

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

GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN MEVCUT DURUMUNUN
ANALİZİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Talha Serdar SEZEN

Balıkesir, 2018

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

GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN MEVCUT DURUMUNUN
ANALİZİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Talha Serdar SEZEN


Tez Danışmanı
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

Balıkesir, 2018

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 201612557009 numaralı Talha Serdar SEZEN'in hazırladığı "**Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma**" konulu YÜKSEK LİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 10.09.2018 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ / ~~OY ÇOKLUĞU~~ ile karar verilmiştir.

Başkan.....

Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY

Üye.....

Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN (Danışman)

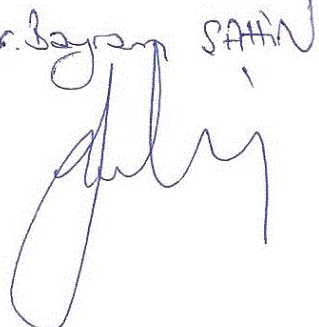
Üye.....

Dr. Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylım.

...../...../2018

Enstitü Onayı

Doç. Dr. Bayram SAHİN


ÖNSÖZ

Türkiye’de gastronomi eğitiminin yükseköğretim düzeyinde verilmeye başlanması ve son yıllarda bu eğitimi veren kurumların sayılarının hızlıca artması bir takım soru ve sorunları beraberinde getirmiştir. Uygulama ve altyapı imkanlarının yetersizliği, akademik kadro eksikliği ve müfredat ile ilişkili sorunlar gastronomi eğitiminde tartışma konusu olan ana başlıklardan bazılarıdır. Bu yaklaşımdan hareketle bu tez çalışmasında ülkemizde lisans düzeyinde gastronomi eğitim müfredatlarının incelenerek mevcut durumun tespit edilmesi ve yorumlanması amaçlanmıştır. Bu amaçla Türkiye’de 3 farklı fakülte altında bulunan 58 gastronomi ve mutfak sanatları lisans programının müfredatları incelenmiştir. Çalışmanın sonuçlarına göre ortak bir müfredat hazırlanmıştır. Böylelikle öğretim planlarında bulunan eksiklerin tamamlanması ve gastronomi eğitiminin gelişimine fayda sağlayabilmek umut edilmiştir.

Öncelikle bu çalışmanın konusunun belirlenmesinden gerçekleştirilmesine kadar tüm süreçlerde bana yol gösteren ve katkıda bulunan saygıdeğer danışmanım Doç. Dr. Mehmet Sarıoğlan’a teşekkürü bir borç bilirim.

Yüksek lisans eğitimim boyunca bana kattıkları bilgi ve birikimlerden dolayı Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyelerine ve tüm bu süreçte desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen araştırma görevlisi arkadaşlarıma teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Turizm Fakültesi akademik kadrosuna destekleri için teşekkür ederim. Değerli tez savunma jüri üyeleri Doç. Dr. Murat Doğdubay ve Dr. Öğr. Üyesi Simge Kömürcü’ye katkıları için teşekkür ederim.

Hayatımın her anında olduğu gibi tez çalışmam sırasında da yanımda olan babam, annem ve kardeşime sonsuz teşekkür ederim.

Balıkesir, 2018

Talha Serdar SEZEN

ÖZET

GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN MEVCUT DURUMUNUN ANALİZİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

SEZEN, Talha Serdar

Yüksek Lisans, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

2018, 134 Sayfa

Günümüzde yeme-içme eylemi sadece fizyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesine geçerek, insanların sosyalleşmek, seyahat etmek, deneyim ve statü kazanmak gibi birçok amaç ile birleştirdiği bir olgu haline gelmiştir. Bu sayede yeme-içme ile ilgili her kavramı kapsayan gastronominin popülerliği gün geçtikçe artmaktadır. Bunun yanında gastronomiye olan ilginin artması başta yiyecek ve içecek sektörü olmak üzere içinde barındırdığı birçok sektörde rekabete sebep olmaktadır. Bu rekabet içerisinde yer alan işletmeler ise, sektörde bir adım öne çıkabilmek için nitelikli işgücüne ihtiyaç duymaktadır. Bu sebeple personellerin niteliklerinin artırılabilmesi amacıyla verilecek olan gastronomi eğitiminin önemi ortaya çıkmaktadır.

Yeni bir eğitim alanı olarak ifade edilebilecek gastronomi eğitimi, son yıllarda Türkiye’de yüksek talep görmektedir. Bu talebe cevap verilebilmek amacıyla gastronomi eğitimi veren kurumların sayılarının gün geçtikçe artması bazı sorunları beraberinde getirmektedir. Bu sorunlardan biri de eğitimin niteliği açısından önemli olan öğretim planlarıdır. Türkiye’de verilen gastronomi eğitimlerinin müfredatlarında farklılıklar bulunmaktadır.

Bu çalışmada; Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının öğretim planlarının çeşitli açılardan incelenerek ortak bir müfredat oluşturulması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda lisans düzeyinde eğitim vermekte olan 42 gastronomi ve mutfak sanatları programının müfredatları incelenmiştir. Araştırma MAXQDA Analytics Pro nitel analiz yazılımı kullanılarak yapılan içerik analizi yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Müfredatlarda bulunan dersler; konularına, işleniş şekillerine, türlerine ve öğretim planlarında buldukları yıllara göre kodlanmıştır.

Çalışmada lisans programlarının müfredatlarında daha çok teorik derslerin bulunduğu tespit edilmiştir. Konularına göre en çok görülen üç ders grubunun; mutfak uygulama dersleri, yabancı dil dersleri ve gıda dersleri olduğu belirlenmiştir. Ayrıca kodlamalardan elde edilen sonuçlar ile birlikte lisans programları için ortak bir müfredat oluşturulmuştur.

Çalışma 5 ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde çalışmanın problemi, amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları ve tanımları yer almaktadır. İkinci bölümde gastronomi ve eğitim kavramlarının tanımları ile dünyada ve Türkiye’de mevcut gastronomi eğitiminin durumlarından bahsedilmiştir. Üçüncü bölümde araştırmanın yöntemine; dördüncü bölümde ise bulgulara yer verilmiştir. Çalışmanın beşinci bölümünde ise sonuçlar, öneriler ve oluşturulan ortak müfredat bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları.

ABSTRACT

A RESEARCH TO ANALYZE PRESENT SITUATION OF GASTRONOMY EDUCATION

SEZEN, Talha Serdar

Master's Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Advisor: Assoc. Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

2018, 134 Pages

Today, to eat and to drink have become a phenomenon that people combine with many purposes such as socializing, traveling, experiencing and acquiring status in society not being a merely physiological need. . For this reason, the popularity of gastronomy including every concepts about eating and drinking is increasing day by day. Moreover, the increase of interest on gastronomy causes a competition in many sectors related to gastronomy, particularly in food and beverage sector. Enterprises need qualified workforce in order to outshine in that competition. For this reason, gastronomy education becomes very important to rise the qualifications of employees. Gastronomy education which is expressed as a new field of study has been a highly demanding field in Turkey in recent years. With the aim of meeting demand, that the number of such institutions giving education on gastronomy is getting more and more today causes some problems. One of these problems is the curriculums that are crucial for the quality of education. There are several differences in the curriculums of gastronomy education provided in Turkey.

In this study, it is aimed to propose a common curriculum for the bachelor degree programs of gastronomy and culinary arts in Turkey by examining their present curriculums from various aspects. In order to do that, the 42 programs provided education in bachelor degree have been examined. The research has been carried out by using the content analysis method with the MAXQDA Analytics Pro qualitative analysis software. The courses placed in the curriculums are coded according to their subjects, types, durations and whether they are practical or theoretical.

It has been found that the theoretical courses are dominant in the curriculums. According to their subjects, the three most important course groups are: culinary practice, foreign language, and food related courses. In addition, a common curriculum proposal for undergraduate programs has been prepared with the results of obtained data.

The study consists of 5 main parts. The first part includes the problem, purpose, significance, assumptions, limitations of the study and definitions. In the second part, the status of present gastronomy education in the world and Turkey are mentioned with the definitions of gastronomy and education concepts. In the third part, the method of research is included and the findings in the fourth part. In the fifth part of the study, the common curriculum proposal is offered with conclusions and recommendations.

Key Words: Gastronomy, Gastronomy Education, Gastronomy and Culinary Arts.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	vi
İÇİNDEKİLER	viii
ÇİZELGELER LİSTESİ	x
ŞEKİLLER LİSTESİ	xi
KISALTMALAR	xii
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Problem	3
1.2. Amaç	4
1.3. Önem	5
1.4. Varsayımlar	5
1.5. Sınırlılıklar.....	5
1.6. Tanımlar	6
2. İLGİLİ ALANYAZIN	8
2.1. Kuramsal Çerçeve	8
2.1.1. Gastronomi Kavramı	8
2.1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi	11
2.1.3. Bir Bilim Olarak Gastronomi	13
2.1.3.1. Gastronominin Diğer Bilimler İle İlişkisi.....	15
2.1.4. Eğitim Kavramı	19
2.1.4.1. Eğitim Türleri	21
2.1.4.1.1. İnfomal Eğitim.....	22
2.1.4.1.2. Formal Eğitim	22
2.1.4.1.2.1. Örgün Eğitim	22
2.1.4.1.2.2. Yaygın Eğitim	23
2.1.4.1.3. Mesleki Eğitim.....	23
2.1.5. Gastronomi Eğitimi	25
2.1.5.1. Gastronomi Eğitiminin Gelişimi ve Amaçları.....	26
2.1.5.2. Gastronomi Eğitiminin Önemi ve İstihdam Olanakları.....	28
2.1.5.3. Dünyada Gastronomi Eğitimi	30
2.1.5.3.1. Dünyada Gastronomi Eğitimi Veren Önemli Kurumlar	30
2.1.5.4. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi.....	36
2.1.5.4.1. Türkiye’de Gastronomi Eğitiminde Görülen Sorunlar	37
2.1.5.4.2. Türkiye’de Örgün Gastronomi Eğitimi.....	39
2.1.5.4.2.1. Orta Öğretim Düzeyinde Örgün Gastronomi Eğitimi	39

2.1.5.4.2.2. Ön Lisans Düzeyinde Örgün Gastronomi Eğitimi	40
2.1.5.4.2.3. Lisans Düzeyinde Örgün Gastronomi Eğitimi	44
2.1.5.4.2.4. Yüksek Lisans ve Doktora Düzeylerinde Örgün Gastronomi Eğitimi	51
2.1.5.4.3. Türkiye’de Yaygın Gastronomi Eğitimi	52
2.1.5.4.3.1. Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri.....	53
2.1.5.4.3.2. Halk Eğitim Merkezleri.....	53
2.1.5.4.3.3. Mesleki Açık Öğretim Lisesi	54
2.1.5.4.3.4. İş Gücü Yetiştirme Kursları	54
2.1.5.4.3.5. Özel Eğitim Kurumları	55
2.2. İlgili Çalışmalar	57
3. YÖNTEM.....	59
3.1. Araştırmanın Modeli	59
3.2. Veri Toplama Kaynakları	61
3.3. Verilerin Toplanması ve Değerlendirilmesi	62
4. BULGULAR VE YORUMLAR.....	66
4.1. Kod Sistemi: Kodlar ve Alt kodlar	67
4.1.1. Konularına Göre Dersler.....	67
4.1.2. Bulunduğu Yıla Göre Kodlanmış Dersler	99
4.1.3. Türlerine Göre Kodlanmış Dersler	100
4.1.4. İşleniş Şekillerine Göre Kodlanmış Dersler	101
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	103
KAYNAKÇA	115
EKLER.....	131
EK 1: Kod Haritaları	131
EK 2: İncelenen Müfredatların Kelime Frekansları	133
EK 3: Kod İlişkileri Matrisi.....	134

ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge 1. Gastronominin Diğer Bilimler ile İlişkisi	15
Çizelge 2. Türkiye’de Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Aşçılık Programları.....	41
Çizelge 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Üniversite ve Fakültelere Göre Dağılımı	45
Çizelge 4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programları Listesi.....	47
Çizelge 5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Lisansüstü Programlar Listesi	52
Çizelge 6. Gastronomi Eğitimi Veren Özel Öğretim Kurumları	55
Çizelge 7. Alt Kodlar ve Frekansları.....	69
Çizelge 8. Mutfak Uygulama Dersleri	70
Çizelge 9. Yabancı Dil Dersleri	74
Çizelge 10. Gıda Dersleri	75
Çizelge 11. Yönetim – Planlama Dersleri.....	77
Çizelge 12. Temel İşletme Dersleri.....	79
Çizelge 13. Temel Gastronomi Dersleri	81
Çizelge 14. Ürünlere Göre Dersler.....	82
Çizelge 15. Turizm Dersleri.....	83
Çizelge 16. Servis Dersleri.....	85
Çizelge 17. Pazarlama Dersleri.....	85
Çizelge 18. Sanat Dersleri.....	86
Çizelge 19. Proje / Tez Dersleri	87
Çizelge 20. Beslenme Dersleri	88
Çizelge 21. Sosyoloji, Toplum ve Kültür Dersleri.....	88
Çizelge 22. İş Sağlığı - Güvenliği ve İlk Yardım Dersleri.....	89
Çizelge 23. Otomasyon- Program Dersleri	90
Çizelge 24. Menü Dersleri	90
Çizelge 25. Bütçe ve Maliyet Dersleri	91
Çizelge 26. Halkla İlişkiler ve İletişim Dersleri.....	92
Çizelge 27. Matematik ve İstatistik Dersleri.....	93
Çizelge 28. Araştırma Yöntemleri Dersleri	94
Çizelge 29. Hukuk Dersleri.....	94
Çizelge 30. Sosyal Sorumluluk ve Etik Dersleri.....	96
Çizelge 31. Medya – Yazarlık Dersleri.....	97
Çizelge 32. Diğer Dersler.....	98
Çizelge 33. Bulunduğu Yıla Göre Dersler	100
Çizelge 34. Türlerine Göre Dersler	101
Çizelge 35. İşleniş Şekillerine Göre Dersler	102
Çizelge 36. Frekans Dağılımlarına Göre Oluşturulan Ortak Müfredat.....	110

