmiştir. Her konuda olduğu gibi başarı ve istikrar eğitimle mümkün olmaktadır. Konunun hassasiyetine ve amacına hakim bir personel hem işinden zevk alacak hem de severek yaptığı işinde uzmanlaşacak ve mükemmel sonuç üretecektir. Buda işletmelerde kar maksimizasyonunu, kalite ve devamlılığı sağlayacaktır. Turizm sektöründe hizmet kalitesine verilen önemin artmasının doğal sonucu olarak turizm eğitime verilen önem de artmıştır. Nitekim hizmet kalitesinin arttırılmasının en etkin yolunun, doğru ve amaca uygun bir eğitimin verilmesinin olduğu tartışmasızdır (Güçer, 2004). Çalışma da, İstanbul’ da yapılan araştırma ışığında mutfak personelinin eğitim konusuna verdiği önem incelenmiş ve bu konuda farkındalık arttırılmaya çalışılmıştır.

1.1. PROBLEM

Türkiye’ de ve dünyada turizm sektörü için nitelikli işgücü büyük önem arz etmektedir. İş gücü piyasasının ihtiyaç duyduğu meslek standartlarına sahip eleman yetiştirilmesi ve istihdamı son derece önemli bir noktadır. Turistik mal ve hizmet üretiminin spesifik özellikleri ve sektörün yapısına hakim olan emek yoğun üretim tarzı nedeniyle turizm sektöründe insan unsurunun gerekliliği ön plana çıkmaktadır. Eğitilmiş insan unsurunun yeterliliği, turistin beklediği düzeyde hizmet almasını sağlamaktadır (Görkem, 2011: 14-15).

Yapılan araştırmalarda sektörde çalışan kalifiye eleman sayısının oldukça az olmasına, yatak sayısının her geçen gün artmasına rağmen nitelikli istihdamın sağlanmasının kolay olmadığı anlaşılmıştır. Bu aksaklığın nedenleri eğitim göz önüne alınarak işletmelerin beklentileri ve bu beklentilerin karşılanma düzeyleri ortaya çıkartılmaya çalışılmıştır.

Hipotez 1: Ortaöğretim öğrencilerinin teorik yeterlilik düzeyi ile yükseköğretim öğrencilerinin teorik yeterlilik düzeyi arasında anlamlı fark vardır.

Hipotez 2: Ortaöğretim öğrencilerinin pratik yeterlilik düzeyi ile yükseköğretim öğrencilerinin pratik yeterlilik düzeyi arasında anlamlı fark vardır.

Hipotez 3: Öğrencilerin eğitim düzeyi ile teorik yeterlilik arasında pozitif yönlü ilişki vardır.

Hipotez 4: Öğrencilerin aldığı beceri eğitimi ile pratik yeterlilik düzeyi arasında pozitif yönlü ilişki vardır.

Hipotez 5: Öğrencilerin teorik yeterlilik düzeyi ile pratik yeterlilik düzeyi arasında pozitif yönlü bir ilişki vardır.

Hipotez 6: Yöneticilerin işgörenler hakkındaki algıları ile işgörenlerin eğitim düzeyi arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki vardır.

1.2. AMAÇ

Turizm sektöründe sunulan hizmet kalitesinin en önemli unsurlarından biri; sektördeki iş gücünün teorik ve pratik yeterliliğidir. Türkiye 2005-2006 eğitim-öğretim yılından itibaren Avrupa Birliği' nin desteğiyle modüler eğitime geçilmiştir ve mutfak eğitimi ulusal aşçılık meslek standardı kapsamında verilmeye başlanmıştır. Modüler eğitimin kapsamı; eğitim programının modüllerden oluşmasıdır. Modüllerin bölümleri belirli bir sıra takip eder. Her modül ile bir yeterliliğe yönelik bilgi ve beceriler kazandırılır. Modüller sektördeki değişikliklere paralel olarak güncellenmektedir.

Bu kapsamda araştırmanın amacı, lise ve üniversitelerin mutfak bölümünde mezun bireylerin öğrendiklerini ne düzeyde sektöre uygulayabildikleri ve sektörde çalışan mutfak yöneticilerinin bu bireylerden beklentileri, ortaöğretim ve yükseköğretim arasındaki eğitimin karşılaştırılması yapılmaktadır. Bu doğrultuda sektörün ihtiyaçları belirlenerek, bu ihtiyaçlar doğrultusunda mutfak elemanı yetiştirilmesine yönelik eğitim programlarının beklentilere uygun düzenlenmesi vurgulanmak istenmiştir. Her geçen gün değişen ve gelişen sektör koşulları karşısında eğitim programlarının da bu gelişmelere ayak uydurabilmesi için güncel eğitim programlarının kullanılması öngörülmektedir.

1.3. ÖNEM

Turizm sektörünün emek yoğun bir sektör olması ve çalışan personelin müşterilerle yüz yüze etkileşim halinde olması personelin eğitimi olmasına şart koşmaktadır. Müşteri memnuniyetinin artırılması, personelin müşteriye verdiği hizmet kalitesiyle sağlanır. Bu hizmet kalitesinin sağlanması da eğitimle karşılanacağı için eğitime verilen önem arttırılmaktadır.

Gastronomi eğitimi konusundaki araştırmalara bir yenisini ekleyerek alan yazına bir nebze olsun katkıda bulunulmak istenmektedir. Gelecek araştırmalar için yeni araştırma konulara yaratılmasına yardımcı olmak istenmektedir. Türkiye' deki gastronomi eğitiminin tüm hatlarıyla ortaya konması ve varsa eksikliklerin giderilmesine ön ayak olmak istenmektedir. Aynı zamanda turizm sektörünün de Türkiye' de verilen eğitimden beklentilerini ortaya çıkararak eğitimin bu kapsamda yönlendirilmesini sağlamaktır. Türkiye turist çeken kaynaklar açısından oldukça

zengin bir ülkedir. Turizmin ülke ekonomisi için sürükleyici bir güç olmasında etkili olan alt ve üst yatırımların yanı sıra eleman kalifiye eleman yetiştirmek için de eğitim yatırımları yapılması oldukça önemlidir.

1.4. VARSAYIMLAR

Ders programları kapsamında oluşturulan ölçeğin konuya ilişkin bütün detayları kapsadığı varsayılmaktadır. Araştırmada kullanılan veri toplama aracının geçerli ve güvenilir olduğu varsayılmaktadır. Örnekleme oluşturan sektör temsilcisinin sorulara verdiği cevaplar doğru varsayılmaktadır. Sektör temsilcisinin anket sorularına objektif olarak cevaplandığı varsayılmaktadır. Sektör temsilcisinin anket sorularına verdiği cevaplar var olan sorunları yansıttığı varsayılmaktadır. Araştırmanın İstanbul’ da yapılmasının, Türkiye genelindeki gastronomi eğitimi beklentilerini en iyi ve doğru yansıtacak bölge olduğu varsayılmaktadır. Ayrıca araştırmaya katılmayı kabul eden ve ulaşılabilen 187 kişiden oluşan örneklemin evreni temsil ettiği varsayılmaktadır. Ortaya konulan hipotezlerin araştırma sonucunda doğrulanacağı varsayılmaktadır.

1.5. SINIRLILIKLAR

Bu çalışmanın kuramsal çerçevesi ulaşılabilen alan yazın ile sınırlandırılmıştır. Araştırma kısmı ise İstanbul ili Beşiktaş-Taksim bölgesinde bulunan 3-4-5 yıldızlı otellerde mutfak sorumluları ile yapılan alan araştırması ile sınırlandırılmıştır. Yapılan araştırmanın İstanbul’ da yapılmasının nedeni; İstanbul’ un yiyecek-içecek sektörü ve gastronomi eğitiminde oldukça ileri düzeyde olmasıdır. Gerek ortaöğretim gerekse yükseköğretim düzeyinde eğitim kurumlarının fazla oluşu bu bölgenin araştırma problemi için daha etkin ve doğru bilgiler ulaşılabileceği öngörülmüştür. Beşiktaş ve Taksim bölgesi olarak sınırlandırılmasının sebebi; bölgede var olan otellerin birbirlerine yakın konumlandırılmış olmasıdır. Diğer bölgelerdeki otellerin konum olarak oldukça uzak olması, var olan maddi kaynakların kısıtlı olmasından dolayı araştırmanın Beşiktaş ve Taksimde yapılmasıyla sınırlandırılmıştır. İstanbul’ da ki ulaşım sorunlarından dolayı araştırma belli bir bölge ile sınırlandırılmıştır. Mutfak yöneticileri ile yapılan görüşmeler iş yoğunluğu nedeniyle belirli sürelerle sınırlandırılmıştır.

1.6. TANIMLAR

Mesleki eğitim: Bireylere belli bir meslek ile ilgili bilgi, beceri ve iş alışkanlığı kazandıran ve bireyin yeterliliklerini geliştiren eğitim sürecidir.

Aşçı: Gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme ve sunma becerisine sahip personeldir.

Sektör Temsilcisi: Araştırma kapsamında sektör temsilcisi, öğrencilerin beceri eğitimi yaptığı işletmelerin mutfaklarında görev yapan aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı ve mutfak kısım şeflerini ifade etmektedir.

Öğrenci: Araştırma kapsamında öğrenci, orta öğretim ve yükseköğretim düzeyinde mutfak eğitim almış öğrencileri ifade etmektedir.

Gastronomi: Bireylerin günlük yaşamlarında vazgeçemeyecekleri birincil unsur olan yiyecek içecek faaliyetlerinin sistematik bir şekilde düzenlenmesi sanatıdır.

Mutfak: Her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği bir yerdir.

2. KURAMSAL VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kuramsal ve kavramsal çerçeve içerisinde gastronomi olgusu kavramı, gastronomi olgusunun tarihsel gelişimi, gastronomi olgusunun Türkiye’deki mevcut durumu ve ders program analizine yer verilecektir. Ayrıca ulusal aşçılık meslek standardına yer verilmiştir.

2.1. GASTRONOMİ OLGUSU VE KAVRAMI

Gastronomi terimi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Gastronomi terimi ilk defa 17. Yüzyılda Lavoisier tarafından kullanılmış olup yarım yüzyıl sonra Brillat Savarin tarafından ‘tat alma bilimi’ olarak tanımlanmıştır. Brillat’ a göre yapılan çalışmaların hepsi beslenmenin etkileri üzerine yapılmaktadır (Yılmaz ve Bilici, 2013). 1801 yılında Joseph Berchoux’ un ‘Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan’ kitabıyla Fransız diline yerleşmiş bir sözcük olduğunu belirten Mil(2009) ‘iyi yeme sanatı’ ve ‘belirli bir bölgedeki mutfak gelenekleri ve stilleri’ açıklamasının günümüzde gastronomi kelimesinin karşılığı olarak kabul edildiğini ifade etmektedir (Özkaya, Can ve Sünnetçioğlu, 2012). Savarin (1994) ‘e göre gastronomi, mümkün olan en iyi besine ulaşmak ya da gıdaya dönüşebilecek maddeleri bir araya getirmek için mükemmel bir kılavuzdur (Savarin, 1994).

Hegart ve O’Mahony (2001), gastronomiyi yemeğin hazırlanmasında kullanılan temel yiyecek malzemelerini, yiyeceklerin saklanma, hazırlanma ve pişirilme yöntemlerini, yiyecek-içecek çeşit ve miktarlarını, yiyecek-içecek sunumu ile ilgili gelenek ve görenekleri, kullanılan sofraya malzemelerini ve yiyecek-içeceklerle ilgili inanışları içeren bir kavram olarak tanımlamıştır. Santich (2004), gastronomiyi tarihi, kültürel ve çevresel etkilere bağlı olarak neyin, nerede, ne zaman, ne şekilde ve hangi bileşimlerle yeneceğine ve içileceğine ilişkin öneriler sunma ve rehberlik etme olarak ifade etmiştir. Jean Anthelme Brillat Savarin (1826), Lezzet Fizyolojisi adlı eserinde ‘bana ne yediğini söyle, san kim olduğunun söyleyeyim’ diyerek yemek kültürünün toplumu aydınlatma da bir araç olarak kullanıldığının vurgulamaktadır (Scarpato, 2002: 4). Levi Strauss (1966), bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil olduğunu belirtmektedir. Levi-

Strauss dünyada dil kullanmayan insan topluluğu bulunmadığı gibi, mutfak geleneği olmayan bir toplumunda bulunamayacağını söylemektedir (Çalışkan, 2013: 40).

Horgn ve Tsai (2011), İngilizcede ‘mutfak kültürü (culinary)’ genellikle gastronomi ile eş anlamlı kullanılan bir terimdir ve gastronomi bir ülkenin ya da bölgenin kendine özgü mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlayan gıda ürünlerini, yemeklerini ve yeme pişirme tekniklerini tanımlar (Yarış, 2014). Gastronomi sadece hünerli parmakların ürettiği lezzetli yiyecekler değil, düşünen ve araştıran zihinlerin kaleme aktardığı bilgiler bütünüdür. Yiyeceğin hem bilimsel hem de kültürel tüm kodlarını somut örnekler aracılığıyla açıklamayı hedefleyen bir alandır (Yenice, 2014). Arnot (1976), ‘gastronomi’ başlığını insanoğlunun beslenmesi ile ilgili her türlü konunun incelenmesi olarak tanımlamıştır. Gastronomi, bireylerin günlük yaşamlarında vazgeçemeyecekleri birincil unsur olan yiyecek-içecek faaliyetlerinin sistematik bir şekilde düzenlenmesi sanatı olarak tanımlanabilmektedir (Adria, 2009: Ko, 2010).

Geniş anlamı ile gastronomi insan gönenci ve gıdasının ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bir bilgi birikimidir. Gastronominin amacı; mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasının sağlanmasıdır. Yenilebilir tüm maddelerin hijyenik bir ortamda hazırlanması, damak ve göz zevklerini amaçlayarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesi gastronominin çalışma konularıdır (Soner, 2013). Bir başka anlatımla ise damak tadı ve iştah gibi zevkler amacı ile deneme ve yanılmanın, tarihsel bilginin, kültürün, yeteneğin, emeğin, ihtimamın kazanılmış bilgilerimize uygun olarak ahenkli bir şekilde bir araya gelmesidir (Aslan, 2010).

Gastronomi, turizm bölgelerinde o yörenin yerel miras ve gıda kültürü sayesinde bölgede bulunan turizm işletmelerine avantaj sağladığı belirtilmiştir (Tellstron, 2005). Bölgenin gastronomik kimliğini kullanıp turistlerin bu bölgelere çekilmesi sağlanır, ancak gastronomik kimliği doğru kullanmak ve yöresel lezzetlerin yapısını bozmadan sunmak, onların sağladığı avantajı arttırmaktadır (Yi-Chin, 2011). Hall ve Sharples (2003), gastronominin hem yerel halkın/ üreticinin hem de turistlerin korunmasında turizme iki alanda destek veren bir alan olduğunun belirtmişlerdir. Bessiére (1998), gastronomiyi turistlerin ziyaret ettikleri yerin en önemli sembol ve çekim kaynağı, bölgenin yerel farklılığının bir simgesi olarak

görmektedir. Richard (2002), gastronomi kültürünü rekabetçi pazarda gidilecek yerin ön sıralara çıkmasında ve seçilmesinde ana kültürel unsur olarak görmektedir. Özellikle doğal ve kültürel açıdan eksik olan yerlerde gastronomi kültürü ön plana çıkarılıp çekiliği en üst seviyeler taşımak mümkündür. Diğer kültürel öğelerin aksine gastronomik kültür dönemsellik çekilik değil süreklilik sağlamaktadır. Gastronomi az gelişmiş toplumlarda ekonomik yoksunluğun önlenmesinde önemli bir etken olmuştur. Gastronomi gıda üreten bölgeler ve toplumlar için kaliteli bir rozet haline gelmiştir (Gratzer, 2010).

Gastronomi biliminin gelişimi, yiyecek –içecek üretiminin çeşitliliğini ve miktarının artmasına neden olmuştur. Yiyecek- içecek üretiminin artması ve çeşitlenmesi gastronomi bilimine ticari bir değer kazandırmıştır (Cheng v.d. , 2011). Bu ticari değeri sağlayan en büyük etken, endüstri devriminin gelişmesiyle bireylerin artan harcanabilir gelirleri ve boş zamanları sonucunda evlerinin dışında yemek yeme olgusudur. Bu olgunun gelişmesi yiyecek-içecek işletmelerinin ticari bir işletme olarak faaliyet göstermesini tetiklemek suretiyle gastronomi öğesi önemli bir endüstri haline gelmiştir (Aktaş, 2001: Aymankuy ve Sarioğlan, 2007).

Gastronominin işlevi (Genceli,2008); temel ilkelere dayanarak yiyecek-içecek haline dönüştürülebilecek her şeyi arayan, sağlayan ve hazırlayan herkese rehberlik sağlamaktır (Kemer, 2011: 5). Gastronomi, yemeğin hazırlanmasında mesleği ne olursa olsun insanın içindeki gerçek motivasyon gücüdür. Ancak para ve iştah gastronominin gelişmesi için yeterli değildir. Gastronomi; ihtiyacın ve zenginliğin yanı sıra deneyim, ihtimam ve ince zevkler sonucu doğmuştur (Bonow, 2012: 1-3). Genel olarak gastronominin durumu görecelidir. İnsanlar ne geleneksel yemeklere, ne üst tabaka yemeklere ne de sadece bir ülkenin özel bir yemeği ile ilgilenir. Toplumun gastronomi ile ilgilenen her bir ferdi, bu üç kesimle bağdaştırılan yemeklerin hepsiyle uygun yer, zaman ve mekan ile ilgilenmektedir (Hatipoğlu, 2010: 6).

Gastronominin kapsamı; yiyecek- içecek çeşitleri, yiyecek-içeceklerin üretimi, sunumu ve tüketimi, gıdaların fizyolojisi, mikrobiyolojisi, beslenme ve yeme içme alışkanlıkları ve eğilimleri ve restoran yönetimini oluşturmaktadır (Çalışkan, 2013: 40). Harrison (1982), gastronomiyi ‘uygulamalı gastronomi’, ‘teorik gastronomi’, ‘teknik gastronomi’ ve ‘besin gastronomisi’ olmak üzere dört bölümde

ele almaktadır. Teknik gastronomi, yemeklerin reçeteleri ile ilgilenirken; teorik gastronomi reçetelerin nasıl yemek haline getirileceği; besin gastronomisi ise söz konusu yemeklerin besinsel değerleri ile ilgilenmektedir. Bu sınıflandırmada en geniş kapsamlı olanı uygulamalı gastronomidir. Uygulamalı gastronomi mutfak sanatında tüm dünyada çeşitli yiyecek-içeceklerin hazırlanması, yapılışı ve servisi ile ilgilenmektedir. Ayrıca estetik, ulusal ve bölgesel özellikler ile tüm kültürlerin yemeklerinin üretimini ham/pişmemiş halinden itibaren teknikler ve standartlarla ele almaktadır. Bu ayrımın dışında son yıllarda geniş bir araştırma alanı olarak yer alan gastronomi çeşidi ise 'moleküler gastronomidir' ve 'lezzetli olanın bilimsel çalışması' olarak tanımlanmaktadır (Akgöl, 2012: 16-17).

Gastronomi sanatsal özelliklerinin yanında hem fen bilimleri (fizik, kimya ve biyoloji) hem de sosyal bilimlerden (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama v.b) yararlanır. Ayrıca fen ve sosyal bilimler için zengin bir araştırma alanıdır (Gilepsie ve Cousins, 2001). Konu yeme-içme ile ilgili olduğundan; beslenme bilimi ile ilgili doğrudan ilişkili olarak tadın fizyolojisi ve tat alma, şarap üretimi, besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin seçiminde niteliklerin belirlenmesi, gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmalarının önlenmesi için hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerinin geliştirilmesi büyük orda fen bilimlerine dayanır (Kivela ve Crotts, 2006).

İnsanların beğenileri nelerden etkilenir, niçin bir şeyi severken başka şeyden hoşlanmaz soruları psikoloji bilimine, yiyecek-içeceğin paylaşılması, birileri evde yerken birilerinin dışarıda yemesi ve motivasyonları anlaşılmasına çalışıldığında sosyoloji ve ekonomiye, mutfakta kullanılan araç gereçlerin evrimi anlaşılmasına çalışıldığında tarih bilimine, insan kültürünün en önemli unsuru olan yerel münüleri misafirlere sunma yolları ararken pazarlama bilimine, otantik bir ürün tasarlararken halk bilimine başvurulur. Gastronomi, yiyeceklerin inançlar ile olan ilişkisi söz konusu olduğunda da ilahiyat ile ilişkilidir (Hatipoğlu, 2009: 11-14).

Gastronominin üretim ve tüketim olmak üzere iki boyutu olduğunu belirten Küçükaslan ve Baysal (2009), insanoğlunun varlığını sürdürebilmek için beslenmek, yiyip içmek zorunda olmasını gastronominin tüketim boyutu olarak değerlendirmektedir. Ham madde olarak kullanılan çeşitli gıda maddelerinin

tüketilebilir hale getirilmesini ise üretim boyutu olarak ele almaktadır. Gastronomi üretim ve tüketim boyutları altında şu tanımlar elde edilmektedir;

Gastronomi; Üretim Boyutu

- Mükemmel yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi masa hazırlama sanatı ve bilimidir.
- İyi yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimidir.
- Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensipler ve uygulamalardır.

Gastronomi; Tüketim Boyutu

- İyi yiyecek ve içecekten hoşlanmaktır.
- İyi yemek yeme konusunda abartılı aşktır.
- Lüks yiyeceklere düşkünlük ve tutkudur.

Gastronomi; Üretim ve Tüketim Boyutu

- Yiyecek hazırlama, sunma ve yemeğinin sanat ve bilimidir.
- Belirli bölge ve ülkelerle ilgili, mutfak gelenek ve göreneklerini de içeren iyi yiyecek ve yeme bilim ve sanatıdır.
- Damak tadı ve iştah gibi zevkler amacı ile deneme ve yanılmanın, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, ihtimamın ve aşkın kazanılmış beğenilerimize uygun olarak ahenkli bir şekilde bir araya gelmesidir (Belpınar, 204: 8-9).

2.2. GASTRONOMİ OLGUSUNUN TARİHSEL GELİŞİMİ

İnsanoğlu varoluşundan bu yana yaşamını sürdürebilmek için, yemek yemenin bir zorunluluk olduğu gerçeğini koşullar karşısında keşfetmiş; böylece et ve ot hayatının vazgeçilmez bir besin kaynağı haline gelmiştir. Yeme kavramının oluşması da klişe bir soru haline dönüşmüş olan ‘yemek için mi yaşamalı, yaşamak için mi yemeli’ felsefesini insanın karşısına çıkartmıştır. İlk çağ dönemi insanın yaşamak için yediği ve hatta ne yediğini bilmeksizin sadece yaşama amacıyla yediği zamanlardır. Et pişirme gibi bir yöntem ateş bulunmadan önce keşfedilmediği için, etin yumuşaması için bekletildiği bilinmektedir. Ateşin bulunması sonucu insanlar yemeklerini pişirerek beslenmeye, lezzeti arttırma ve çiğnemeyi kolaylaştırıcı çeşitli yöntemler aramaya başlamışlardır. Medeniyetin temelleri atıldıkça, ateşle beraber ilerlemeye başlamış olan pişirme yöntemleri beraberinde, önceleri hayvanların kemiklerinden-kabuklarından üretilen ve zamanla maden işlemeyle metal kaplara dönüşen kap kacakların kullanımının gündeme getirmiş ve böylece mutfak düşüncesinin ilkel çağlarda oluşum göstermeye başladığı belirlenmiştir (Ciğerim, 2001). İnsanoğlunun uzun süren varoluş mücadelesinde, temel gereksinimlerinden biri olarak kabul edilen yemek karşımıza çıkmaktadır. İnsanlar, bu varoluş mücadelesinde yaşamsal faaliyetlerinin devamlılığını sağlayabilmek ve yaşamlarını sürdürebilmek için diğer ihtiyaçlarını ikinci planda tutmuş veya göz ardı edebilmiştir. Bu ihtiyacı karşılayabilmek için acımasız doğa koşullarıyla ve kendilerinden çok güçlü, vahşi hayvanlarla bile mücadeleye girmekten kaçınmamışlardır. Dolayısıyla insanoğlu temel gereksinimini karşılayabilmek için birçok tehlikeyi göze almıştır (Gökdemir, 2009).

Gerçek anlamda yemek pişirme sanatının temellerinin Mezopotamya’ da atıldığı tespit edilmiştir. Zaman içinde bu mutfak Anadolu ve Çin mutfağı olarak ayrılmıştır. Çin mutfağı Japon mutfağını, Anadolu mutfağı da Mısır mutfağının geliştirmiştir. Mısır mutfağının da Eski Yunan mutfağının(Grek) etkisi altına aldığı da bilinmektedir. Grek mutfağı da böylece Roma mutfağının etkilemiş ve derken bundan sonra Fransız mutfağı etkilenmiş ve sonrasında da Fransız mutfağı İngiliz mutfağının ilham kaynağı olmuştur. Ticaretin gelişmesiyle beraber insanlarda hazır yemeğe karşı bir talep oluşmaya başlamış. Oluşan talebi karşılamak amaçlı başta Avrupa’da olmak üzere tüm dünyada yiyecek-içecek hizmeti sunan Han ve

Kervansaray adında konaklama tesisleri açılmıştır. Ortaçağ döneminde ‘Aristokrasi’ yiyecek ve içecek hizmetlerinin gelişmesinde fazlasıyla etkili olmuştur. Bu dönemde zengin derebeylerinin düzenledikleri ziyafet organizasyonları yemek yemenin zenginler için lüks bir ihtiyaç haline dönüşmesini sağlamıştır. İlk gurme yemek kitabı 14.Louis denetiminde 1651 yılında François Pierre de La Verenne tarafından yayımlanmıştır. Yemek yemenin ‘yaşamak için yeme’ anlayışının dışında bir oluşumla halkında haz aldığı zevkli bir gereksinim haline dönüşmesi ise; 1765 yılında ilk restoranın Paris’ te açılmasıyla başlamıştır. Avrupa’ da Han ve Kervansaraylardan ayrı olarak restoranların faaliyete geçirilmesi Amerika’dan daha önce olmuştur. Zira Amerika’ da 1880’ deki Sanayi Devrimi ile birlikte restoranlar kurulmaya başlamış ve ilk kafeterya New York’ ta açılmıştır (Dilsiz, 2010: 11).

19.yüzyıl sonunda Charles Monselet’ in ‘bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat’ olarak tanımladığı gastronomi, Josep Bercholux’ un Gastronomie ou LeHomme des champs e table (gastronomi ya da tarladan sofraya insan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren literatüre girmiştir. İki yıl sonra Crose Magnan’ın Gastronomie Paris adlı eseri basılmış ve literatür zenginleşmeye başlamıştır (Larousse Gastronomique, 2005).

Gastronomik gazeteciliğin kurucusu Grimod de la Reyniere, 1804 yılında yayınladığı Almanachs des Gourdmans adlı eserinde Paris’ lilere en iyi yiyecekleri nerede, ne zaman yiyecekleri ve nasıl hazırlayacakları konusunda tavsiyelerde bulunmuştur. 1808 yılında ise Manual Des Gourdmans adlı eserinde ise yakında okullarda Gastronomi bölümlerinin kurulmasının şaşırtıcı olmayacağını belirterek gastronomi kavramını bir çalışma alanı olarak tanıtmıştır (Etyemez ve Özyılmaz, 2012).

Gastronomi ile ilgili ilk resmi açıklama Fransız Jean Anthelma Brillat Savarin (1755-1826) tarafından yapılmıştır. 1825 yılında ‘La Physiologie du Gout’ yayımlanmış ve ‘Tat Fizyolojisi’ olarak İngilizceye çok kez çevrilmiştir. Brillat Savarin gıda ve içecek bilimiyle ilgili yaptığı çalışmalar ile diğer çalışmalara öncülük etmektedir. 1835 yılında Gastronomi, ‘İyi Yemek Yeme Sanatı’ olarak Fransız mutfak sözlüğüne eklenmiştir.1920’ de ilk olarak ziyaretçiler için yerel yemek rehberi olması ve ziyaretçileri bölgesel gastronomi turizmine teşvik etmesi amacıyla ‘Gurme Rehberi’ yayınlanmıştır. Halen gastronomi ile ilgili pek çok çalışmalar

yapılmaktadır. Lrousse Gastronomique’(Dünyanın en büyük mutfak ansiklopedisi) Joel Robuchon tarafından 2005 yılında basılmıştır. Ayrıca dünyada pek çok gastronomi, yiyecek-içecek, yemek ve kültür, yemek ve tarihi üzerine hazırlanan dergi, kitap ve televizyon programları bulunmaktadır. Türkiye’ de özellikle 1980’lerden bu yana gastronomi ile ilgili çalışmalar yoğunluktadır. 2009 yılında Ömer Kılıç tarafından hazırlanan ‘Yemeğin Tarihi adlı kitap gösterilebilen örnekler arasında olmuştur. Bunun yanı sıra Gastronomi Dergisi, yemek ve Kültür dergisi, Yeşil Elma, Soframızda v.b yemek programları, yemek kitapları ve sadece yemek programı yapan özel kanallar gastronominin günümüz Türk dünyasında ne kadar önemli olduğunun göstergesi olmuştur (Göker, 2011).

2.3. GASTRONOMİ BİLİMİNİN MEVCUT DURUMU

Günümüzde gastronomi, toplumların kendi içlerinde yaşadıkları bir konu olmanın ötesinde, ülke pazarlamasında-tanıtımında önemli paya sahip bir olgu haline dönüşmüştür. Çeşitli festival ve sempozyumlar ile adı geçen kavramın değeri uluslararası boyuta kazanmakta ve gastronomik aktivitelerin turizmdeki yeri böylece her geçen gün daha da artmaktadır.

Antalya’da Yiyecek İçecek Yöneticileri Derneği (YİYDER) ve Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi’nin yürüttüğü ortak çalışma ile 6 kez düzenlenmiş olan ulusal gastronomi sempozyumları ile Gastronomi bilinci ve kavramını Türk Turizmi’ nde ki yeri ve önemi, sektör çalışanları ve akademisyenler tarafından sunulan bildirilerle ifade edilerek, yemek kültürünün gelişimine katkı sağlayacak yeni fikirler her yıl panellerde yer almaktadır. Böylece yemek kültürüne verilen değer, turizmciler tarafından sektör çalışanlarına ve sektöre ilgi duyanlara aşılarmaya çalışılmaktadır.