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Gastronomi Kavramıyla İlişkili Kelimelerin Gösterildiği Kelime Bulutu ...	11
Şekil 2. Gastronomi Bilimi İçin Disiplinler Arası Bir Model	14
Şekil 3. Eğitim Türleri Diyagramı	21
Şekil 4. Araştırmanın Modeli	61
Şekil 5. Kodlar ve Üniversitelerin Ağırlıklı İlişki Matrisi	68

KISALTMALAR

AKTS	: Avrupa Kredi Transfer ve Biriktirme Sistemi
f	: Frekans
İ.Ö.	: İkinci Öğretim
İŞKUR	: Türkiye İş Kurumu
Kont	: Kontenjan
MEB	: Millî Eğitim Bakanlığı
ÖSYM	: Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi
S	: Seçmeli
SBE	: Sosyal Bilimler Enstitüsü
T	: Teorik
T+U	: Teorik + Uygulama
TDK	: Türk Dil Kurumu
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
U	: Uygulama
vb.	: Ve benzeri
vd.	: Ve diğerleri
YKS	: Yükseköğretim Kurumları Sınavı
YÖK	: Yükseköğretim Kurulu
Z	: Zorunlu

1. GİRİŞ

Belirli bir disiplin içerisinde genellikle hangi konuların temel meseleler olarak kabul edildiğini değerlendirmenin en etkili yollarından birisi, söz konusu disipline dair yazılmış standart giriş kitaplarının içeriklerini araştırmaktır (Beardsworth ve Keil, 2011: 13). Standart giriş kitaplarının bile henüz yeni yayınlandığı gastronomi biliminin multidisipliner yapısını koruyarak bağımsız bir alan olma yoluna girmesi ve bu yolda umutla ilerlemesi gastronomi araştırmacılarını oldukça heyecanlandırmaktadır.

Modern toplumlara kadar sıradan bir yaşamsal faaliyet ya da fizyolojik bir ihtiyaç olarak tanımlanan beslenme olgusu ve yeme-içme alışkanlıkları, günümüzde “karın doyurma” anlayışının ötesine geçmiştir. Bu kavramlar ilk insanlardan günümüze kadar uzun bir süreçte ilk restoranın açılmasından güvenli gıda anlayışına ve hatta moleküler mutfak gibi yeni ve farklı uygulamalara yönelmiştir.

İnsan ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla başlayan tarımın icadı ve tarım ürünlerinin çeşitlenmesi ile birlikte modernleşme sürecinin de başladığı ifade edilmektedir (Standage, 2016: 20-21). Buradan hareketle, tarım teknolojisi ile birlikte gastronominin temellerinin atılmaya başlandığı ifade edilebilir.

Tarihin altın sayfaları arasında bize ulaşmış gastronomi ile ilgili olan ve diğer disiplinlerin de ilgisini çekmiş yeme içme ritüelleri, pişirme alet ve edevatları, yiyecek içecek reçeteleri ve yeme içme mekanları gibi birçok bilgi üçüncü devrim ve ağların ağı olarak tanımlanan internetin (Özata, 2016: 125) icadı ile artık kolayca ulaşabileceğimiz hale gelmiştir. Bu noktada biz araştırmacılara düşen, usta bir şef edası ile tüm zaman ve kişilere hitap edebilecek ve kendini sürekli güncelleyebilecek bir literatür oluşturabilmektir. Gastronominin turizm, gıda bilimi ya da güzel sanatların altında bir alt disiplin olarak değil disiplinler arası özelliği ile kendi başına bir disiplin olarak literatürde yer edinmesini sağlamak temel amaçlarımız arasında olmalıdır.

Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de gastronomi alanına olan ilgi gün geçtikçe artmaktadır. Her geçen gün artan dışarıda yeme alışkanlıkları, açılan restoranların sayısındaki artış, sosyal medyada paylaşılan yemek fotoğrafları, yemek blogları ve görsel ve basılı medyada yer alan gastronomi temalı film, yarışma, dizi, dergi gibi unsurlar bu ilgiyi kanıtlar niteliktedir.

Tüm bu gelişmeler ile birlikte “yiyecek ve içeceklerin anayasası” olarak nitelendirebileceğimiz gastronomi eğitime olan arz ve talebin de artmakta olduğu görülmektedir. Yalnızca gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans programlarında 2010 yılında 300 olan toplam kontenjanın (Görkem ve Sevim, 2016: 979) 2018 yılında 3000’in üzerine çıkmış olması bu talebin büyüklüğünü ortaya koymaktadır. Gastronomi eğitime olan ilgiye bir karşılık olarak görülebilecek bu büyüme, birtakım sorunları da beraberinde getirmektedir. Eğitim veren okulların çoğalmasına rağmen çok az sayıda araştırmacının bu konu hakkında çalışma yaptığı belirtilmektedir (Zopitais, Theodosiou ve Constanti, 2016: 88). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimlerinin öğretim planlarının, alanda yapılmış bilimsel araştırmalar ve toplantılarda tartışılıyor olması bu konunun derinden incelenmesi ihtiyacını ortaya çıkarmaktadır. Gastronomi müfredatlarının ortak noktalarının belirlenmesi, yerel ve milli unsurlarla bezenmiş, dünyadaki gelişmeler ile güncellenmiş, gastronominin ilişkili olduğu tüm disiplinlere hitap eden, vereceği mezunların sektör tarafından tercih edileceği ve bilimsel açıdan kabul görmüş bir gastronomi müfredatı belirleyebilmenin gerekliliğini göstermektedir.

Bu düşünce ve varsayımlardan yola çıkarak bu tez çalışmasında Türkiye’de bulunan lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının öğretim planları incelenmiş ve karşılaştırılmıştır. Bu çalışma yürütülürken eleştirel bir bakış açısı yerine mevcut olan verilerin değerlendirilmesi ile hali hazırda birçok alana dağılmış olan gastronomi eğitimini bir araya getirme amacı güdülmüştür. Öğretim planlarında görülen ortak ve farklı noktaların tespit edilmesi ile gastronomi eğitiminde kalite ve mezunların temel bilgi düzeylerinin standardizasyonunun sağlanması hedeflenmektedir. Bu doğrultuda, gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının öğretim planları incelenerek oluşturulacak ortak bir “füzyon” müfredatın gastronomi disiplinine önemli katkılar sağlaması amaçlanmaktadır.

Çalışmanın “menüsünde”; başlangıç olarak ilgili alan yazın, ara sıcak olarak yöntem, ana yemek olarak bulgulara yer verilmiş ve tatlılar olarak nitelendirebileceğimiz sonuç bölümü ile son dokunuş yapılmıştır. Çalışmanın ilgili alanyazın bölümünde öncelikle gastronomi kavramı, tarihi ve gastronominin bilimsel açıdan ele alınması yer almıştır. Bu bölümde ayrıca eğitim kavramı ve türleri hakkında bilgi verilerek gastronomi eğitimi açıklanmıştır. Gastronomi eğitimi çerçevesinde ise dünyada ve Türkiye’de gastronomi eğitiminin mevcut durumuna dair bilgiler sunulmuştur.

Çalışmanın yöntem kısmında araştırmanın modeli, veri toplama yöntemleri, öğretim planlarının hangi yollar izlenerek analiz edildiği ve değerlendirildiği hakkında bilgi verildikten sonra, buradan elde edilen bilgiler, bulgular kısmında açıklanmıştır. Araştırmanın son bölümünde ise ortaya çıkan sonuçlar değerlendirilmiş ve yalnızca veri analizi sonuçlarına göre hazırlanan ortak müfredat sunulmuştur.

1.1. Problem

Dünyada ve Türkiye’de gastronomi kavramına olan ilgi gün geçtikçe artmaktadır. Bu ilgi ile birlikte insanlar daha fazla dışarıda yemeye, konuyla ilgili daha fazla okumaya, araştırmaya ve gastronomi motivasyonu ile seyahat etmeye başlamıştır. Tüm bu gelişmeler ile birlikte gastronomiyi ilgilendiren yiyecek ve içecek, turizm ve medya gibi çeşitli sektörlerde, alanında uzman personel istihdamına ihtiyaç duyulmaktadır. Sektörün bu ihtiyacına karşılık verebilmek adına bu alanda eğitim veren kurumlar ortaya çıkmıştır. Günümüzde bu kurumların ve öğrencilerinin sayısı artış göstermektedir.

Ülkemizde gastronomi eğitiminin tarihi çok eskilere dayanmasa da örgün ve yaygın gastronomi eğitimi veren kurum ve kuruluşların sayısı hızla çoğalmaktadır. Ancak bu hızlı çoğalma; eğitim kalitesi, eğitimin akreditasyonu, öğrenci ve sektörün memnuniyet düzeyleri, akademik personelin ve öğretim planlarının yeterliliği gibi birçok sorunun tartışılmasına sebep olmaktadır. Özellikle müfredat kavramı; Türkiye’de gastronomi eğitimi konusunu ele alan sınırlı sayıdaki çalışmaların neredeyse tamamında değerlendirilmesi gereken bir sorun olarak belirtilmektedir.

Ülkemizde bulunan eğitim kurumlarında müfredatlar birbirinden farklı alanlara yönelmiş ve eğitimde birlik sağlanamamıştır.

Bu bakış açısı ile incelendiğinde lisans düzeyinde eğitim müfredatlarının, gastronomi eğitimin kalitesinin belirlenmesinde önemli bir rol oynadığı belirtilebilir. Araştırmanın problemi gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları öğretim planlarının çeşitli açılardan detaylı olarak incelenmesi oluşturmaktadır.

1.2. Amaç

Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları öğretim planlarının çeşitli açılardan incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın amacı doğrultusunda aşağıda listelenmekte olan sorulara yanıtlar aranmıştır:

- Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları öğretim planlarında hangi dersler yer almaktadır?
- Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları öğretim planlarında uygulama ve teorik derslerin bulunma oranları nelerdir?
- Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları öğretim planlarında derslerin konularına, türlerine, buldukları yıllara ve işleniş şekillerine göre dağılımı nasıldır?
- Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları öğretim planlarında üniversitelere göre bir benzerlik ya da farklılık bulunmakta mıdır?
- Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları öğretim planlarında bölümlerin buldukları fakültelere göre bir farklılık bulunmakta mıdır?
- Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları öğretim planlarında bölümlerin buldukları üniversite türüne göre bir farklılık bulunmakta mıdır?

Araştırmanın sonunda bu sorulara verilen yanıtlar ile ortak bir müfredat oluşturulması çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır.

1.3. Önem

Ülkemizde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerin sayısının her geçen yıl artması, bu bölümlerde öğrenim gören veya görececek öğrencilerin sayısında da doğal olarak bir artışa neden olmaktadır. Ayrıca günümüzde gastronomi sektörünün popülerliğinin ve dolayısıyla gastronomiye olan ilginin artması da bu bölüme olan rağbeti yükseltmektedir. Bu sebeple verilecek olan eğitimin niteliği çok önemlidir.

Eğitimde niteliğin geliştirilmesi ile yiyecek ve içecek sektörü ve gastronomiyi konu alan diğer sektörlerde kalite artışı sağlanabilmektedir. Kaliteli iş gücü ve gelişmiş ekonomik sektörlerin ülkelerin kalkınmalarında önemli rolü bulunmaktadır. Bu bağlamda yapılan tez çalışması ile gastronomi eğitimin mevcut durumu göz önünde bulundurularak, öğretim planlarının iyileştirilmesi için çeşitli tespitler yapılmıştır. Ortak bir müfredat oluşturmak adına kurumlara bir öneri sunulması ve buradan hareketle gastronomi eğitiminin kalitesinin artırılması hedeflenmektedir.

1.4. Varsayımlar

Araştırmanın amacı doğrultusunda incelenen gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları öğretim planlarına ilgili üniversitelerin web sitelerinden ulaşılmıştır. Araştırmada kullanılan bu verilerin tamamen doğru, güncel, eksiksiz ve güvenilir olduğu varsayılmıştır. Ayrıca tüm üniversitelerin öğretim planlarının belirli bir amaç doğrultusunda alanında uzman kişiler tarafından özen ve titizlikle hazırlandığı varsayılmıştır.

1.5. Sınırlılıklar

Genellikle gastronomi eğitimi kapsamında değerlendirilmekte olan “Yiyecek İçecek İşletmeciliği” ve “Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği” gibi programlarda verilen mutfak derslerinin kısıtlı sayıda olması sebebiyle (Görkem ve Sevim, 2016: 979) çalışma yalnızca “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” lisans programları ile sınırlandırılmıştır.

Bu araştırma; Türkiye’de bulunan 58 gastronomi ve mutfak sanatları lisans programının web siteleri aracılığıyla ulaşılabilen 42 öğretim planı ile gerçekleştirilmiştir. Bölümlerin yeni kurulması, üniversite web sitesine ulaşılamaması gibi çeşitli sebeplerle öğretim planlarına ulaşılamayan 16 program araştırmanın sınırlılıkları arasında yer almaktadır.

Çalışma 2018 yılı Haziran–Ağustos ayları arasında gerçekleştirilmiştir. Bu tarihlerden sonra ilgili öğretim planlarında değişiklikler görülebilecektir. Ayrıca çalışma kapsamında incelenen alanyazın, ulaşılabilen kaynaklar ile sınırlıdır.

1.6. Tanımlar

Eğitim; “bireyin, davranışlarında kendi yaşantısı yoluyla ve kasıtlı olarak istendik değişme meydana getirme süreci” olarak tanımlanmaktadır (Şenel, 2008:4).