Turizm Yazarları ve Gazetecileri Derneği (TUYED)’in düzenlediği panelde, ‘Yabancı zincir otellerin Türkiye’ye girmesiyle birlikte, Türk gastronomisinde yeni bir sayfa açıldığı ve bu durumda yabancı şef aşçıları ülkemize çektiği belirtilmiştir. Bu gelişimin aynı zamanda yeni bir Türk aşçı kuşağının yetiştirilmesinde rol onadığı da ifadeler de yer almıştır. Ayrıca da panelde, fuar etkinliklerinin de Türk Mutfağı ve aşçılığının kendi ürünlerini sergilemesi açısından önemli bir tanıtım aracı olduğu tespiti üzerinde durulmuştur (tuyed.org.tr, 2014).

Günümüzün en özde konularından birisi olan gastronomi, bütünsel sektörlerle bağlantısını sürdürmeye devam etmektedir. Her meslek türünden gelen yaklaşımlarda, konuya değişik bakış açıları kazandırmaktadır. Örneğin; mimarlık mesleği gastronomiyle ortak çalışma alanı oluşturmuş durumdadır. Mimarlar, tasarımsal kabiliyetlerini yeme-içme mekanların da sergileyerek, gastronomiyi bir oyun alanına dönüştürebilmektedirler. Bir mekanın tasarımı, dizaynı o yerin müşteri çekmesinde çok önemli bir etken olabilmektedir. O nedenle gastronomi, gıda ve içeceklerin lezzet ve görünüşlerinin yanı sıra, gastronomik faaliyetlerin sunulduğu mekanları ön plana çıkarmaktadır. Bu bağlamda usta mimarların yaratıcılıklarının, kendi kültürümüzle sentezinden oluşan mekan tasarımlarına ağırlık verilmesi gastronomik tanıtımda ilgi uyandırabilir. Gelen yabancı misafirlerin ağırlandığı restoran ve otellerin restoran bölümlerinin tanıtımında, geleneksel Türk motifleri daha yoğun vurgulanabilir ve çekilicilik artırılabilir (Kayım, 2008).

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, geleneksel yeme-içme ürünlerimizin ve hizmetlerimizin korunması, gelecek nesillere aktarılması ve teşvik edilmesi amacıyla, Türk Mutfağına özgün, nitelikli hizmet veren, ulusal ve uluslararası şöhret sahibi, kamuoyu nezdinde markalaşmış ve bu markayı uzun süre sürdüren işletmelere Özel Tesis Turizm İşletme Belgesi vermek için çalışmalar başlatmıştır. Bu belgeyi almak isteyen işletmelere Bakanlık tefriş, dekorasyon, fiziksel nitelikler, işletme ve hizmet kalitesi konularında yönlendirme yapmayı da planlamaktadır (Kültür Bakanlığı, 2010).

Gastronomi olgusunun en iyi şekilde tanıtılması ve yaygınlaşması kapsamında Türkiye’de faaliyet gösteren bazı seyahat acenteleri gastronomi turları düzenlemeye başlamışlardır. Bir turizm acentesi ‘Mutfağın Kalbine Yolculuk’ ismini verdiği tur ile müşterilerine Konya mutfak kültürünü, ‘Kaz Dağları Zeytin Turu’ ismini verdiği gastronomi turunda ise; müşterilerine yörenin zeytinyağı ve zeytin kültürünü tanıtılmaktadır. ‘Anadolu Gurme Turları’ ile Türkiye’de köylerde o köyün ünlü yemeklerini yapacak kadınların belirlenmesi ve evlerinin bir köşesi ya da bahçelerinin küçük bir lokantaya çevrilebilmeleri için küçük kredilerin verilmesi önerilmektedir. Ayrıca, gelen turistlerin bu lokantalara yönlendirilmesi sayesinde bu girişimin hem aile ekonomisine katkısının olacağı hem de yerel yemeklerin yaşatılabileceği belirtilmektedir (Güneş vd, 2008).

Dünyaca ünlü bazı tur operatörleri gastronomi turlarını; önemli gastronomi merkezlerindeki aşçılık okullarına, yerel mutfakları ile ünlü gastronomi merkezlerine, gıda pazarlarına/fuarlarına, kahve, çay ekim ve hasat turlarına, çikolata ve şarap yapımı turlarına katılım şeklinde düzenleyerek müşterilerin destinasyon tercihlerine sunmaktadır (Shenoy, 2005). Özel ilgi turları olarak gerçekleştirilen gastronomik seyahatlerde, özellikle gazete ve dergilerin yemek yazarları, araştırmacılar, gurmeler ve gastronomi konusunda seçilmiş kurum ve kuruluşlar tercih edilmektedir. Bu kişilerin yapacağı tanıtım, insanların yöresel mutfaklar konusunda olan merakının artmasını sağlayacaktır. Dünyada gastronomi turları İtalya, İspanya ve Fransa üzerinde yoğunlaşmaktadır. İtalya'nın Toscana bölgesi Chianti Şarabı, Truf mantarı ile ünlü bir bölgedir. Aynı zamanda Slow food hareketinin başlangıç şehri olarak da büyük önem taşımaktadır. Her yıl bir çok turist bu bölgeyi bu yiyecek ve içeceklerini tatmak için ziyaret etmektedir (Foodvacation, 2014). Dünyanın en büyük gastronomi fuarlarından birinin yapıldığı Barselona'yı her yıl 60 ülkeden, 200 bine yakın turist ziyaret etmekte ve kent her yıl 500'e yakın yiyecek ve içecek etkinliğine ev sahipliği yapmaktadır. Barselona üniversitesinin yapmış olduğu araştırmaya göre, Barselona'da ki turizm gelirlerinin %30' undan fazlası gastronomi kökenlidir. Yemek yemek ve yerel malzemeyi tanımak için La Boqueria adlı yiyecek pazarına akın eden yabancı ziyaretçi sayısı, günlük 2500 civarında olduğu tespit edilmiştir. Amerika'nın batı kıyısındaki Disneyland'dan sonra en çok turist çeken ikinci nokta olan, Napa Vadisinde 200'den fazla Şarap imalathanesi bulunmakta ve turistler şarap ve ona eşlik eden yöresel yemeklerden dolayı bu bölgeyi ziyaret etmektedirler (Gürs, 2007).

Dünyadaki örneklerinde görüldüğü gibi Türkiye'de de doğu bölgesinde ki turizm potansiyelinin geliştirilmemiş ama gastronomik açıdan büyük bir potansiyele sahip şehirlerin potansiyellerinin değerlendirilmesi oldukça önemlidir. Bugüne kadar pek çok araştırmacı mutfağın turistlerin destinasyon seçimlerinde önemli etkisinin olduğunu göstermiştir (Eren, 2011). Örneğin; Erzincan, Malatya, Elazığ, Tunceli, Adıyaman ve Diyarbakır illeri, Şarap ve peynir odaklı; Siirt, Mardin ve Şanlıurfa illeri, Güney Doğu Anadolu bölgesine özgü yöresel yemekler ve tatlılar ile; Samsun, Ordu, Trabzon, Gümüşhane ve Tokat illerini içine alan bölge ise özgün Karadeniz yemekleri ve tatlıları ile Türkiye'nin gastronomi turizminde çeşitlilik yaratacak bir bölge olarak ele alınmalıdır. Her üç bölge doğru politika ve planlar ile potansiyelleri

kullanıldığında, buldukları bölgeleri kalkındırmada etkili olacaklardır. Bu bölgeler için liderlik, eğitim, ürün geliştirme, tanıtım, katılım konularında öneriler geliştirilmiştir (turad.org, 2014).

2.4. GASTRONOMİ EĞİTİMİ

Mesleki turizm eğitimi turizm sektöründe çalışan ve çalışacak olan kişilere, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu mesleki yenilikleri ve becerileri kazandırmayı hedefleyen bir eğitim türüdür (Hacıoğlu, 1992: 92). Diğer bir ifadeyle, turizm eğitimi, turizm olayının ve turizm ekonomisinin halka ve öğrenim gören gençliğe öğretilmesi, turizm konusunda bilgi ve kalifiye personel ve yönetici yetiştirilmesi için yapılan çalışmalara olarak adlandırılmaktadır (Çemrek ve Yılmaz, 2010: 2). Gastronomi eğitimi, gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme, sunma bilgi ve becerisi olarak tanımlanmaktadır. Genel bir ifade olarak: aşçılık eğitimi gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme ve sunma bilgi-beceri kazandırma süreci olarak tanımlanmaktadır (Kılıç vd, 2014: 43).

Mutfak sektörü turizm sektörünün kollarından en önemlisidir. Turistler, turistik faaliyetlerle bulunulurken konaklamanın yanında en fazla hizmet satın aldıkları yerler yiyecek-içecek hizmetleridir. Ülkemize gelen turistler yiyecek-içecek hizmetlerine harcadıkları dövizden daha fazlasını yeme-içme faaliyetlerinde harcamaktadırlar. Bu nedenle yiyecek-içecek işletmelerinde istihdam edilen mutfak personelinin eğitimi olması gerekmektedir. Eğitilmiş insan gücünün uygulama açısından faydaları, personeli hizmete yatkın kılar, personel-yönetici iletişimini kolaylaştırmaktadır. Personeli üst kademe sorumluluklara hazırlamaktadır. Eğitim verimliliği arttırdığı için maliyeti düşürür, personelin işine daha iyi motive olmasını sağlar, eğitilmiş personel standart hizmet sunumuna daha aktif hale gelmektedir. (Çakır, 2010).

Dünyadaki ve ülkemizdeki üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri bünyesindeki aşçılık eğitimi veren kurumlarını sayısının artması sonucu, aşçılık mesleği giderek değer kazanmaktadır. Gastronomi alanında yapılan bilimsel çalışmaların artmasıyla aşçılık bilimsel bir zemin kazanmaktadır ve gastronomi bilimi gelişmektedir. Ayrıca tüketiciler açısından zengin gastronomik bilgiye ilginin

ve talebin artması gibi gelişmeler sonucunda otel yöneticileri eğitimli aşçılar istihdam etmek istemektedirler (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 616).

Aşçılık ilk olarak İngiltere’de bir sanat olarak kabul edilmiş, yemeğin miktarından çok lezzetine ve görünümüne önem verilmiştir. Modern anlamda ilk restoran M. Bulanger ismiyle 1765 yılında Paris’ te açılmış ve burada ‘‘sağlık açısından yararlı çorbalar’’ satılmaya başlanmıştır. Fransız ihtilalinin ardından işsiz kalan çoğu aşçılar Paris ve diğer büyük şehirlerde restoranlar açmışlar. O dönemlerden bu zaman kadar aşçılar Usta-çırak ilişkisi yöntemiyle mesleği öğrenmişlerdir (Kinton ve Ceserani, 1987: 282). Geçmişte baskıcı ve mesleki birikimlerini astlarından saklayan mutfak şeflerinin hakimiyetin de yıllarca süren mesleki gelişimin yerini günümüzde mutfak eğitimi veren kurslar, okullar, üniversiteler ve akademiler almaktadır. Mutfak eğitimi veren bu okullar sadece kalifiye mutfak personeli yetiştirmekle kalmamış, halkın gözünde yemek pişirmenin bir meslek olarak kabul edilmesini de sağlamaktadır. (Hughes, 2013: 10).

Aşçılık mesleği kalifiye personel mesleğinin yaşandığı bir meslek olarak bilinmektedir. Sektöre her ne kadar yeni öğrenci dahil olsa da staj dönemi veya sonrasında stajdan ayrılma söz konusudur (Robinson ve Barron, 2007: 913). Mesleki eğitim özellikle konaklama ve yiyecek içecek sektöründe sunulan hizmet kalitesi üzerinde kritik bir role sahiptir ki bu hizmet kalitesi işletmeyi rakiplerinden ayıran en önemli özelliktir (Rodriguez ve Gregory, 2005: 42). Her ne amaçla ve hangi mesleki kademe de kullanılırsa kullanılsın, turizm eğitiminin her kademesinde teori ile uygulama birbirini tamamlayarak bir bütün oluşturacak şekilde yürütülmek zorundadır. Diğer bir anlatımla, verilen eğitimin sadece teorik olması yeterli değildir. Verilen eğitimin başarılı olması için teori eğitimine paralel olarak uygulamalı eğitimde verilmelidir (Gamble, 1992: 10).

Aşçılık iyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve bunlardan tat almayı da gerektiren bir tür sanattır ve bu sanata gastronomi adı verilmiştir. Yenilebilir tüm maddelerin hijyenik bir şekilde, azami damak ve göz zevkini amaçlayarak hazırlanıp, sofraya sunulmasına kadar olan süreç gastronominin çalışma konusunu oluşturmaktadır. Turizm eğitimi alan kişilerin teorik olarak öğrendikleri bilgileri, meslek yaşamlarında kullanabilmeleri için gerekli olan becerileri de eğitimleri sürecinde geliştirmeleri gerekmektedir. Öğrencilerin eğitim süreci içinde teoride

öğrendiği bilgilerde pratik kazanması, iki yöntem ile gerçekleştirilmektedir. Bunlardan birincisi eğitim gördüğü kuruma ait uygulama alanı ve tesislerinde göreceği uygulamalar, ikincisi de turizm işletmelerinde yapacağı stajdır (Görkem, 2011: 44-45).

Öğrencinin mesleğe ilişkin teknik becerilerini arttırmak bu eğitim kurumlarının amaçları olmalıdır. Öğrenciye kazandırılacak bu özellikler, karşılaşılabilecekleri sorunlar karşısında çözüm üretme yeteneklerinin geliştirirken, yetki ve sorumlulukları arasında denge kurmalarını sağlayacaktır. Turizmle ilgili yüksek öğrenim kurumlarından mezun olan öğrenciler bu konu ile ilgili özel bilgi ve beceriye sahip olmalıdır. Verilen eğitimle öğrenciye mesleki bilgi ve becerinin yanı sıra sevgi, saygı, dürüstlük, hoşgörü gibi değerleri içinde barındıran davranış biçimleri kazandırılmalı ve turizm bilinci aşılanmalıdır. Turiste karşı eşit ve dürüst hizmet vermenin ahlak ve terbiyesi bu kişilere benimsetilmelidir. (Üzümcü ve Bayraktar, 2004: 84). Birey ve toplumun temel amacı sağlıklı ve üretken olmaktır. Sağlıklı ve üretken olmanın simgesi fiziksel, psikolojik ve sosyal açıdan iyi gelişmiş bir yapıya sahip olmak ve bu yapının devamlılığının sağlanmasıdır. Hayatın her aşamasında fiziksel ve zihinsel sağlıklı olmak yeterli ve dengeli beslenme ile mümkündür. Bu şartların sağlanması gastronomi eğitimin nitel ve nicel gelişimi ile sağlanmaktadır (Sarıoğlan, 2013: 216).

2.4.1. Türkiye’deki Gastronomi Eğitimin Mevcut Durumu

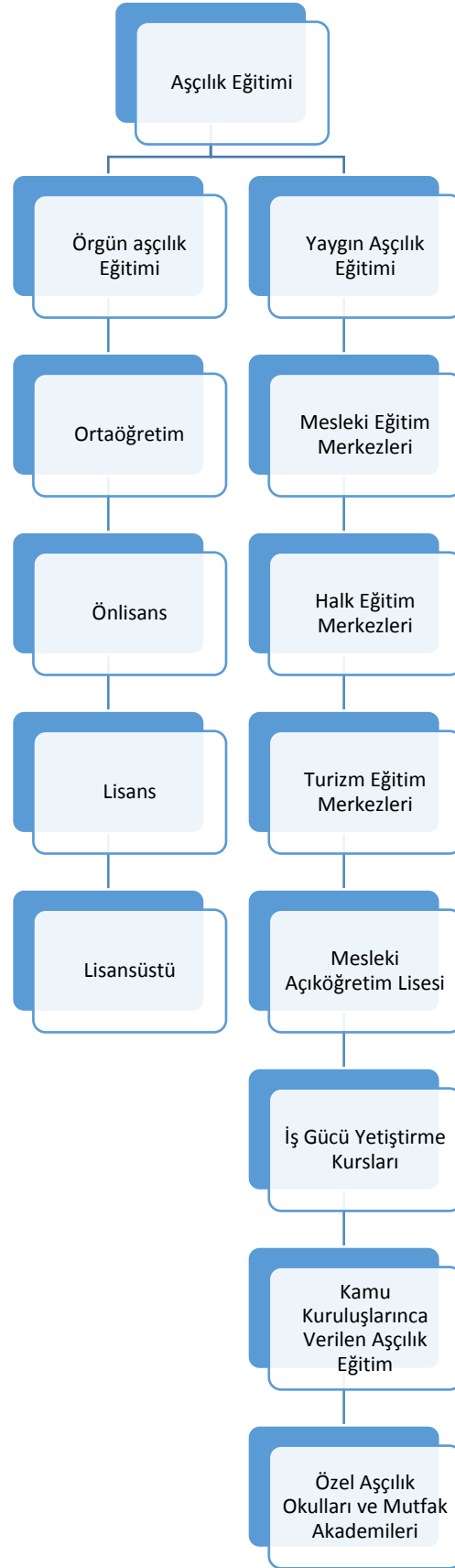
Türkiye’de aşçılar 1950’li yıllara değin usta-çırak yöntemi ile yetiştirilmiştir. 1950’li yıllarda İstanbul, İzmir ve Ankara’da Meslek odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmışsa da bu kurslar süreklilik göstermemiştir. Turizm Bakanlığının kuruluşundan sonra kısa süreli kurslar ve iş başında eğitim aşçılık eğitimim ele alınmıştır (Öztürk ve Görkem, 2011: 71).

Ülkemizdeki turizm eğitim faaliyetleri, 1953 yılında Ankara ve İzmir Ticaret Liselerinde Turizm meslek kurslarının açılması ve bazı turizm derneklerinin de tercüman rehberlik kurslarını düzenlemeleri ile devam etmiştir. Yine İstanbul’da 1955 yılında ve İzmir’de 1960 yılında turist rehberliği kursları açılmış. Bunların yanında ‘7334 sayılı İktisadi ve Ticari İlimler Akademileri Kanunu’ gereğince bir

ihhtisas kolu olarak turizm b6l6mlerinin kurulması ve 1961-62 6đretim yılında Ankara otelcilik okulunun açılması, planlı d6nemin hazırlık safhasında gerçekleşen gelişmelerdir. ‘‘Planlı Kalkınma D6nemi’’ içerisinde yine ‘otelcilik okulu’’ adıyla 1967-68 6đretim yılında İstanbul’ da 1975-76 6đretim yılında Kuşadası’nda okullar açılmıştır. Bu okulların adı 1975 yılında ‘‘Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri’’ olarak değiştirilmiştir. 1984-85 6đretim yılında bir kısım derslerin 6đretimini yabancı dille yapan ‘‘Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri’’ açılmıştır. Bu okullar; 1975-76 6đretim yılında ‘resepşiyon’, ‘servis’, ‘mutfak’, ve ‘kat hizmetleri’ olmak 6zere, 1993-94 6đretim yılından itibaren ‘resepşiyon’, ‘servis’, ‘mutfak’, ‘kat hizmetleri’ ve ‘seyahat acentacılığı ’ b6l6mleri olmak 6zere b6l6mlere ayrılmıştır. 2005-2006 6đretim yılından itibaren 6nemli değişiklikler yapılarak ‘yeterliliğe dayalı mod6ler ereve 6đretim’’ programları uygulamasına geçilmiştir (Arslan ve Boylu, 2013: 541).

Eğitimin amaçlarına ulaşması için uygulama olanaklarının yeterli olması gerekmektedir. Turizm eğitimi alan bir 6đrencinin uygulamayı bilmeden mezun edilmesi ya da staja g6nderilmesi de hatalı bir yaklaşımdır. Uygulamayı bilmeden mezun olan 6đrencinin iş bulma şansı azalmaktadır. Aynı yaklaşımla uygulamayı bilmeyen 6đrencinin, staja g6nderilmesi hem okulun itibarını sarsmakta hem de 6đrencinin en alt kademe işlerde g6revlendirilmesiyle stajın amacına ulaşmasını engellemektedir (Soybalı ve Bayraktaroğlu, 2013: 187).

T6rkiye’ de gastronomi eğitimi konusunda n6fus oranına ve diğer 6lkelerdeki gastronomi eğitimi durumu incelendiğinde niceliksel ve niteliksel olarak oldukça geri kaldığı ifade edilmektedir. 6zellikle gastronomi sekt6rünün T6rk ekonomisi içerisinde 6nemli bir konuma sahip olduğu gerçeği doğrultusunda gastronomi eğitiminin g6n6m6zde arzu edilen d6zeylere ulaşamadığı dile getirilmektedir. (Sarıoğlan, 2015: 117- 127). T6rkiye’ deki gastronomi eğitimi 6rg6n eğitim ve yaygın eğitim olmak 6zere iki kategori 6zerinden değerlendirilmektedir.



Şekil 1: Türkiye’ de Aşçılık eğitim Sistemi

Kaynak: T.C Mili Eğitim Bakanlığı verilerinden derlenerek hazırlanmıştır.

2.4.1.1. Örgün Eğitim

Örgün eğitim, bir diploma almaya yönelik olarak eğitim kurumlarında yapılan belli yaşlarda ve belli kurallara göre verilen formal eğitim türüdür. Örgün eğitimin amacı; toplumu oluşturan bireylerin uyumlu bir biçimde yaşamları için ihtiyaç duyulan temel davranışların geliştirilmesidir. Örgün eğitimi de kendi içinde genel ve mesleki eğitim olmak üzere iki alt başlığa ayırmak mümkündür (Sezgin, 1998: 28). Türkiye’de örgün gastronomi eğitimi Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı olarak faaliyet gösteren ortaöğretim kurumları ile YÖK (Yüksek Öğretim Kurumu)’e bağlı olarak faaliyet gösteren ön lisans, lisans, lisansüstü ve doktora programlarından oluşmaktadır (Dağdeviren, 2007: 22).

2.4.1.1.1. Orta Öğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

İlk kez Ankara’da 1961-1962 öğretim yılında açılan ve öğretim süresi 2 yıl olan otelcilik okulunun öğretim süresi, 1963-1964 öğretim yılında 3 yıla çıkartılmıştır. Sektörün özelliği doğrultusunda 1964-1965 yılından itibaren öğrenciler turistik tesislerde iş başı eğitim çalışmalarına başlamışlardır. İş başında eğitim çalışmalarının devamı olarak 1970-1971 öğretim yılından itibaren öğrenciler 1 yıl süre ile Almanya’ya staj çalışmalarına gönderilmiş ve bu uygulama 1975 yılına kadar devam etmiştir. İkinci otelcilik okulu 1967-1968 öğretim yılında İstanbul’da açılmıştır. 1973 yılında mezunlarına üniversiteye giriş hakkı verilmiş ve öğretim programları bu çerçevede geliştirilmiştir ve okulun adı Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiştir (Tuğluoğlu, 2003: 40).

1980’li yılların başlarında turizm işletmelerinin sahibi ve yöneticileri ile yapılan bir dizi toplantı sonucunda turizm eğitiminde yabancı dil olgusunun önemi vurgulanarak 1980 yılında Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin birinci sınıfına hazırlık sınıfı konulması ve adının Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmesi kararlaştırılmış ve 1984-1985 öğretim yılından itibaren öğretim süresi 4 yıla çıkartılmıştır. 2005-2006 eğitim-öğretim yılından itibaren hazırlık sınıfları kaldırılmış ve ortaöğretim normal olarak 4 yıla çıkartılmıştır. Aynı zamanda 2005-2006 yılından itibaren Avrupa Birliği destekli modüler Eğitime geçilmiş ve ulusal meslek standartlarına göre eğitim verilmiştir (Hacıoğlu, 2008).

Türk ve Dünya mutfaklarında istihdam edebilecek yabancı dil bilen nitelikli aşçıları yetiştirmek üzere yeni bir okul türü olarak Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi Bolu-Mengen' de 1985-1986 öğretim yılından itibaren faaliyete geçirilmiştir. Sayısı 4 olan bu okullar Ticaret ve Turizm Öğretimi genel müdürlüğünce gerçekleştirilen okul türlerinin azaltılması çalışmaları kapsamında 2001-2002 öğretim yılından itibaren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin bölüm programı haline dönüştürülmüştür. 1986 yılında yürürlüğe konulan 3308 sayılı kanun gereğince meslek liselerinde başlatılan uygulamalı eğitim sektörün özelliği de dikkate alınarak turizm bakımından bereketsiz Ekim-Mart ayları arasında altı aylık sürede okulda; Nisan-Eylül arındaki ikinci altı aylık dönemde ise turizm işletmelerinde gerçekleştirilmektedir. Bu alanda okullaşma hızlı bir seyir göstermiş; Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek liselerinin yanı sıra alt yapı oluşturulduktan sonra diğer meslek liselerinde de mutfak eğitimi verilmeye başlanmıştır (Dayıoğlu, 2010: 14-16).

Türkiye genelinde orta öğretim düzeyinde 5 tür lisede **yiyecek-içecek hizmetleri** bölümü adı altında eğitim verilmektedir. Bu liseler Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Kız Teknik ve Meslek Lisesi, Çok Programlı Lise, Ticaret Meslek Lisesi ve Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezi'dir. Bu liselerin sayıları şöyledir;

- Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi: 132
- Kız Teknik ve Meslek Lisesi: 347
- Çok Programlı Lise: 18
- Ticaret Meslek Lisesi: 7
- Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezi: 10

2014-2015 eğitim öğretim yılında Türkiye genelinde **1.816.419** öğrenci öğrenim görmektedir. Bunların %0,04' lük kısmı yani **44,871**'i yiyecek-içecek hizmetleri alanında eğitim görmektedir.

Yiyecek-içecek hizmetleri alanı mutfak, pastacılık, servis, bar ve hosteslik olmak üzere 5 alt dala ayrılmaktadır. Toplamda 514 okulda bu alanda alt dallarıyla birlikte eğitim verilmektedir. Yalnızca 13 okulda bölüm alt dallara ayrılmadan okutulmaktadır. Toplamda 471 Mutfak dalı, 196 Pastacılık dalı, 310 Servis dalı, 18 Bar dalı ve 31 Hosteslik dalı bulunmaktadır.

514 adet okuldan 302 okulun uygulama alanı mevcut ve bunların 45 tanesinin uygulama oteli bulunmaktadır. Diğer 257 okulda ise mesleki eğitim laboratuvar ya da mutfak bulunmaktadır. Bu okulların 403 tanesinde mesleki eğitim verecek kadrolu öğretmen bulunmaktadır. 4 yıllık eğitim verilen bu okullarda ilk yıl alan dersleri verilmemektedir. 2. Yıldan itibaren alan seçimi yapılmaktadır ve öğrenciler alanlarına göre eğitim görmektedir. İlk yıl 33 ders saati ortak dersler görülmektedir. 2. Ve 3.yıl (10.sınıf-11.sınıf) temel ortak derslerin yanında alan/dal dersleri görülmektedir. 14 ders saati ortak ders, 15 ders saati alan/dal dersi ve 13 ders saati seçmeli ders görmektedir. 4.yıl(12.sınıf) da ise alan derslerine ağırlık verilerek sadece 9 ders saati ortak ders, 19 ders saati alan/dal dersi, 14 ders saati seçmeli ders görmektedir. Ayrıca okul öğrencileri 2.sınıftan itibaren 40 iş günü staj yapmak zorundadırlar ve son sınıfta haftanın 3 günü bir işletmede öğrendiklerini uygulama yapmaları amacıyla staj görmektedirler.

Lise düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler, staj uygulamaları esnasında iş disiplini kazanacaklar ve sosyal açıdan kendini geliştirebileceklerdir. Öğrenciler, staj uygulamaları sayesinde mesleği tanımaya ve sevmeye imkan bulmaktadırlar. (Arman ve Şahin, 2013: 22).

2.4.1.1.2. Yüksek Öğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Türkiye genelindeki yükseköğretim düzeyinde Gastronomi eğitimi ise ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora eğitim olmak üzere dört kategoride eğitim verilmektedir. Ön lisans düzeyindeki eğitim süresi 2 yıldır. Lisans düzeyindeki eğitim süresi 4 yıl ancak bazı okullar bünyesinde 1 yıllık hazırlık sınıfı bulunmaktadır. Bununla birlikte bazı okullarda eğitim süresi 5 yıldır. Lisansüstü eğitim 2-3 yıl arası değişmektedir. Bir yıl bilimsel hazırlık ve 2 yıl eğitim verilmektedir. Doktora eğitimi 6 yıl sürmektedir.

2.4.1.1.2.1. Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Türkiye’ de kurulması ve faaliyete geçirilmesi en kolay yükseköğretim kurumları, meslek yüksekokullarıdır. Ülkenin turizm sektöründe gösterdiği gelişmeye paralel olarak, öncelikle ve kolay bir şekilde açılabilen turizm programlarının sayısı zaman içinde sürekli olarak artmaktadır. Yükseköğretimde ön lisans düzeyinde turizm eğitimi 1970’ li yılların ortalarında Boğaziçi ve Ege

Üniversitelerinde ara insan gücü yetiştirmek üzere açılmış olan ön lisans yüksek okullarında bir program olarak eğitim faaliyetine başlamıştır (Üngüren v.d., 2012). 1990 yılında bünyesinde turizm programı bulunduran meslek yüksekokullarının sayısı 28 iken, bu sayı 1994'te 54 ve 2002'de de 872 ye ulaşmıştır (Aymankuy ve Aymankuy, 2002: 10-15).

MEB-YÖK Meslek Yüksek Okullar Program Geliştirme Projesi kapsamında yapılan bir çalışmayla birlikte, ön lisan düzeyindeki turizm programları 'Turizm ve Otel İşletmeciliği' ve 'Turizm ve Seyahat İşletmeciliği' olmak üzere iki ana program olarak yeniden düzenlenmiştir. Aynı çalışmayla 'Turizm ve Otel İşletmeciliği' programı 'Önbüro ve Kat Hizmetleri' ve 'Yiyecek İçecek ve Mutfak' olmak üzere 2 alt dala ayrılmıştır. YÖK hazırlanan bu programları, turizm programı uygulayan tüm meslek yüksekokullarına göndermiş ve 2002-2003 öğretim yılından itibaren uygulanma zorunluluğu kılmiştir. Türkiye'de ilk olarak 2 yıllık eğitimle 1997'de Bolu Mengen Meslek Yüksekokulu açılmıştır (dhgm.meb.gov.tr, 20 Mayıs 2014).