Gastronomi; “barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı” olarak tanımlanmaktadır (Eren, 2007 :74).

Gastronomi Eğitimi; “gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme, sunma bilgi ve becerisi” olarak ifade edilmektedir (Daylar, 2015: 16).

Kodlama; “nitel araştırma yöntemlerinde verilerin çeşitli temalarla tanımlaması ya da sınıflandırılması işlemi” olarak tanımlanmaktadır (Glesne, 2013: 269).

Yükseköğretim; : milli eğitim sistemi içinde, ortaöğretime dayalı, en az dört yarı yılı kapsayan her kademedeki eğitim - öğretimin tümüdür (Yükseköğretim Kanunu, 1981: madde 3/a).

Lisans; “ortaöğretime dayalı, en az sekiz yarıyılık bir programı kapsayan bir yükseköğretim” olarak tanımlanmaktadır (Yükseköğretim Kanunu, 1981: madde 3/s).

Müfredat; “öğretmen rehberliğinde öğrencilerin edinmesi hedeflenen temel bilgi ve beceriler çerçevesi” (Millî Eğitim Bakanlığı [MEB], 2017:3) ve “öğretim programı” olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu [TDK], 2018).

AKTS; “bir diploma programının veya dersin öngörülen öğrenme çıktılarını ve yeterliliklerle ifade edilen hedeflerini başarabilmesi için gereken iş yükü göz önünde tutularak hesaplanan bir kredi sistemi” olarak tanımlanmaktadır (Yükseköğretim Kurulu [YÖK], 2010: 43).

2. İLGİLİ ALANYAZIN

2.1. Kuramsal Çerçeve

Kuramsal çerçevede gastronomi ve eğitim kavramları ve gastronomi eğitimi kavramlarının incelenmesine yer verilmektedir.

2.1.1. Gastronomi Kavramı

Dilimize Fransızcadan geçmiş olan gastronomi kelimesi, Türk Dil Kurumu (TDK, 2018) tarafından “*yemeği iyi yeme merakı*” ve “*sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*” olarak tanımlanmaktadır. Kelimenin etimolojik kökeni incelendiğinde Yunanca *gastros* (mide) ve *nomas* (bilgi veya yasa ile ilgili olan) kelimelerinden türediği belirtilmektedir. Bu nedenle gastronomi, yeme ve içme konusunda kurallardan ve/veya normlardan bahsettiği ifade edilmektedir. Ayrıca sanat ve bilime odaklanan gastronomi birçok sözlükte sanat ve iyi-lezzetli yeme bilimi olarak tanımlanmaktadır (Santich, 2004: 16; Zahari, Jalis, Zulfily, Radzi ve Othman, 2009: 66).

Gastronomini kavramının açıklanmasını ve tanımlamasını zor bir süreç olarak niteleyen Santich (2004: 15) gastronomiyi kiminle, ne zaman, nasıl, hangi durum ve kombinasyonlarda ne yiyip içileceğine dair tavsiye ve rehberlikle ilgili bir alan olarak tanımlamıştır. Bu terime birçok uzman tarafından yapılan başka açıklama ve tanımlamalar da bulunmaktadır. Uzun soluklu bir geçmişi olan bu alanın farklı bilim dallarıyla olan bağlantısı göz önünde bulundurulduğunda hakkında yapılan farklı tanım denemelerinin varlığının şaşırtıcı olmadığı belirtilmiştir (Sarıışık ve Özbay, 2015: 264).

Bu kavram hakkında ilk tanımlar genellikle yiyecek ve içeceklerin hazırlanması üzerine iken daha sonraki tanımlarda gastronominin diğer yönlerinden de

bahsedilmiştir (Özbay, 2017: 2). Gastronomi tüm yiyecek ve içeceklerin üretimi, hazırlanması, sunulması ve tüketilmesini ele alan (N. Onur ve F. Onur, 2016: 472) ve tüm bu ürünlerin üretimlerinden tüketimlerine kadar olan süreçlerin tamamını kapsayan bir alandır (Sever, Özkan Buzlu ve Yıldız, 2016: 117). Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Çelik Uğuz (2015: 16) ise gastronomiyi; gıda bilimini, yemek sanatını ve lezzet yaratıcılığını birleştirerek beslenme zevkini ortaya çıkarmak olarak tanımlamıştır.

Uyar ve Zengin (2015: 315) çalışmalarında gastronomiyi “yaşamın mutluluğa açılan penceresi, sağlık unsurunun temel taşı” olarak tanımlarken; Saatci (2016: 5) “insan gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimi” olarak tanımlamıştır. Gastronomi ile ilgili yapılan bir başka tanım ise şu şekildedir: “barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalıdır” (Eren, 2007: 74).

İnsanoğlunun yaratılış ve ihtiyaçları gereği yemek ile doğuştan bağlantısı bulunmaktadır. Bu sebeple Deveci, Türkmen ve Avcıkurt (2013: 30) tarafından yapılan çalışmada gastronominin insan ile ilgili olduğu belirtilmektedir. Ayrıca gastronomik değerlerin, kültür, toplum, coğrafya, sosyalleşme ve beslenme ile ilgili olduğu da bildirilmiştir (Gillespie ve Cousins, 2001: 2).

Gastronomi hakkında yazılmış ilk kitaplardan biri olan *Physiologie du Gout ou Méditations de Gastronomie Transcendante (Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*’de Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825/2016: 53) gastronomiyi “insan beslenmesiyle ilişkili her şey hakkında açıklamalı bilgi” olarak tanımlamaktadır. Ayrıca gastronominin amacının insanların en iyi besinler ile korunması olduğunu belirtmiştir.

Gillespie ve Cousins (2001: 3-4), çalışmalarında gastronominin; uygulamalı, teorik, teknik ve gıda gastronomisi olarak birbiri ile bağlantılı dört bölümde incelendiğini belirtmektedir. Uygulamalı gastronomi yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunumu ve servisi ile ilgilenmektedir. Uygulamalı gastronomiyi

destekleyen teorik gastronomi, yemek kitapları, tarifleri ve süreçleri ile ilgilenmektedir. Teknik gastronomi ise gıdaların tüketime uygunluklarını, üretim için gerekli olan ekipmanları, yeni üretim tekniklerini ve menü mühendisliği gibi yönetim faaliyetlerini kapsamaktadır. Son olarak gıda gastronomisi yiyecek ve içeceklerin kökenlerini incelemektedir. Tüm bunlardan hareketle gastronominin yiyecek ve içeceklere dair tüm uygulama ve araştırmaları kapsayan bir kavram olduğu açıkça görülmektedir. Aynı çalışmada gastronominin; bir grupta, bir yörede, bölgede ve hatta bir ülkede yenen ve tüketilen yiyecek ve içeceklerle ilişkili çeşitli faktörlerin tanınmasıyla bağlantılı olduğu ifade edilmiştir.

Gastronomi aynı zamanda yiyecek ve içeceklerle ilgili sahip olunan bilgi ve beceriyle yeme ve içme aktivitelerinin zevkini ve eğlencesini arttıran bir kavram olarak görüldüğünden “*yaşam sanatı*” şeklinde de ifade edilebilmektedir (Santich, 2004: 18). Denk ve Koşan (2017: 59)’a göre ise gastronomi uzmanları insanlara güzel, keyifli ve estetik yemekler ile önemli bir tecrübe yaşatmaktadırlar.

Gastronomi insanların yalnızca yaşamlarını sürdürmeleri için yiyecek ve içecekleri tüketmek anlamına gelmemektedir. İnsan ve estetiği temel alan bu kapsamlı konu, tüketim esnasında ne yenildiğinden daha fazla şey ifade ettiği belirtilmektedir (Öney, 2016: 193). Yeme eylemi fizyolojik, psikolojik, ekolojik, ekonomik, siyasi, toplumsal ve kültürel süreçlerin ortak noktası olarak değerlendirilmektedir (Özbay, 2017: 6)

Şekil.1’de Keskin, Örgün ve Akbulut (2017) tarafından yapılan çalışmada katılımcıların gastronomi kavramıyla ilişkilendirdikleri kelimelerin frekanslarına göre oluşturduğu kelime bulutu görülmektedir. Buna göre gastronomi denildiğinde katılımcıların aklına öncelikle sanat, mutfak, yemek ve lezzet kelimeleri gelmektedir. Ayrıca katılımcılar gastronomiyi lezzet, kültür ve bilim ile de ilişkilendirmektedir.



Şekil 1. Gastronomi Kavramıyla İlişkili Kelimelerin Gösterildiği Kelime Bulutu

Kaynak: Keskin E, Örgün E, Akbulut B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi (Analysis of Gastronomy Concept Through the Word Association Test). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(3), 255-267.

2.1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Tarih boyunca insanlar hayatta kalabilmeleri için gerekli en temel ihtiyaç olan beslenme gereksinimleri nedeniyle yiyeceklerle her zaman iç içe olmuşlardır. Buna bağlı olarak coğrafi konumları, tarihsel gelişimleri, sahip oldukları yemek çeşitleri ve bunları hazırlama ile sunma şekilleri ve kültürler arası etkileşimler çerçevesinde mutfak kültürleri şekillenmiştir (Yarış ve Durlu Özkaya, 2015: 91). Aynı zamanda yemek ve kültür arasında kurulan bağ, gastronomi olgusunun ortaya çıkmasını sağlamıştır. Yeme-içme eylemi insanın temel ihtiyacı olarak değerlendirilmesine rağmen gastronomi ise bu ihtiyaçta estetik ve güzellik de arayan bir sanat olarak değerlendirilmektedir (Hatipoğlu, 2010: 8).

Gastronomi (αστρονομία) kavramı Antik Yunan ve Antik Roma'ya kadar uzanabilen uzun ve çeşitli bir tarihe sahiptir. Günümüzde bilindiği kadarıyla gastronomi kelimesine ilk olarak M.Ö 4. yüzyılda Antik Yunan'da Archestratus tarafından Akdeniz Bölgesi'nde yiyecek ve şarapları tanımlayan "Gastronomia" adlı

kitapta rastlanılmıştır. Yunanca kelime yaklaşık 15 asır boyunca kullanılmamıştır. Daha sonra bu kavram 1801 yılında Fransız şair Joseph Berchoux tarafından yayınlanan *Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table* (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eserinde yer alan *La Gastronomie* şiiri ile literatürlerde kullanılmaya başlamıştır. 1803'de ise Crose Magnan tarafından *Gastronomie a Paris* (Paris'te Gastronomi) adlı eser literatüre katılmıştır (Larousse Gastronomique, 2005: 395; Santich, 2004: 16 Zopitais vd., 2016: 88).

1804'te gastronomi gazeteciliğinin kurucusu Alexandra Grimod de la Reyniere, çok satan *Almanachs des Gourmands* rehber kitaplarının ilkini yayınlamış ve Parislilere ne zaman en iyi yenecek şeyin ne olduğunu ve onu nasıl hazırlamaları gerektiği konusunda tavsiyeler vermiştir. 1808'de gastronomi kavramını Manuel des *Amphitryons* adlı kitabında bir çalışma alanı olarak tanıtmış ve gastronomi biliminin gelişimini değerlendirerek, yakında okullarda gastronomi kürsüsünün görölmesinin şaşırtıcı olmayacağını belirtmiştir. 1814 yılında İngiltere'de yayınlanan "The School for Good Living (İyi Yaşam Okulu)" isimli kitap, "Yemeğe Dair Kurallar" olarak terimin etimolojisini yansıtan bir isimle tercüme edilmiştir (Santich, 2004: 16-17).

1825 yılında Fransız avukat ve yargıç J.A.Brillat-Savarin "La Physiologie dugout" adlı kitabında gastronomi kavramını zenginleştirmiş ve detaylı incelemiştir Brillat-Savarin, 1825/2016). Kitap "The Physiology of Taste (Tadın Fizyolojisi)" olarak Türkçe de dahil olmak üzere birçok dile çevrilmiştir. Bu kitaptan esinlenerek *Le Gastronome* (1830-1831), *La Gastronomie* (1839-1841), *Il Gastronomo italiano* (1866) ve *Le Gastronome* (1872-1873) gibi gastronomiyi konu edinen pek çok gazete ve dergi değişik dillerde yayınlanmaya başlamıştır (B. Öztürk ve Güven, 2018: 3). Aynı zamanda 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başında Fransızca ve İngilizce olarak yayınlanan, sanat ve yemek bilimi üzerine uzun bir kitap dizisinin öncüsüdür. Bu kitaplarda; menü oluşturma, belirli servislere eşlik etmek için uygun şarap seçimi ne zaman en iyi ne yeneceği ile nasıl hazırlanacağı ve ağırlama hakkında tavsiyelerde bulunmuştur (Santich, 2004: 16). Bu tarihlerden günümüze kadar literatürlere yeni yayınlar, araştırmalar ve çalışmalar eklenmiş; gastronominin gelişimi hızla devam etmiştir. Günümüzde ise beslenme alışkanlıkları, küreselleşmeye bağlı olarak hızlı değişimlerden geçmektedir. Buna bağlı olarak da gastronomi ile ilgili yeni araştırmalara duyulan ihtiyaç artmıştır.