Şuan mevcut ön lisans gastronomi eğitimini ele alırsak; üniversitelerin 2 yıllık meslek yüksekokullarında aşçılık bölümü adı altında eğitim verilmektedir. Türkiye' de 34 üniversite bünyesindeki 43 meslek yüksekokulunda eğitim verilmektedir. 4 üniversitede de (100.yıl Üniversitesi, Sinop Üniversitesi, Sakarya Üniversitesi, Ordu Üniversitesi) önümüzdeki yıllarda altyapılarının(akademisyen, uygulama alanları v.b.) tamamlayıp aşçılık bölümünü açmak için hazırlanmaktadır. Yaklaşık olarak aşçılık bölümünde Türkiye genelinde 4.000 öğrenci eğitim görmektedir. İki yıl boyunca ortalama 60 ders saati teorik, 40 ders saati de uygulama gösterilmektedirler. Okuldan mezun olabilmek için şartlar okuldan okula değişmek üzere ortalama 40-60 iş günü staj yapma zorunluluğu vardır. Bu alandan mezun olan öğrenciler yiyecek-içecek sektöründe kalifiye eleman olarak çalışabilmektedirler ya da dgs sınavı ile lisansa geçip eğitim düzeylerini daha üst seviyeye çıkartıp sektörde üst düzey yönetici olma adayı olabilirler (adu.edu.tr, 20 Mayıs 2014).

Aşçılık ön lisans programının amacı; mesleki anlamda yemek hazırlama ve sunma ile her türlü mutfak becerisi edinmeye yönelik uygulama ağırlıklı bir eğitimle konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin ihtiyaç duyacağı destek insan gücünü yetiştirmektir. İlgili bölümleri bitirenlere 5.seviye aşçılık mutfak elemanı unvanı verilmektedir (mu.edu.tr).

Çizelge 1. Türkiye’de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Üniversiteler

TÜRKİYE	EĞİTİM PROGRAMLARI	ÖĞRENCİ SAYILARI	TEORİ VE UYGULAMA SAATLERİ
ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ	-MENGEN AŞÇILIK MYO	160	
ADYAMAN ÜNİVERSİTESİ	-ADYAMAN AŞÇILIK MYO -GÖLBAŞI AŞÇILIK MYO	180	T:66 saat U:40 saat
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ	-DİDİM AŞÇILIK MYO -SÖKE MYO AŞÇILIK	230	
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	-MYO AŞÇILIK	160	
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ	-MANAVGAT AŞÇILIK MYO	30	
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ KARPAZ		60	
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ	-GÜZELYURT AŞÇILIK MYO	70	
AMASYA ÜNİVERSİTESİ	-SOSYAL BİLİMLER MYO AŞÇILIK	97	T:61 saat U:42 saat
ANADOLU ÜNİVERSİTESİ	-ESKİŞEHİR AŞÇILIK MYO	60	T:82 saat U:42 saat

Çizelge 1- Devam			
AVRUPA MYO	-AŞÇILIK	26	
BEYKENT ÜNİVERSİTESİ	-MYO AŞÇILIK	80	
BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ	-DEVREK MYO AŞÇILIK	100	
ÇANAKKAŞE ON SEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ	-AYVACIK MYO AŞÇILIK,	180	
DİCLE ÜNİVERSİTESİ	-SOSYAL BİLİMLER MYO AŞÇILIK	60	
DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ	-TURİZM VE OTEL MYO AŞÇILIK	59	
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ	-SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MYO AŞÇILIK		
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	-TURİZM VE OTELCİLİK MYO AŞÇILIK	70	
HALIÇ ÜNİVERSİTESİ	-MYO AŞÇILIK	88	
HARRAN ÜNİVERSİTESİ	-ŞANLIURFA SBMYO AŞÇILIK	76	T:101 saat U:11 saat
HİTİT ÜNİVERSİTESİ	-ALACA MYO		
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ	-MYO AŞÇILIK	75	T:52 saat U:32 saat

Çizelge 1- Devam				
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ	-MYO AŞÇILIK		150	T:57 saat U:44 saat
İSTANBUL KAVRAM ÜNİVERSİTESİ	-MYO AŞÇILIK		80	
İSTANBUL ŞİŞLİ MESLEK YÜKSEKOKULU	AŞÇILIK			T:56 saat U:49 saat
KAPADOKYA MESLEK YÜKSEKOKULU	-AŞÇILIK		70	T:59 saat U:47 saat
KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ	-PINARHİSAR MYO AŞÇILIK,		60	
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ	-MUĞLA MYO AŞÇILIK -İÇMELER MYO AŞÇILIK -MİLAS SKMYO AŞÇILIK -ORTACA MYO AŞÇILIK		Muğla myo:120 İçmeler:114 Datça:40 Ortaca:60 Milas:90	T:60 saat U:32 saat
NEVŞEHİR ÜNİVERSİTESİ	-ÜRGÜP SETMYO AŞÇILIK -KAPADOKYA MYO AŞÇILIK		120	T:51 saat U:15 saat
NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ	-MYO AŞÇILIK		120	
OKAN ÜNİVERSİTESİ	-MYO AŞÇILIK		90	T:52 saat U:25 saat

Çizelge 1- Devam			
ORDU ÜNİVERSİTESİ	-SOSYAL BİLİMLER MYO AŞÇILIK	Öğrenci alımı yapılmamış	
PLATO MESLEK YÜKSEKOKULU	-MYO AŞÇILIK(İSTANBUL) -MYO AŞÇILIK(ANTALYA) -MYO AŞÇILIK(DİYARBAKIR)	155	T:52 saat U:42 saat
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ	-KIRKPINAR TURİZM MYO AŞÇILIK	Öğrenci alımı yapılmamış	
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ	-ISPARTA MYO AŞÇILIK -EĞİRDİR MYO AŞÇILIK -YALVAÇ MYO AŞÇILIK	Isparta myo:160 Eğirdir myo:140 Yalvaç myo:160	
SİNOP ÜNİVERSİTESİ	-MYO AŞÇILIK -GERZE MYO AŞÇILIK		
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ	-HARMANCIK MYO AŞÇILIK	60	T:78 saat U:68 saat

Çizelge 1- Devam			
YALOVA ÜNİVERSİTESİ		-MYO AŞÇILIK	105
YÜZÜNCÜ ÜNİVERSİTESİ	YIL	-VAN MYO AŞÇILIK	Öğrenci alımı yapılmamış

Kaynak: 2014-2015 ÖSYM Kılavuzu, Üniversitelerle yapılan telefon görüşmeleri ve üniversitelerin web siteleri incelenerek derlenmiştir.

Aşçılık programlarının genel amacı; Ülke ve Dünya mutfaklarında çalışabilecek bilgi ve beceriye, meslek ahlakına, liderlik vasıflarına, insan ilişkilerine ve iletişim becerisine sahip, yenilikçi ve profesyonel meslek gruplarını yetiştirmek amaçlanmaktadır. Ayrıca Türk mutfak kültürünü, geleneklerini, prestijini, Osmanlı saray mutfağının kışkırdıran mirasını Dünya' ya tanıtacak, diğer ülkelerle bu zenginliği paylaşacak, Türk ürünlerinin değeri ve kalitesi hakkında olabilecek ve bu bilgileri ihraç edebilecek profesyonel mutfak şefleri yetiştirmektir (memyo.ibu.edu.tr, 03.05.2015).

Tablodaki bilgilerden yola çıkarak ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi konusunda en köklü üniversite Abant İzzet Baysal Üniversitesi (Mengen Myo Aşçılık) olduğu görülmektedir. Meslek Yüksekokulu bünyesinde en fazla aşçılık bölümü bulunan üniversite Süleyman Demirel Üniversitesidir. Isparta, Eğirdir ve Yalvaç Meslek Yüksekokulu olmak üzere üç meslek yüksekokulu bünyesinde aşçılık eğitimi verilmektedir. Süleyman Demirel Üniversitesi bünyesinde yaklaşık olarak 460 öğrenci aşçılık eğitimi almaktadır. Bünyesinde en az sayıda öğrenci bulunduran üniversite de İstanbul' da yer alan özel üniversite olan Avrupa MYO' dur. Aşçılık eğitiminde uygulanan ders programları incelenmesi sonucu elde edilen teorik ve pratik uygulama saatlerine bakıldığında Uludağ Üniversitesi Harmancık Meslek Yüksekokulu pratik ve teorik uygulama ders saati olarak en ön sıradadır. Harran Üniversitesindeki uygulama ders saatinin teorik ders saati uygulamasına göre oldukça az olduğu görülmektedir. Bilgilerin gizliliği nedeniyle bütün üniversitelerin teorik ve pratik uygulama saatlerine ulaşamamıştır.

2.4.1.1.2.2. Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Lisans düzeyinde eğitim veren yüksekokulların amacı; ‘‘Turizm sektörünün, Turizm Bakanlığı’nın ve ihtiyaç duyacağı yönetici adaylarını ve üniversitelerde araştırma ve kariyer yapabilecek geleceğin bilim adamlarını yetiştirmektir (Gürdal, 1994: 167).

Lisans eğitimi, ortaöğretime dayalı en az sekiz yarıyıl ve dört yılı kapsayan yükseköğretim türüdür. Pauze (1993)’e göre bu tip bir eğitimin amacını, turizm sektöründeki başlangıç düzey yöneticileri yetiştirmek olarak belirtmektedir. Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi veren kurumların gelişmesine kısaca bakıldığında karşımıza Ticaret ve Turizm Yüksek Öğretmen Okulu çıkmaktadır (Boylu ve Ünlüöner, 2005).

Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2003’ te açılmış ve Türkiye’de bu konuda 4 yıllık eğitim veren ilk üniversite olmanın yanısıra yemeğin hazırlanışından sunumuna kadar bir sanat olduğu felsefesiyle bir üniversitenin Güzel Sanatlar Fakültesi çatısı altında Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren ilk program olma özelliğini taşımaktadır (yeditepe.edu.tr, 03.05.2015). Adnan Menderes üniversitesi Turizm Fakültesi de Yiyecek içecek İşletmeciliği bölümünde eğitim veren ilk üniversitedir. Bölümün amacı; turizm sektörünün yiyecek içecek işletmeciliği alanında ihtiyaç duyduğu profesyonel yönetici adaylarını çağdaş bilgiler ve uygulamalar yardımıyla yetiştirmek, aynı zamanda öğrencilere geleceğin bilinçli meslek mensupları niteliği kazandırmak (akademik.adu.edu.tr, 5.05.2015).

Lisans eğitiminde ise Yiyecek içecek İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olmak üzere iki kategoride eğitim verilmektedir. Lisans düzeyinde verilen eğitimin amaçların biri, turizm sektörü için başlangıç düzeyde yönetici yetiştirmektir. Üniversitelerin yüksekokul ve fakültelerinde yer alan bu bölümler 4 yıl ya da hazırlık eğitimiyle birlikte 5 yıl eğitim vermektedir. Bu bölümlerin amacı; yiyecek içecek endüstrisine kaliteli elemanlar yetiştirip, ülkenin, kültürün yirt dışında en iyi şekilde tanıtılmasını sağlamak ve gastronomik araştırma alanına katkı sağlayacak akademisyen adayları yetiştirmektedir. Yiyecek İçecek İşletmeciliği alanında Türkiye’de 8 üniversite de eğitim verilmektedir. Bunların 6’sı yüksekokul,

2'si fakülte düzeyindedir. 5 üniversitemizde daha bölüm açılmış fakat öğrenci alınmamıştır. Alt yapı ve akademisyen eksikleri giderildikten sonra öğrenci alımına başlayacaklardır. Bu bölümde yaklaşık 1100 öğrenci öğrenim görmektedir. Teorik ve uygulama dersleri görmektedirler. Uygulama dersleri yaklaşık teorik derslerin %0,25 'i kadardır. Ayrıca ağırlıklı yabancı dil eğitimi de verilmektedir. Öğrencilerin 2. Yıl itibariyle 60 iş günü staj yapma zorunluluğu vardır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne ise 22 üniversitesi bünyesinde eğitim verilmektedir. 10'u yüksekokul, 12'si fakülte düzeyindedir. Bu üniversitelerin 9' u özel üniversitedir. Ayrıca 12 üniversitede daha öğrenci alımı çalışmaları yapılmaktadır. Bu bölümde 2500 civarı öğrenci eğitim görmektedir. Bu bölümde de 60 iş günü staj zorunluluğu vardır.

Yukarıdaki bilgiler üniversitelerin web siteleri incelenerek edinilen bilgilerin yorumlanmasıyla oluşturulmuştur.

Çizelge 2. Türkiye' de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler

TÜRKİYE	EĞİTİM PROGRAMARI	ÖĞRENCİ SAYILARI	TEORİ VE UYGULAMA SAATLERİ
ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	170	T:142 saat U:40 saat
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	70	
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	103	T:239 saat U:22 saat
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	

Çizelge 2- Devam			
ANADOLU ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	122	
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	578	T:128 saat U:52 saat
AVRASYA ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	20	T:92 saat U:96 saat
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	25	
BEYKENT ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	130	T:90 saat U:40 saat
ÇANAKKALE 18 MART ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ	204	T:189 saat U:146 saat
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ(Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
GAZİ ÜNİVERSİTESİ (Fakülte, yüksek lisans ve Doktora)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	316	T:189 saat U:27 saat
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Fakültesi)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	90	

Çizelge 2- Devam

GİRNE AMERİKAN ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	110	
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	40	
İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	MUTFAK SANATLARI VE YÖNETİMİ		T:136 saat U:109 saat
İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATI		
İSTANBUL MEDENİYET ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	350	T:138 saat U:59 saat

Çizelge 2- Devam			
MALTEPE ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Fakültesi)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	20	T:100 saat U:74 saat
MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
MERSİN ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	90	T:67 saat U:8 saat
NEVŞEHİR ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	71	T:277 saat U:36 saat
RECEP TAYYİP ERDEOĞAN ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	
OKAN ÜNİVERSİTESİ (yüksekokul, Yüksek Lisans)	GASTRONOMİ	150	T:191 saat U:104 saat
OSMNANIYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Öğrenci alımı yapılmamış	

Çizelge 2- Devam			
ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		
YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Fakültesi)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		T:120 saat U:40 saat

Kaynak: 2014- 2015 ÖSYM Kılavuzu, Üniversitelerle yapılan telefon görüşmeleri ve üniversitelerin web siteleri incelenmesi sonucu derlenmiştir.

Tablodaki bilgilerden yola çıkarak Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümü bünyesinde en fazla öğrenci bulunduran üniversite Atatürk Üniversitesidir. Teorik ve pratik uygulama saatlerine bakıldığında İzmir Ekonomi Üniversitesi ön sıralarda yer almaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Maltepe Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Yeditepe Üniversitesi) üç üniversite de Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde yer almaktadır. Yemek pişirmenin bir sanat olarak kabul edilmesinden dolayı güzel sanatlar bünyesinde yer almaktadır.

Çizelge 3. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Yiyecek-İçecek İşletmeciliği Eğitimi veren Üniversiteler

TÜRKİYE	EĞİTİM PROGRAMLARI	ÖĞRENCİ SAYILARI	TEORİ VE UYGULAMA SAATLERİ
ADİYAMAN ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	125	T:166 saat U:52 saat
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	400	
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	Öğrenci alımı yapılmamış	
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	75	T:195 saat U:19 saat
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	100	T:166 saat U:43 saat
BATMAN ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	Öğrenci alımı yapılmamış	
GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	161	T:173 saat U:40 saat
KIRGIZİSTAN-TÜRKİYE MANAS ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	35	T:97 saat U:60 saat

Çizelge 3- Devam			
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK- İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	80	
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ (Fakülte)	YİYECEK- İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	120	T:150 saat U:18saat
SÜLEYMEN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK- İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	Öğrenci alımı yapılmamış	
SİNOP ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK- İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	Öğrenci alımı yapılmamış	
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ (Yüksekokul)	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	Öğrenci alımı yapılmamış	

Kaynak: 2014-2015 ÖSYM Kılavuzu, Üniversitelerle yapılan telefon görüşmeleri ve üniversitelerin web siteleri incelenmesi sonucu derlenmiştir.

Tablodaki bilgilere bakılarak bünyesinde en fazla öğrenci bulunduran üniversite Adnan Menderes Üniversitesi'dir. Pratik uygulama ders saatlerine bakıldığında Kırgızistan- Türkiye Manas Üniversitesi en fazla uygulama ders saatine sahiptir. Okul bünyesinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümü altında yer almaktadır.

2.4.1.1.2.3. Lisansüstü Düzeyde Gastronomi Eğitimi

Lisansüstü düzeydeki Gastronomi eğitim Sosyal Bilimler Enstitüleri bünyesinde yer almaktadır. Enstitü 'üniversitelerde ve fakültelerde birden fazla benzer ilgili bilim dallarında lisansüstü, eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve uygulama yapan bir yükseköğretim kurumudur. Yüksek lisans ve doktora düzeyindeki eğitimin amacı, turizm politikası ve planlaması konusunda bilimsel

nitelikte araştırma yapabilecek, sorunları analiz edip çözebilecek uzmanlar ve turizm eğitimi veren öğretim elemanları yetiştirmektir (Çimen ve Akbaba, 2006).

Turizm eğitiminin en üst noktasının oluşturan lisansüstü eğitim, genel olarak sektörün geleceğine yatırım yapmaktadır. Gelecekte sektörde çalışacak kişilerin eğitimini sağlayacak öğretim elemanlarının yetiştirilmesi, sektörün sorunları, gelişimi gibi konuları araştırmak için araştırmacı yetiştirilmesi bunun yanında analiz ve değerlendirme yaparak turizmin geleceğine yön verecek kişilerin yetiştirilmesi hedeflenmektedir (Sözer ve Diğerleri, 2002: 10).

Lisansüstü düzeyde ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümü olarak ülkemiz de sadece Gazi Üniversitesi'nde ve Okan Üniversitesi'nde eğitim verilmektedir. Okan Üniversitesinde de bu bölüm 2013-2014 eğitim yılının 2. Döneminde açılmıştır. Doktora eğitimi olarak da sadece Gazi Üniversitesi'nde eğitim verilmektedir. Yüksek Lisans ve Doktora programlarında bilimsel hazırlık sürecinde gösterilen dersler; Yiyecek içecek hizmetleri, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Menü Planlama, Türk Mutfak Kültürü, Mutfak Hizmetleri Uygulamaları, Gıda Güvenliği ve Hijyen (sbe.gazi.edu.tr, 05.05.2015).

2.4.1.2. Yaygın Aşçılık Eğitimi

Yaygın eğitim, milli eğitim sisteminin genel amaçlarına ve temel ilkelerine uygun olarak ve toplumun ihtiyaçlarına, fertlerin ilgi ve isteklerine ve hizmet anlayışlarına göre farklı yönlerden dinamik hale getirmek amacıyla onlara belli programlar dahilinde sunulan örgün eğitimin yanında veya dışında düzenlenen eğitim, öğretim, rehberlik ve uygulama faaliyetlerinin tümüdür. Eğitim sisteminin, örgün ve yaygın olarak iki alt sisteme ayrılması sonucu ülkede karşılaşılan en büyük sorunlardan biri, örgün eğitimin temel eğitim sistemi olarak kabul edilip, yaygın eğitimin arka plana itilmesidir. Aslında yaygın eğitimin faydaları gözden geçirildiğinde; meslek gruplarında branşlaşma ve uzmanlaşmaya neden olması teknolojik gelişmeleri daha yakından takip edebilme imkanı sağlaması, atıl iş gücüne yeni imkanlar sağlaması gibi pek çok olumlu etkisinin bulunduğu görülmektedir (Aktaş, 2001).

Yaygın eğitimin amacı, vatandaşlara temel bilgi ve becerileri kazandırmak, en son devam ettikleri öğretim kademesinde edindikleri bilgi ve becerilerini geliştirmek,

onlara hayatını kazanmasını sağlayacak yeni imkanlar hazırlayabilmektir. Yaygın eğitime, kitle eğitimi, yetişkin eğitimi, toplum eğitimi, hayat boyu eğitim de denilmektedir. Hedef kitlesi yetişkinler ve okul dışındakilerdir. Bu hedef kitlenin yaşı, cinsiyeti, eğitim seviyesi, öğrenme isteği gibi birçok özellikleri birbirinden çok farklı olduğu için, programların başarılı olabilmesi amacıyla, bu programlar her gruptan yetişkinlerin fikri alınarak hazırlanmaktadır (tesk.org.tr, 2014).

Yaygın gastronomi eğitimi, Mesleki Eğitim Merkezleri, Halk Eğitim Merkezleri, Turizm Eğitim Merkezleri ile Açık öğretim Lisesi Yiyecek içecek hizmetleri alanı mutfak dalı kapsamında verilmektedir. Çeşitli odalar, sivil toplum örgütleri, belediyeler vb. kurum ve kuruluşlar vasıtasıyla da aşçılık eğitimi verilmektedir (Sarı, 2007).

2.4.1.2.1. Mesleki Eğitim Merkezleri

En genel anlamıyla mesleki eğitim; iş ile birey arasında uyum sağlama sürecidir. Çağdaş mesleki eğitim anlayışı, sürekli bir değişim ve yenilenme çabası içindedir (TİSK, 2004: 1). Eski adıyla ‘Çıraklık Eğitim Merkezleri’ yeni adıyla Mesleki Eğitim Merkezleri diğer birçok meslek alanı gibi yiyecek içecek hizmetleri alanı kapsamında mutfak dalı eğitimi vermektedir. Çıraklık eğitimi; ilköğretimi bitirip bir üst öğretime gitmeyen ve ya gidemeyen ya da çeşitli nedenlerde örgün eğitimin dışında kalmış ortaöğrenim çağındaki çocukların ve gençlerin eğitimini kapsamaktadır (meb.gov.tr, 2014).

Sosyal boyut açısından bakıldığında mesleki eğitim merkezleri, toplumda yaşayan bireylerin sosyal etkinliklere en geniş ölçüde katılması, toplumun işlerini paylaşmaları ve üretime katılması toplumların varlıklarını sürdürebilmeleri için gereklidir. Bir işte çalışarak ekonomik bağımsızlığa kavuşan bireylerden oluşan bir toplumda refah ve güvence artacaktır. Bu da toplumsal huzura katkı sağlayacaktır. Bireylerin ve grupların mesleki yeterliliklerinin geliştirme de toplumsal iş birliğine katılmada mesleki ve teknik eğitimin sosyal başarı ve mülkiyet duygusu kazandırdığı görülmektedir. Sosyolojik bakımdan son derece önemli olan bu husus bireyleri topluma yararlı kılarak, işsiz bireylerin toplum için zararlı olabilecek herhangi bir akıma da bağlanmalarını önleyebilmektedir. Bunların hepsi sosyal bakımdan sistemli

ve planlı bir mesleki ve teknik eğitime ihtiyaç duyulduğunun göstermektedir (dhgm.meb.gov.tr, 2014).

Aday çırak ve çıraklar, pratik eğitimlerini iş yerlerinde, işyerinde eksik kalan pratik eğitimleri ile teorik eğitimlerini de mesleki ve teknik eğitim okul ve kurumlarında ve ya MEB tarafından uygun görülen işyerlerinin eğitim birimlerinde almaktadırlar. Teorik ve pratik eğitim birbirlerini tamamlayacak biçimde planlanmakta ve yürütülmektedir. Aday çırak ve çıraklar, mesleğin özelliğine göre, haftada 8 saatten az olmamak üzere, genel ve mesleki eğitim görmektedir. Bu eğitime katılmaları için aday çırak ve çıraklara ücretli izin verilmektedir. Meslek açısından çıraklık eğitime girişte aranan eğitim düzeyi ve çıraklık süresi en az 2, en çok 4 yıl olarak belirlenir. Lise ve daha üst düzeyde genel eğitimden sonra çıraklık eğitimine başlayanlar için eğitim süresi mesleklerindeki çıraklık eğitimi süresinin yarısına kadar kısaltılabilmektedir (Özsoy, 2007: 112-113).

Kalfa adayının mesleği ile ilgili bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarına iş hayatınca kabul edilebilir bir seviyeye sahip olup olmadığı kalfalık sınavı ile tespit edilir. Çıraklar, çıraklık eğitimi süresi sonunda açılacak kalfalık sınavına girmek zorundadırlar. Çıraklık sözleşmesi, eğitim sonunda yapılan 2. Kalfalık sınavı sonunda sona ermektedir (iskur.gov.tr, 2014). Kalfalık yeterliliğini kazanan bireyler, en az 3 yıllık iş deneyimi ve ustalık eğitimi sonunda ustalık sınavına girebilmektedir. Ustalık sınavının amacı, bireyin mesleği ile ilgili bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarının mal ve hizmet üretiminde bağımsız olarak iş hayatında kabul edilen standartlarda uygulayıp uygulamadığının ölçmektedir. Ustalık sertifikasına sahip olmayan ve bu yeterlilikte kişiyi çalıştırmayanlar iş yeri açamaz. Ustalık yeterliliğine çıraklık eğitimi ve ya örgün mesleki eğitim yoluyla ulaşılabilir. Ustalık eğitimi sırasında bireye bir işyerinin yönetimiyle ilgili davranışlarla birlikte ileri meslek davranışları da kazandırılmaktadır. Birçok sanayileşmiş ülkede ustaların gelecekte beceri eğitiminde görev alabileceği düşünülerek, iş eğitim kursları, ustalık eğitimin kapsamı içerisine alınmaktadır (Alkan ve diğerleri, 2001; 124).

2.4.1.2.2. Halk Eğitim Merkezleri

Halk eğitimi merkezleri ülkemizdeki her yaş, eğitim, gelir, sosyal statü ve kültür düzeyindeki vatandaşlara onların ilgi, istek, yetenek ve beklentilerine yönelik

mesleki, sosyal, toplumsal, ekonomik, sportif ve kültürel alanlarda ücretsiz kurslar düzenleyen yaygın eğitim kurumlarıdır. Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı taşra birimleri olan bu kurumlar ülkemizin 935 noktasında hizmet sunmaktadır. Bu özelliği ile yaygın eğitim faaliyetlerinin en büyük sunucusu ve en geniş teşkilat ağına sahip olan halk eğitim merkezleri kendisine bağlı sabit ve geçici kurs yeri ve kurs merkezleri yoluyla 40.000 yerleşim birimine hizmet taşımaktadır (mebk12.meb.gov.tr, 2014).

Halk eğitim merkezlerinde mutfak eğitimiyle ilgili olarak Aşçı Çırağı, Pastacı Çırağı (2.seviye), Aşçı Yardımcısı, Pastacı Yardımcısı, Muhallebici, Pizzacı (3.seviye), Aşçı ve Pastacı (4.seviye) programlarının yanı sıra Pideci, Yaş pasta yapımı ve Pasta yapımı ve sunumu gibi beceri geliştirme modüler programları uygulanmaktadır. Halk eğitim merkezleri ilgili kursları bünyelerinde açtıkları gibi farklı kurumlarla iş birliği yaparak, hizmet içi eğitim kursları da verebilmektedir. Örneğin; Polis evleri, Ordu evleri, Askeri gazinoları, Huzur evleri, Öğretmen evleri gibi kamu kuruluşları ile özel konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri personelinin eğitimi ve belgelendirilmesi hizmetlerini de sunmaktadır. Ancak birçok Halk Eğitim Merkezi bünyesinde mutfak atölyesi ve mutfak derslerini verecek kadrolu öğretmen mevcut değildir. Dersler önemli ölçüde teorik olarak ve usta öğreticiler nezaretinde işlenmektedir (cygm.meb.gov.tr, 2014).

2.4.1.2.3. Turizm Eğitim Merkezleri

Turizm eğitim merkezlerinde sektörün ihtiyaç duyduğu Yiyecek-İçecek ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanlarındaki, mutfak, pastacı, barmen, servis, kat hizmetleri, ön büro v.b. alanlardaki nitelikli insan gücünün yetiştirilmesi için ‘Turizm İşletmelerine Personel Yetiştirme Temel Eğitim Kurs’ programları uygulanmaktadır. Kurs programları 15 hafta birinci dönem, 15 hafta ikinci dönem olmak üzere toplam 30 hafta sürelidir. Bu 30 haftalık eğitim merkezlerde teorik ve uygulamalı olarak yapılmaktadır. Ayrıca öğrencilere 4 ay süreli sektörde iş başı eğitimi verilmektedir.

Türkiye’de bulunan turizm eğitim merkezleri; İzmir Özer Tur Turem, Antalya M.Zeki Balcı Turem, Ürgüp Özdemir Baykal Turem, Vakfikebir Turem, Selçuk Turem(İzmir), Kastamonu Turem, Burdur Turem, Antalya(Kemer) Turem, Isparta Turem, Alaçatı Aşçılık Turem ‘dir.Turizm eğitim Merkezlerinde eğitim-öğretimin

başlayacağı tarihi itibariyle yatılılar için 16 yaşının doldurmuş ve 20 yaşından gün almamış olma, gündüzlüler için 16 yaşının doldurmuş ve 25 yaşından gün almamış olma ve evli olmama şartları aranır. Ayrıca erkek adaylar için, askerlikle ilişkisi bulunmadığı ve ya ertelediğini gösteren belge istenir. Yiyecek içecek ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanına ait açılacak programlarda en az ilkokul mezunu olma şartı aranmaktadır (teftis.kulturturizm.gov.tr, 2014).

Ayrıca İstanbul’ da yer alan özel aşçılık kurslarıyla da aşçılık eğitimi verilmektedir. Bunlardan bazıları; Mutfak Sanatları Akademisi, İstanbul Culinary Institute, Chef’ s Table Mutfak Okulu, İstanbul Kitchen Academy, EKS Mutfak Akademisi, İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü, USLA Academy, Kitchen Studio Academy, Doors Academy, Le Cordon Blue (ispad.org.tr, 05.05.15).

2.4.1.2.4. Mesleki Açık Öğretim Lisesi

Mesleki açık öğretim programı, öğrencilerin bilgi ve becerilerini arttırmak veya iş hayatının gerektirdiği kalifiye insan gücü ihtiyacının karşılamak üzere, öğrenim çağında veya öğrenim çağının geçmiş olan bireylerin uzaktan eğitim yoluyla eğitimlerini sağlamaktadır. Beceri eğitimi, programların verildiği örgün ve yaygın eğitim kurumlarında yüz yüze yapılmaktadır. Burada amaç yüz yüze ve uzaktan eğitim yöntemlerini bütünleştirmektedir (MEB, 20.06.2014).