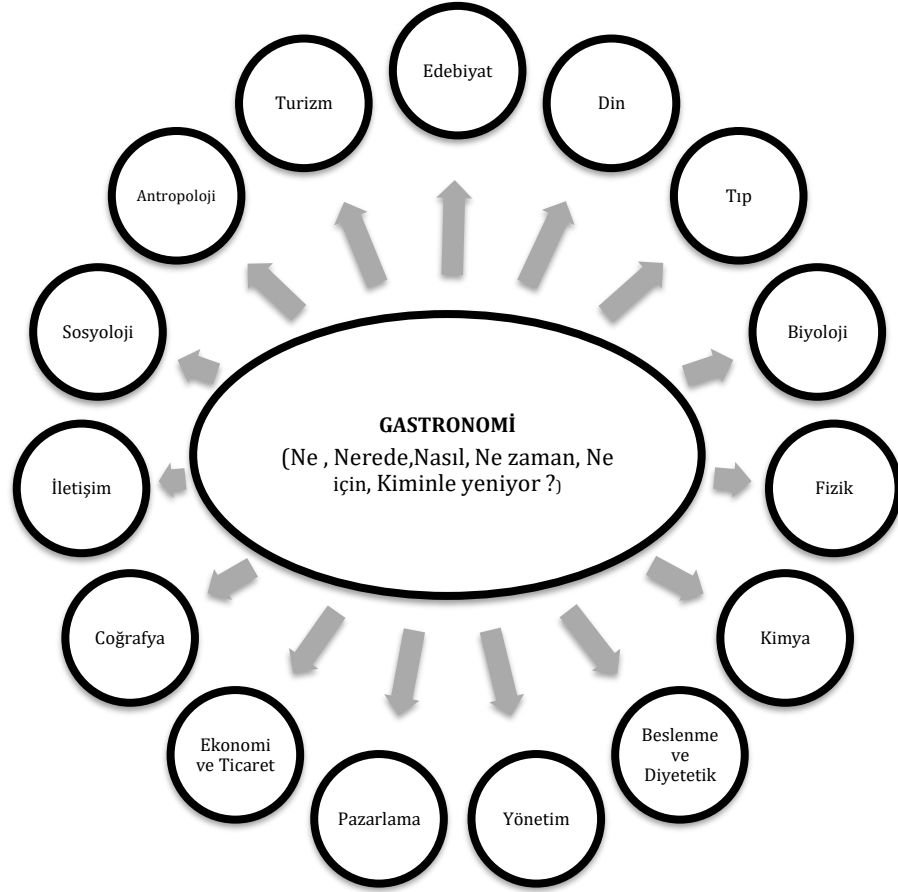
2.1.3. Bir Bilim Olarak Gastronomi

Bilim kelimesi Latince “scio” kelimesinden türemiş olup “bilmek, bilgi sahibi olmak ve beceri” anlamlarına gelmektedir. Tanım olarak ise fiziksel ve doğal dünyanın yapısının ve hareketlerinin birtakım yöntemler aracılığıyla incelenmesi olarak ifade edilmektedir (Oxford Dictionary of English, 2003). Gastronomi ve mutfak sanatları ise yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin anlaşılması, uygulanması ve geliştirilmesi çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak değerlendirilmektedir (Hatipoğlu, 2010: 4). Gastronomi gıdaların zihinde bulunduğu yerden başlamakta; bireyler tarafından zevkli, besleyici ve mikrobiyolojik olarak güvenli bir tüketim için; seçim, kombinasyon, işleme ve dağıtım ile devam etmekte (moleküler gastronomi) ve gıda atıklarının bertarafı ile çevre dostu bir şekilde sona ermektedir (Hegarty, 2005: 9).

Gastronomi hakkında farklı tanımlar bulunmasına rağmen tümünün ortak noktası, temelinde belirli kültürlerin yansıması olan yiyecek-içecek zevki ve deneyimi ile ilgili olmasıdır (Özbay, 2017: 4; Serçeoğlu, Boztoprak ve Tırak, 2016: 96). Gıda, tasarım, işleme ve insan tüketimine uygun yiyecekler yapmak amacıyla üretim bilgisi, pişirme, hizmet etme ve yeme kavramları ile uygulamalarını içeren evrensel bir faaliyet olarak değerlendirilmektedir (Hegarty, 2005: 10). Gastronomi çalışmasının özünde yemek yiyip içmenin olduğu düşünülürken, gastronomi ile ilgili çağdaş anlayış ise; çalışmanın kapsamını yiyecek ve içecek üretimine ve hazırlanmasına, nasıl, nerede, ne zaman ve neden tüketildiğine genişletmektedir (Santich, 2004: 16).

Gastronomi ve mutfak sanatları günümüze kadar çok az bilimsel ilgi görmüştür. Bunun sebebinin; bir disiplin haline gelmesini sağlayacak teorik bilgi eksikliği ve bu konuda verilen eğitimlerde uygulama ve teori arasındaki çizginin çizilememesi olduğu gösterilmektedir. Ayrıca gastronomi konulu doktora programlarının sayısının kısıtlı olması nedeniyle bu alanda bilimsel anlamda büyük bir eksiklik bulunmaktadır (Hegarty, 2005: 11). Bununla birlikte önceden gerçek bir araştırma alanı olarak kabul edilmemesine rağmen, son yıllarda mutfak meslekleri ile ilgili zorlukları inceleyen çok sayıda çalışma yayınlanmıştır (Zopitais vd., 2016: 88). Yapılan çalışmaların ise çoğunlukla 2000 yılı ve sonrasına ait olduğu görülmektedir. Bu durum bize daha önce de belirtildiği üzere gastronomi ve gastronomi ile ilgili

kavramların alanyazında yeni yeni yer bulduğunu göstermektedir (Zengin, Uyar ve Erkol, 2014: 11). Henüz çizgileri belirlenmemiş olan bu alanda, gastronominin uygulama ve bilimsel anlamda ayrı ayrı değerlendirilmesi önem arz etmektedir (Santich, 2004:16-17).



Şekil 2. Gastronomi Bilimi İçin Disiplinler Arası Bir Model

Kaynak: Öney H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 35, 193-203.

Gastronomi alanında bilgi birikimi yaratmak ve önemli gelişmeler kaydedebilmek için farklı disiplinlerde uygulanan yöntem ve araçlardan yararlanılmaktadır. Ayrıca gastronominin disiplinler arası bir bilim dalı olduğu ifade edilmektedir (Aymanıkuy ve GÜdü Demirbulat, 2017: 224). Gastronomi kimya, fizik, biyoloji, antropoloji, sosyoloji, pazarlama, yönetim, işletme gibi fen ve sosyal

bilimlerle etkileşim halinde bulunmaktadır (Sarışık ve Özbay, 2015: 266).

Gastronomi multidisipliner bir bilim dalı olduğundan akademik bir disiplin olmakta zorlanmıştır (Scarpato, 2002: 55). Gıda biyolojik bir zorunluluk iken, yemek birçok yönden en temel sosyal aktivite olarak görülmektedir. Yeme işlemi biyolojik zorunluluğu kültürel ve sosyal önemle birleştirmektedir (Hegarty, 2005: 7).

2.1.3.1. Gastronominin Diğer Bilimler İle İlişkisi

Gastronomi genel olarak yeme içme sanatı olarak tanımlanmasına rağmen; sosyoloji, psikoloji, antropoloji, tarih, arkeoloji gibi alanlarla doğrudan ilişkili disiplinler arası bir sanat ve bilim dalıdır (Kivela ve Crotts, 2006: 354). Fen ve sosyal bilimlerden faydalanmakta olan gastronomi etkileşimli olduğu bu alanlar için de çeşitli araştırma konuları sunmaktadır (Sökmen ve Özkanlı, 2018: 100). Bu bilimler ise gastronomiye ışık tutarak, kavramın anlaşılmasında yardımcı olmaktadır. Mutfakın bilim laboratuvarlarından farklı olmadığı söylenmekte ve yemek pişirme deneysel bir bilim olarak kabul edilebilmektedir (Hegarty, 2005: 10).

Çizelge 1. Gastronominin Diğer Bilimler ile İlişkisi

İlgili Alan	Gastronomi ile İlişkisi
Antropoloji	Toplum beslenmesi ile ilgili konular
Biyoloji	Tarım faaliyetleri
Coğrafya	Bir bölgede üretilen ve tüketilen ürünlerin belirlenmesi
Din	Hangi inançta nelerin yenilip yenilemeyeceği
Edebiyat	Edebi eserler ile mutfak kültürü ve bilgisinin aktarılması
Ekonomi	Yiyecek içecek ticareti ve vergilendirilmesi
Fizik	Gıdaların içerik ve nitelikleri
İletişim	Gastronomik bilgi paylaşımı
Kimya	Gıdalara uygulanan analizler

Çizelge 1.-devam

Pazarlama	Yemeklerin sunumu ve müşteri memnuniyeti
Sosyoloji	Yemek ve toplum arasındaki ilişki
Turizm	Yiyecek ve içecek üretim ve tüketim hareketliliği
Yönetim	Yiyecek ve içecek işletmelerinin yönetimi

Kaynak : Araştırmacı tarafından derlenmiştir.

Gastronomi-antropoloji ilişkisi: Geçmiş ve günümüz topluluklarında yaşayan insanların çeşitli yönlerini inceleyen antropoloji, aynı zamanda beslenme ile kültür arasındaki ilişki ve etkileşimi incelemektedir. Bu vesileyle toplumlar arasında farklılıklar gösteren davranış biçimleri, yeme-içme şekilleri, tercihleri, elde edilebilir hazırlanmış biçimleri gibi alışkanlıkları ve simgesel rolleri ele almaktadır (Tezcan, 2000: 1).

Gastronomi-coğrafya ilişkisi: Coğrafya bilimi, yeryüzünün fiziki yapısının yanı sıra yeryüzünde yaşayan insan ve insanın tüm faaliyetlerini araştırmaktadır. Coğrafya bir bölgeyi sosyal, ekonomik, kültürel ve siyasal olarak etkilemesinin yanı sıra (Demirci, Sekin ve Ünlü, 2002: 171); bir bölgede bulunan mutfak kültürünün temelini, yani o bölgede üretilen ve tüketilen ürünleri de etkilemektedir. Mutfaklar kullanılan malzemelere göre şekillendiğinden, bir bölgenin gastronomisi hakkında araştırma yapan bir araştırmacının kolaylıkla bölgenin tarihi ve coğrafyası hakkında bilgi edinebileceği ifade edilmektedir (Perry, 2015: 1-6).

Gastronomi-din ilişkisi: Gıda gibi kültürel semboller, bir toplumun değerlerini ve inançlarını temsil etmeye ve kurumsallaştırmaya hizmet edebilmektedir (Giorda, Bossi ve Messina, 2014 : 4). Bireylerin inanç tercihleri ile toplumların yemek kültürleri arasındaki ilişki birçok araştırmacının ilgisini çekmiştir. Hayatın her aşamasında kendini hissettiren bir olgu olan din, besinlere kültürel anlamlar yükleyerek onları yenilebilir veya yenilemez şeklinde kategorize etmekte, bu sayede insanların beslenme rejimlerini de düzenleyerek yemek kültürünün şekillenmesinde

önemli bir rolü bulunmaktadır (Gürhan, 2017).

Gastronomi-edebiyat ilişkisi: Edebiyat, insana dair tüm dinamikleri içinde barındıran bir sanat dalı olması sebebiyle doğrudan hayatın her yönünü yansıtmaktadır. Bu sebeple yeme içmenin edebiyattan ayrı olmasının düşünülemeyeceği belirtilmektedir. Edebi eserlerde bulunan yemek yeme alışkanlıkları ve yemek ritüellerinin; insanları, toplumu ya da kültürü daha iyi anlamak için önemli birer ipucu olduğu ifade edilmiştir (Topuz, 2012: 15) Mutfak ya da yemek kültürü nesilden nesile sözlü ve yazılı olarak sistematik bir biçimde aktarılmaktadır (Tekin, 2017: 131). Türk ve dünya edebiyatları incelendiğinde birçok eserde yemek ve yemek kültürüne dair unsurlar bulunduğu görülmektedir. Yazar ve edebiyatçılar yemeğe hikâyelerinde yer verirken, gezi ve yemek yazarları ise gittikleri yerlerde tattıkları yiyeceklerle ilgili yazılar yazmaktadırlar (Öney, 2013: 164).

Gastronomi-fen bilimleri ilişkisi: Gastronomi temelinde yatan “gıdaları pişirme” fonksiyonu, fen bilimleri ile ilişkilendirilmektedir. Gıda ürünlerinin yetiştirilmesi, pişirilmesi ve pişirme esnasında oluşan fiziksel ile kimyasal reaksiyonlar gastronomiyi bu bilimlerle birleştirmektedir. Ayrıca gastronominin gıdaların oluşum ve niteliklerinin incelenmesinden dolayı fizik, gıdalara uyguladığı çeşitli çözümler ve ayrıştırmalardan dolayı kimya ile ilişkili olduğu belirtilmektedir (Brillat-Savarin, 1825/2016: 53).

Gastronomi-iletişim ilişkisi: Geçmişten günümüze insanın bildiğini paylaşma arzusu, her konuda olduğu gibi yemek ve gastronomi konusunda da devam etmektedir. Gastronomiye dair bilgi ve tecrübeler insanlarda merak uyandırmakta; ayrıca bu konuda yapılan paylaşımlar rağbet görmektedir. İletişim kanallarının insanlara sunduğu kolaylıklar; gastronomi konusunda bilgi paylaşımının da artmasına sebep olmuştur. Yemek tarifleri, yemeğe dair kültürel alışkanlıklar, çeşitli yeni yöntemlerle çekilmiş fotoğraflar, gastronomiyi konu alan film ve diziler günümüzde iletişimi kolaylaştıran medya unsurlarında çokça yer almaktadır. Yazılı, görsel ve işitsel medya kanalları ve tüm bunlar ile birlikte sosyal medya ile gastronominin günümüz iletişiminde önemli bir yere sahip olduğu ifade edilmektedir (Küçükşahin, 2016: 14-17).