Mesleki açık öğretim programı öğrencilerinin toplam kredisi, meslek dersleri ile genel kültür derslerinden kazandığı kredi toplanarak belirlenir. Öğrenciler genel kültür derslerini açık öğretim lisesinde uzaktan eğitim sonunda yapılan merkezi sınavla; uygulamalı meslek derslerini ise illerde belirtilen okullarda yüz yüze eğitime katılarak alırlar. Meslek lisesi diploması ile açık öğretim lisesinde farklı bir okul türüne kayıt yaptıran öğrenciler, ortak meslek derslerini yüz yüze eğitim alacakları okulda almaktadırlar. Mesleki açık öğretim programı öğrencileri bir dönemde toplam 50 krediye kadar ders alabilmektedir. 2006 yılında tüm okulların 4 yıla çıkarılmasıyla birlikte Mesleki Açık Öğretim Lisesi de 4 yıla çıkarılmıştır. Mesleki Açık Öğretim Lisesinde diğer birçok alanla birlikte, Yiyecek içecek hizmetleri alanı kapsamında Mutfak, pastacılık, servis, bar ve hosteslik dalları eğitimi de verilmektedir (maol.meb.gov.tr, 2014).

2.4.1.2.5. İş Gücü Yetiştirme Kursları

Türkiye İş Kurumu (İŞKUR), tarafından herhangi bir meslek bilgisine sahip olmayan ve kuruma kayıt yaptırmış olan işsizlerin işgücü piyasasında ihtiyaç duyulan mesleklerde yetiştirilmeleri amacıyla, İş gücü Yetiştirme Kursları düzenlenmektedir. Turizm Eğitim Merkezi Müdürlükleri ile Türkiye İş Kurumu' nun Şube müdürlükleri arasında imzalanan protokoller çerçevesinde ön büro, yiyecek ve içecek servisi, kat hizmetleri ve yiyecek üretimi branşlarında kurslar açılmaktadır. Üç ay teorik ve işletmelerde yapılan iki ay pratik eğitim olmak üzere toplam beş aydır.

Yaygın turizm eğitiminin doldurduğu boşluk, örgün turizm eğitiminin herhangi bir kısmına katılmamış kişilere yönelik olmasıdır. Bu sayede turizm alanında çalışan niteliksiz iş gücüne belirli bir nitelik kazandırılmaktadır. Sonuç olarak bu iş gücünün sunduğu hizmet kalitesi artabilecek, müşteri memnuniyeti yükselebilecek ve işletme giderleri azalabilecektir (Güçer, 2004: 139).

2.4.2. Amerika'daki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu

ABD' de de mesleki eğitim uygulamaları arasında Meslek Yüksekokullarının büyük önemi bulunmaktadır. Meslek yüksekokulları, lise mezunlarına yükseköğrenim sağlayan ve bu öğrenimini tamamlayanlara ön lisans diploması veren okullardır. Meslek yüksekokulları ile aynı kategoriye giren ''teknik okullar'' ve ''tekniker enstitüleri'' de lise üzerine iki ya da üç yıllık eğitim yapılan yüksek tahsil kurumlarıdır ve bütün bu okullar, başlıca iki hedefe yönelik olarak faaliyette bulunurlar. Birincisi, mesleğe yönelik kısa süreli bir öğrenim neticesinde ara eleman yetiştirmek, ikincisi ise, lisans öğreniminin ilk senesine denk gelen akademik öğrenim vermektir. ABD' de de turizm ve otelcilik eğitimi veren programlar genelde üç seviyede ortaya çıkmaktadır. Birinci seviyede, diploma ya da sertifika veren programlar bulunmaktadır. Bu programlarda genellikle bir aydan iki yıla kadar süren mesleki turizm eğitimi verilmektedir. Ancak söz konusu programlarda ağırlığın iki yıllık programlarda olduğunun söylemek mümkündür. İkinci seviyede, dört yıllık turizm programları bulunmaktadır. Üçüncü seviyede ise, master ve doktora şeklindeki lisansüstü turizm programları bulunmaktadır (Demirel, 200; 100).

ABD’ de ön lisans ya da lisans düzeyinde birçok üniversitede aşçılık eğitim programları mevcuttur. Ayrıca bu kurumlarda çeşitli düzeylerde sertifika programları düzenlenmektedir. Bunun yanı sıra sadece yiyecek-içecek işletmelerine eğitilmiş profesyoneller yetiştirmek üzere kurulmuş enstitülerde mevcuttur. Bunlardan bazıları; ‘The Art Institutes’, ‘The Culinary Institutes of America’, ‘Academy of Medical Arts and Business’, ‘Brandford Hall Career Institutes’, ‘California Culinary Academy’, ‘California Schools of Culinary Art’, ‘Connecticut Culinary Institute’, ‘Culinary Academy of Long Island’, ‘Le Cordon Blue’ dır. ABD dünyanın en gelişmiş turizm ve otelcilik endüstrisine sahip bir ülkedir. Bundan dolayı ülkedeki turizm ve gastronomi eğitimi, pek çok ülkeden ileri düzeydedir. Çok sayıdaki ülke ABD’deki eğitimi kendi ülkesi için örnek almakta ve uygulamaya çalışmaktadır. ABD’ de turizm ve otelcilik alanında üniversite düzeyinde ilk okul 1922 yılında Cornell Üniversitesinde açılmış olup, bu program günümüzün önde gelen turizm ve otelcilik programlarından birisi durumundadır (Taşkın, 2006; 27-28).

ABD’de Culinary Arts yani Yemek Sanatları alanında derece vermeye başlayan ilk üniversite de Johnson & Wales Üniversitesidir. Günümüzde Amerika’da akademik sıralamada en iyi iki programdan birine sahiptir. Bu yıl itibariyle ABD’de 64 üniversitede 68 programda eğitim verilmektedir.

Johnson & Wales üniversitesi;

2 yıllık ön lisans programları;

Baking & Pastry Arts(Pastacılık) ilk yıl öğrenciler sanitation, klasik tatlı ve pasta yapımı için klasik malzemeleri tanıma, ekmek, pasta ve tatlı yapımı için teknikleri öğrenme, ikinci yıl ileri düzey klasik ve uluslararası pasta, tart, tatlı ve şekerli mamül teknikleri, besin bilgisi, maliyet hesapları liderlik vasıfları üzerinde durulur ve 3 aylık staj programına dahil olunur.

Culinary Art(Yemek Sanatları); ilk yıl öğrenciler yemek hazırlama ve pişirme, cost control, beslenme, sağlık önlemleri, gıda güvenliği ve pazarlama teknikleri üzerinde yoğunlaşırken ikinci yıl laboratuvar dersleri, uluslararası mutfaklar, soğuk mezeler, pastacılık üzerine yoğunlaşır ve ek olarak besin bilgisi, iletişim ve liderlik dersleri alınır.

4 yıllık lisans programları:

Baking & Pastry Arts; Executive Pastry Chef yetiştiren bu programa ön lisans derecesini en az 3.00 not ortalaması ile tamamlamış, bir akademik bir de profesyonel referans gösterebilen öğrenciler arasında eleme yapılarak öğrenci alınır. Programda buzdan heykeller, çikolatan heykeller, düğün pastaları gibi çok ileri düzey pasta ve tatlıcılık istenirken Microbiology, Marine biology, Food Microbiology gibi derslere yer verilir.

Pastry Arts and Food Service Management, bu programda ise ileri düzey pastacılık yanında ağırlıklı olarak Yiyecek İçecek Yönetimi ve işletme derslerine yer verilir. Sektörde yönetici pozisyonları için mezun yetiştirir.

Culinary Arts & Food Service Management, Executive Chef ve Kitchen Manager pozisyonlarına hazırlayan bu programda da dünya mutfakları, ileri düzey pişirme teknikleri yanında finans, etik, iletişim gibi başarılı bir yöneticinin sahip olması gereken vasıfları içeren dersler işlenir.

Culinary Nutrition, endüstrinin ve tüketicinin daha sağlıklı menüler isteğini karşılamak üzere dizayn edilmiş bu programa 2 yıllık pastacılık ya da 2 yıllık yemek sanatları programından geçiş yapılabilir. Amaç besin bilgisi ve fen bilgisini pişirme becerisi ile birleştirmektir (jwu.edu, 2014).

Çizelge 4. Amerika' da Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler

ÜNİVERSİTLER	Bölümler
THE ART INSTITUTE OF HOUSTON	Baking&Pastry, Culinary Arts, Culinary Management
BASTYR UNIVERSITY	Nutrition&Culinary Arts
CHİPOLA COLLEGE	Culinary Management
CLEMSON UNIVERSITY	Food, Nutrition and Culinary Science
COLLEGE OF COASTAL GEORGİA	Culinary Arts
COLLEGE OF THE OZARKS	Culinary Arts
COLLEGE OF SOUTHERN NEVADA	Culinary Arts
WESTERN COLORADO COMMUNITY COLLEGE	Culinary Arts
CORNELL UNIVERSITY	Culinary Arts
THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA	Culinary Science
DOMINICAN UNIVERSITY	Culinology
DREXEL UNIVERSITY	Culinary Arts and Food Science
ECPİ UNIVERSITY	Culinary Arts
FLORİDA INTERNATIONAL UNIVERSITY	Culinary Arts

Çizelge 4- Devam	
FLORİDA STATE COLLEGE	Culinary Arts&Hospitality
GULF COAST STATE COLLEGE	Culinary
IDAHO STATE UNIVERSITY	Culinary Management
İLLİNOİS INSTITUTE OF ART CHİCAGO	Culinary
INDIAN RIVERS STATE COLLEGE	Culinary Arts
INDIANA UNIVERSITY OF PENNSYLVANIA	Culinary Arts
IOWA STATE UNIVERSITY	Culinary Science
KEİSER UNIVERSITY	Culinary
KENNESAW STATE UNIVERSITY	Culinary
KEYSTONE COLLEGE	Culinary Arts
LINCOLN GROUP OF SCHOOL	Culinary
MAUI CULINARY ACADEMY	Culinary
MERCYHURST UNIVERSITY	Culinary Arts
MISSİSSİPPİ UNIVERSITY	Culinology
MONROE COLLEGE	Hospitaliy Management and Culinary Arts
THE NEW SCHOOL FOR PUBLIC ENGAGEMENT	Culinary Arts

Çizelge 4- Devam	
NICHOLLS STATE UNIVERSITY	Culinary
THE OHIO STATE UNIVERSITY	Food Scienc and Technology
OSU INSTITUTE OF TECHNOLOGY	Culinary Arts
OLYMPIC COLLEGE	Culinary Arts
VALENCIA COLLEGE	Culinary Arts
VINCENNES UNIVERSITY	Culinary Arts
ROBERT MORRIS UNIVERSITY	Culinary Arts
TEXAS WOMEN'S UNIVERSITY	Nutrition and Food Science
UAA COMMUNITY & TECHNICAL COLLEGE	CulinaryArts,Hospitalily, Dietetics&Nutrition Division
UNIVERSITY OF ARKANSAS	Culinary Arts for Food Technologists
KAPIOLANI COMMUNITY COLLEGE	Culinary Arts
TRANSITION COALITION UNIVERSITY OF KANSAS	Culinary Arts
WAYNE STATE UNIVERSITY	Culinary Management
PALM BEACH STATE COLLEGE	Culinary/Hospitality
PAUL SMITH'S COLEGE	Culinary Arts, Culinary Arts and Service Management
PENSACOLA STATE COLLEGE	Culinary Arts

Çizelge 4- Devam

PURDUE UNIVERSITY	Culinary Science
SOUTHERN NEW HAMPSHIRE UNIVERSITY	Baking&Pastry Arts, Culinary Manegement
SOUTHWEST MINNESOTA STATE UNIVERSITY	Culinology
STANFORD UNIVERSITY	Culinary Arts
SUNY COLLEGE OF TECHNOLOGY	Culinary Arts
STATEWIDE INSTRUCTIONAL	Culinary Arts
SULLIVAN UNIVERSITY	Culinary Arts
SOUTHERN MAINE COMMUNITY COLLEGE	Culinary Arts
UNIVERSITY OF MASSACHUSETTS AMHERST	Culinary Science
MISSOULA COLLEGE	Culinary Arts
UNIVERSITY OF NEW HAMPSHIRE	Culinary Arts
THE UNIVERSITY OF NEW MEXICO-TAOS	Culinary Arts
UNIVERSITY OF NORTH ALABAMA	Culinary Arts
UNIVERSITY OF RICHMOND	Culinary Arts
UNIVERSITY OF SOUTH CAROLINA	Culinary arts

Çizelge 4- Devam	
THE UNIVERSITY OF TENNESS	Culinary Arts, Culinary Cooking
UNIVERSITY OF WASHINGTON	Culinary Arts

Kaynak: www.artinstitutes.edu, www.bastyr.edu, www.chipola.edu,
www.clemson.edu, www.coga.edu, www.cofo.edu, www.csn.edu,
www.coloradomesa.edu, www.cornell.edu, www.ciachef.edu, www.dom.edu,
www.drexel.edu, www.ecpi.edu, www.fiu.edu, www.fscj.edu, www.gulfcoast.edu,
www.isu.edu, www.artinstitutes.edu, www.irsc.edu, www.iup.edu, www.iastate.edu,
www.keiseruniversity.edu, www.kennesaw.edu, www.keystone.edu,
www.lincolnedu.com, www.maui.hawaii.edu, www.mercyhurst.edu, www.olemiss.edu,
www.monroecollege.edu, www.newschool.edu, www.nicholls.edu, www.osu.edu,
go.osu.edu, www.olympic.edu, valenciacollege.edu, www.vinu.edu, www.rmu.edu,
www.twu.edu, www.uaa.alaska.edu, www.uark.edu, www.kapiolani.hawaii.edu,
transitioncoalition.org, wayne.edu, www.palmbeachstate.edu, www.paulsmiths.edu,
www.pensacolastate.edu, www.snhu.edu, www.smsu.edu, www.stanford.edu,
www.delhi.edu, cte.sfasu.edu, sullivan.edu, www.smccme.edu, www.umass.edu,
www.mc.umt.edu, www.unh.edu, www.smsu.edu, www.stanford.edu, www.delhi.edu,
cte.sfasu.edu, sullivan.edu, www.smccme.edu, www.umass.edu, www.mc.umt.edu,
www.unh.edu, www.unm.edu, www.una.edu, www.richmond.edu, www.sc.edu,
www.utk.edu, www.washington.edu, 20 Aralık 2015.

2.4.3. İngiltere’deki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu

İngiltere’nin yükseköğrenimi, ağırlıklı olarak meslek oryantasyonludur. İngiltere’de turizmin son 30 yıl içerisinde göstermiş olduğu gelişmeler, okullardan üniversitelere kadar her seviyedeki eğitim kurumlarında turizm alanında eğitim verilmesini ve öğrencilerin bu alana olan ilgilerinin artmasına neden olmuştur. Öyle ki turizm eğitimi son 10 yıl içerisinde ortaya çıkan medya ve iletişim alanlarıyla birlikte geleneksel disiplin olarak gösterilen coğrafya, İngiliz dili ve tarih alanlarının da önüne geçmiştir (Stuart, 2002: 5-18).

İngiltere’de turizm eğitimi; otelcilik, gastronomi, seyahat acentacılığı, konaklama işletmeciliği gibi farklı branşlarda verilmektedir. İngiltere’de ki turizm eğitimi daha çok kısa ve uzun süreli kurslar şeklinde veya üniversitelerde ön lisans programları şeklinde devam etmektedir. İngiltere’de turizm eğitim sistemi temel düzey, orta düzey, ileri düzey ve üniversite düzeyi olmak üzere 4 grupta incelenebilir.

Tüm düzeylerde verilen turizm eğitim programlarında pratik eğitim çalışmaları ile teorik konular arasında bir denge bulunmaktadır (Cooper v.d., 1992: 236).

İngiltere’de gastronomi eğitimi; mesleki liseler, ön lisans ve lisans programları ile verilmektedir. Bunun yanısıra ülke çapında birçok şehirde yüzlerce aşçılık eğitimi veren kuruluşlar mevcuttur. Bunlarda bazıları; ‘‘Le CordonBlue’’, ‘‘Ashburton Cookery School’’, ‘‘Rick Stein Seafood School’’, ‘‘Mosimanns Academy’’, ‘‘Cotswold Chef’’, ‘‘Confident Cooking’’, ‘ dir.İngiltere’de gastronomi eğitimi konusunda eğitim veren en iyi üniversite ‘University of West London’dır. Gastronomi eğitim, ‘Culinary Arts and Professional Cookery’ adı altında 3 yıllık bir eğitim verilmektedir. Üniversite sektörün beklenti ve ihtiyaçları doğrultusunda eğitim vermektedir. Bu konuda eğitim veren diğer okul ve sektör işbirliğiyle daha çok pratik eğitim üzerine eğilim göstermektedirler. Üniversite kendi bünyesinde ‘Junior Chef Academy’ adında bir öğrenme topluluğu kurmuş ve burada öğrenciler, aileleri, işverenler, sektör temsilcileri ve öğretmenler karşılıklı bilgi alışverişi ve pratik uygulamalarla karşılıklı öğrenme gerçekleştirilmektedir. Öğrencilere dünya standartlarında eğitim ve pratik, sektör tabanlı öğrenme ile birlikte bir çok kariyer yolları açılmaktadır ve mezun olan her öğrenci mutlaka sektörde bir pozisyona yerleştirilmektedir. Okul bünyesinde bulunan ‘Pillars’ adındaki uygulama otelinde öğrenciler hem pratik yapmakta hem de halka açık olan restoranda ileri düzey hizmet sunmaktadırlar (uwl.ac.uk, 2015).

Çizelge 5. İngiltere’ de Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler

ÜNİVERSİTELER	BÖLÜMLER
ABERTAY UNNİVERSİTY	Food Product Design
UNIVERSİTY OF BRIGHTON	Food Journalism
CARDİFF METROPOLİTAN UNIVERSİTY	Food Production management
UNIVERSİTY OF DERBY	Culinary Arts
HERİOT WATT UNIVERSİTY	Food Science, Safety and Health Food&Beverage Science
NEW CASTLE UNIVERSİTY	Food Marketing and Nutrition
NEW ENGLAND CULINARY INSTITUTE	Culinary arts, Baking&Pastry Arts, Food and Beverage Business Management
NOTTINGHAM TRENT UNIVERSİTY	Food Science and Technology
TEESSİDE UNIVERSİTY	Culinary Arts and Management
UNIVERSİTY OF WEST LONDON	Gastronomy and Food Management
UNIVERSİTY OF WEST ENGLAND	Cooking Demonstrations

Kaynak: www.abertay.ac.uk, www.brighton.ac.uk, www.cardiffmet.ac.uk,
www.derby.ac.uk, www.hw.ac.uk, www.ncl.ac.uk, www.neci.edu, www.ntu.ac.uk,
www.tees.ac.uk, www.uwl.ac.uk, www.uwe.ac.uk, 20 Aralık 2015.

2.4.4. Avustralya'daki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu

ACEA Australian College, Batı Avustralya da kurulmuş sadece aşçılık eğitimi veren özel bir okuldur. Mutfak yönetimi, pişirme teknikleri ve pastacılık olmak üzere üç düzeyde eğitim vermektedir. Okulunun odak noktası uygulamalı eğitimidir. Büyük otellerin merkezinde bulunan otel, öğrencileri şefliğe adım adım yaklaştırmak için sektör deneyimlerine teşvik etmektedir. Mezun olacak öğrencilere en yüksek standartlarda gıda sunma bilgi ve becerisine ulaştırmak amaç edinilmiştir. Öğrenciler mezun olabilmek için 250 saatlik sektör deneyimlerini tamamlamak zorundadır (aca.edu.au/, 2014). Victoria University, mutfak yönetimi konusunda eğitim veren okul, hem yemek pişirme üzerine hem de mutfak organizasyonu üzerine eğitim vermektedir. Bu bölümden mezun olduktan sonra bir executive chef, mutfak yöneticisi, yemek servisi yöneticisi ya da restoran/otel işletmecisi ünvanına sahip olunmaktadır (vu.edu.au). Keiser University, program mutfak sanatları alanında ortak laboratuvar oturumları, akademik hazırlık ve deneyimi içeren kapsamlı bir müfredat sunmaktadır. Yemek hazırlama, işleme ve pişirme teknikleri kapsamında program öğrencileri gıda sektörüne girişi seviyesindeki pozisyonlar için hazırlamaktadır (keiseruniversity.edu/, 2014). William Angliss Institute, enstitü 70 yıldır gıda işleme, pasta ve aşçılık konusunda bir lider olmuştur. Daha çok pratiğe yönelik eğitim veren okul iletişim becerileri, aşçılık temelleri, gıda güvenliği ve hijyene ve mutfak yönetimi konularına ağırlık vermektedir (angliss.edu.au/, 2014).

Çizelge 6. Avustralya ‘ da Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler

ÜNİVERSİTELER	BÖLÜMLER
ACEA AUSTRALIAN COLLEGE	Culinary Arts
VICTORIA UNİERSİTY	Culinary Management
KEİSER UNİVERSİTY	Culinary Arts, Baking&Psastry Arts
WİLLİAM ANGLİSS INSTITUTE	Cookery, Patiserrie, Baking

Kaynak: acea.org.au, www.keiseruniversity.edu, www.vu.edu.au,
www.angliss.edu.au, 20 Aralık 2015.

2.4.5. Kanada’daki Gastronomi Eğitimin Mevcut Durumu

Kanada, gastronomi eğitimi konusunda en ucuzu ülkelerin başında gelmektedir. Eğitim 1-2 yıl arında değişmektedir. Türkiye’de de olduğu gibi staj yapma zorunluluğu bulunmaktadır. Kanada’ da yüksekokullar üst kademe yöneticiler yetiştirmeyi amaçlamıştır. Ayrıca çeşitli bölümlerde kuramsal v uygulamalı araştırmaları üstlenirler. Fraser Valley Üniversitesi gibi bazı üniversiteler belirli istekleri karşılamak için sürekli açık eğitim dersleri de veririler. Kanada’ da üniversite düzeyinde turizm eğitimi, bölgesel ve ulusal iş gücü standartlaşmaya yönelik eş güdümlü bir çaba içerisinde ele alınmaktadır (Türkseven, 2012).

Çizelge 7. Kanada’ da Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler

ÜNİVERSİTELER	BÖLÜMLER
COLLEGE OF THE NORTH ATLANTIC	Culinary Arts
CONESTOGA	Culinary Fundamentals

Çizelge 7- Devam	
FRASER VALLEY UNIVERSITY	Culinary Arts
MANİTOBA UNIVERSITY	Culinary Arts
MOUNT SAINT VINCENT UNIVERSITY	Baking&Pastry Arts
NAIT - The Northern Alberta Institute of Technology	Bakery Arts
THE UNIVERSITY OF BRITISH COLUMBIA	Culinary Arts
THOMPSON RIVERS UNIVERSITY	Culinary Arts
VANCOUVER ISLAND UNIVERSITY	Culinary Arts

Kaynak: www.cna.nl.ca, www.conestogac.on.ca, www.ufv.ca, www.umanitoba.ca, www.msvu.ca, www.bnialberta.ca, www.ubc.ca, www.tru.ca, www.viu.ca, 20 Aralık 2015.

2.4.6. Yeni Zelanda'daki Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu

Yeni Zelanda' da toplam sekiz üniversite bulunmaktadır. Bu üniversiteler arasında yer alan The University of Auckland ve University of Otago dünya sıralamasında üst sıralarda yer almaktadır. Üniversitelerin eğitim dili İngilizcedir. Lisans programlarının süresi üç yıldır.

Çizelge 8. Yeni Zelanda' da Gastronomi Eğitimi Veren Üniversiteler

ÜNİVERSİTELER	BÖLÜMLER
AUCKLAND UNIVERSITY OF TECHNOLOGY	Culinary Arts
CULINARY INSTITUTE OF NEW ZELAND	Culinary Art

Çizelge 8- Devam	
MANUKAU INSTITUTE OF TECHNOLOGY	Baking&Patisserie, Baking,Culinary and Hospitality Studies
MASSEY UNIVERSITY	Food Science and Technology
NZMA NEW ZEALAND MANAGEMENT ACADEMIES	Cookery
NORTH TECHNOLOGY UNIVERSITY	Cookery
NSIA THE ACADEMY OF PROFESSIONAL HOSPITALITY	Cookery
OTAGO POLYTECHNIC UNIVERSITY	Culinary Arts
SOUTHERN INSTITUTE OF TECHNOLOGY	Cookery
WELLINGTON INSTITUTE OF TECHNOLOGY	Cookery
WESTERN INSTITUTE OF TECHNOLOGY	Culinary Arts
WESTERN INSTITUTE OF TECHNOLOGY	Cookery

Kaynak: www.auckland.ac.nz, <http://www.qegroup.co.nz/>, www.manukau.ac.nz, <http://www.nzma.ac.nz/>, www.massey.ac.nz, www.northtec.ac.nz, www.otago.ac.nz, www.nsia.co.nz/, www.sit.ac.nz, wellington.govt.nz, www.weltec.ac.nz, www.witt.ac.nz, 20 Aralık 2015.

2.5. Gastronomi Eğitimi Ders Programlarının İçerik Analizi

İçerik analizi, ‘Sözel, yazılı ve diğer metaryallerin içerdiği mesajı anlam veya dil bilgisi açısından nesnel ve sistematik olarak sınıflandırma, sayılara dönüştürme ve çıkarımda bulunma yoluyla sosyal gerçeği araştıran bilimsel bir yaklaşım’ a verilen addır. İçerik analizi yönteminde, kümelenen öğeler tespit edilip sıklıklarına göre kategorilere ayrılarak verilir. İçerik analizi bir gözlem yönteminden çok bir çözümleme yöntemidir. İçerik analizi, mevcut verileri özetleme, standardize etme, karşılaştırma ya da başka bir biçime dönüştürme araçlarıdır (Alkan, 2014).

2.5.1. Yüksek Öğretim Ders Programı İçerik Analizi

Yükseköğretim düzeyinde açılış eğitimi veren okulların ders programları incelenmiştir. İncelenen ders programları kategorilere ayrılmış. Ortak dersler, mesleki dersler ve seçmeli dersler olmak üzere üç kategoriye ayrılmıştır. Kategorilere ayrılan dersler ders içeriklerine bakılarak yorumlanmaya çalışılmıştır.

2.5.1.1. Açılış Bölümü Ders Program İçerik Analizi

Türkiye’ de 35 üniversite bünyesinde 45 meslek yüksekokulu açılış programında okutulan ders programları incelenmiştir. İncelenen ders programları, ortak dersler, meslek dersleri ve seçmeli dersler olmak üzere 3 kategoriye ayrılmıştır. Öğretim programında okutulan ders programları sektörün beklentileri ve sektörde kullanılacak bilgilerin öğretilmesi ışığında hazırlanmaktadır. Bunun yanı sıra sadece teorik eğitim değil aynı zamanda pratik eğitime de önem verilerek öğrenilen bilgilerin en iyi şekilde uygulanabilmesi hedeflenmektedir. Okullarda bulunan uygulama mutfağı sayesinde öğrenciler öğrendiklerini pratiğe çevirerek etkili bir öğrenme sağlamaktadırlar.

Çizelge 9. Açılış Bölümünde Uygulanan Ortak Dersler

Atatürk İlke ve İnkılapları	Türk Dili
Araştırma Yöntemleri ve teknikleri	Güzel sanatlar
Bilgi ve iletişim teknolojileri	İlk yardım

Çizelge 9- Devam	
Çevre koruma	İletişim
Dosyalama ve arşivleme	İşçi sağlığı ve güvenliği
Genel işletme	İşletme yönetimi
Genel muhasebe	Girişimcilik
Meslek etiği	Turizm coğrafyası

Kaynak: Yukarıdaki çizelge Türkiye’deki Meslek Yüksekokulları açılış bölümünde uygulanan ders programları incelenerek derlenmiştir.

Uygulanan ortak derslerle ilk olarak öğrencilerin turizm sektörü hakkında bilgi sahibi olmaları sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra bir turizm işletmesinin işleyişi, yapısı ve gerekli olan muhasebe işlemlerinin ana hatları, prosedürleri öğretilmektedir. İşçi sağlığı ve güvenliği dersiyle işletmede çalışan bireylerin mevcut yasaya uygun çalışma şartlarından ve sorumluluklarından bahsedilmektedir. Turizm coğrafyasında Türkiye’nin sahip olduğu kültürel mirasının tanıtımı ve turizm bölgeleri tanıtılmaktadır. Girişimcilik dersleriyle hem bireyin hem çalıştığı işletmenin sürekli kendini yenileyen, fikir üretip, yeni atılımlar yapmasının sağlayacak bilgiler aktarılmaktadır.

Çizelge 10. Açılış Bölümünde Uygulanan Seçmeli Dersler

Ekmek yapım teknikleri	Şarap servisi
Almanca, İngilizce, Fransızca, Rusça	Mutfak tarihi ve kültürü
Güncel turizm sorunları	Turizmde ürün geliştirme
Soğuk meze, salata hazırlama sanatı	Restoran işletmeciliği

Çizelge 10- Devam	
Mutfak Ekipmanları	Yemek süsleme sanatı
Yaratıcı Mutfak uygulamaları	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı
Yiyecek İçecek yönetiminde bilgisayar uygulamaları	Yemek yazarlığı
Soslar	Ziyafet mutfağı

Kaynak: Yukarıdaki çizelge Türkiye’ deki Meslek Yüksekokulları aşçılık bölümünde uygulanan ders programları incelenerek derlenmiştir.

Uygulan yabancı dil eğitimiyle, ülkemize gelen misafirlerle daha iyi iletişim kurmak ve onların isteklerini algılayıp daha iyi hizmet vermek amaçlanmaktadır. Ekmek yapım tekniklerinde, ekmek çeşitleri kullanılan malzeme ve ekipmanlar öğretilip, ekmeğin pişirme ve saklama koşullarından bahsedilmektedir. Güncel turizm sorunlarında, sektörün var olan sorunları, çözüm önerileri ve oluşabilecek sorunlara karşı önlemler ele alınmaktadır. Mutfak ekipmanları dersinde, mutfakta yiyeceklerin hazırlanmasında ve saklanmasında kullanılan malzemelerin tanıtımı yapılmaktadır. Genel olarak seçmeli dersler, öğrencilerin kendilerini geliştirmek istedikleri, ilgi duydukları alanlar çerçevesinde dersler yer almaktadır.

Çizelge 11. Aşçılık Bölümünde Uygulanan Meslek Dersleri

Mutfak Çeşitleri	Konuk iletişimi
Mutfak Organizasyonu	Mutfak planlama
Pişirme yöntemleri	Otel işletmeciliği
Mutfak operasyonları	Hijyen ve sanitasyon

Çizelge 11- Devam	
Soğuk mutfak	Menü planlama
Dünya mutfakları	Mutfak çeşitleri
Yöresel mutfaklar	Mutfak ürünleri
Yiyecek içecek servisi	Pastane ürünleri
Gastronomi ve yiyecek içecek tarihi	Gıda katkı maddeleri
Mutfakta kalite yönetimi	Beslenme ilkeleri
Gösteri servisi	Mutfak hizmetleri yönetimi
Gıda teknolojisi	Catering
Gıda ve personel hijyeni	Konaklama hizmetlerine giriş
Yiyecek-içecek hizmetlerine giriş	Tatlı, Pasta, Hamur işleri
Gıdalar ve özellikleri	Mutfakta yeni eğilimler
Gastronomi tarihi	

Kaynak: Yukarıdaki çizelge Türkiye’deki Meslek Yüksekokulları aşçılık bölümünde uygulanan ders programları incelenerek derlenmiştir.

Meslek derslerinde okuldan mezun olan bir aşçı adayının mesleği hakkında bilmesi gereken bütün bilgilerin verildiği görülmektedir. Gerek yemek pişirmeyle ilgili gerek aşçı adayının diğer çalışanlar ve müşterilerle iletişimi hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır. Gastronomi ve yiyecek içecek tarihi dersiyle yemeğin ilk ortaya çıkışından bugüne kadar geçen süreç, değişimleri ve gelişmeleri aktarılmaktadır. Meslek derslerinin günün koşullarına, sektörün beklentilerine ayak uydurması

gerekmektedir. Derslerin seçiminde sektör temsilcilerinin beklentileri ve iş birliği sağlanmalıdır.

2.5.1.2. Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümü Ders Program İçerik Analizi

Türkiye’deki 8 üniversitenin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu bünyesinde bulunan Yiyecek İçecek İşletmeciliği programında okutulan ders programları incelenmiştir. İncelenen ders programları ortak dersler, seçmeli dersler ve mesleki dersler olmak üzere 3 kategoriye ayrılmıştır.

Çizelge 12. Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Uygulanan Ortak Dersler

Türk dili	Atatürk İlke ve İnkılapları	Genel ekonomi
Temel Bilgi Teknolojileri	Genel işletme	Uygulamalı Ofis Yazılımları
Genel Muhasebe	Örgütsel İletişim	Sosyal Psikoloji
Genel Pazarlama	İnsan Kaynakları Yönetimi	Temel Hukuk
İstatistik	İş-sosyal güvenlik hukuk	Yönetim ve Organizasyon
Bilimsel Araştırma Yöntemleri	Finansal Yönetim	Turizm Ekonomisi
Finansal Yönetim	Toplam Kalite Yönetimi	Halkla İlişkiler
İlk Yardım	Güzel Sanatlar	İşletme Bilimine Giriş
Maliyet Muhasebesi	Örgütsel Davranış	İşletme Matematiği
Türk ve Dünya uygarlıkları	Ekoloji	

Kaynak: Yukarıdaki çizelge Türkiye’deki Yüksekokulların Yiyecek-İçecek İşletmeciliği bölümü ders programları incelenerek derlenmiştir.

Uygulanan ortak derslerle öncelikle turizm hakkında detaylı bilgi verilmektedir. Bir turizm işletmesinin yapısı, işleyişi ve gerekli olan muhasebe

işlemlerinin ana hatları ve prosedürleri öğretilmektedir. Ortak derslerdeki amaç; turizm eğitimi almış bir bireyin sektör hakkında bilmesi gereken her şeyin öğretilerek sektör hakkındaki tüm bilgilere hakim olması sağlanmaktadır.

Çizelge 13. Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümünde Uygulanan Seçmeli Dersler

Almanca,Fransızca,İngilizce Japonca,İtalyanca,İspanyolca	Rekreasyon Hizmetleri yönetimi	Eko Turizm
Ziyafet Yönetimi ve Protokol	Özel İlgi Turizmi	Enoloji (Şarap bilimi)
Fiziksel Tasarım	Girişimcilik	Hitabet sanatı
Etik	Web tasarımı	Drama
Turizmde proje özel konuları	Konaklama işl.	Kariyer planlama
Kurum kültürü	Yeme içme kültürü	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Donanım
HACCP	Yatırım proje analizi	Verimlilik yönetimi
Türkiye doğal turizm kaynakları	İnternet ve pazarlama	Turizm ve çevre
Mutfak kültürleri	Beden dili ve konuşma	AB ve turizm
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Fiziksel tasarım	Müşteri bağlılığı	Destinasyon yönetimi
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama planlaması	Pastacılık ve çikolata yapımı	Gıda mevzuatı

Çizelge 13- Devam		
Vejeteryan mutfağı	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik	Tarif standartlaştırma
Duyusal gıda analizleri	Gastronomi ve kültürlerarası iletişim	Yiyecek Stilisliğı
İçki kültürü	Kongre Yönetimi	Kokteyl hazırlama

Kaynak: Yukarıdaki çizelge Türkiye’ deki Yüksekokulların Yiyecek-İçecek İşletmeciliğı bölümü ders programları incelenerek derlenmiştir.

Uygulanan seçmeli derslerde uygulanan derslerden vejeteryan mutfağında; vejeteryan mutfağının özellikleri, beslenme tarzları ve tercih nedenleri; yiyecek- içecek işletmelerinde süsleme teknikleri dersinde, dekorda kullanılan araç ve gereçler, dekor çeşitleri; yemek stilistliğı dersinde, çizgi, biçim, doku, renk, kontrast ve bütünlük gibi temel tasarım kavramlarının yemek ve gıda ürünlerine uygulanması; ziyafet yönetimi dersinde; ziyafetlerin anlam ve önemi, ziyafet salonları, ziyafet salonları ve otellerin ziyafet bölümleri, kullanılan araç- gereçlerin özellikleri ve kullanımı; enoloji dersinde şarapların tarihi, türleri, şarap tadımı, şarabın yıllandırılması, şarap üretiminde kullanılan hammaddeler v.b. gibi bilgiler aktarılmaktadır. Bireylerin mezun oldukları bölüm hakkında bilmesi gereken her türlü bilginin edinilmesi sağlanmaktadır.

Çizelge 14. Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümünde Uygulanan Meslek Dersleri

Genel turizm	Temel mutfak bilgisi ve pişirme teknikleri	Beslenme ilkeleri ve menü yönetimi
Turizm pazarlaması	Müşteri hizmetleri yönetimi	Türk mutfağı
Dünya mutfağı	Mutfak hizmetleri yönetimi	Bar hizmetleri yönetimi
Hijyen ve sanitasyon	Turizm politika ve planlama	Yiyecek içecek maliyet analizi ve kontrolü
Mutfak ve servis malzeme bilgisi	Y.İ işl. Paket program kullanımı	Yiyecek içecek servisi
Mutfak bilgisi ve yiyecek-içecek üretimi	Amatör denizcilik	Gıda teknolojisi
Ülkeler ve kültürleri	Turizm ekonomisi	Turizm hukuku
Sunum teknikleri	Gıda bilimi ve güvenliği	Alternatif turizm
Temel yemek pişirme	Menü yönetimi	Yaratıcı yemek pişirme
Gıda mikrobiyolojisi	İçki teknolojisi	Türkiye de turizm çeşitleri
Özel durumlarda beslenme	Toplantı ve ziyafet yönetimi	Endüstriyel mutfak yönetimi
Y.i işl. E-ticaret	Yöresel mutfak uygulamaları	Pastane uygulamaları
Fast food hizmetleri ve Franchising	Uluslararası mutfaklar	Beslenme ve sanitasyon

Kaynak: Yukarıdaki çizelge Türkiye’deki Yüksekokulların Yiyecek-İçecek İşletmeciliği bölümü ders programları incelenerek derlenmiştir.

Uygulanan meslek dersleriyle bireylerin bölümden mezun olduklarında turizm endüstrisi içerisinde çalışırken ihtiyaç duyacakları, meslekleriyle ilgili bütün bilgilerin öğrencilere öğretilmesi amaçlanmaktadır. Yemek pişirme yöntemlerinden, uluslar arası yemek çeşitleri, mutfak çeşitleri, özel beslenme şekilleri, mutfağın yönetimi, yemeğin pişirilmesinden sunumuna kadar her türlü meslek bilgisine sahip olmaları amaçlanmaktadır. Bireyin turizm endüstrisi içerisinde en alt seviyeden en üst seviyeye kadar sahip olması gereken bütün bilgiler öğretilmektedir.

2.5.1.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Programı İçerik Analizi

Türkiye’ de ki 22 üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında okutulan ders programları incelenmiştir. İncelenen ders programları ortak dersler, seçmeli dersler ve mesleki dersler olmak üzere 3 kategoriye ayrılmıştır.

Çizelge 15. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Uygulanan Ortak Dersler

Atatürk İlke ve İnkılapları	Türk dili	Temel ekonomi
Duyusal analiz	Temel işletmecilik	İşletme Finansmanı
Girişimcilik	Mesleki matematik	Temel bilişim teknolojileri
Araştırma teknikleri	İş güvenliği	Güzel sanatlar
Genel turizm	İşletme bilimine giriş	Davranış ve iletişim
Bilgi teknolojileri	İşletme matematiği	Muhasebe
Yönetim organizasyon	İş hukuku ve sosyal güvenlik	İnsan ekolojisi ve sürdürülebilirlik
Turizm pol. ve planlaması	İktisat	Modernite ve tüketim toplumu

Kaynak: Yukarıdaki çizelge Türkiye’deki Fakültelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ders programları incelenerek derlenmiştir.

Çizelge 16. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Uygulanan Seçmeli Dersler

İngilizce,Fransızca,Çince,İtalyanca Rusça, Yunanca,Arapça	İşlenmiş balık	Kahve ve çay
Şaraplar ve yüksek alkollü içecekler	Zeytin ve zeytinyağı	Gastronomi ve edebiyat
Gastronomi ve güzel sanatlar	Gastronomi ve kültür	Gastronomi ve mitoloji
İşlenmiş et	Peynir	Protokol ve görgü kuralları
Restoran yönetimi ve işletmeciliği	Yiyecek içecek yönetimi	Ziyafet organizasyonu ve yönetimi
Fransız mutfağı	Girit mutfağı	İtalyan mutfağı
Alkollü ve alkolsüz içecekler	Tatlı-hamur işleri	Servis ve görgü kuralları
Turizm mevzuatı	Et ve et ürünleri işleme teknolojileri	Mezeler
Gıda katkıları	Yemek süsleme sanatı	Ege ve akdeniz mutfağı
Gıda kimyası	Yemek stilisliği ve fotoğrafçılığı	Gastronomide yeni eğilimler
Mesleki etik	Filmlerde ve kitaplarda gastronomi	İnsan kaynakları yönetimi
Ürün belirleme ve satın alama	Turizm ekonomisi	Dünya mutfakları ve uygulaması
Mutfak yönetimi	Etkinlik yönetimi	Turizm İşletmelerinde Performans yönetimi
Pastacılık ve çikolata	Destinasyon yönetimi	İletişim ve insan ilişkileri

Çizelge 16- Devam		
Hastane hizmetleri ve sağlık otelciliği	Osmanlı mutfağı	Uluslararası mutfaklar
Füzyon mutfağı uygulamaları	Restoran yerleşim ve düzeni	

Kaynak: Yukarıdaki çizelge Türkiye'deki Fakültelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ders programları incelenerek derlenmiştir.

Yabancı dil derslerinde öğrencilere günlük dil, sunum ve karşılıklı konuşma alanlarında beceri kazandırılmaktadır. Ege ve Akdeniz mutfağı dersinde; bölgeleri özgü yemekler, kullanılan malzemeler ve yapıları, servis ve görgü kuralları dersinde, yemeğin servis edilişi ve yemek yeme usulleri, Osmanlı mutfağı dersinde, Osmanlı mutfağı yemekleri, tarihleri ve kullanılan malzemeler, uluslar arası mutfaklar dersinde; mutfakların özellikleri, yemek çeşitleri ve kullanılan malzemeler, restoran yerleşim ve düzeni dersinde, restoran iç mekan seçimi ve ekonomisi, mutfak tasarım ilkeleri, üretim ve servis alanları mekan dağılımı v.b. bilgiler öğretilmektedir.

Çizelge 17. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Uygulanan Meslek Dersleri

Gastronomi	Gıda güvenirligi ve Hijyen	Bitkisel gıda ürünleri
Gastronomi tarihi	Beslenme ilkeler ve menü planlama	Hayvansal gıda ürünleri
Gıda bilimi ve teknolojileri	Gıda politikası	Gastronomi ve turizm
Akdeniz gastronomi kültürü	Türk mutfağı	Gastronomi araştırmaları
Türk gastronomi kültürü	Coğrafya ve turizm	Yiyecek içecek kültürü
Mutfak sanatlarına giriş	Ağırlama endüstrisine giriş	Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama

Çizelge 17- Devam		
Soğuk mutfak	Menü planlama	Y.i işl. De temel maliyet muhasebesi
Ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı	Yeni dünya mutfağı ve eğilimleri	Turizm ve etik
Bar ve içkiler	Temek yiyecek pişirme	Gıda mevzuatı
Yemek ve kültür	Klasik yiyecek üretimi teknikleri	Yemek sosyolojisi ve antropolojisi
Unlu mamül üretimi	Menü planlama ve servis teknikleri	Yemek kültürü ve iletişim
Yiyecek tarihi	Sektöre giriş	Yiyecek formülasyonu
Rekreasyon	Temel sanat eğitimi	Organik sebze yetiştirme
Filmlerde ve edebiyatta yiyecek	Gıda dekorasyonu/ tabak dizaynı ve süsleme sanatı	Geleneksel Avrupa mutfağı
Dünya Mutfakları	Modern mutfak	Gastronomik terminoloji
Fırınlama teknikleri	Yiyecek sistemleri	Gıdalar ve özellikleri

Kaynak: Yukarıdaki çizelge Türkiye'deki Fakültelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ders programları incelenerek derlenmiştir.

Beslenme ilkeleri, besin öğelerinin günlük porsiyon miktarları ve beslenmenin sağlık ile olan ilişkisi hakkında bilgi verilmektedir. Gıda hijyeni ve güvenliğinde, gıdaların bozulmasına neden olacak mikrobiyolojik, kimyasal ve biyokimyasal faktörler ve bozulmayı önleyen metodlar anlatılır. Gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş dersinde, tat yaratma yöntemleri, süreçleri ve gastronomi uygulamaları ilkeleri tanıtılır. Mutfak operasyonları yönetimi, ticari bir mutfağın operasyonlarını denetlemekten sorumlu bir yöneticinin ihtiyacı olan bilgi anlayış ve temel pratik mutfak becerileri kazandırır.

2.6. ULUSAL AŞÇILIK MESLEK STANDARDI

Türkiye'nin Avrupa Birliği üyelik sürecinde uyması gereken normlardan biri de mesleki eğitim kurumunda verilen meslek eğitiminin ulusal meslek standartları doğrultusunda vermesidir. Bu doğrultuda AB oluşturulacak olan standartlara uymayan iş gücüne kapılarını açmayacaktır. Diğer yandan mesleki eğitim, diğer eğitim türlerine nispeten yüksek maliyet gerektirmektedir. Bu noktadan yola çıkarak mezunların hedeflenen yeterliklere sahip olması farklı bir anlam kazanmaktadır. Ulusal aşçılık meslek standardı, aşçılık mesleği ile ilgili görevlerin işgücü piyasasında kabul edilebilir standartlarda yapılabilmesi için iş görenlerin sahip olması gereken nitelikleri, çalışma ortamını, kullanılan araç ve gereçleri ve alınması gereken asgari eğitim seviyesi gibi unsurları ifade etmektedir. Bu bakımdan oluşturulan mesleki mutfak eğitimi programlarının iş analizleri yapılarak hazırlanmış meslek standartlarına dayalı olması gerekmektedir. Ayrıca, diğer meslek standartlarında olduğu gibi aşçılık meslek standardı da dinamik bir yapıya sahiptir. Bu bakımdan aşçılık meslek standardının, sınav ve belgelendirme kıstaslarının belirli sürelerde yiyecek içecek sektörünün beklentisi doğrultusunda yenilenmesine ihtiyaç duyulmaktadır.

İnsanların sosyal yaşama geçişi ile birlikte gündeme gelen toplu beslenme sistemi büyük bir ivme kazanmıştır. Teknolojik gelişmeler çalışan kadın sayısındaki artışa paralel olarak yemeklerini dışarıda yiyenlerin sayısı önemli ölçüde artmıştır. Hastane, okul, ordu birlikleri, işçi ve memur kantin ve kafeteryalarında verilen toplu beslenme hizmetleri yanında otel ve lokantalarda verilen yemek servisleri ile konu, hijyen, ekonomi, sağlık, psikoloji, sosyoloji gibi pek çok unsurun birlikte ele alınmasını ve bu hizmetlerde çalışanların eğitimlerini zorunlu kılan bir boyut kazanmıştır. Besinlerden istenilen ölçüde yararlanılabilmek için bunları yemek haline getirirken, besin değerlerini kaybetmemelerine ve tüketicinin lezzet anlayışına uygun bir biçimde hazırlanmasına dikkat etmek ve hazırlık sırasında sağlığı tehdit edecek uygulamalardan kaçınmak büyük önem arz etmektedir (Dağ, 2006).

MEGEP çalışmaları kapsamında sektör çalışanlarının görüş ve önerilerinden yola çıkılarak bir meslek dalına ait anket soruları hazırlanmış, daha sonra bu anket yurdun değişik bölgelerinde uygulanarak mesleklere özgü yeterlilikler ayrı ayrı ve ayrıntılı olarak çıkarılmıştır. Mesleklere uygun olarak saptanan bu yeterlilikler,

öğretim programları ve modüllerin temel dayanağını ve içeriğini oluşturmaktadır. Öğretim programları ve modüllerin hazırlanmasının her aşamasında iş yaşamının iş gücüne dönük gereksinimlerinin tüm yönleriyle dikkate alınması amacıyla sektörel kuruluşlarda görüş alışverişi ve iş birliği gerçekleştirilmiştir. Program geliştirme sürecinin her aşamasında, sektörde yer alan işletmelerle iş birliği yapılmıştır. Bu işletmelerin eğitim sorumluları ve çeşitli meslek elemanları ile iletişim kurulmuş, bu kişilerin program çalışmalarına katkıları sağlanmıştır. Bu sayede sektörün beklenti ve gerekleri programlara yansıtılmıştır (Mesleki Geliştirme Programı, 2007).

Yiyecek içecek hizmetleri alanında yer alan mesleklerde uluslararası ve ulusal düzeyde standartlara uygun her yaşta ve her düzeyde bireye eğitim olanağı sağlayan program hazırlanması hedeflenmiştir. Yiyecek içecek hizmetleri alanı; bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve becerileri ile yiyecek içecek hizmetleri sektöründeki mesleklere ilişkin özel mesleki bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra çevredeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, çağdaş teknolojiyi kullanabilen, problem çözebilen, alanında kazandığı bilgi ve becerileri doğru kullanarak sektörün ihtiyaç duyduğu kaliteli ürün ve hizmet sunabilen bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır (MEB, 2007).

Mutfak dalı; mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek içecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Mutfak dalı ile aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (MEB, 2014).

Mutfak dalı için alınması zorunlu dersler; Temel yiyecek üretimi, Mutfak uygulamaları ve Türk mutfağı yemekleri dersidir. Bu derslerde her modülün içeriğini öğrencilere kazandırmak için toplam öğrenme süresi 40 saat olarak planlanmıştır. Bu 40 saatin 32 saati öğretmen önderliğinde öğrenme iken 8 saati de öğrencinin tek başına çalışacağı saat olarak ayarlanmıştır. Temel yiyecek üretimi, besin öğelerine olan günlük gereksine göre besin gruplarından seçerek günlük menü planlama, yiyecekleri doğrama ve pişirme teknikleri ile servise hazırlama ile ilgili bilgilerin verildiği derstir. Bu derste öğrenciye, besin öğelerine ve besin gruplarına olan ihtiyaçları belirleme, sebze, çorba, yumurta, basit tatlılar hazırlama ve pişirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Mutfak uygulamaları dersinde;

yemeklerin sos ve garnitürleri ile servise hazır hale getirebilmesi için gerekli bilgiler verilmektedir. Türk mutfağı yemekleri dersinde; Türk mutfağına özgü çorbalar, sebze, kuru baklagil, et ve sakatat yemekleri, dolma, pilav, makarna, hoşaf ve kompostoların pişirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Mutfak dalında, aşçılık meslek standardı çerçevesinde aşçılık yeterlik tablosunda belirtilmiş olan yeterlikleri kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir. Aşçılık yeterlik tablosu yeterlikleri şöyle sıralanmıştır (megep.meb.gov.tr, 2014).

- Ön hazırlık yapmak görev yeterliği çerçevesinde; kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulama, bulaşık yıkama, çöp atma, kritik kontrol noktalarını belirleme (HACCP), besin öğelerinin kaynaklarını seçme ve besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etme bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Sebzeleri hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; sebzeleri uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlama, sebze garnitürleri hazırlama ve patates garnitürleri hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Fond ve çorba hazırlama görev yeterliği çerçevesinde; fond hazırlama ve uluslararası çorbaları pişirme bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Etleri hazırlamak ve et yemekleri pişirmek görev yeterliği çerçevesinde; temel sos ve türevlerini hazırlama, etleri hazırlama, etleri pişirme ve su ürünleri hazırlama ve pişirme bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Pilav ve makarna pişirmek görev yeterliği; farklı teknik ve usüllerde pilav ve makarna pişirme bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Salata hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; salata ve salata sosları hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Açık büfe hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.

- Türk mutfağına özgü yemekler pişirmek görev yeterliği çerçevesinde; Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmek, Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü dolma ve sarma yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü pilavlar pişirme, Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirme, Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü komposto ve hoşaf lar hazırlama, bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Hamur ürünleri hazırlama görev yeterliği çerçevesinde; kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama, çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama, mayalanarak yapılan hamurdan ürünler hazırlama, pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlama ve milföy hamurundan ürünler hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Tatlılar hazırlamak görev yeterliği çerçevesinde; basit tatlılar yapma, sütlü tatlılar hazırlama, tahıl tatlıları hazırlama ve hamur tatlıları hazırlama bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Özel servis yapmak görev yeterliği çerçevesinde; flambe ve fondü yapma bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.
- Yabancı dildeki yayınları takip etmek görev yeterliği çerçevesinde; yabancı dildeki mesleki konuları dinleme, konuşma, okuma ve yazma bilgi ve becerisi kazandırmaya dönük eğitim verilmektedir.

Yukarıda sıralanmış olan aşçı bilgi ve beceri yeterlikleri zaman içinde ihtiyaçlar doğrultusunda revize edilmektedir. Yemek yeme alışkanlıklarının değişmesi ile birlikte, iyi yiyecek üretebilme yöntemleri de değişmektedir. Bunun için tüketici istekleri ve üretim yöntemlerindeki değişiklikler dikkate alınarak aşçının görevleri ve eğitimi de değişmektedir. Toplumun yeme içme eğilimindeki değişme ve teknolojik yeniliklere paralel olarak aşçıların sahip olmaları gereken yeterlikler de yenilenmekte ve sektörün ihtiyaçları doğrultusunda yapılandırılmaktadır.

2.7. İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

Çakır (2010) ‘ın yapmış olduğu ‘Otel İşletmelerini Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin, Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul ‘daki 5 yıldızlı zincir Oteller Yönelik Bir Araştırma’ adlı çalışmasında eğitimin mutfak personeli üzerindeki etkisini ortaya koymayı amaçlamıştır. İstanbul’ da bulunan 27 adet 5 yıldızlı zincir otellerdeki 315 personele uygulanmıştır. Yapılan araştırma sonucunda eğitimin mutfak çalışanlarının başarısı için gerekli olduğunu göstermektedir. Türkiye ‘ de mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin yeterince etkili olmadığını ve ayrıca ülkemizde mutfak eğitimine verilen önemin yeterli ölçüde olmadığı tespit edilmiştir (Çakır, 2010).

Çemrek ve Yılmaz (2010)’ ın yapmış olduğu ‘Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Uygulama adlı çalışmasında öğrencilerin mezun olduktan sonraki beklentilerini ortaya çıkarmaya çalışmıştır. Çalışma Afyon Koca Tepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksekokulunda öğrenim gören 97 öğrenciye uygulanmıştır. Yapılan analizlerden elde edilen sonuçlar doğrultusunda öğrencilerin mezun olduktan sonra profesyonel olarak çalışacakları alanların özelliklerine, beklentilerine uygun bir ders programı, içeriği hazırlanması gerekliliği ortaya konmuştur (Çemrek ve Yılmaz, 2010).

Dayıoğlu (2010) ‘Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Stajyer Öğrencilerinin Yeterliliği Konusunda İşveren görüşleri (Edremit Örneği) adlı çalışmasında Edremit’ de faaliyet gösteren 74 konaklama işletmesinin işverenine uygulamıştır. Yapılan araştırma sonucunda eğitim kurumlarında verilen pratik ve teorik eğitimin otel işletmelerindeki yeni değişme ve gelişimlere ayak uyduramadığı tespit edilmiştir. Staj eğitiminin amacına ulaşması için sektör temsilcisi ve koordinatör öğretmenin arasındaki iş birliğinin iyi sağlanması gerekir. Uygulama oteli ve atölyeleri olmayan okulların eksikliği tamamlanarak, uygulamalı eğitimin artırılması ve stajlara daha hazır olmaları sağlanmalıdır (Dayıoğlu, 2010).

Görkem ve Öztürk (2011) ‘Otel Mutfaklarında Stajyer İstihdamı ve Beceri Eğitimi Yeterliliğine Yönelik bir Uygulama’ adlı çalışmasında Ankara ve Antalya illerinde 3-4-5 yıldızlı otellerde 405 mutfak yöneticisine uygulamışlardır. Yapılan

araştırma sonucunda, işletmelerde beceriş eğitimi sürecinin öğrencilere her ders konusunun bireysel olarak uygulatılması ve başarısız olana öğrencilere tekrar uygulama yaptırılması konusunda mutfak yöneticilerinin daha hassas davranmaları gerektiği ortaya çıkmıştır (Görkem ve Öztürk, 2011).

Görkem ve Öztürk (2011) 'Mutfak Dalı Öğrencilerinin Meslek Yeterliliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama' adlı çalışması Türkiye genelinde öğrenim gören 1014 mutfak dalı son sınıf öğrencilerine anket uygulanarak, öğrencilerin pratik ve teorik yeterlilik düzeyleri analiz edilmiştir. Araştırma bulgularına göre; öğrencilerin gerek teorik gerekse pratik yeterliliklerine ilişkin kendilerini en yeterli buldukları konular: kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, makarna çeşitleri hazırlama ve hijyen kurallarını uygulama konularında yoğunlaşmıştır. Öğrencilerin kendilerini en az yeterli buldukları konular: besin gruplarını günlük porsiyon miktarlarını belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, Türk mutfağına özgü sakatat pişirme, Türk mutfağına özgü hoşaf ve su ürünleri hazırlama konuları olduğu anlaşılmıştır (Görkem ve Öztürk, 2011).

Ko (2010) 'The Evaluate The Professional Culinary Competence of Hospitality Students' adlı çalışmasında otelcilik öğrencilerinin mutfak becerilerini ölçmeye yönelik araştırma ortaya koymuştur. Araştırma da kullanılan ölçek beş yapı üzerine kurulmuştur. Bu beş temel yapı; temel mutfak bilgisi, temel mutfak becerileri, mutfaktaki yenilikler, mutfak yönetimi ve mutfak tutumundan oluşmaktadır. Değerlendirme sonucunda öğrencilerin mutfaktaki tutumları en yüksek düzeyde olduğu görüşmüştür. İkinci sırada temel mutfak bilgisi yer almaktadır. Mutfaktaki yenilikler en düşük düzeydedir. Erkekler ve yaş ortalaması yüksek olanların mutfak yönetiminde daha üst düzey bilgiye sahip olduğu ortaya konulmuştur. Araştırmaya katılan her bireyin mutfak tutumları üst düzeyde çıkmasına rağmen, diğer yapıların aşçılık mesleğine olan ilgiyle paralel olarak bireyden bireye değiştiği kanısı ortaya konulmuştur (Ko, 2010: 136-146).

Santich (2004) 'The Study of Gastronomy and its Relevance To Hospitality Education and Training' adlı çalışmasında gastronominin bir turistik öğe olarak kullanılmasında ve yerel bölgenin simgesi olmasındaki önemini vurgulamaktadır. Hizmet sektöründe çağ atlayabilmek ve ilerleyebilmek için eğitimin önemini

vurgulamaktadır. Misafirperverliğin ve memnuniyetin en üst düzeyde sağlanması için bireylerin eğitiminin olmazsa olmaz olduğunun vurgulamaktadır (Santich, 2004: 15-24).

Scarpato (2002) ‘Gastronomy Studies in Search of Hospitality’ adlı çalışmasında hizmet sektörünün gelişmesiyle birlikte mutfak eğitiminin gösterdiği ilerlemeyi ele almıştır. Sektörde yaşanan değişimler doğrultusunda eğitim programlarının da geliştirilmesi gerekliliğine vurgu yapmaktadır. Eğitim müfredatının teorik çerçevesinin gelişimlere paralel olarak sürekli güncellenmesi gerektiğinin vurgulamaktadır (Scarpato, 2002).

3.YÖNTEM

Araştırma yöntemi olarak nicel araştırma desenlerinden biri olan tarama modeli kullanılmıştır. Bu bölümde araştırma yöntemine ilişkin verilere yer verilmiştir.

3.1.Araştırmanın Modeli

Bu araştırmanın amacı, orta öğretim ve yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi almış öğrencilerin teorik ve pratik yeterlilik düzeylerinin karşılaştırılmasına dayanmaktadır. Bu kapsamda mutfaklarında stajyer öğrenci çalıştıran işletmelerde, öğrencilerin bilgi düzeylerini ne şekilde işletmeye uygulayabildiklerini incelemek amaçlanmıştır. Hazırlanan anket formu ile mutfak sorumlusunun stajyer hakkında görüşleri ve Türkiye’deki gastronomi eğitiminin niteliği ve yeterliliği belirlenmeye çalışılmıştır.