Gastronomi-işletme bilimleri ilişkisi: Günümüzün önemli sektörlerinden olan yiyecek ve içecek sektörünün, kendine ait özellikleri, farklı türleri ve karmaşık yapısı ile yönetim ve işletme bilimlerinde özel bir yeri olduğu ifade edilmektedir. Pazardaki eğilim ve gelişmelerden, talep değişkenliklerinden, yeniliklerden ve gelişen yönetim ya da pazarla yaklaşımlarından hızlıca etkilenen bu sektör yönetimi güç sektörler arasında gösterilmektedir. Bu sebep ile bu işletmeler pazarlama, halkla ilişkiler, finansman ve muhasebe, insan kaynakları ve yönetim gibi işletme bilimleri ile ilişkilendirilmektedir (Pınar, 2015: 1-9).

Gastronomi-sosyoloji ilişkisi: Yemek ve yemek kültürünün toplum ile ilişkisi üzerinde ele alınması son yıllarda önem kazanmıştır. Turizmin farklı sosyo-kültürel yapıya sahip toplumlar arasında sosyolojik etkileşimlere aracılık sağlayabileceği belirtilmektedir (Kodaş ve Dikici, 2012: 54). Bu etkileşim sonucunda sosyal yapıda bazı değişimlere yol açmaktadır. Doğrudan veya dolaylı olarak etkilenen ya da etkileyen insan gruplarını sosyal yapı kavramı içerisinde inceleyebilmek mümkündür (Berber, 2003: 213). Sosyoloji için besinlerin üretimi ve tüketimi ile organizasyon yapısının incelenmesinin yanı sıra fizyolojik ihtiyacı karşılamadaki payından ayrı olarak, bireylerin statü sürecinde yerine getirdiği fonksiyonlara da odaklanmaktadır (Beşirli, 2012: 11). Böylelikle yeme-içme faaliyeti ile birey-birey ve birey-toplum etkileşiminin meydana geldiği ifade edilmektedir (Avcıkurt, Sarıoğlu ve Girgin, 2007: 4)

Gastronomi-tıp ilişkisi: Mutfak bilimi doğrudan insan sağlığını da etkilemektedir. Bu nedenle bu alanda görev yapan mutfak profesyonelleri ve mutfak okullarına, yiyecek ve içecek sürecinin diğer tarafına, yani yanlış beslenmeye odaklanmak görevi düşmektedir. Dünyada ölümlerin %60'ından fazlasına sebep olan ve bulaşıcı olmayan obezite, diyabet ve kalp hastalıklarının hızla artışı beslenmenin sağlıkla ilişkisini açık bir şekilde ortaya koymaktadır (Brundtland, 2002).

Gastronomi-turizm ilişkisi: Günümüzde en büyük ekonomik sektörlerden biri olan turizm, ülkelerin kalkınmasında önemli bir yere sahiptir. Gastronomi turizmi ise gezginler için farklı yiyecekleri deneyimleme imkânı sunarak o bölgenin kültürünü keşfetmeye aracılık yapabilen önemli bir turizm çeşididir. Bu sayede hem seyahat motivasyonu hem de bölgenin tekrar tercih edilmesine katkı sağlayabilmektedir

(Kivela ve Crofts, 2009). Aynı zamanda bölgede üretim ve satış artışı sağlanacağından tarım ve hayvancılığın gelişerek ülke ekonomisine katkı sağlayacağı ifade edilmektedir. Bunun yanı sıra bölgede oluşacak alternatif turizm çalışmaları, kaynakların sürdürülebilirliğine katkı sağlamış olacaktır (Yüncü, 2010: 27).

Araştırmacılar gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiyi farklı şekillerde açıklayabilmektedir. Örneğin van Westering (1999: 76) gastronomik deneyimlerin ve hatıraların (ürün, yemek tarifleri, gelenekler) bir tatilin en güçlü hediyelik eşyaları olduğunu öne sürmüştür. McKercher, F. Okumuş ve B. Okumuş (2008: 138)'a göre ise farklı yiyecekler deneyimlemenin bazı turistler için temel seyahat motivasyonu, bazı turistler içinse ikincil seyahat motivasyonu olduğunu bildirmektedirler.

2.1.4. Eğitim Kavramı

Konusu insan olan eğitim kavramı (Gül, 2004: 223) geçmişten günümüze önemli bir çalışma alanı olmuştur. Birçok toplumda farklı şekillerde görülen eğitim anlayışları ve bakış açıları sebebi ile bu kavramın çeşitli tanımları ortaya çıkmıştır. Genel olarak bu kavram bireylerin davranışlarında geliştirici bir değişme meydana getirme süreci olarak tanımlanmaktadır (Hacıoğlu, Kaşlı, Şahin ve Tetik, 2008: 1).

Eğitim sözcüğünün İngilizce karşılığı olan Education kelimesi, Latince “educare” ve “educere” köklerinden türetilmiştir. Bu kelimeler “öğreneni özel bir beceri ile donatmak için talim ettirmek ve geliştirmek” anlamına gelmektedir Türkçede ise bu kelime eğ, eğmek kökünden türetilmiş ve öğretmek, yetiştirmek, geliştirmek, alıştırmak gibi çeşitli anlamlara gelmektedir (Yayla, 2014: 3). TDK ise eğitim kavramını “çocukların ve gençlerin toplum yaşayışında yerlerini almaları için gerekli bilgi, beceri ve anlayışları elde etmelerine, kişiliklerini geliştirmelerine okul içinde veya dışında, doğrudan veya dolaylı yardım etme, terbiye” olarak tanımlamaktadır (TDK, 2018).

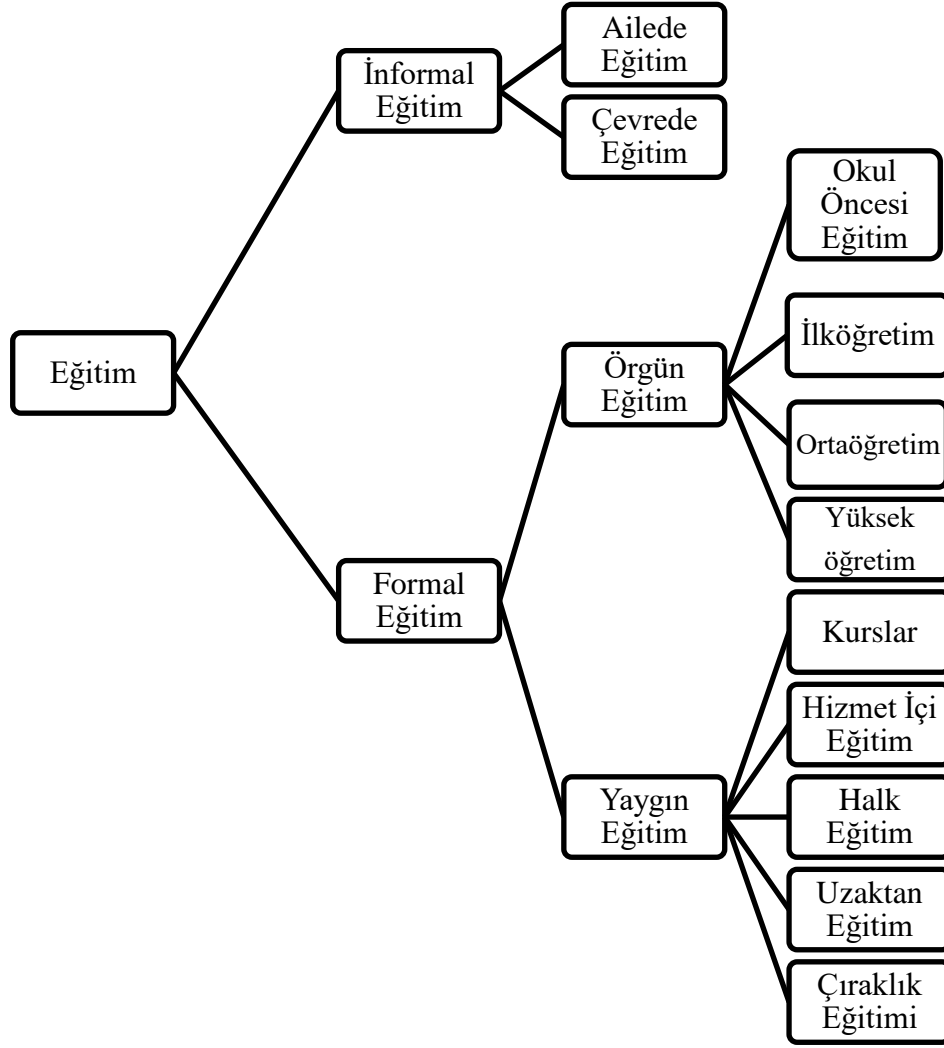
Eğitim; insanın var oluşu ile başlayarak ömür boyu devam eden bir süreçtir. Bu süreç boyunca eğitim ile bireyler bazı bilgi, beceri, tutum ve değerler kazanmaktadır. Böylelikle bireylerin yaşamlarında birtakım değişiklikler meydana geldiği ifade

edilmektedir. Buradan yola çıkarak, eğitim kavramı için yapılmış birçok tanım içerisinde, “bireyin davranışlarında kendi yaşantısı yoluyla ve kasıtlı olarak istendik değişim meydana getirme süreci” tanımlaması eğitimciler arasında en çok kabul gören tanım olarak belirtilmektedir (Şenel, 2008: 4). Eğitimin temel amacı; insanların bireysel yeteneklerini, insanlar ile ilişki kurma konusundaki becerilerini, ekonomik yeterliliklerini geliştirmelerini ve yurttaşlık görevlerini yerine getirmelerini sağlamaktır. Ayrıca eğitimin bireysel işlevinin, insanı mutluluğa ulaştırmak olduğu da ifade edilmektedir (Ural, 2012: 2). Eğitimin 3 temel özelliği bulunmaktadır. Bu özellikler şu şekilde sıralanmaktadır:

- Eğitim bir süreçtir.
- Bu sürecin sonunda bireylerde davranış değişiklikleri olur.
- Değişiklikler bireylerin yaşantıları sonucunda oluşur (Şenel, 2008: 5).

Eğitim aynı zamanda istendik davranış geliştirmenin yapıldığı mikro bağlamda eğitim kurumları ve makro bağlamda toplum ve ulusal-uluslararası boyutlarıyla sosyo-ekonomik ve politik bir kurumdur. Ayrıca eğitim, sosyoloji, psikoloji ve yönetim gibi disiplinler ile etkileşim halinde olan uygulamalı bir bilim dalı olarak da nitelendirilmektedir (Erkılıç, 2011: 51).

Kapsamlı ve geniş bir kavram olan eğitim kendi içerisinde bazı alt dallara ayrılmaktadır. Temel olarak eğitim informal ve formal olarak sınıflandırılmaktadır. Formal eğitim ise, örgün ve yaygın eğitim olarak iki alt kategoriye ayrılmaktadır. Şekil 3’de eğitim türleri gösterilmektedir.



Şekil 3. Eğitim Türleri Diyagramı

Kaynak : Hacıoğlu vd., (2008 :3); Kuşuoğlu (2018) ve Sarıoğlu'nun (2018: 268) çalışmalarından uyarlanmıştır.

2.1.4.1. Eğitim Türleri

Bu bölümde eğitimin türleri olan informal eğitim, formal eğitim, örgün eğitimi, yaygın eğitim ve mesleki eğitim hakkında bilgi verilmektedir.

2.1.4.1.1. İnfomal Eğitim

İnfomal eğitim kişilerin yaşam boyu karşılaştıkları olaylar ve deneyimlerden öğrendikleri beceri, tutum ve anlayışların bir bütünü olarak tanımlanmaktadır. İnfomal eğitim bir plana bağlı olmaksızın, kendiliğinden gerçekleşen bir süreçtir. İnfomal eğitimde kişiler gözlem ve taklit yolu ile olumlu ya da olumsuz tutum ve/veya davranışlar öğrenebilmektedirler (Belle, 1982: 162; Şenel, 2008: 6). Bir çocuğun babasından nasıl tıraş olunacağını öğrenmesi ya da bir aşçı çırağının ustasından nasıl yemek yapıldığını öğrenmesi infomal eğitime örnek olarak gösterilebilir. Bu tip öğrenmeler ailede, sokakta, iş yerinde, okulda, yani yaşamın herhangi bir anında gelişigüzel meydana gelebilmektedir (Fidan, 2012: 5).

2.1.4.1.2. Formal Eğitim

İnfomal eğitimin aksine formal eğitim, belirli bir sistemi olan ve belirli bir düzen ya da plan dahilinde gerçekleştirilen eğitim türüdür. Bu eğitim türünde süreç, öğrenenlere aktarılacak istenen bilgi ya da davranışların öğretici tarafından belirli bir plana göre aktarılması ile devam etmektedir (Belle, 1982: 162; Şenel, 2008: 6). İnfomal eğitim kendi içerisinde örgün ve yaygın eğitim olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

2.1.4.1.2.1. Örgün Eğitim

Belirli yaş grubunda ya da aynı seviyedeki bireylere amaca göre hazırlanmış düzenli bir program dahilinde bir okul çatısı altında verilen eğitim örgün eğitim olarak tanımlanmaktadır (Şenel, 2008: 6). Örgün eğitim faaliyetleri, insanların sahip olması gereken bireysel ve toplumsal özelliklerin kazandırılmasını hedefler. Bireylerde görülecek kişisel gelişimlerin toplumu direk olarak etkileyeceği düşüncesi, örgün eğitimi daha da önemli hale getirmektedir (Ural, 2012: 14).

Aşamalılık ve süreklilik göstermesi planlanan bu eğitim ülkemizde okul öncesi eğitimi, ilköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretim olarak görülmektedir (Hacıoğlu vd., 2008: 4).