3.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini, İstanbul ilinde Taksim ve Beşiktaş bölgesinde yer alan daha önce gastronomi ve aşçılık eğitimi almış stajyer öğrenci bulunduran 3, 4 ve 5 yıldızlı konaklama işletmelerin mutfak sorumluları oluşturmuştur. Araştırmanın İstanbul da yapılmasının nedeni istenilen bölgeye ulaşım kolaylığı ve araştırma sonuçlarının daha etkili bir sonuca ulaşmaya çalışılmasıdır.

Araştırmanın örnekleme; İstanbul ilinde Taksim ve Beşiktaş bölgesinde bulunan ve araştırmaya katılmayı kabul etmiş yirmi işletmenin iki yüz işvereniyle gerçekleştirilmiştir. Ankete katılan işletme çalışanları aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı ve kısım şeflerinden oluşmaktadır. Toplamda 300 anket dağıtılmış, geriye dönen 220 anket formundan 33 tanesi çeşitli nedenlerden dolayı analiz edilememiştir. Toplamda 187 anket formu değerlendirmeye alınmıştır.

3.3. Verilerin Toplanması

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket kullanılmıştır. Hazırlanan anket formu üç kısımdan oluşmaktadır. Birinci kısımda ankete katılan kişinin demografik bilgileri olan özellikleri, konumu, eğitim düzeyi ve çalıştığı işletmenin özellikleri yer almaktadır. İkinci kısımda öğrencilerin teori yeterliliğine ilişkin bilgiler 5’li likert

sorularla ifade edilmiştir. Üç kısımda ise öğrencilerin pratik yeterliliğine ilişkin sorular 5' li likert ifadeler kullanılarak oluşturulan sorularla ölçülmeye çalışılmıştır.

Anket formu hazırlanırken literatür incelenmiştir. Ölçek olarak Öztürk (2011) ve Görkem (2011)' in çalışmasında kullandığı ölçekten yararlanılmıştır. İkinci ve üçüncü kısımdaki sorular hazırlanırken gastronomi ve aşçılık eğitimi veren okullarda okutulan ders programları incelenmiş ve bu ders programları doğrultusunda sorular hazırlanmıştır. Anket formunda toplamda 54 ifade yer almaktadır. Anketin ikinci ve üçüncü kısmında yer alan 5' li likert tipi ölçek olup, 1''kesinlikle katılmıyorum'' dan 5 ''kesinlikle katılıyorum'' a kadar derecelendirilmiştir.

3.4. Verilerin Analizi

Araştırmada elde edilen veriler SPSS 21.0 (Statistical Program For Social Science) programı ile analiz edilmiştir. Araştırmaya katılan kişilere ait veriler yüzde ve frekans değerleriyle analiz edilmiştir. Araştırma konusuna ilişkin veriler yine yüzde ve frekans yöntemiyle çizelgeler aracılığı ile değerlendirilmiş, sektör temsilcilerinin gastronomi eğitimi almış öğrenciler hakkındaki görüşleri belirlenmeye çalışılmıştır. Ölçeğe ilişkin güvenilirlik analizleri, standart sapmalar verilmiştir. Araştırma da öncelikle katılımcılara ait bulgular, araştırmaya katılan işletmelere ilişkin bulguların tablo haline getirilmesinde frekans ve yüzde değerler kullanılmıştır. Daha sonra, araştırmada kullanılan anket formuna ilişkin güvenilirlik analizleri yapılmıştır.

3.4.1. Veri Toplama Aracının Güvenilirlik Çalışmaları

Güvenirlilik analizi herhangi bir konuda örnekleme oluşturan birimler üzerinden ifadelerin kendi aralarında tutarlılık gösterip göstermediğini test etmek amacıyla kullanılır. Ölçme aracının oluşturan ifadelerin birbiriyle tutarlılık gösterip göstermediği, aralarındaki ilişkinin (korelasyonun) ölçülmesiyle ortaya çıkmaktadır (Altunışık, 2012).

Öğrencilerin teorik yeterliliğine ve pratik yeterliliğine ait 20' şer maddeden oluşan ve 5' li Likert tipindeki ölçeklerin analiz yapmaya uygun olup olmadığı, örneklem hacmini yeterli olup olmadığı ve verilerin rasgele dağıldığının tespiti için güvenilirlik analizi kullanılmıştır. Güvenirlilik analizi ölçmede kullanılan testlerin,

anketlerin ya da ölçeklerin özelliklerini ve güvenilirliklerini değerlendirmek üzere geliştirilmiş bir yöntemdir. Cronbach' s Alpha (α) modeli ile ölçekte yer alan k sorunun homojen bir yapı gösteren bir bütünü ifade edip etmediği araştırılır. Alfa (α) katsayısına bağlı olarak ölçeğin güvenilirliği aşağıdaki gibi yorumlanır.

- $0,00 \leq \alpha \leq 0,40$ ise ölçek güvenilir değildir.
- $0,40 \leq \alpha \leq 0,60$ ise ölçeğin güvenilirliği düşük
- $0,60 \leq \alpha \leq 0,80$ ise ölçek oldukça güvenilir
- $0,80 \leq \alpha \leq 1,00$ ise ölçek yüksek derecede güvenilir bir ölçektir.

Anketteki her soruya verilen yanıtın dağılımını hesaplamak için Frekans analizi, Likert tipi soruların ortalama değerlerini göstermek için Descriptive Analizi uygulanmıştır.

T (Student) testi, iki örneklem grubu arasında ortalamalar açısından fark olup olmadığını araştırmak amacıyla kullanılır. T testi, bir gruptaki ortalamanın diğer gruptaki ortalamadan önemli derece farklı olup olmadığını belirler. T testi için sıfır hipotezi ve alternatif hipotez aşağıdaki gibidir.

İki değişken arasındaki ilişkinin yönü ve şiddetini hesaplamak için ise korelasyon analizinden yararlanılmıştır. Korelasyon analizi, iki değişken arasındaki doğrusal ilişkiyi veya bir değişkenin iki ve ya daha çok değişken ile olan ilişkisini test etmek, varsa bu ilişkinin derecesini ölçmek için kullanılan istatistiksel bir yöntemdir. Korelasyon analizinde amaç; değişkenlerin biri değiştiğinde diğer değişkenin ne yönde değiştiğinin görmektir. Korelasyon analizi sonucunda, doğrusal ilişki olup olmadığı ve varsa u ilişkinin derecesi korelasyon katsayısı ile hesaplanır. Korelasyon katsayısı 'r' ile gösterilir ve -1 ile +1 arasında değer alır. R değeri sıfırdan ne kadar uzaklaşırsa iki değişken arasındaki ilişkide gittikçe güçleşir. Korelasyon katsayısı r'+' değerli ise iki değişken arasında aynı yönde bir ilişki vardır. Eğer r katsayısı '--' işaretli ise iki değişken arasında ters yönlü bir ilişki vardır (Balci, 2013).

Yukarıda belirtilen analizler aşağıda tablolar ve grafikler ile gösterilip test sonuçları yorumlanmıştır.

Çizelge 18. Güvenirlilik analizi

Ölçek	Cronbach' s Alpha	Madde Sayısı
Teorik Yeterlilik	0,991	20
Pratik Yeterlilik	0,995	20

Güvenirlilik analizi tablosuna göre teorik yeterlilik ölçeği için güvenirlilik katsayısı $\alpha= 0,991$ yani yüksek derecede güvenilir, pratik yeterlilik ölçeği için ise $\alpha= 0,995$ yani yüksek derecede güvenilir düzeyde bulunmuştur.

4.BULGULAR VE YORUMLAR

4.1. Veri Toplama Aracından Elde Edilen Bulgular

Öncelikle araştırmaya katılmış bireylerin çalıştığı işletmeler, hangi işletmeden kaç kişinin katıldığı ve katılım oranı verilmiştir. Taksim ve Beşiktaş bölgesindeki 20 otelde yapılmış olan çalışmada en çok katılımı Renaissance Hotel alışanları gerçekleştirmiş.

Çizelge 19. Araştırmaya Katılanların alıştıkları İşletmeler

İşletme Unvanı	Kişi Sayısı	Oran
Renaissance	25	13,4
Rixos	15	8,0
Raffles İstanbul	15	8,0
The Green Park	13	7,0
The Marmara	13	7,0
CVK Taksim	10	5,3
Bristol Hotel	9	4,8
Grand Star Taksim	9	4,8
Palozzo Donizetti	9	4,8
Taksim Hill	9	4,8

Çizelge 19- Devam		
Point Hotel	8	4,3
The Parma Hotel	8	4,3
The Plaza Hotel	8	4,3
Ottaman Taksim	7	3,7
Dedeman İstanbul	6	3,2
Taksim MetroPark Hotel	6	3,2
Ramada	5	2,7
Avicenna Hotel	5	2,7
Taba Luxury	5	2,7
InnPera	1	0,5
Belirtilmemiş	1	0,5
Toplam	187	100,0

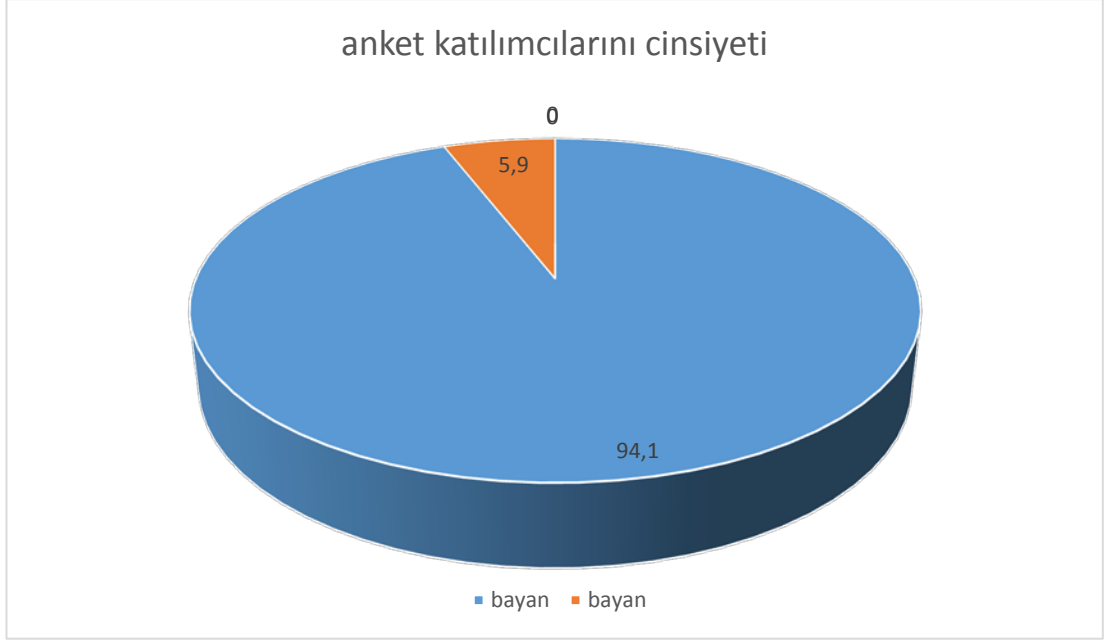
Araştırmaya katılanların çalıştığı kurumların dağılımı yukarıdaki tabloda gösterilmiştir. Buna göre araştırmaya en fazla %13,4 ile Renaissance çalışanları, daha sonra sırayla %8 ile Rixos Hotel, %8 ile Raffles İstanbul, %7 ile The Green Park, %7

ile The Marmara, %5,3 ile Cvk Taksim alışanları oluşturmaktadır. Renaissance alışanlarının katılım oranının fazla olmasının nedeni otel bünyesinde eğitime veren önem oldukça fazladır. Renaissance mutfak bünyesinde çalışan bireylerin çoğu mutfak eğitimi almıştır ve eğitimli personel çalıştırmak konusunda oldukça hassastır. Artık mutfağın çıraklıktan yetişmekle değil eğitimle daha iyi hizmet verileceğini düşünmektedirler. Otellerin araştırmaya alınma nedeni; araştırmayı katılmayı kabul edip, eğitim sektöründen beklentilerini, eğitimin meslekleri için önemini vurgulamak istemeleridir.

Çizelge 20. Araştırmaya Katılanların Demografik Özellikleri					
Demografik Özellikler	Frekans (n)	(%)	Demografik Özellikler	Frekans(n)	(%)
<u>Cinsiyetiniz</u>			<u>Görev Dağılımı</u>		
BAY	176	94,1	AŞÇIBAŞI	22	11,8
BAYAN	11	5,9	AŞÇIBAŞI YARDIMCISI	50	26,7
			KISIM ŞEFİ	11	61,5
TOPLAM	187	100,0	TOPLAM	187	100,0
<u>Eğitim Durumu</u>			<u>Aşçılık Eğitim Düzeyleri</u>		
OKURYAZAR	7	3,7	ALMADIM	53	28,3
İLKOKUL	8	4,3	ÇIRAKLIK EĞİTİM MERKEZİ	43	23,0
ORTAOKUL	68	36,4	OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ	58	31,0
LİSE	69	36,9	AŞÇILIK ÖNLİSANS	25	13,4
ÖNLİSANS	28	15,0	GASTRONOMİ LİSANS	6	3,2
LİSANS	6	3,2	GASTRONOMİ LİSANSÜSTÜ	2	1,1
YÜKSEK LİSANS	1	0,5			
TOPLAM	187	100,0	TOPLAM	187	100,0
<u>Sektördeki Deneyim</u>			<u>İşletme Sınıfı</u>		
6-12 AY	1	0,5	5 YILDIZLI	104	55,6
1-3 YIL	1	0,5	4 YILDIZLI	68	36,4
4-6 YIL	19	10,2	3 YILDIZLI	15	8,0
7-10 YIL	82	43,9			
11 YILDAN FAZLA	84	44,9			
TOPLAM	187	100,0	TOPLAM	187	100,0

Çizelge 20- Devam

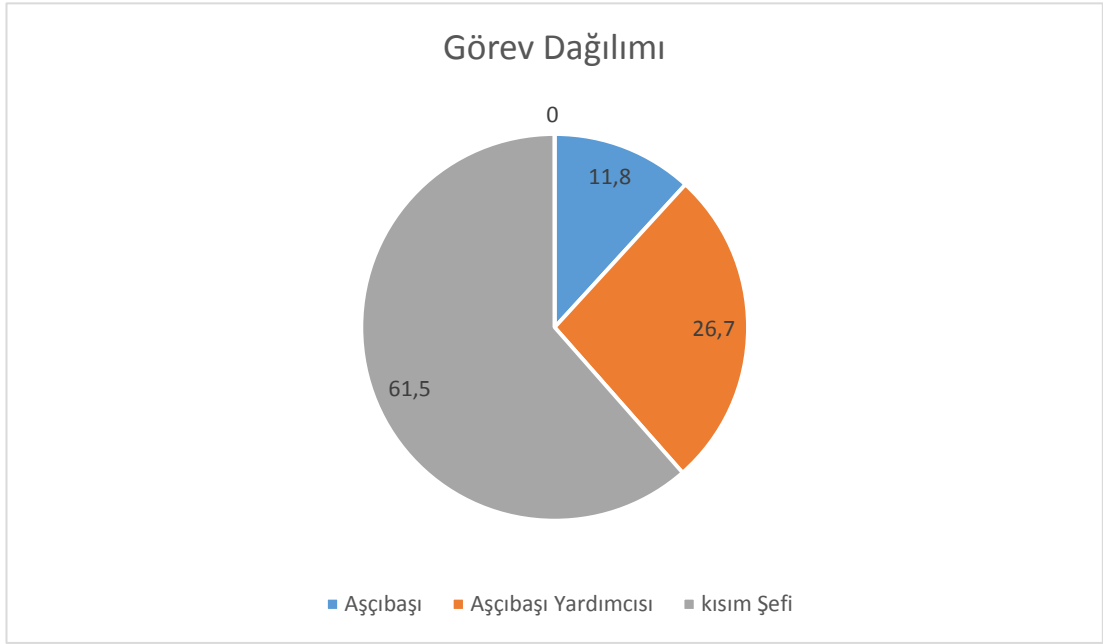
Çizelge 20- Devam						
<u>Çekirdek Personel Sayısı</u>				<u>Toplam Personel Sayısı</u>		
30' dan az	19	10,2		30'dan az	22	11,8
31-50	56	29,9		31-50	41	21,9
51-70	21	11,2		51-70	33	17,6
71-90	42	22,5		71-90	42	22,5
90'dan fazla	15	8,0		90'dan fazla	49	26,2
TOPLAM	187	100,0		TOPLAM	187	100,0
<u>Turizm Eğitimi Almış Personel</u>				<u>Anadolu Otelcilik Mezunu</u>		
1-10	71	38,0		1-10	98	52,4
11-20	38	20,3		11-20	24	12,8
21-30	51	27,3		21-30	64	34,2
31-40	27	14,4		31-40	1	0,5
TOPLAM	187	100,0		TOPLAM	187	100,0
<u>Turizm Otelcilik Yüksekokul Mezunu</u>						
1-10	96	52,2				
11-20	57	31,0				
21-30	31	15,3				
31-40	3	1,5				
TOPLAM	187	100,0				



Şekil 2. Anket Katılımcılarının Cinsiyet Dağılımı

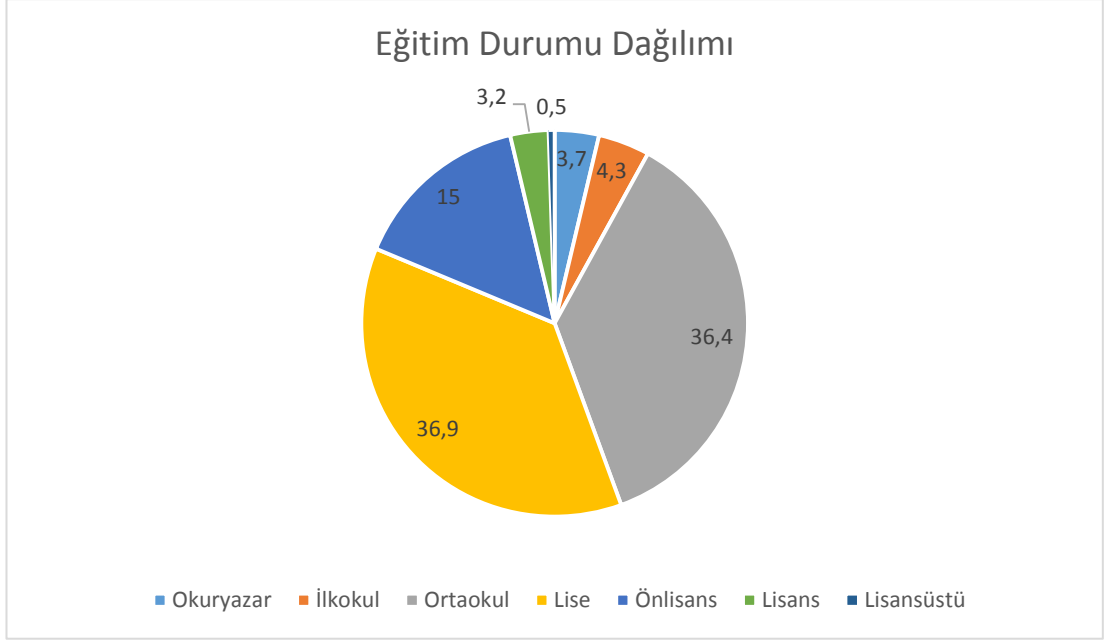
Araştırmaya katılanların % 94' ü ile büyük çoğunluğu erkeklerden oluşmaktadır. % 5,9 ile kadınlar küçük bir paya sahiptir. Bu da mesleğin kadınlar için uygun olmadığı göstermektedir. Gerek mutfak ekipmanlarının ya da kullanılan yemek malzemelerinin taşınmasında kadınların yetersiz olduğundan kaynaklanmaktadır. Ancak teknolojik gelişmeler sayesinde kullanılan ekipmanlardaki değişiklikler sayesinde yeni nesil yetişen kadın aşçı sayısında oldukça artış gözlemlenmektedir.

Cinsiyet dağılımı eğitime verilen önemin artması ve yenilikleri takip eden bir mutfak kültürünün oluşmasıyla bu oran oldukça üst seviyelere çıkacaktır. Aynı zamanda da erkek bireylerin kadın meslektaşları hakkındaki önyargı ve davranışlarının giderilmesiyle kadın sayısındaki artış devam edecektir.



Şekil 3. Anket Katılımcılarının Görev Dağılımı

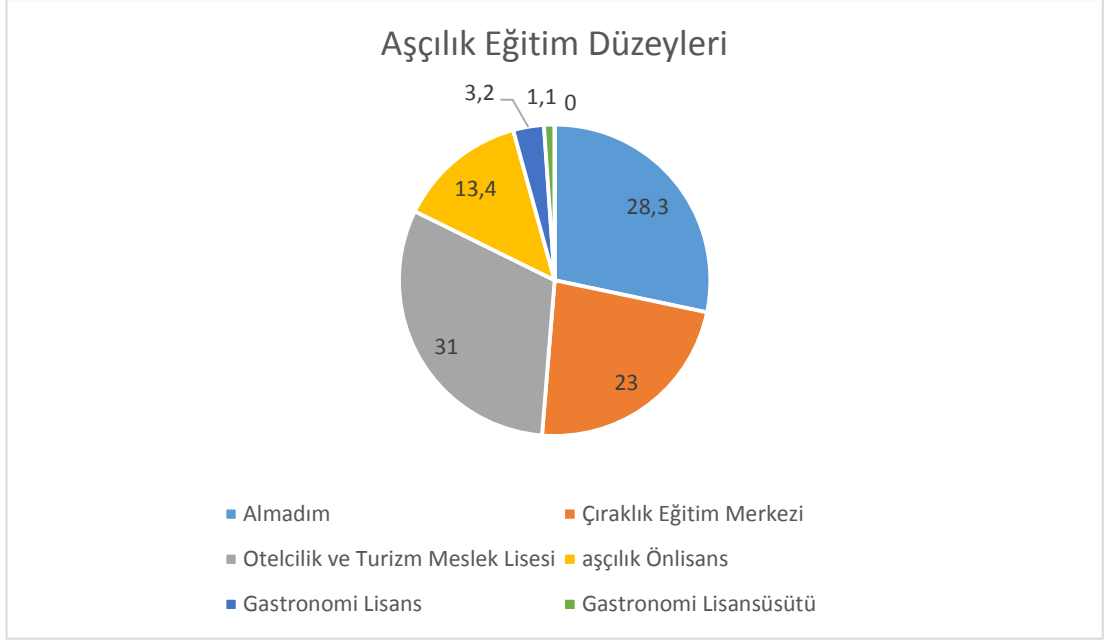
Araştırmaya Katılanların %11,8 'ini aşçıbaşılar, %26,7' sini Aşçıbaşı Yardımcıları ve %61,5' ini Kısım Şefleri Oluşturmaktadır. Anket yapılan tarihler arasındaki iş yoğunluğu nedeniyle daha çok kısım şefleriyle görüşme sağlanabilmiştir. Araştırmaya katılan her birey sadece kendi görüşlerini değil çalıştığı iş arkadaşlarının da görüşlerini aktarmaya çalışmıştır. Bu sayede ulaşılmak istenen sonuçlar sadece görüşülen kişilerin verdiği yanıtlarla elde edilmemiş araştırmaya katılmak isteyen fakat vakti olmayan bireylerinde görüşlerine yer verilmiştir.



Şekil 4. Anket Katılımcılarının Eğitim Durumu Dağılıml

Araştırmaya katılanların eğitim durumlarına bakıldığında %3,7' si okuryazar, %4,32 ü ilkokul, %36,4' ü ortaokul mezunu, %36,9' u lise mezunu, %15,0 Önlisans mezunu, %3,2 si Lisans mezunu, %0,5' i lisansüstü mezunları olduğu görölmektedir.

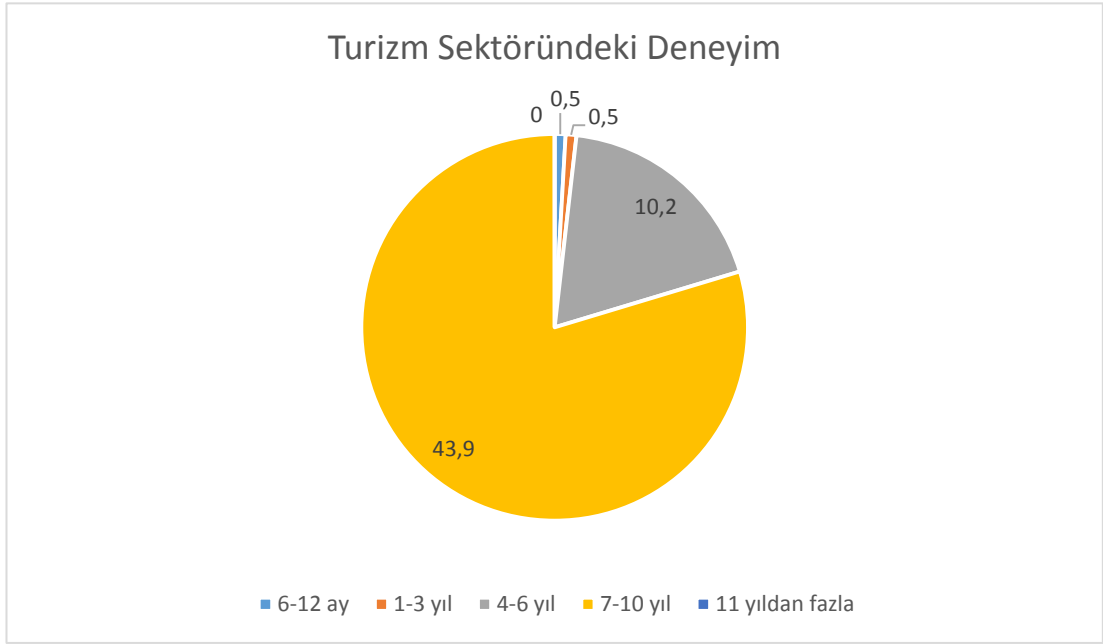
Mutfak sektöründe verilen hizmet kalitesinin artması için personelinde eğitim kalitesini artması gerekmektedir. Aşçılık mesleğinin ilk yıllarında her ne kadar eğitim önemli olmayıp çekirdekten yetişmek önemliyse de artık eğitim olmazsa olmaz bir özellik haline gelmiştir.



Şekil 5. Anket Katılımcılarının Aşçılık Eğitim Düzeyleri Dağılımı

Araştırmaya katılanların %28,3' ünü hiçbir şekilde aşçılık eğitimi almayı çekirdekten yetişenler, % 23,0' ını Çıraklık Eğitim Merkezinde aşçılık eğitimi alanlar, %31 'ini Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesinde aşçılık Eğitimi alanlar, %13,4' ünü Önlisans ile aşçılık eğitimi alanlar,, %3,2' sini GASTRONOMI lisans ile aşçılık eğitimi alanlar, %1,1 ini Lisansüstü gastronomi eğitimi alanlar oluşturmaktadır.

Araştırmaya katılan bireylerin büyük çoğunluğunun aşçılık eğitimi almamış bireylerden oluşmasının nedeni katılan bireyin yaş faktörüyle alakalıdır. Aşçılık eğitimi almayan bireylerin yaşı orta yaş seviyesinin üzerindedir ve çekirdekten yetişme bireylerden oluşmaktadır. Araştırma sürecinde yapılan gözlem ışığında mutfakta yetişen bireylerin eğitime daha çok önem verdiği ve artık neredeyse çekirdekten yetişen elemanın hiç kalmadığı görülmektedir.



Şekil 6. Anket Katılımcılarının Turizm Sektörü Deneyim Dağılımı

Araştırmaya katılanların %0,5' i 6-12 ay, %0,5'i 1-3 yıl, %10,2' si 4-6 yıl, %43,9' u 7-10 yıl ve %44,9' u 11 yıldan fazla turizm sektöründe deneyime sahiptir.

Sektördeki deneyime bakıldığında 7- 10 yıl arası deneyime sahip katılımcı sayısı katılımcıların neredeyse yarısının kaplamaktadır. 11 yıldan fazla deneyime sahip katılımcıların az olmasının nedeni artık çalışma yılına değil eğitim yılına ve kalitesine verilen önemin arttığıdır.

Araştırmaya katılanların çalıştığı işletmelerin sınıfına bakıldığında %55,6 sı 5 yıldızlı otellerde, %36,4' ü 4 yıldızlı otellerde ve %8' i 3 yıldızlı otellerde istihdam etmektedir. Araştırmaya katılanların çalıştığı işletmelerdeki çalışan sayılarına bakıldığında %10,2' sini işletmesinde 30'dan az, %29,9' unu İşletmesinde 31-50 arası, % 11,2'sini işletmesinde 51-70 arası, %22,5' ini işletmesinde 71-90 arası ve %26,6'sinin işletmesinde 90'dan fazla çalışan olduğu görülmektedir.

Araştırmaya katılanların %11,8'inin şuan çalıştığı işletmede 30' dan az, %21,9' ununun şuan çalıştığı işletmede 31-50 arası, %17,6' sının işletmesinde 51-70, %22,5'nin işletmesinde 71-90 arası ve %26,2 ' sinin çalıştığı işletmede 90' da fazla personel çalıştığı görülmektedir. Araştırmaya katılanların işletmelerinde turizm eğitimi almış personel sayılarına bakıldığında %38' ini işletmesine 1-10 arası,

%20,3' ünün işletmesinde 11-20 arası, %27,3' ünün işletmesinde 21-30 arası ve %14,4' ünün işletmesinde 31-40 arası turizm eğitimi almış personel bulunmaktadır.

Araştırmaya katılanların işletmelerinde Anadolu Otelcilik ve Turizm Mesleki Lisesi mezunu çalışan sayılarına bakıldığında %52,4' ünün işletmesinde 1-10 arası, %12,8' sinin işletmesinde 11-20 arası, %34,2' sinin işletmesinde 21-30 arası ve %0,5' inin işletmesinde 31-40 arası Anadolu Otelcilik ve Turizm Mesleki Lisesi Mezunu personel istihdam etmektedir. Araştırmaya katılanların işletmelerinde Turizm Otelcilik Yüksekokul mezunu çalışanların sayılarına bakıldığında %52,2' sinin işletmesinde 1-10 arası, %31' nin işletmesinde 11-20 arası, %16,8' nin işletmesinde 21-30 arası Turizm Otelcilik Yüksekokul mezunu çalışan istihdam ettiği görülmektedir

Çizelge 21. Turizm İşletmesinde Çalışan Elemanda Bulunması gereken Özellikler Neler Olmalıdır?

	Ortalama Sıra	Standart Sapma
Teoriği pratiğe iyi uyarlayabilmek	1,53	0,728
Daha önceden deneyimli olmak	2,14	0,889
Turizm Eğitimi almış olmak	2,72	0,984
Yabancı dil bilmesi	3,61	0,641

Turizm sektörü çalışanlarına göre turizm işletmelerinde çalışan personelde bulunması gereken en önemli özellik "teoriyi pratiğe iyi uyarlayabilmek" olarak düşünülmektedir. Daha önceden deneyimli olması ikinci en önemli özellikten üçüncü en önemli özellik turizm eğitimi almış olması ve son olarak da yabancı dil bilmesi önemlidir.

Çizelge 22. İşletmelerde Verimli Olabilecek Personel Hangi Kanallardan Sağlanabilir?

	Ortalama Sıra	Standart Sapma
Turizm Meslek Lisesi Mezunlarından	1,61	0,95
Turizm Otelcilik Yüksekokulu Mezunlarından	2,01	0,733
Özel Kurs Programları Mezunlarından	2,68	0,851
İşletme Bünyesinde Çalışan Elemanlarda	3,72	0,647

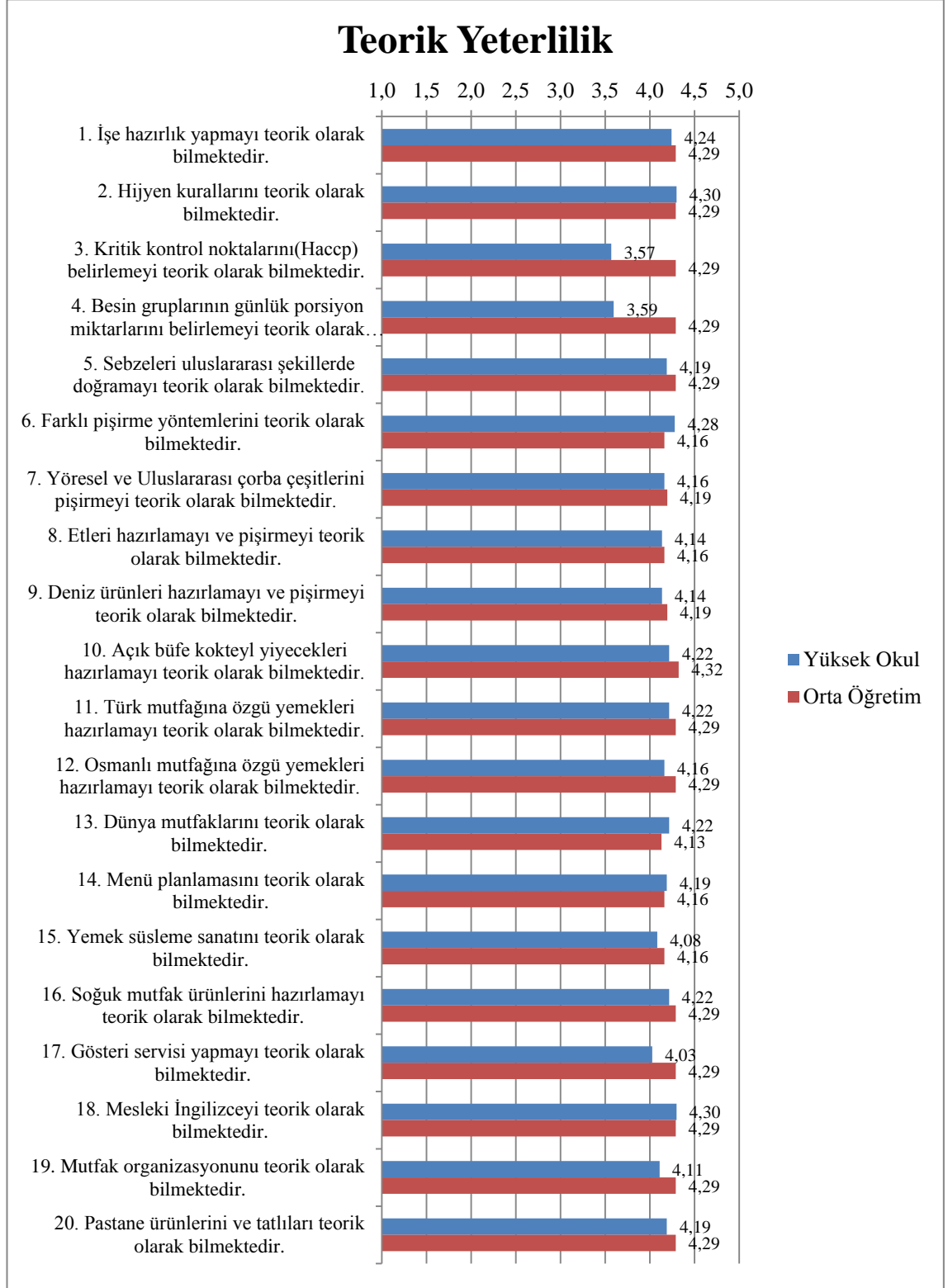
Turizm sektörü çalışanlarına göre işletmelerde verimli olabilecek personel ilk olarak turizm meslek lisesi mezunlarından, ikinci olarak turizm otelcilik yüksekokulu mezunlarından, üçüncü olarak özel kurs mezunlarından ve son olarak işletme bünyesindeki eleman transferiyle seçim yapmaktadırlar.

Çizelge 23. Personel İstihdamında Öncelik Sırasını Neye Göre Belirliyorsunuz?

	Ortalama Sıra	Standart Sapma
Deneyimli Olması	1,33	0,644
Eğitimli olması	2,06	0,798
Yabancı dil bilmesi	3,11	0,695
Tanıdık(referans) aracılığıyla gelmesi	3,66	0,809
Fiyat politikası	4,83	0,567

Turizm sektöründe çalışan personelin istihdamına ilk olarak personelin deneyimli olmasına, ikinci olarak personelin eğitilmiş olmasına, üçüncü olarak yabancı dil bilmesine, dördüncü olarak tanıtım aracılığıyla gelmesine ve son olarak da fiyat politikasına bakarak belirlenmektedir.

Çizelge 24. Öğrencilerin Teorik Yeterlilik Düzeyleri



Yukarıdaki grafikte ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi almış öğrencilerin teorik yeterlilik bilgilerinin ortalama düzeyleri gösterilmiştir. Genel olarak bakıldığında ortalama düzeyin 5 üzerinden 4 (katılıyorum) yani oldukça yüksek düzeyde olduğu görülmektedir. Tablo teorik yeterlilik düzeyleri oranlarına bakılarak yorumlanmaya çalışılacaktır. Tablo geneline bakıldığında ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin teorik yeterlilik düzeylerinin daha üst seviyede olduğu görülmektedir. İşe hazırlık yapmak, kritik kontrol noktaları besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını hesaplama, sebzeleri uluslararası şekillerde doğramak, yöresel ve uluslararası çorba çeşitlerini pişirmek, etleri hazırlamak ve pişirmek, deniz ürünleri hazırlamak ve pişirmek, açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak, Türk mutfağına özgü yemekler hazırlamak, Osmanlı mutfağına özgü yemekler hazırlamak, yemek süsleme sanatı, soğuk mutfak ürünleri hazırlamak, gösteri servisi yapmak, mutfak organizasyonu, pastane ürünleri ve tatlıları hazırlamak konusunda teorik bilgi düzeyi olarak ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitim alan öğrenciler yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilere göre daha üst seviyede oldukları görülmektedir. Hijyen kuralları, farklı pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, menü planlaması ve mesleki İngilizce konusunda teorik bilgi düzeyi olarak yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilere göre daha üst seviyede oldukları görülmektedir.

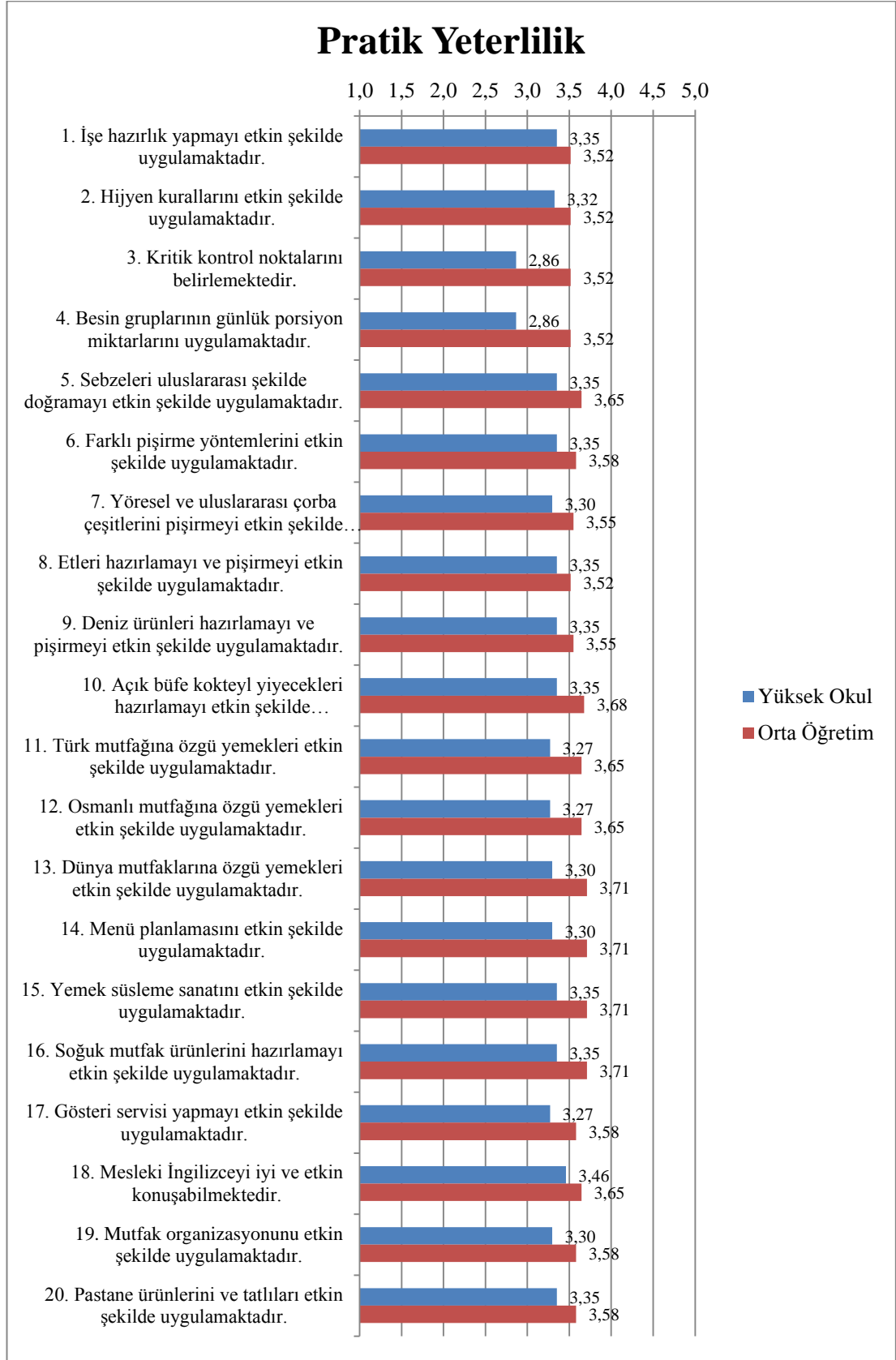
Ortaöğretim öğrencilerinin teorik yeterlilik düzeyine bakıldığında işe hazırlık yapmak, hijyen kuralları, kritik kontrol noktaları, besin gruplarının günlük porsiyonları, sebzeleri uluslararası şekillerde doğramak, Türk mutfağına özgü yemekler, Osmanlı mutfağına özgü yemekler, soğuk mutfak ürünleri, gösteri servisi, mutfak organizasyonu, pastane ürünleri ve tatlılarını aynı düzeyde bildikleri görülmektedir. Farklı pişirme yöntemleri, etleri hazırlamak ve pişirmek, menü planlaması, yemek süsleme sanatının aynı düzeyde bildikleri görülmektedir. Yöresel ve uluslararası çorba çeşitlerini ve deniz ürünlerinin hazırlamayı ve pişirmeyi aynı düzeyde bildikleri görülmektedir. Ortaöğretim öğrencileri dünya mutfakları konusunda en az düzeyde teorik bilgiye sahip oldukları görülmektedir.

Yükseköğretim öğrencilerinin teorik yeterlilik düzeyine bakıldığında etleri hazırlamayı/pişirmeyi, deniz ürünlerini hazırlamak/pişirmeyi aynı düzeyde bildikleri

görülmektedir. Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak, Türk mutfağına özgü yemekler hazırlamak, dünya mutfakları ve soğuk mutfak ürünlerini hazırlamayı teorik olarak aynı düzeyde bildikleri görülmektedir. Hijyen kuralları ve mesleki İngilizce konusunda aynı düzeyde ve en yüksek düzeyde teorik bilgiye sahip oldukları görülmektedir. Kritik kontrol noktaları belirlemeyi en alt seviyede bildikleri görülmektedir. Sebzeleri uluslararası şekillerde doğramayı, menü planlamasını, pastane ürünleri/tatlılarının yapmayı teorik olarak aynı düzeyde bildikleri görülmektedir. Etleri hazırlamayı/pişirmeyi ve deniz ürünlerini hazırlamayı/pişirmeyi aynı düzeyde bildikleri görülmektedir. Mutfak organizasyonunu yemek süsleme sanatından daha iyi bilmektedirler.

Genel olarak teorik yeterlilik tablosuna bakıldığında ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin teorik bilgi seviyesinin yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilere oranla daha yüksek düzeyde olduğu görülmektedir. Bu da ortaöğretim düzeyinde verilen aşçılık eğitiminin daha etkili ve daha öğretici olduğunu göstermektedir. Ortaöğretim düzeyindeki öğrencilerin teorik bilgi konusunda daha etkin durumda oldukları görülmektedir.

Çizelge 25. Öğrencilerin Pratik Yeterlilik Düzeyleri



Yukarıdaki grafikte turizm sektöründe çalışanların pratik yeterlilik bilgilerinin ortalama düzeyleri gösterilmiştir. Genel olarak bakıldığında ortalama düzeyin 5 üzerinden 3 (kararsızım) yani orta düzeyde olduğu görülmektedir. Tablo pratik yeterlilik düzeyi oranlarına bakılarak yorumlanmaya çalışılacaktır. Tablo geneline bakıldığında ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilere göre pratik yeterlilik konusunda daha üst seviyelerde olduğu görülmektedir. Pratik yeterlilik konusunda bütün ölçütlere bakıldığında ortaöğretim öğrencilerinin yeterlilik düzeyinin üst seviyelerde olduğu görülmektedir. Ortaöğretim öğrencileri sahip oldukları teorik bilgileri daha etkin şekilde pratiğe uygulayabildikleri görülmektedir. Bunun sebebinin ortaöğretim düzeyindeki staj süresinin daha uzun bir zaman dilimini kapsamaması ve staj süresince denetim altında olmalarının etkisi olduğu öngörülmektedir.

Ortaöğretim öğrencilerinin pratik yeterlilik düzeylerine bakıldığında, menü planlamasını, yemek süsleme sanatını, soğuk mutfak ürünlerini ve dünya mutfaklarına özgü yemekleri en yüksek düzeyde bilmektedirler. Daha sonra sebzeleri uluslararası şekillerde doğramayı, Türk mutfağına özgü yemekleri, Osmanlı mutfağına özgü yemekleri, mesleki İngilizceyi iyi ve etlin konuşmayı aynı düzeyde bildikleri görülmektedir. Farklı pişirme yöntemlerini, gösteri servisi yapmayı, mutfak organizasyonunu ve pastane ürünleri/tatlıları yapmayı aynı düzeyde bildikleri görülmektedir. İşe hazırlık yapmayı, hijyen kurallarını, kritik kontrol noktalarını belirlemeyi, besin gruplarının günlük porsiyonlarını belirlemeyi ve etleri hazırlamayı/pişirmeyi aynı düzeyde bilmektedirler.

Yükseköğretim öğrencilerinin pratik yeterlilik düzeyine bakıldığında, mesleki İngilizceyi etkin şekilde kullanmak en üst düzeyde pratik yeterliliğe sahiptir. İşe hazırlık yapmak, sebzeleri uluslararası şekillerde doğramak, farklı pişirme yöntemleri, etleri hazırlamak/pişirmek, deniz ürünleri hazırlamak/pişirmek, açık büfe kokteyl yiyecekleri, yemek süsleme sanatı, soğuk mutfak ürünleri ve pastane ürünleri/tatlılarını hazırlamak konusunda en üst düzeyde pratik yeterliliğe sahip oldukları görülmektedir. Hijyen kuralları konusunda orta düzeyde pratik yeterliliğe sahiptirler. Yöresel ve uluslararası çorba çeşitleri pişirmek, dünya mutfaklarına özgü yemekler pişirmek, menü planlaması ve mutfak organizasyonu konusunda aynı

düzyeyde pratik bilgiye sahip oldukları görülmektedir. Türk mutfağına özyü yemekler pişirmek, dünya mutfaklarına özyü yemekler pişirmek ve gösteri servisi yapmak konusunda aynı düzeyde pratik bilgiye sahip oldukları görülmektedir. kritik kontrol noktaları belirlemeyi ve besin gruplarının günlük porsiyonlarını hazırlamak konusunda en alt seviyede pratik bilgi sahibi oldukları görülmektedir.

İki tablo geneline bakıldığında teorik yeterlilik ve pratik yeterliliğın doğru orantılı olduğu görülmektedir. Ortaöğretim düzeyindeki eğitimin hem teorik olarak hem de pratik olarak yükseköğretimden daha yüksek düzeyde olduğu görülmektedir.

Çizelge 26. Turizm Sektöründe Çalışanların Teorik ve Pratik Yeterlilik Düzeyleri Arasında Anlamlı Farklılık Olup Olmadığını Test Eden T Testi

	Kişi Sayısı	Ortalama	Standart Sapma	T	Anlamlılık (P)
Teori Yeterliliğı	187	3,9995	0,79413	12,728	0,000
Pratik Yeterlilik	187	3,0989	1,09711	12,728	0,000

H_0 : Teori yeterlilik ve Pratik yeterlilik arasında anlamlı fark yoktur.

H_A : Teori yeterlilik ve Pratik Yeterlilik arasında anlamlı fark vardır.

Turizm sektöründe çalışanların teori yeterlilik düzeyi (3,9995), pratik yeterlilik düzeyinden (3,0989) daha yüksek düzeydedir. Anlamlılık değerinin $p=0,000<0,05$ olmasından dolayı H_0 hipotezi reddedilir. Yani, turizm eğitimi alan öğrencilerin teori yeterliliğı ve pratik yeterliliğı arasında anlamlı fark vardır.

Çizelge 27. Teori ve Pratik Yeterlilik Düzeyi Arasındaki Korelasyon

	Kişi Sayısı	Korelasyon (r)	Anlamlılık (P)
Teori Yeterliliği & Pratik yeterliliği	187	0,515	0,000

4.2. Bulguların Yorumlanması

Yapılan analiz sonuçlarına bakılarak işletmelerde mutfak sorumluları ile yapmış olduğumu anketlerde güvenilirlik sonuçları oldukça yüksek çıkmıştır. Bu da araştırmaya katılan bireylerin araştırmayı ciddiye alıp bütün soruları dikkatli okuyup gerçekçi cevap vermeleriyle ilgilidir. Güvenilirlik analizi tablosuna göre teorik yeterlilik ölçeği ve pratik yeterlilik ölçeği yüksek derecede güvenilir düzeyde bulunmuştur.

Katılımcıların cinsiyet dağılımı tablosuna bakıldığında, araştırmaya katılanların büyük çoğunluğu erkeklerden oluşmaktadır. Bayanların sayısı küçük bir paya sahiptir. Bu sonuçtan yola çıkarak mutfaktaki iş yoğunluğu ve iş gücü ağırlığından dolayı kadınlar açısından oldukça zor bir meslek olduğu görülmektedir. Ancak teknolojik yenilik ve gelişmelerle birlikte bayanların mutfaktaki istihdamı artmaktadır. Aşçılık son yıllarda popüler bir meslek haline gelmiştir. Şuan eğitim sürecindeki aşçı adayları arasında kadın sayısı oldukça fazladır.

Araştırmaya katılanların eğitim durumu dağılımına bakıldığında en yüksek payı lise mezunları almaktadır. Daha önceleri çıraklıktan yetişme bir meslek olarak bilinen aşçılık mesleği giderek eğitimin önemli olduğu hatta eğitimin olmazsa olmaz bir meslek haline gelmektedir. Sektörün büyük bir çoğunluğunu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi mezunları oluşturmaktadır. Lisans seviyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin açılmasıyla bu büyük çoğunluğun bu bölümlerden mezunların oluşturacağı beklenmektedir. Gerek Lisans Gastronomi bölümlerinin gerekse Özel Aşçılık kurslarının artmasıyla birlikte mutfaktaki eğitim kalitesi giderek artmaktadır.

Araştırmaya katılan işletmelerin turizm eğitimi almış personel sayısına bakıldığında; %38'i 1-10 kişi, %20,3' ünde 21-30 kişi, %14,4' ünde 31-40 kişi turizm eğitimi almış personel bulunmaktadır. Bu verilerden yola çıkılarak turizm sektöründe artık sadece tecrübeli olmak değil, eğitilmiş olmakta oldukça önemlidir. Daha önceleri personelin sektördeki deneyiminden yola çıkılırken artık personelin aldığı eğitimde ön plana çıkmıştır.

Öğrencilerin teorik yeterlilik düzeyine bakıldığında ortalama düzeyde 5 üzerinden 4 (katılıyorum) yani oldukça yüksek düzeyde olduğu görülmektedir. Pratik yeterlilik düzeyi ise 5 üzerinden 3 (kararsızım) yani orta düzeyde çıkmıştır. Bu bilgiler ışığında öğrenciye verilen teorik eğitimin yeterli ancak verilen uygulama eğitiminin yetersiz olduğu görülmektedir. Ortaöğretim düzeyinde açılış eğitimi alan öğrencilerle, yükseköğretim düzeyinde açılış eğitimi alan öğrencilerin teorik ve pratik yeterlilikleri karşılaştırıldığında ortaöğretim düzeyinde eğitim alan öğrencilerin hem teorik hem de pratik yeterlilik düzeyleri daha yüksek çıkmıştır. Yapılan karşılaştırma sonucunda sektörün beklentilerini ortaöğretim düzeyinde açılış eğitimi alan öğrencilerin karşıladığı ortaya çıkmaktadır. Ortaöğretim düzeyindeki pratik eğitimin daha üst düzeye çıkmasında okul bünyesinde bulunan uygulama alanlarının var oluşu ve etkin kullanılışıyla paralel olduğu öngörülmektedir. Ortaöğretim düzeyinde her ne kadar uygulama eğitimi verecek öğreticinin az bulunmasına karşın, ortaöğretim düzeyindeki denetimli staj uygulaması pratik yeterliliğin etkinliği konusunda oldukça başarılı olmaktadır. Ayrıca var olan uygulama alanı sayesinde stajyerlerin kullanacakları malzemelere hakim olarak staja gitmeleri onların işe olan hakimiyetinin daha kolay olmasını sağlamaktadır. Yükseköğretim düzeyindeki stajın denetimsizlik sorunu sebebiyle pratik yeterlilik konusunda etkinlik sağlanamamaktadır. Aynı zamanda yükseköğretimdeki uygulama alanlarının olmayışı ya da etkin kullanılmayışı pratik eğitimin eksikliğine neden olmaktadır.

Çizelge 28. Hipotez Sonuçları Çizelgesi

H	Hipotez	Sonuç
H1	Ortaöğretim öğrencilerinin teorik yeterlilik düzeyi ile yükseköğretim öğrencilerinin teorik yeterlilik düzeyi arasında anlamlı fark vardır.	Kabul
H2	Ortaöğretim öğrencilerinin pratik yeterlilik düzeyi ile yükseköğretim öğrencilerinin pratik yeterlilik düzeyi arasında anlamlı farklılık vardır.	Kabul
H3	Öğrencilerin eğitim düzeyi ile teorik yeterlilik arasında pozitif yönlü ilişki vardır.	Red
H4	Öğrencilerin aldığı beceri eğitimi ile pratik yeterlilik düzeyi arasında pozitif yönlü ilişki vardır.	Kabul
H5	Öğrencilerin teorik yeterlilik düzeyi ile pratik yeterlilik düzeyi arasında pozitif yönlü ilişki vardır.	Kabul
H6	Yöneticilerin işgörenler hakkındaki alguları ile işgörenlerin eğitim düzeyi arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki vardır.	Red

Hipotez 1 kabul edilmiştir. Çünkü ortaöğretim öğrencilerinin teorik yeterliliği yükseköğretim öğrencilerinin teorik yeterlilik düzeyinden yüksek çıkmıştır. Hipotez 2 kabul edilmiştir. Çünkü ortaöğretim öğrencilerinin pratik yeterlilik düzeyi yükseköğretim öğrencilerinin pratik yeterlilik düzeyinden yüksek çıkmıştır. Hipotez 3 red edilmiştir. Çünkü ortaöğretim öğrencilerinin teorik eğitim düzeyi yükseköğretime oranla daha yüksek çıkmıştır. Buda eğitim seviyesinin arttıkça teorik yeterliliğinin artmadığının göstermektedir. Hipotez 4 kabul edilmiştir. Çünkü ortaöğretim öğrencilerinin var olan uygulama mutfaklarında aldıkları beceri eğitimi sayesinde pratik eğitim seviyeleri daha yüksek düzeyde çıkmıştır. Buda beceri eğitimi arttıkça pratik yeterlilik düzeyinin artacağını göstergesidir. Hipotez 5 kabul edilmiştir. Çünkü teorik eğitim düzeyi ne kadar yüksek düzeyde olursa pratik eğitim düzeyi de o oranda artmaktadır. Hipotez 6 red edilmiştir. Çünkü araştırma sonucunda yöneticiler ortaöğretim öğrencilerini yükseköğretim öğrencilerine göre daha üst seviyede yeterli bulmaktadırlar.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuçlar

Turizm sektöründe mesleki eğitimin amacı, sektörün nitelikli personel ihtiyacı karşılamak amacıyla yapılmaktadır. Turizm sektöründe hizmet veren işletmelerin başarısında sahip olduğu eğitilmiş personelin katkısı büyüktür. Mesleki aşçılık eğitiminin, işletmelerde karlılığı artırıcı, maliyetleri düşürücü ve verimliliği artırıcı faydaları olduğu görülmektedir. Nitelikli mutfak çalışanı kendisine teorik mutfak bilgisini; okul, kurs, kitap, usta-çırak ilişkisi vb. şekilde katmış; yiyecek içecek sektöründe çalışarak bu bilgileri pratiğe dökmüş; mesleğini seven ve günden güne bilgilerini yenileyen kişi olarak tanımlanmaktadır. Bu özelliklerini saydığımız mutfak personelinin yetişmesi nitelikli eğitim programlarına bağlıdır. Günümüz aşçıların eğitimi dikkate alınarak, mevcut eğitim programlarının günümüzün beklentilerine göre düzenlenip uygulamaya konulması gerekmektedir. Sektörün ihtiyacı olan aşçılar yemek pişirmeye ilgi duyan, teknolojik gelişmeleri takip eden ustalığının sunduğu yiyeceğin kalitesiyle ölçen ve sürekli olarak gelişmeye açık kişilerdir. Bu aşçıların yetişmesi için gerekli ortam, yeniliğe açık eğitim programlarının hazırlanıp uygulamaya konulması ile sağlanabilir.

Araştırma gastronomi eğitimi almış öğrencilerin sektörün beklentilerini karşılayabilme düzeylerini ölçmek amacıyla yapılmış bir çalışmadır. Çalışma da, ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan ile yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin yeterlilik düzeyleri arasındaki fark ortaya konulmak istenmiştir. Gerek anket sonuçları gerekse uygulama esnasında bire bir görüşme sağladığımız mutfak sorumlularının belirttiği üzere ülkemizde aşçılık eğitimi sadece iyi bir teorik eğitimle kalmaktadır. Her ne kadar çoğu okul bünyesinde uygulama mutfağı olsa bile öğrencilere teorik eğitimi verecek hocaların konularında yeteri kadar uzman olmadığı sektör temsilcilerinin şikayetleri arasında yer almaktadır. Özellikle ortaöğretim düzeyinde verilen aşçılık eğitiminde öğrencilerin staj dönemlerinde yeterince aktif olamadıkları belirtilmektedir. Öğrencilere okullarında eğitim veren öğretmenlerin bu konuda deneyimli olmaması, bu konuyu sadece kitaplardan öğrenerek öğrencilere öğretmeye çalışması pratik eğitimde yeterli olmamaktadır. Ama yine de ortaöğretimde çoğu okulda uygulama mutfağı olması öğrencilerin en azında staja gelmeden kullanacakları malzemeleri tanımaları ve

hakim olmaları konusunda yarar sağlamaktadır. Yapılan karşılaştırma konusunda hem teorik hem de pratik yeterlilik konusunda ortaöğretim düzeyindeki aşçılık eğitiminin daha iyi olduğu ortaya çıkmıştır. Özellikle pratik yeterlilik konusunda oldukça fark olduğu görülmektedir.