2.1.4.1.2.2. Yaygın Eğitim

Yaygın eğitim MEB Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği'nde (2010) Örgün eğitim *“sistemine hiç girmemiş ya da örgün eğitim sisteminin herhangi bir kademesinde bulunan veya bu kademedan ayrılmış ya da bitirmiş bireylere; ilgi, istek ve yetenekleri doğrultusunda ekonomik, toplumsal ve kültürel gelişmelerini sağlayıcı nitelikte çeşitli süre ve düzeylerde hayat boyu yapılan eğitim, öğretim, üretim, rehberlik ve uygulama etkinliklerinin tümü”* olarak tanımlanmaktadır. Bu eğitimde temel amaç iş gücüne nitelik kazandırmaktır. Bireylerin ilgileri, istekleri ve toplumun ihtiyaçlar doğrultusunda farklı şekillerde oluşabilen yaygın eğitim faaliyetleri örgün eğitime destek olmak amacı ile uygulanmaktadır. Bu faaliyetler bireylerin istekleri doğrultusunda belirli bir program dahilinde gerçekleştirilmektedir (Sarıoğlu, 2018: 269). Şekil 3'de de görüldüğü gibi yaygın eğitim kendi içerisinde kurslar, hizmet içi eğitim, “halk eğitim, uzaktan eğitim ve çıraklık eğitimi olarak sınıflandırılmaktadır. Yaygın eğitim kavramı çoğunlukla “halk eğitimi”, “yetişkin eğitimi”, “toplum eğitimi” ve “yaşam boyu eğitim” kavramları ile birlikte kullanılmaktadır (Türkoğlu ve Uça, 2011: 49). Yaygın eğitimin temel ilkeleri herkese açıklık, ihtiyaca uygunluk, süreklilik, geçerlilik, planlılık, yenilik ve gelişmeye açıklık, gönüllülük, her yerde eğitim, hayat boyu öğrenme, bilimsel ve bütünlük, iş birliği ve eş güdüm olarak belirlenmiştir (MEB Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği, 2010).

2.1.4.1.3. Mesleki Eğitim

Sanayileşme süreci ile birçok alanda nitelikli iş gücüne olan ihtiyaç gün geçtikçe artmaktadır. Nitelikli iş gücü, ülkelerin gelişmesi ve kalkınmasında önemli rol oynamaktadır. Bu anlamda ülkelerin kalkınması ve nitelikli iş gücünün sağlanması için bireyin katılacağı eğitim faaliyetlerinin öneminin altı çizilmektedir. Bunun sağlanması için verilen eğitim türü mesleki eğitim olarak adlandırılmaktadır (Kazu ve

Demirli, 2002: 10). Bir başka ifade ile iş görenlerin ihtiyacı olan genel ve mesleki bilgileri barındıran, bilgi beceri, yeterlik, anlayış tavrı ve iş alışkanlığı geliştirmek için düzenlenen eğitim, mesleki eğitim olarak tanımlanmaktadır. Mesleki eğitim toplumdaki bireylerin belirli bilgileri ve kazanımları elde ederek iş sahibi olmasını amaçlamaktadır. (Hacıoğlu vd., 2008: 5; Yağcı, 2015: 46). Kuzu ve Demirli (2002: 10) mesleki eğitimin amaçlarını genel olarak şu şekilde sıralamaktadır :

- İş gücü piyasasının ihtiyaçlarının karşılanması,
- Üretimde verimlilik ve kalite artışının sağlanması,
- İşsizliğin azaltılması,
- Daha ucuz ve kaliteli mal ve hizmet üretilmesi,
- İç ve dış pazarlarda rekabet gücünün yükseltilmesi,
- Kaynakların etkinlik, verimlilik ve rasyonellik esaslarına göre kullanılması,
- Çağdaş teknolojinin izlenmesi, yorumlanması, mal ve hizmet üretimine yansıtılması,
- Hızlı, istikrarlı ve sağlıklı bir ekonomik kalkınmanın desteklenerek gerçekleştirilmesi.

Bu amaçlar doğrultusunda, turizm endüstrisinde görülen rekabetin artması ve modern turizm anlayışı ile birlikte turizmde kalitenin artırılması amacı ile turizm sektörü için de mesleği eğitim ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Mesleki turizm eğitimi, sektördeki işletmelerin verimliliklerini arttırmak amacı ile bilimsel yöntemler oluşturulmasının yanı sıra sektörün ihtiyacı olan araştırma ve planlama çalışmaları gerçekleştirilerek, gerekli iş gücünün sağlanmasını amaçlamaktadır. Türkiye’de mesleki turizm eğitimi ortaöğrenim düzeyinde MEB’e bağlı liselerde, YÖK kapsamında üniversitelerde örgün eğitim olarak verilmektedir. Ayrıca yaygın mesleki turizm eğitimi çeşitli bakanlıkların düzenledikleri eğitimler, meslek kuruluşları, açık öğretim fakülteleri, belediyeler, sendikalar, işletmeler ve özel eğitim kurumları tarafından verilmektedir (Hacıoğlu vd., 2008: 11-13).

Mesleki eğitim eskiden sadece akademik anlamda başarılı olamamış bireylerin faydalanabileceği bir olgu olarak kabul edilirdi. Ancak ABD’de bu eğitimlerin devlet tarafından teşvik edilmesi ile 1960 ve 1970’lerde mesleki eğitimde beklenmedik bir büyüme yaşanmıştır. Bu zamana kadar mutfak eğitimi anlamında çok az mesleki eğitim imkânı varken, Avrupa’nın da etkisi ile bu alanda mesleki eğitim olanaklarının arttığı belirtilmektedir (VanLandingham, 1995: 3-4). Türkiye’de mesleki gastronomi eğitimi ise mesleki turizm eğitimi kapsamında eğitim veren kurumlarda görülmektedir. Özellikle yaygın eğitim çerçevesinde mesleki gastronomi eğitimi veren kurumların sayısı gittikçe artmaktadır (Sarioğlan, 2018: 278).

2.1.5. Gastronomi Eğitimi

Hegarty (2005: 5), eğitimin mutfak bilimine ve mutfak mesleğinin küresel topluma olan etkisine daha fazla odaklanması gerektiğine inanmaktadır. Gastronomi eğitimi ise ile ilgili sektöre personel yetiştirmeyi ve aynı zamanda insana, kültüre ve geleceğe yapılan yatırım olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi uygulama gerektiren disiplinler arası bir alan olduğu için gastronomi eğitimi hem kurumlar hem de eğitimciler açısından zor ve önemli bir bilim olarak ifade edilmektedir (Aymankuy ve GÜdü Demirbulat, 2017: 234). Gastronomi eğitiminin temel unsurları Görkem ve Sevim (2016: 980-981) tarafından öğretim elemanı, atölye-donanım ve uygulama malzemesi olarak belirtilmiştir.

Yeni bir akademik alan olan gastronomi ve mutfak sanatları programları dünyanın dört bir yanında farklı düzeylerde verilmektedir. Günümüzde popülerleşen ve oldukça fazla talep gören bu alanda eğitim gören öğrencilerin sayısı da gün geçtikçe artmaktadır (Hertzman ve Maas, 2012: 54; Temizkan, Cankül ve Kızıлтаş, 2018: 19-20; Thibodeaux, 2012: 15).

Yiyecek ve içecek sektörü tüm diğer sektörler gibi alanında uzmanlaşmış personellere ihtiyaç duymaktadır (Sezen, 2018: 230). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversiteler ise bu ihtiyaca cevap vererek nitelikli mezunlar vermeyi hedeflemektedir (Sarioğlan, 2014a: 261). Bu bölümde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin gelişimleri amaçları, istihdam olanakları, literatürlerde yer alan sorunları, dünyada ve Türkiye’de durumları açıklanacaktır.

2.1.5.1. Gastronomi Eğitiminin Gelişimi ve Amaçları

İnsan temel ihtiyaçlarını karşılayabilmek adına nasıl beslenmesi gerektiğini öğrenmek zorundadır. Bu sebeple gastronomi eğitimi informal olarak doğum ile birlikte başlamaktadır. İnsan ilk çağlardan beri kendini beslemeyi ya da başka bir deyiş ile doyurmayı başarmıştır. Özellikle ateşin keşfi, mutfak malzemelerinin icadı, avcılık, tarım ve yerleşik hayata geçiş gibi birçok tarihsel gelişme insanın bu anlamda göstermiş olduğu çabayı kanıtlamaktadır. Ancak insanların sadece kendileri ya da ailelerine değil, ticari anlamda başka insanlara yemek pişirmeye başlaması ile gastronomi eğitiminin başladığı söylenebilir. Kişilerin kendi kendilerini ya da aile içerisinde birbirlerini informal olarak eğitmesi ile, profesyonel yani formal eğitimin çok farklı olduğunu belirtmek gerekir. Özellikle dışarıda yeme içme eğiliminin arttığı bu günlerde hizmet kalitesinin artırımı ve rekabetin sağlanması adına bu eğitimin önemi ön plana çıkmaktadır (Santich, 2004).

Tarihsel olarak bakıldığında restoranların gelişimi ile birlikte ilk görülen gastronomi eğitiminin birçok meslekte olduğu gibi usta-çırak ilişkisi ile olduğu bilinmektedir. Birçok aşçı mesleği çıraklık yolu ile öğrenmiştir. İşi pratik olarak tecrübeli ustalarından öğrenen aşçılar çoğu zaman yemeğin pişirilmesinin arkasında yer alan teorik bilgilerden mahrum kalmışlardır (Glass, 2005: 3; VanLandingham, 1995). Avrupa’da bu çıraklar genellikle 12-14 yaşlarında düşük ücretler karşılığında bir şef ile çalışmaya başladıkları belirtilmektedir. Çıraklar hiyerarşinin en altında bulunur ve genellikle yemek ve konaklama karşılığında ustalarından meslek öğrenmektedir (Brown, 2005: 49). Türkiye’de de aşçılık eğitimi başlangıcında tüm dünyada olduğu gibi usta çırak ilişkisiyle yani ahilik ile verilmekte olduğu belirtilmektedir (Kılınç, 2012: 70).

Görkem ve Sevim (2016: 979); 19. yüzyılı gastronomi eğitimi için önemli bir dönüm noktası olarak nitelendirmektedir. Bu dönemde Fransa, İngiltere ve ABD’de açılan eğitim kurumları profesyonel gastronomi eğitimi için öncü okullar olmuşlar ve gastronomi eğitiminin gelişimine katkı sağlamışlardır. 1882 yılında Londra Ulusal Aşçılık Enstitüsü (National Institute of Cookery), 1883 ve 1895 yıllarında Paris’te açılan Profesyonel Mutfak ve Gıda Bilimleri Okulu (L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences

Alimentaires) ve “Le Cordon Bleu” formal gastronomi eğitimini başlatan okullar olarak bilinmektedir. Mutfak kültürlerinin gelişiminde öncü ülkelerden olan Fransa gastronomi eğitiminde güçlü bir tarihe sahiptir. 1800’lü yıllarda açılan bu okullardan sonra, 1932 yılında ilk profesyonel eğitimi veren “Atelier Ecole” Paris Ticaret Odası tarafından kurulmuştur. İkinci Dünya Savaşı ile bu alandaki gelişimlere ara verilse de 1990 yılında ünlü Fransız Şef Paul Bocuse daha sonra 2007 yılında lisans derecesi vermeye başlayacak olan Otel, Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları Okulu’nu (School of Hotel and Restaurant Management and Culinary Arts) açmıştır (Brown, 2005: 54; Danaher, 2012: 13-14).

Dünyanın gastronomi eğitimi konusunda önde ülkelerinden olan ABD’de ise lisans düzeyinde eğitim ilk kez Hertzman ve Ackerman’a (2010: 210) göre 1946 yılında şimdiki adı ile Culinary Institute of America ya da ilk kurulduğu ismi ile Restaurant Institute of Connecticut’da başlamıştır. Ancak VanLandingham (1995: 7) bu düzeyde eğitimin ABD’de ilk kez Johnson and Wales Üniversitesi’nde verilmeye başladığını belirtmiştir. Her iki bilgiye göre de resmi lisans eğitiminin dünyada ilk kez 1900’lü yıllarda Amerika’da başladığını söylemek yanlış olamayacaktır. Bu okulların açılması ile birlikte yirminci yüzyılın sonu ile birlikte mutfak eğitimine olan talep hızlı bir artış göstermiştir (Hertzman ve Maas, 2012).

Günümüzde gastronomi eğitimi veren kurumların sayılarının giderek arttığı görülmektedir (Sarıoğlan, 2018: 272). Bu ilginin çeşitli sebepleri bulunmaktadır. Bu anlamda gastronomi eğitimi veren kurumların amaçlarının iyi anlaşılması gerekmektedir. Gastronomi eğitiminin temel amaçlarından birinin yiyecek ve içecek sektörü için kalifiye iş gücü yetiştirmek olduğu söylenmektedir. Bu sektörde ihtiyaç duyulan özelliklere sahip çalışanlar ancak kaliteli bir eğitim ve öğretimi sağlanması ile yetiştirilebilir. Gastronomi eğitimi ile işletmelerde kalite artırılabilceği ve maliyetlerin düşürülmesi ile de kârlılığın yükselebileceği belirtilmektedir (Arıkan, Altınöz Sürücü ve Arman, 2018: 593; Denk ve Koşan, 2017: 55-56). Ayrıca günümüz ekonomik koşulları göz önünde bulundurulduğunda işletmelerin yeni işe alınan personellerini yetiştirebilmeleri için para ya da zaman harcamasına olanak bulunmadığı ifade edilmektedir. Tüm bunlar değerlendirildiğinde gastronomi eğitiminin önemi tekrar ortaya çıkmaktadır (VanLandingham, 1995: 7).

Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren ilk üniversite olan Yeditepe Üniversitesi, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün temel amacının; *“yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan kuramsal ve uygulamalı bilgi ve becerilerle donanmış ulusal ve uluslararası alanda rekabet edebilecek yiyecek- içecek sektörüne hizmet verecek uzman personel yetiştirmek”* olduğunu belirtmektedir. Bu sayede Türk mutfak kültürüne katkı sağlamayı da hedeflemektedir (Yeditepe Üniversitesi, 2018). Yeditepe Üniversitesi’nin belirlemiş olduğu bu amaç yukarıda bahsedilen bilgileri doğrular niteliktedir. Tüm bunların yanı sıra gastronomi eğitiminin mutfak kültürlerinin korunması ve geleceğe aktarılması konusunda önemli bir yeri olduğu ifade edilmektedir (Y. Öztürk ve Görkem, 2011: 73).

2.1.5.2. Gastronomi Eğitiminin Önemi ve İstihdam Olanakları

Mesleki eğitimin amaçları arasında sektörlere iş gücü sağlanması, üretimde ve hizmette kalite ve verimlilik artırılması, rekabet gücünün yükseltilmesi ve ülke ekonomisine katkı sağlanması bulunmaktadır (Hacıoğlu vd., 2008: 6). Gastronomi eğitiminin de mesleki eğitim olarak ele alındığında tüm bu özelliklere sahip olduğunu ifade etmek mümkündür.

Günümüzde yiyecek ve içecek sektörünün varlık sebebi olarak gösterilen dışarıda yeme faaliyetlerine olan talep gittikçe artmaktadır (B. Özdemir, 2010: 218). İnsanların daha çok bu faaliyete katılması ile sektör gelişmekte ve büyümektedir. Gelişen ve büyüyen sektörde rekabetin artması ile kaliteli iş gücüne olan ihtiyaç da artmaktadır. Bu ihtiyacın doğrultusunda aşçılık ya da şeflik mesleğinin itibarı artmakta ve böylelikle gastronomi eğitiminin önemi tekrar ortaya çıktığı ifade edilebilir.

VanLandingham (1995: 9) ABD’de gastronomi eğitiminin yaygınlaşmasıyla sektörde çalışmaya başlayan yeni iş görenlerin daha iyi eğitilmiş olduklarını ve daha da iyi olacaklarını belirtmektedir. Endüstrinin ihtiyacı olan gereksinimleri karşılayabilmek adına günümüz şefleri gıda bilimi, gıda teknolojisi, gıda tüketimi ve uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmalıdır (Zahari vd., 2009: 67). Bu anlamda gastronomi eğitiminin en önemli amacını yiyecek ve içecek endüstrisine nitelikli bireyler yetiştirmek suretiyle endüstriye katkı sağlamak olduğu ifade edilebilir.

Multidisipliner bir alan olan ve birçok konuyu içinde barındıran gastronomi eğitiminin sektörel faydalarının yanı sıra toplumsal faydaları da bulunmaktadır. Gastronomi eğitimi ile aynı zamanda insanlığa, kültüre ve geleceğe de yatırım yapılmaktadır (Aymanıuy ve Güdü Demirbulat, 2017: 225). Ayrıca Sarıoğlan (2012: 142)'a göre üretken ve sağlıklı bir toplum oluşturulabilmesi yeterli ve dengeli beslenerek mümkün olacaktır. Buradan hareketle sadece formal eğitim ile verilen gastronomi eğitimlerinin değil, toplumun her kesiminde ve her yerinde görülen informal gastronomi eğitiminin öneminin altı çizilmelidir. Geçmişten günümüze ateşin icadından pişirme araç ve gereçlerinin kullanılmasının yaygınlaşmasına kadar tüm yemek konulu aktarımların toplumların gelişmesinde faydası olmuştur. Bu anlamda gastronomi eğitimi formal ve informal olarak dikkatli, planlı ve önemsenerek verilmelidir.

Gastronomi eğitimi almış bireylerin birçok sektörde çalışabilmeleri mümkündür. Gastronominin diğer dallarla ilişkisi mezunların çalışabilecekleri iş yelpazesini genişletmektedir. Öğrenciler kendi ilgi alanları ve barındırdıkları kişisel ve mesleki özellikler doğrultusunda farklı pozisyonlarda çalışabilirler. Ancak temel konusu gereği gastronomi mezunlarının çalışabilecekleri temel sektörün yiyecek ve içecek sektörü olduğu bilinmektedir. MEB tarafından 2011 yılında hazırlanmış olan “Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı” kitapçığında (MEB, 2011) bu alandan mezun olacak ortaöğretim öğrencilerinin istihdam edilebileceği alanlar şöyle sıralanmıştır:

- Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek üniteleri,
- Pastaneler,
- Kurum mutfakları,
- Kafeterya, bar ve restoranlar,
- Yemek fabrikaları,
- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek üniteleri,
- Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının yer hizmetleri ve uçaklar vb.

MEB'in belirttiği alanların yanı sıra bu alandan mezun olan lisans öğrencileri yine yiyecek ve içecek işletmelerinde şef ve şef yardımcısı gibi mutfak pozisyonlarında çalışabilir, bu işletmelerde yöneticilik yapabilirler. Ayrıca alandan

mezun öğrenciler, yazarlık veya gazetecilik, televizyon programcılığı, yeni kurulacak işletmeler için danışmanlık, gıda işletmelerinde yeni ürün geliştirme (Ar-Ge) gibi birçok iş kolunda faaliyet gösterebilirler. Öte yandan, akademik kariyerine devam eden öğrenciler yüksek lisans ve doktora eğitimlerini tamamlayarak akademik personel olarak istihdam edilebilmektedir. Formasyon eğitimi alarak MEB'e bağlı okullarda öğretmen olarak da çalışabilirler (Selçuk Üniversitesi, 2018; Şengün, 2017: 183-185; Okan Üniversitesi, 2018).

2.1.5.3 Dünyada Gastronomi Eğitimi

Gastronomi eğitiminin yaygınlaşmasında 17. ve 18. yy. 'da gelişen modern Fransız mutfağı etkili olmuştur. Meslek geliştikçe ve değıştikçe 20. yüzyılların başında Fransa, İngiltere, Almanya, Avusturya ve İsviçre gibi Avrupa ülkelerinde birçok mutfak okulu açılmıştır (Zopitais vd., 2016: 88). Günümüzde ise dünyanın birçok ülkesinde gastronomi eğitimi popülerliğini sürdürmektedir. O dönemlerde açılan Le Cordon Bleu, Culinary Institute of America, Johnson and Wales ve Ecole Hôtelière de Lausanne gibi birçok üniversite lisans düzeyinde mutfak eğitimi vermeye devam etmektedir.

2.1.5.3.1. Dünyada Gastronomi Eğitimi Veren Önemli Kurumlar

Bu bölümde örgün ve yaygın gastronomi eğitiminde dünyanın önde gelen ülkeleri arasında gösterilen Fransa, İtalya, İsviçre, ABD ve Kanada gibi ülkelerde bulunan bazı önemli okullar ve yüksek öğrenim düzeyinde eğitim programları hakkında bilgi verilmektedir.

Institut Paul Bocuse

Institut Paul Bocuse, eski adı ile “Otel, Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları Okulu “ (Ecole de Management Hotellerie Restauration Arts Culinaires) 1990 yılında kurulmuştur. Bu okulda lisans düzeyinde Konaklama Yönetimi, Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları lisans programları bulunmaktadır. Bu programlar 3 yıl temel, 1 yıl uzmanlaşma eğitimi ile toplam 4 yıl sürmektedir. Tüm programlarda staj önemli bir rol oynamaktadır. Mutfak Sanatları ve Restoran Yönetimi programının %48'i uygulama,%26'sı mutfak teknikleri, %13'ü yönetsel dersler, %7'si pazarlama ve e-

ticaret, %6'sı ise mutfak yönetimi derslerinden oluşmaktadır. Öğrenciler uzmanlaşma yılında pastacılık, girişimcilik, uluslararası şarap ve içecek yönetimi gibi alanlarda uzmanlaşabilirler. Ayrıca bu okulda, Mutfakta Liderlik ve Yenilik (Culinary Leadership and Innovation) isimli bir yüksek lisans programı bulunmaktadır. Bu program 18 ay ders ve 4 ay staj döneminden oluşmaktadır. Öğrenciler tez yazmak zorundadır. Bu programda görülen bazı dersler listelenmektedir (Institut Paul Bocuse, 2018):

- İnsan Kaynakları Yönetimi,
- Operasyon Yönetimi
- Muhasebe ve Finans
- Mutfak Trendleri,
- Hizmet Tasarımı,
- Duyusal Analiz,
- Araştırma ve Geliştirme,
- Gıda Bilimi,
- Gıda Tasarımı,
- Restoran Yönetimi

Le Cordon Bleu

1895 yılında Fransa'nın Paris şehrinde kurulan Le Cordon Bleu mutfak sanatları ve konaklama işletmeciliği eğitimi veren çok uluslu bir eğitim kurumudur. 20 ülkede 35 eğitim kurumu ve 20000'den fazla öğrencisi ile faaliyetlerine devam eden Le Cordon Bleu en büyük gastronomi ve turizm eğitim ağı olarak tanınmaktadır. Birçok kategoride eğitim vermekte olan Le Cordon Bleu, genel olarak aşçılık, şarap ve yönetim eğitimleri vermektedir. Bu okul verdiği eğitimlerin yanı sıra, eğitimleri destekleyecek kitap vb. gibi yayınlar yapmaktadır. Konulara göre değişmekle beraber Le Cordon Bleu kurumlarında eğitim sunulan kategoriler aşağıda sıralanmıştır (Le Cordon Bleu, 2018).

- Grand Diplome (Pastacılık ve mutfak eğitimlerinin tamamı)
- Mutfak
- Pastacılık

- Otel, Restoran ve Mutfak Yönetimi
- Şarap ve Alkollü İçecekler
- Gastronomi ve Beslenme
- Mutfak Sanatları ve İşletme
- Fırın Ürünleri ve Artizan Ekmek
- Peynir
- Profesyonel Gelişim
- Dil ve Kültür
- Turizm
- Turlar ve Etkinlikler
- Gastronomi, Yiyecek Tasarımı, Bilim ve Kültür
- Çocuklar için eğitimler

Gastronomi Bilimleri Üniversitesi

Dünyanın ilk ve tek gastronomi ana temalı Gastronomi Bilimleri Üniversitesi (University of Gastronomic Sciences-UNISG) 2004 yılında Slow Food iş birliği ile İtalya'da kurulmuştur. Üniversitenin kuruluş amacı tarım yöntemlerini yenilemek, biyoçeşitliliği korumak, gastronomi ile tarımsal bilim arasında organik bir ilişki kurmak ve uluslararası bir araştırma ve eğitim merkezi oluşturmak olarak belirlenmiştir. Gastronominin disiplinler arası özelliğini kullanarak öğrencilerin bilgilerini yiyecek, bilim, kültür, siyaset, ekonomi gibi alanlara uygulayabilmesi hedeflenmektedir. 2000'den fazla öğrencisi bulunan üniversitede sekiz farklı programda eğitim verilmektedir. Bu programların biri ön lisans, biri lisans ve altısı lisans üstü düzeyindedir. UNISG öğrencilerin staj ve yerinde inceleme gezileri yapmalarına önem vermektedir. Lisans ve yüksek lisans programlarında bu geziler zorunlu olarak yer almaktadır. Bu üniversitede bulunan Gastronomi Bilimleri ve Kültürü lisans programında öğrenciler üç yıl süren eğitimleri boyunca, 17 zorunlu, üç seçmeli ve her yıl beş tane olmak üzere toplam 15 bir haftalık inceleme gezisi yaparak 180 kredi alır ve eğitimlerini tamamlamaktadırlar. Öğrencilerin mezun olabilmeleri için ayrıca tezlerini tamamlamaları gerekmektedir. Lisans programında bulunan derslerden bazıları listelenmektedir.

- Gıda Mikrobiyolojisi

- Tarım ve Gıda Tarihi
- Duyusal Analiz
- Gıda Teknolojisi
- Mutfak ve Şarap Tarihi
- Coğrafya ve Turizm
- Gıda Ekonomisi
- Gıda-Hizmet Sistemleri ve Teknolojisi
- Genel ve Bölgesel Sosyoloji
- Beslenme ve Diyetetik
- Kültürel Antropoloji
- Gastronomi Laboratuvarı

Ayrıca UNISG bünyesinde gıda ve gastronomi konulu lisansüstü programlar bulunmaktadır. Bu programların tamamı teorik dersler ve tez çalışmalarının haricinde zorunlu staj ve inceleme gezilerini bulundurmaktadır. Üniversite bünyesinde bulunan yüksek lisans ve doktora programlarının isimleri şu şekildedir :

- Yemek Kültürü, İletişim ve Pazarlama (Master)
- Gastronomi'de Yaratıcılık, Ekoloji ve Eğitim (Master)
- Dünya Yemek Kültürleri ve Hareketlilik (Master)
- Şarap Kültürü, İletişim ve Yönetim (Master)
- Ekogastronomi ve Mutfak (Master)
- Ekogastronomi, Eğitim ve Toplum (Doktora) (University of Gastronomic Sciences, 2018)

Culinary Institute of America

Mutfak sanatları eğitiminde önde gelen eğitim kurumlarından olan Culinary Institute of America (CIA) 1946 yılında kurulmuştur. Uygulamalı mutfak sanatları, yiyecek işletmeleri yönetimi, turizm işletmeciliği, mutfak sanatları ve pastacılık alanlarında lisans, ön lisans ve profesyonellik eğitimleri vermekte olan CIA üçü ABD ve biri Singapur'da olmak üzere toplam dört kampüse yayılmış durumdadır. Dünyanın en iyi mutfak eğitimini vermeyi amaçlayan CIA, liderlik, mükemmeliyetçilik, profesyonellik, etik ve saygı değerlerini rehber edinmiştir. Bu okul bünyesinde Mutfak

Sanatları ve Fırınlama ve Pastacılık Sanatları ön lisans programları ve Uygulamalı Gıda Bilimleri, Mutfak Bilimi, Gıda İşletme Yönetimi ve Konaklama Yönetimi lisans programları bulunmaktadır. Lisans programlarında alınan derslerin çoğunluğunu uygulamalı mutfak dersleri oluşturmaktadır. Ayrıca bu programlarda sanat, yönetim ve gıda bilimi dersleri yer almaktadır (Culinary Institute of America, 2018).