Önlisans ve Lisans seviyesinde verilen gastronomi eğitimi sektörün beklentilerini yeterli düzeyde karşılamamaktadır. Özellikle uygulama mutfağı konusunda oldukça geri durumdadır. Sektör temsilcileri gelen öğrencilerden yeterli verimi alamamaktadırlar. Sektör temsilcilerinin bu konudaki şikayetleri arasında; öğrencilerin yeterince istekli olmaması, pratik uygulamada oldukça zayıf olmaları, staja sadece gün geçirmek amacıyla görmeleri v.b nedenler yer almaktadır. Özellikle özel üniversiteden gelen öğrencilerle ilgili oldukça fazla şikayetleri bulunmaktadır. Özel üniversitedeki öğrencilerin genel portföyü; herhangi bir bölüm kazanamamış parası sayesinde bölüme yerleşen ve bu konuda yeterince istekli olmayan bireylerden oluşmaktadır. Bunlara rağmen çok iyi örnekleri olduğunu de belirtmişlerdir. Genel olarak bu meslekte istek çok önemli olduğunun belirtmektedirler. Aşçılık mesleğini severek ve isteyerek okumak ve çalışmak en önemli faktördür. Bazı aşçılar özel aşçılık kurslarından şikayetçi olsalar da çoğu aşçı özel aşçılık kurslarının oldukça faydalı olduğunun belirtmektedir. Her ne kadar kısa süreli eğitim olsa da uygulama konusunda ve pratik eğitim konusunda oldukça ileri düzeyde olduklarını belirtmişlerdir.

Eğitim kurumlarının her geçen gün değişen teknolojik yenilikleri takip edememesi, uygulama mutfaklarındaki araç- gereç ve donanım yönünden eksik kalması öğrencilere verilen pratik eğitimin yetersizliğine neden olmaktadır. Ayrıca öğrencilere okulda pratik eğitimi veren öğretmenlerin konularında yeterince deneyimli olmamaları öğrencilerin öğrenmesini engellemektedir.

5.2. Öneriler

Araştırma sonuçları ve sektör temsilcileriyle yapılan görüşmeler ışığında verilen eğitimin sektörün niteliksel gelişimine katkısını arttırmasının sağlayacak önerilerde bulunulacaktır. Gastronomi eğitiminin en önemli unsurlarından biri olan pratik eğitim niteliğinin arttırılması yönünde çalışmaların yapılması, okulların bu doğrultuda düzenlenmesi gerekmektedir. Sürekli gelişen ve değişen turizm sektöründe çağa ayak uydurabilmek ve eğitimde bu değişimlere ayak uydurmasının sağlamak eğitim kalitesinin artmasıyla birlikte hizmet kalitesini, sektörün niteliksel gelişimine olumlu yönde katkı sağlayacaktır.

- Okullarda verilecek olan pratik eğitim için gerekli altyapı sağlanmalıdır. Teknolojik yenilikler takip edilmeli ve bunun doğrultusunda bir eğitim programı geliştirilmesi gerektiği önerilmektedir. Sürekli yeniliğe ve sektör beklentilerine açık olan bir eğitim programı yaratılmalıdır. İşletmelerin görüşleri ve desteği alınması gerektiği önerilmektedir.
- Okullarda verilecek pratik eğitim deneyimli eğitimci ya da sektör temsilcileri tarafından verilmelidir. Alanında başarılı sektör temsilcileri okullara davet edilmeli ve onların tecrübelerinin öğrencilere aktarılması gerektiği önerilmektedir.
- Sektörün beklentileri doğrultusunda ders programları hazırlanmalıdır. Daha çok mesleki derslere yer verilip farklı mutfak kültürleri ve yemekleri ders programlarına dahil edilmelidir.
- Stajların belirli bir süreyi işletmede geçirmek amacıyla değil, bir şeyler öğrenmek amacıyla yapıldığını öğrencilere benimsetilmesi gerektiği önerilmektedir.
- Öğrencilere uygulama otellerinde bireysel işler vererek kendilerini geliştirmeleri sağlanmalıdır. Sektörde karşılaşılabilecekleri sorunlara karşı daha pratik çözüm odaklı olmaları öğretilmesi gerekmektedir.
- Öğrenci kalitesini belirlemek amacıyla öğrenci seçiminin mülakat ve yetenek sınavlarıyla alınması önerilmektedir.
- Okullarda pratik eğitim veren eğitimcilerin konularında uzmanlaşması için onların da pratik konusunda eğitim görmesi gerektiği önerilmektedir.

- Staj süresince öğrenciler gözetmen öğretmen tarafından iş yerinde ziyaret edilmesi gerekmektedir. Özellikle ortaöğretimde bu uygulamanın var oluşu ancak yükseköğretimde bu uygulamanın olmaması bireyleri naylon staja itip stajı kağıt üzerinde bitirip bir şey öğrenmeden zorunlu bir mecburiyeti bitirmeye itmektedir.
- Yükseköğretim düzeyindeki staj faaliyetlerini de denetim altına alınması önerilmiştir. Staj faaliyetinde bulunan öğrencinin staj süresi içerisinde denetlenmesi gerektiği önerilmektedir.
- Yükseköğretim düzeyinde eğitim veren okullarda ki uygulama alanlarının geliştirilmesi için devlet desteğinin sağlanması önerilmektedir.
- Yükseköğretim ders programlarının uygulama eğitimi açısından revize edilmesi gerektiği önerilmektedir.
- Yükseköğretim ders programlarının sektör beklenti ve gelişmeleri doğrultusunda düzenlenmesi önerilmektedir.
- Sektör temsilcilerinin de stajer eğitimi konusunda bilinçlendirilmesi ve işletmenin çalışanlara kurum içi eğitim vermesi önerilmektedir.
- Öğrencilerden stajda daha fazla verim alabilmek için, sektörde bulunan turizm eğitimi almamış personeline bilinçlendirilmesi gerekmektedir.
- Stajer öğrencilerin yüksek sezonda fazla mesai ve ağır şartlarda çalıştırılmış olmalarına rağmen maddi karşılık alamamalarının giderilmesi önerilmektedir.

Çalışmanın devamı niteliğinde ortaöğretim ve yüksek öğretim de staja giden öğrencilere anket uygulanarak yöneticilerin görüşleri karşılaştırılabilir. Ayrıca uygulanan anket formu başka bir bölgede özellikle Antalya bölgesindeki otellerde uygulanıp orada istihdam edilen stajer öğrencilerin yiyecek-ıçecek endüstrisine olan katkısı ölçülebilir.

KAYNAKÇA

- Adria, F.(2009). Modern Gastronomy A to Z, 2009, London.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye' yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Aktaş, A.(2001). Ağırlama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi, Ankara, Detay Yayıncılık.
- Alkan, C. , Doğan, H. , ve Sezgin, İ. .(2011). Mesleki ve Teknik Eğitim Esasları , Ankara, Nobel Yayın Dağıtım.
- Alkan, C., Doğan, H. ve Sezgin, İ.(1996). Mesleki ve Teknik Eğitimin Esasları: Kavramlar, Gelişmeler, Uygulamalar, Yönelmeler, Ankara, Gazi Büro Kitabevi.
- Altunışık, R. (2012). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamaları (7.baskı), Adapazarı, Sakarya Yayıncılık
- Arman, A. ve Şahin, T. (2013). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerinin Stajlarında İşletmelerden Beklentileri: Mengen Aşçılık Anadolu ve Turizm Meslek Lisesi Örneği, Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 6, Cilt; 2, S: 13-24
- Arnott, M. L. (1976). Gastronomy: The Anthropology of food and food habits, Walter De Gruyter.
- Arslan, H. (2010). Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi- Bir Uygulama, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2002).Önlisans ve Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Yerlerin Analizi ve Turizm Eğitimi İçin Öneri Bir Model Turizm Eğitimi Konferansı,Ankara.
- Aymankuy, Y. ve Sarıoğlan, M. (2007). Yiyecek İçecek Felsefesi ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya
- Belpınar, A. (2014). Gastronomi Turizmine Yönelik Turist Görüşlerinin Kültürlerarası Karşılaştırılması: Kapadokya Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Balcı, A. (2013). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntem, Teknik ve İlkeler (10.Baskı), Ankara, Pegem Akademi.
- Bessiere, J. (1998). Local Development And Heitage: Traditional Food and Cuisine As Tourist Attractions in Rural Areas, Sociologia Ruralis, 38(1), S: 21-34.
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemleri Tespitine Yönelik Bir Çalışma, 14. Ulusal Turizm Kongresi,Kayseri.

- Bonow, M. and Rytkönen, P. (2012). Gastronomy and Tourism as a Regional Development Tool- the Case of Jamatland Advances in Food, Hopsitalily And Tourism, 2(1), S:2-10
- Boylu, Y. ve Ünlüönen, K. (2005). Türkiye’ de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi, Elektronik sosyal Bilimler Dergisi ISSN: 1304- 0278, Cilt: 3, Sayı: 12(11-32), Bahar,
- Cheng, M. and Godwin, F.L.(2011). The Development of Culinary Arts and Food Science into a New Academic Discipline- Culinolog, Journal of Culinary Science& Technology, N: 9, S: 17-26
- Çiğirim, N.(2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, Yayın: 28, S: 58, Ankara.
- Cooper, C. and Scales, R. & Westlake, J. (1992). ‘‘The Anatomy of tourism and Hospitality Educators in the UK’’, Tourism Management, Vol: 13, No: 2,
- Çakır, M. (2010). Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul’ daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Araştırması, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımında Gastronomik Kimlik, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Sayı: 1, Cilt:2, S: 39-51.
- Çemrek, F. ve Yılmaz, H. (2010).Turizm ve Otel İşletmeciliği ve Aşçılık Program Öğrencilerinin ‘‘Uygulamalı Mutfak Dersi’’ Hakkında Turum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik bir Uygulama, Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt:7, Sayı:2.
- Çimen, H. ve Akbaba, A.(2006). Otel Yöneticilerinin Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Almış İşgörenleri ile ilgili Değerlendirmeleri: Ankara’ daki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerde Bir Araştırma, Süleyman Demirel Üniversitesi İİBF Sosyal ve Ekonomi Araştırmalar Dergisi, Sayı 12.
- Dağ, A.(2006). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satndart Tarifler, Maliyet ve Hijyen Kontrolü, Meteksan Matbaacılık, Ankara.
- Dağdeviren, A. (2010). Lisan Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Dayıoğlu, M. (2010). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Stajer Öğrencilerin Yeterliliği Konusunda İşveren Görüşleri(Edremit Örneği), Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Demirel, Ö. (2000). Karşılaştırmalı Eğitim, Ankara, Pegem Yayıncılık, S.100
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- Eren, D. (2011). Alternatif bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi

Üzerine Bir Araştırma, yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.

Foodvacation, 2010. Gastronomy Tourism/ Communications Concentration'', <http://www.foodvacation.com/instituteofgastronomy/id11.html>, (Erişim Tarihi: 12 Şubat 2015).

Gamble, P. (1992).The Educational challeng for Hospitality and Tourism Studies, *Tourism Management*, 3, 6-12.

Genceli, O, 2008, www.culinaryturkey.com/jl/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=20, (Erişim Tarihi: 11.10.2014).

GILLESPIE, C. COUSINS, J. A. (2001). *European Gastronomy into The 21st Century*, Butterworth-Heinemann, Oxford.

Görkem, O .(2011). *Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*, Yayınlanmış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara

Güçer, E .(2004). *Türkiye' deki Turizm Eğitim ile Avrupa Birliği Üyesi Ülkelerdeki Turizm Eğitiminin Karşılaştırılması ve Sektörün Turizm Eğitiminden Beklentileri*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara

Güneş, G. Ülker, H. G. ve Karakoç, G., *Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi*, II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi, Alanya, 2008.

Gürdal, M. (1194). "Türkiye' de Mesleki Turizm Eğitiminin Bugünkü Yapısı Mevcut Sorunları ve Çözüm Yolları", *Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Dört Yıllık Turizm Okullarında Eğitim Öğretim Sorunları ve Çözüm Yolları*, Nevşehir, Erciyes Üniversitesi Yayınları,S.167

Gürs, M. " Gastronomi Turizmi ile Milyonlarca Euro Kazanırız", 2007 <http://www.tumgazeteler.com/?a=2136216>, (Erişim Tarihi: 12 Şubat 2014).

Gratzer, K. "Regional utveckling genom Sub Certifiering- Fallet Gaitaler Almkase", *Gastronomins Geografi*, 2010

Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.

Hacıoğlu, N. ve Diğerleri.(2008). *Türkiye' de Turizm Eğitimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.

Hall, C.M & Sharples, L. *The Consumption of experience of The Experience of Consumption*, An Introduction to the Tourism of taste, 2003

Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum' daki 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya

- Hong, J. and Tsai, C. (2011). Exploring Marketing Strategies for culinary Tourism in Hong Kong and Singapore, *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3),
- Hughes, M.h. (2003). Culinary Professional Training: Measurement of Nutrition Knowledge Among Culinary Students Enrolled in A Southeastern Culinary Art Institute, Unpublished PH Dr. Thesis, University of Alabama.
- İlhan, S. (1998). "Turizm Meslek Eğitimi", Turizm Eğitimi Danışma Toplantısı: 1. Tebliğler, İstanbul, Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı Yayını, No:5,S.28
- Kayım, S. "Ünlü Mimarlar- Ünlü Lokantalar: Starck, Ando ve Hadid' den Gastronomik Eğilimler", Mimarizm, Mimarlık ve Tasarım Yayın Platformu, www.mimarizm.com/MimarinGobegi/Detay.aspx?id=499, E.T: 25 Nisan 2014
- Kemer, A.K. (2011). Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık Alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimler Enstitüsü, Ankara
- Kılıç, B., Kurnaz, H. ve Kurnaz, A., "Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi", Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sayı 32,2014
- Kinton, R. and Ceserani, V. (1987). *The Theory of Catering*, London
- Kivela, J. J. and 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
- Ko, W. (2010). To Evaluate The Professional Culinary Competence of Hospitality Students, *Journal Of Culinary Science & Technology*, Volume: 8, S. 136-146.
- Küçükaslan, N. ve Baysal, A. (2009). "Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması", Ekin Basım Yayın Dağıtım, İzmir.
- Kültür Bakanlığı, (2010). "Geleneksel Türk Mutfağı Kampanyası", <http://www.kultur.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFB117F63FC528909159A7CAAE77DD7E6A>, E.T: 10 Ocak 2014.
- Lorousse Gastronomique, (2005). Türkçe Ansiklopedi 81.Baskı), İstanbul Oğlak Güzel Kitaplar Yayınevi, Robuchon, Joel(E.d) (p.395-396), Paris
- MEB.(2000). Ticaret ve Turizm Öğretimi Okulları Türk Mutfağı ve Uygulaması I-II Seçmeli Dersi Öğretim Programı, Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı, Talim ve Terbiye Kurulu Baş.
- MEB.(2002). Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği. Web: http://idb.meb.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/METE_yonetmeliği.htm, 22 Nisan 2014
- MEB.(2005). Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Açıköğretim Lisesi Yönetmeliği, <http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/24571.html>, 22 Nisan 2014
- MEB.(2007). T.C. Mili Eğitim Bakanlığı, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Eğitim Programı, <http://www.megep.meb.gov.tr/indextr.html>, 22 Nisan 2014.

- MEGEP (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi), (2007). Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Eğitim Programı, http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/program_pdf/cerceve_programlar/cerceve_yiyecek.pdf, 22 Nisan 2014.
- Marion, Stuart, "Critical Influences on Tourism as a Subject in UK Higher Education Lecturer Perspective", *Journal Of Hospitality*, Volume:1, 2002, s.5-18
- Oasis, (2009). "İstanbul Culinary Institute ile Gastronomik Turlarımız", <http://www.oasis.com.tr/tr/default.asp?iId=GDLFHK>, E.T: 5 Nisan 2014
- Orcan, S., *Gastronomi ve Turizm*, FoodinLife Turizm, Gastronomi ve Yaşam Dergisi Sayı:1, İstanbul, 2008
- Özkaya, F. Ve Diğerleri, Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişmesine Katkısı, 13. Ulusal Turizm Kongresi, 6-9 Aralık 2012, Antalya
- Özsoy, C. (2007). Türkiye' deki Mesleki ve Teknik Eğitimin İktisadi Kalkınmadaki Yeri ve Önemi, Yayınlanmış Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Öztürk, Yüksel ve Görkem, Onur. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, Sayı 3, Cilt 2, S: 69-89.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption*, *Tourism & Gastronomy*, London, S3-20
- Robinson, R.N.S. and Barron, P.E. (2007). Developing a Framework for Understanding The Impact of Deskillling and Standardisation on The Turnover And Attrition of Chefs, *Hospitality Management*, Volume: 26, P: 913-926.
- Rodriquez, C.M. and Gregory, S. (2005). Qualitative Study of Transfer of Training Of Student Employees in a Service Industry, *Journal Of Hospitality & Tourism Research*, Volume: 29/1, P:42-66
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training, *International Journal of Hospitality Management*, Volume: 23, Issue: 1, P: 15-24.
- Sarı, F. (2007). Türkiye' deki Turizm Eğitiminin Turizm Sektöründeki İstihdama Etkisi ve Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- 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 Implication*, Volume:4, Issue:4, ISSN1309-6249.
- Sarioğlan, M. (2013). Türkiye' de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu ve Geliştirilmesine yönelik Bir Model Önerisi, IV. Uluslararası Türkiye Eğitim Araştırmaları Kongresi.

- Sarioğlan, M. (2015). Prospects for the Turkish Gastronomy Tourism, Athens Journal of Tourism, Volume: 2, Issue: 2, 117-127.
- Savarin, J. (1994). The Physiology of Taste, London, Penguin Books.
- Scarpato, R. Gastronomy Studies in Search Of Hospitality, Journal of Hospitality And Tourism Management, Volume: 9,Number: 2, 2002
- Shenoy, S.,(2005). Food Tourism And The Culinary Tourist, AThesis Presented To The Graduated, Clemson University, ABD.
- Soner, Fikret. (2013). Gastronomy Tourism: A Solution For Small Cities Marketing And Regional Development, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul
- Soybalı, H. Hüseyin ve Bayraktaroğlu, Engin. (2013). Türkiye’ de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanaklarının Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt: 24, Sayı 2, Güz 185-199
- Sözer, N. ve Diğerleri, ‘’ Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü’ nde Lisansüstü Eğitim Kalitesinin Arttırılmasına Yönelik Bir Araştırma’’, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:4,Sayı:2, 2002,S:41-65
- Taşkın, M. (2006). Ortaöğretim Turizm Eğitiminde Staj ve İzmir İli Anadolu Otelcilik Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Tellstron, R., Gustafsson, I. and Mossberg, L. (2005). Local Food Cultures in The Swedish Rural Economy, Sociology Ruralis, Volume: 45, No: 4; 346-359
- TİSK (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu), Mesleki Eğitim Sistemimiz ve İşletmelerdeki becerim Eğitimi Sorunları ve Çözüm Önerileri Raporu, Eylül 2004, S:1.
- Tuğluoğlu, T. (2003). Türkiye’ de Turizm Eğitim Niteliği, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Türkseven, Erkan. (2012). Turizm Eğitiminde Yaşanan Staj Sorunları: Lisans Öğrencilerinin Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Üngüren, Engin, Baltacı, Furkan, Avsallı, Hüseyin ve Demirel, Osman Nuri (2012). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerini ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma, Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, cilt 4, Sayı 1, S. 17-25
- Üzümcü, Tülay ve Bayraktar, Süheyla. (2004). Türkiye’ de Turizm İşletmeciliği Alanında Eğitim Veren Yükseköğretim Kuruluşlarındaki Eğitimcilerin Turizm Mesleki Eğitiminin Etiksel Açrıdan İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma. <http://iibf.ogu.edu.tr/kongre/bildiriler/02-05.pdf>, E.T: 22 Nisan 2014

- Yarış, Ahmet .(2014). Mardin’ de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine Yönelik Bir Uygulama, Yüksek Lisans Tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin
- Yenice, Aykut.(2014). Gastronomi ve Turizm, <http://lokantacilarvepastacilar.org.tr/gastronomi-ve-turizm.html>, 15 Temmuz 2014.
- YÖK (Yüksek Öğretim Kurumu), Türkiye Yükseköğretim Ulusal Yeterlilik Çerçevesi Yükseköğretim Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi Komisyonu ve Çalışma Grubu Ara Raporu, Ankara, 2009.
- Yılmaz, H. ve Bilici, S. Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü, ve Yarını, Journal Of Tourism and Gastronomy Studies, Sayı:1/4, 2013
- Yi-Chin, L. and T.E. Pearson & Liping, A.(2011). Food as a From Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective Tourism and Hospitality Research Vol:11, P:30-48
- Yükte Hafif Gastronomi: Tanıtımda Ağır Basıyor’’, Tued (Turizm Gazeteci ve Yazarları Derneği), Panel, <http://www.tued.org.tr/>, Erişim Tarihi:25Nisan 2014.

İnternet Kaynaklar

- http://ttogm.meb.gov.tr/ticar/anadolu_otelcilik.htm, 20 Nisan 2014
- <http://turad.org/makaledetay.php?hid=21>, 20 Nisan 2014
- <http://www.iskur.gov.tr/>, 20 Nisan 2014
- <http://cygm.meb.gov.tr/>, 10 Aralık 2015
- <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/>, 10 Aralık 2015
- <http://maol.meb.gov.tr/>, 10 Aralık 2015
- <http://www.jwu.edu/>, 20 Aralık 2015
- <http://www.uwl.ac.uk/>, 10 Aralık 2015
- <http://www.acae.edu.au/>, 10 Aralık 2015
- <http://www.vu.edu.au/>, 20 Aralık 2015
- <http://www.keiseruniversity.edu/>, 20 Aralık 2015
- <http://www.angliss.edu.au/>, 20 Aralık 2015
- <http://www.megep.meb.gov.tr>, 20 Aralık 2014
- <http://www.megep.meb.gov.tr/indextr.html>, 20 Aralık 2014,
- http://dhgm.meb.gov.tr/yayimlar/dergiler/Milli_Egitim_Dergisi/155-156/kazu.htm,
- http://mebk12.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/35/25/308395/icerikler/halk-egitim-nedir_191135.html, 20 Aralık 2014

<http://www.tesk.org.tr/tr/yayin/76/cevap3.php>, 20 Aralık 2014

<http://www.turizmtrend.com>, 20 Nisan 2015

<http://www.tuyed.org.tr/>, 20 Aralık 2015

<http://yyisl.mu.edu.tr/tr/yiyecekicecek-isletmeciligi-20142015-yili-ders-icerikleri-4299>, 2015

www.adu.edu.tr, 20 Mayıs 2014).

www.utexas.edu/world/univ/alpha/, 21 Mayıs 2014.

www.abertay.ac.uk, 20 Aralık 2015

www.brighton.ac.uk, 20 Aralık 2015

www.cardiffmet.ac.uk, 20 Aralık 2015

www.derby.ac.uk, 20 Aralık 2015

www.hw.ac.uk, 20 Aralık 2015

www.ncl.ac.uk, 20 Aralık 2015

www.neci.edu, 20 Aralık 2015

www.ntu.ac.uk, 20 Aralık 2015

www.tees.ac.uk, 20 Aralık 2015

www.uwe.ac.uk, 20 Aralık 2015

www.auckland.ac.nz, 20 Aralık 2015

www.qegroup.co.nz, 20 Aralık 2015

www.manukau.ac.nz, 20 Aralık 2015

www.nzma.ac.nz/, 20 Aralık 2015

www.massey.ac.nz, 20 Aralık 2015

www.northtec.ac.nz, 20 Aralık 2015

www.otago.ac.nz, 20 Aralık 2015

www.nsia.co.nz/, 20 Aralık 2015

www.sit.ac.nz, 20 Aralık 2015

wellington.govt.nz, 20 Aralık 2015

www.weltec.ac.nz, 20 Aralık 2015

www.witt.ac.nz, 20 Aralık 2015

EK-1. Anket Formu

Sayın Katılımcı;

Bu anket doğrultusunda vereceğiniz cevaplar yüksek lisans tez çalışmasında kullanılıp, elde edilen bilgiler kesinlikler araştırmanın dışında kullanılmayacaktır.

Sizlerin de yapmış olduğumuz Gastronomi eğitimi ve turizm sektörü ilişkisini inceleyen araştırmamıza göstermiş olduğunuz ilgiye şimdiden teşekkür eder çalışmalarınızda başarılar dilerim.

Şükran Daylar
Balıkesir Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü

1. İşletmenin unvanı ve bulunduğu yer:

2. Cinsiyetiniz?

Bay Bayan

3. Göreviniz?

Aşçıbaşı Aşçıbaşı yardımcısı Kısmi şef

4. Eğitim durumunuz?

Okur-Yazar İlkokul Ortaokul
 Lise Önlisans Lisans
 Lisansüstü

5. Bildiğiniz yabancı dil(ler);

İngilizce Almanca
 Fransızca Diğer/Belirtiniz(.....)

6. Hangi düzeyde aşçılık eğitimi aldınız?

Almadım Çıraklık Eğitim Merkezi
 Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Aşçılık Önlisans
 Gastronomi Lisans Gastronomi Lisansüstü
 Diğer(.....)

7. Turizm sektöründeki toplam deneyiminiz

6 -12 ay 1 – 3 yıl 4 – 6 yıl 7 - 10 yıl
 11 yıldan fazla

8. Çalıştığınız işletmenin sınıfı.

Konaklama işletmesi 5 Yıldızlı 4 Yıldızlı
 3 Yıldızlı Restoran

9. İşletmenizde çalışan çekirdek (sürekli çalışan) personel sayısı.

30 dan az 31-50 51-70 71-90
 90 dan fazla

10. Şu anda işletmede çalışan toplam personel sayısı.

30 dan az 31-50 51-70 71-90 90 dan fazla

11. İşletmede herhangi bir şekilde turizm eğitimi almış personel sayısı.

1-10 11-20 21-30 31-40 40 dan fazla

12. İşletmede çalışan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi mezunu sayısı.

1-10 11-20 21-30 31-40
 40 dan fazla

13. İşletmede çalışan Turizm Otelcilik Yüksekokulu mezun sayısı.

1-10 11-20 21-30 31-40 40 dan fazla

14. Size göre bir turizm işletmesinde çalışan elemanda kesinlikle bulunması gereken özellikler önem sırasına göre neler olmalıdır?

(1 en önemli- 4 önemsiz göre sıralayınız)

- Yabancı dil bilmeli
- Turizm eğitimi almış olmalı
- Teoriyi pratiğe iyi uyarlayabilmek
- Daha önceden deneyimli olmalı

15. İşletmenizde verimli olabilecek personel aşağıdaki hangi kanallardan sağlanabilir ? (1 en önemli - 4 önemsiz göre sıralayınız)

- Turizm meslek lisesi mezunlarından
- Turizm ve otelcilik yüksekokulu mezunlarından
- Özel kurs programları mezunlarından
- İşletme bünyesinde çalışan elemanlardan

16. Personel istihdamında öncelik sırasını neye göre belirtiyorsunuz? (1 en öncelikli - 5 etkisiz göre sıralayınız)

- Deneyimli olmasına
- Yabancı dil bilmesine
- Eğitimli olmasına
- Fiyat politikasına
- Tanıdık (Referans) aracılığıyla gelmesine

I. Öğrencilerin Teori Yeterliğine İlişkin Bilgiler					
1:Kesinlikle Katılmıyorum 2:Katılmıyorum 3: Kararsızım 4:Katılıyorum 5:Kesinlikle Katılıyorum	1	2	3	4	5
1.İşe hazırlık yapmayı teorik olarak bilmektedir					
2.Hijyen kurallarını teorik olarak bilmektedir.					
3.Kritik kontrol noktalarını(Haccp) belirlemeyi teorik olarak bilmektedir.					
4.Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirlemeyi teorik olarak bilmektedir.					
5.Sebzeleri uluslararası şekillerde doğramayı teorik olarak bilmektedir.					
6.Farklı pişirme yöntemlerini teorik olarak bilmektedir.					
7.Yöresel ve Uluslararası çorba çeşitlerini pişirmeyi teorik olarak bilmektedir.					
8.Etleri hazırlamayı ve pişirmeyi teorik olarak bilmektedir.					
9.Deniz ürünleri hazırlamayı ve pişirmeyi teorik olarak bilmektedir.					
10.Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı teorik olarak bilmektedir.					
11.Türk mutfağına özgü yemekleri hazırlamayı teorik olarak bilmektedir.					
12.Osmanlı mutfağına özgü yemekleri hazırlamayı teorik olarak bilmektedir.					
13.Dünya mutfaklarını teorik olarak bilmektedir.					
14.Menü planlamasını teorik olarak bilmektedir.					
15.Yemek süsleme sanatını teorik olarak bilmektedir.					
16.Soğuk mutfak ürünlerini hazırlamayı teorik olarak bilmektedir.					
17.Gösteri servisi yapmayı teorik olarak bilmektedir.					
18.Mesleki İngilizceyi teorik olarak bilmektedir.					
19.Mutfak organizasyonunu teorik olarak bilmektedir.					
20.Pastane ürünlerini ve tatlıları teorik olarak bilmektedir.					

II. Öğrencilerin Pratik Yeterliğine İlişkin Bilgiler					
1:Kesinlikle Katılmıyorum	1	2	3	4	5
2:Katılmıyorum					
3: Kararsızım					
4:Katılıyorum					
5:Kesinlikle Katılıyorum					
1.İşe hazırlık yapmayı etkin şekilde uygulamaktadır.					
2.Hijyen kurallarını etkin şekilde uygulamaktadır.					
3.Kritik kontrol noktalarını belirlemektedir.					
4.Besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını uygulamaktadır.					
5.Sebzeleri uluslararası şekilde doğramayı etkin şekilde uygulamaktadır.					
6.Farklı pişirme yöntemlerini etkin şekilde uygulamaktadır.					
7.Yöresel ve uluslararası çorba çeşitlerini pişirmeyi etkin şekilde uygulamaktadır.					
8.Etleri hazırlamayı ve pişirmeyi etkin şekilde uygulamaktadır.					
9.Deniz ürünleri hazırlamayı ve pişirmeyi etkin şekilde uygulamaktadır.					
10.Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı etkin şekilde uygulamaktadır.					
11.Türk mutfağına özgü yemekleri etkin şekilde uygulamaktadır.					
12.Osmanlı mutfağına özgü yemekleri etkin şekilde uygulamaktadır.					
13.Dünya mutfaklarına özgü yemekleri etkin şekilde uygulamaktadır.					
14.Menü planlamasını etkin şekilde uygulamaktadır.					
15.Yemek süsleme sanatını etkin şekilde uygulamaktadır.					
16.Soğuk mutfak ürünlerini hazırlamayı etkin şekilde uygulamaktadır.					
17.Gösteri servisi yapmayı etkin şekilde uygulamaktadır.					
18.Mesleki İngilizceyi iyi ve etkin konuşabilmektedir.					
19.Mutfak organizasyonunu etkin şekilde uygulamaktadır.					
20.Pastane ürünlerini ve tatlıları etkin şekilde uygulamaktadır.					