Johnson and Wales Üniversitesi

Johnson & Wales Üniversitesi (JWU) 1914 yılında Providence, Rhode Island'da Gertrude I. Johnson ve Mary T. Wales tarafından bir işletme okulu olarak kurulmuştur. Akademik programlarını deneysel ve iş entegre öğrenme ile zenginleştirerek öğrenci potansiyelini en üst düzeye çıkarmayı hedeflemektedirler. Üniversitenin Mutfak Sanatları Fakültesi'nin bünyesinde bulunan lisans programları şu şekildedir:

- Pişirme ve Pasta Sanatları
- Pişirme ve Pasta Sanatları ve Gıda Servis Yönetimi
- İş Etütleri
- Mutfak Sanatları
- Mutfak Sanatları ve Yemek Servis Yönetimi
- Mutfak Beslenmesi
- Mutfak Bilimi ve Ürün Geliştirme
- Diyetetik ve Uygulamalı Beslenme
- Yiyecek ve İçecek Girişimciliği

Bu bölümlerde yiyecek ve içecek teknolojisi, servis vb. ile çeşitli beslenme biçimlerine yer verilmektedir (Johnson and Wales University, 2018).

Drexel Üniversitesi

1891 yılında, Anthony J. Drexel tarafından Philadelphia'da kurulmuştur. 24000'in üzerinde öğrencisi olan Drexel, Amerika'nın en büyük 15 özel üniversitesinden biridir. Öğrencilere lisans ve yüksek lisans düzeyinde çok çeşitli lisans programları sunmaktadır. Bunlardan biri olan Mutfak Sanatları ve Gıda Bilimleri Lisans programı ABD'deki türünün ilk örnekleri arasında arasındadır. Öğrencilere bilim, tarih, kültür, politika, yemek sistemlerini öğretmenin yanı sıra

öğrencilerin mutfağı derinlemesine keşfetmelerini sağlayarak büyük bir şefin teknik becerilerini kazandırmayı da amaçlamaktadır. Öğrenciler, yemek pişirme ve mutfak hakkında geniş bir genel bakış alırlar ve yiyecek ve içecek yönetimi konusunda uzmanlaşırlar, bu da öğrencileri restoran ve gıda sektörlerinde liderlik pozisyonlarına hazırlar. Mutfak sanatları ve bilim dalında uzmanlaşan öğrenciler, pasta şefi, aşçı, araştırma şefi veya ürün geliştiricisi gibi gıda endüstrisinde kariyer sahibi olabilirler. Programın amacı, öğrencileri gıda endüstrisinde iş birliği içinde çalışabilen bağımsız düşünürler olarak hazırlamaktır (Drexel University, 2018). Bu programlarda görülen derslerden bazıları aşağıda listelenmektedir.

- Genel Kimya
- Mutfağın Temelleri
- İçecek Yönetimi
- Teknikler ve Gelenekler
- Gıda ve Pişirme Bilimi
- Beslenme, Gıda ve Sağlık
- Profesyonel Pişirmenin Temelleri
- Besin Kalitesi ve Kompozisyonu
- Mikrobiyal Gıda Güvenliği ve Sanitasyon
- Gıda Koruma Prosesleri

West London Üniversitesi

West London Üniversitesi öğretim ve mesleki eğitimde 150 yılı aşkın bir geçmişe sahiptir. Üniversite kuruluşundan itibaren bölgenin eğitim, kültür ve ekonomik yaşamında önemli bir rol oynamıştır ve oynamaya devam etmektedir. Okulda yer alan Mutfak Sanatları ve Profesyonel Aşçılık bölümünde gıda mikrobiyolojisi, diyet ve beslenme, gıda eğilimleri ve gastronomi alanında bilgi birikimini geliştiren bir dizi mutfak ve pastane tekniği öğretilmektedir. Ayrıca öğrencilerin sektörde başarılı bir yönetici olmaları için gereken iş ve insan becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır .Bu çatı altında bulunan lisans programları sıralanmıştır.

- Mutfak Sanatları Yönetimi
- Gıda ve Profesyonel Aşçılık

- Beslenme ve Gıda Yönetimi

Ayrıca Gıda İşletme Yönetimi ve Stajlı Gıda İşletme Yönetimi bölümlerinde master eğitimi ile mutfak sanatları ve profesyonel aşçılıkta çıraklık ve ileri eğitim kursları fırsatı bulunmaktadır. Öte yandan, öğrenciler kaliteli hizmet ve en iyi mutfak uygulamalarını öğrenmek için ödüllü restoran Pillars'da eğitim almaktadırlar. Bölümler öğrencilerin katılmaya teşvik edildiği ulusal ve uluslararası yarışmalarda başarılı olmuştur (University of West London, 2018).

2.1.5.4. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

Bu bölümde Türkiye’de gastronomi eğitiminin gelişimi ve ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylerinde programların ve yaygın eğitim örneklerinin mevcut durumu hakkında bilgi verilmektedir.

Avrupa’da olduğu gibi ülkemizde de gastronomi eğitiminin başlangıcının usta-çırak ilişkisine dayandığı ve ahilik ile harmanlanarak başladığını söylemek mümkündür (Kurnaz, Babür ve Akyurt Kurnaz, 2018: 507). 20. yüzyılın ortalarına kadar bu şekilde devam eden mutfak eğitimi 1957 yılında Turizm Bakanlığı’nın kurulması ile birlikte büyük şehirlerde meslek odaları ve belediyeler tarafından düzenlenen kurslar devam etmiştir. 1960’lı yıllarda açılan Ankara Otelcilik Okulu ortaöğretim düzeyinde ilk gastronomi eğitimi veren kurum olmuştur. Daha sonra 1985 yılında Bolu ili Mengen ilçesinde bulunan Mengen Aşçılık Meslek Lisesi ise isminde ilk “aşçı” geçen ortaöğretim kurumu açılmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979; Şengün, 2017: 172-173).

Mengen, Aşçılık Lisesi’nin kurulmasından yaklaşık 20 yıl sonra ülkemizin ön lisans düzeyinde ilk aşçılık programına da ev sahipliği yapmaya başlamıştır. Sözel puan türüyle öğrenci almaya başlayan Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu aynı yıl 27 öğrenci almıştır (Denk ve Koşan, 2017: 58). Lisans düzeyinde ilk program ise 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde Tuğrul Şavkay öncülüğünde açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’dür. Yeditepe Üniversitesi’nin kurulmasından beş yıl sonra İzmir Ekonomi Üniversitesi Mutfak Sanatları ve Yönetimi Bölümü’nü, altı yıl sonra Okan Üniversitesi

Gastronomi Bölümü'nü açılmıştır. Devlet üniversitelerinde ise bu bölümlerin açılması 2010 yılında Gazi ve Nevşehir Üniversiteleri'nin öncülüğünde gerçekleşmiştir. İlk yüksek lisans ve doktora programları ise yine Gazi Üniversitesi tarafından Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde açılmıştır.

Ülkemizdeki geçmişi çok uzun olmayan gastronomi eğitimi, günümüzde talep gören eğitim alanları arasında yer almaktadır. Her geçen gün tüm eğitim türleri ve düzeylerinde, yeni kurum ve bölümlerde gastronomi eğitimi veren programların sayısı artmaktadır. Özellikle örgün eğitim kapsamında, ön lisans ve lisans düzeylerinde aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin sayılarında ve bu bölümlere ait kontenjanlarda her geçen yıl artış gözlemlenmektedir (Öney, 2016).

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ülkemizde örgün eğitim dışında yaygın eğitim kapsamında da verilmektedir. Halk eğitim merkezleri ve birçok özel kuruluş tarafından verilmekte olan bu eğitimler hakkında detaylı bilgi yaygın gastronomi eğitimi bölümünde verilecektir.

2.1.5.4.1. Türkiye'de Gastronomi Eğitiminde Görülen Sorunlar

Türkiye'de gastronomi eğitiminin tarihi çok uzun olmamasına rağmen günümüzde bu eğitime olan talep gün geçtikçe artmaktadır Öğrenciler gastronomi alanındaki mesleklerin prestijli olduğunu düşünmektedir (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir, 2017: 155). Bu talep ve düşünceler doğrultusunda ülkemizde birçok üniversite tarafından gastronomi eğitimi veren bölümler açılmaktadır. Ancak eğitim kurumlarındaki bu hızlı artış bazı sorunları da beraberinde getirmektedir. Ayrıca gastronomi eğitimi konusunda Türkiye'nin durumu incelendiğinde, ülkemizin niteliksel olarak oldukça geri kaldığı belirtilmektedir (Sarioğlu, 2014a: 261).

Görkem ve Sevim (2016: 986) yaptıkları çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde görülen hızlı büyümenin sağlıklı olmadığını belirtmektedir. Arıkan vd. (2018: 595) bu bölümlerde görülebilecek en büyük sorunlardan birinin öğrencilere yeterli uygulama alanının sağlayamamak olarak belirtmişlerdir. Nitekim gastronomi alanında çalışan öğretim elemanları ile yapılan bir çalışmada katılımcılardan bazıları çalıştıkları okulda mutfak olmadığını belirtmiştir. Bazı

öğrencilerin bu bölümlerden hiç mutfığa girmeden mezun oldukları bilinmektedir. Ayrıca mutfak bulunsa bile, öğrencilerin kullanabilmesi için yeterli ekipman ve malzeme tedariği ile ilgili problemler bulunmaktadır (Arıkan vd., 2018: 596; Sevim ve Görkem, 2015: 65).

Üniversitelerde yeterli alt yapı bulunsa bile yetkin akademik kadronun bulunmaması ve gastronomiye yalnızca yemek pişirmek olarak bakılması da bazı sorunlara sebep olmaktadır. Kaliteli bir eğitim yalnızca nitelikli ve kendini geliştiren eğitimcilerle mümkün olabilecektir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde çalışan akademisyenlerin alanında eğitim almamış ve yeterli özelliklere sahip olmaması önemli bir sorun teşkil etmektedir (Temizkan vd., 2018: 24). Görkem ve Sevim (2016: 986) bu bölümde çalışacak öğretim elemanlarının en az %75'inin ilgili alandan mezun olması gerektiğini bildirmişlerdir. Mevcut programlar incelendiğinde ise bu oranın oldukça düşük oranlarda seyrettiği görülmektedir. Ancak gastronomi ve mutfak sanatları programlarının ülkemizde henüz yeni mezun verdiği ve uzman akademik personelin yetişmekte olduğu unutulmamalıdır.

Üniversitelerden, özel sektörden, sivil toplum örgütlerinden, kamu yönetiminden ve aşçılık mesleğini icra edenlerden bir araya gelmiş 50 kişi ile 2015 yılında düzenlenen gastronomi eğitimi arama konferansı Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ile Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) iş birliği ile gerçekleşmiştir. Bu konferansta gastronomi eğitime dair sorunlar ve muhtemel çözümleri ele alınmıştır. Konferansın sonuç raporunda gastronomi eğitimi ile ilgili belirtilen sorunlardan bazıları aşağıda listelenmektedir.

- Gastronomi kavramının anlaşılabilmesi, turizm ve aşçılık kavramları ile karıştırılması,
- Sektör ile iş birliğinin yetersiz olması,
- Akademisyenlerin niteliksel ve niceliksel yetersizliği,
- Gastronomi bölümlerinin misyonlarının belirsizliği, eğitimin tanımının net olmaması,
- Lisansüstü programların sayısının azlığı,
- Müfredatların yetersizliği, düzensizliği ve dengesizliği,
- Gastronomi eğitiminde sadece belirli konulara yönelmesi, kültür gibi

- kavramların göz ardı edilmesi,
- Fiziksel altyapısal eksiklikler ve bütçe sorunları,
 - Stajların düzensizliği ve verimsizliği,
 - Ders kitaplarının eksikliği (Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı, 2015).

2.1.5.4.2. Türkiye’de Örgün Gastronomi Eğitimi

Türkiye’de örgün gastronomi eğitimi orta öğretim, ön lisans, lisans, lisansüstü düzeylerinde verilmektedir. Bu bölümde her düzey ayrı ayrı ele alınacaktır.

2.1.5.4.2.1. Orta Öğretim Düzeyinde Örgün Gastronomi Eğitimi

Ülkemizde turizm meslek liseleri ve aşçılık meslek liselerinde verilmekte olan orta öğretim düzeyinde gastronomi eğitimi 2002 yılında MEB’in liselerde ortak isim uygulamasına gitmesi ile “Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri” kapsamında eğitimlerini sürdürmektedir. Lise düzeyinde gastronomi eğitimi ise bu liselerin ismi altında “yiyecek ve içecek hizmetleri alanı çerçeve programı” kapsamında görülmektedir. Bu alanın dalları “Mutfak, servis, bar, pastacılık ve host ve hosteslik” olarak belirlenmiştir. MEB eğitim süresi dokuzuncu sınıf ile birlikte dört yıl olan bu program bu alanın amacını “*Yiyecek-içecek hizmetleri alanı altında yer alan mutfak dalı ile aşçı, pastacılık dalı ile pastacı, servis dalı ile servis elemanı, bar dalı ile barmen-barmaid, hosteslik dalı host-hostes meslek elemanlarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim vermek*” olarak ifade etmektedir. Bu alanda verilecek eğitimler, bakanlığın belirlemiş olduğu programlar ve haftalık ders çizelgelerine göre yapılmaktadır. Dallara göre değişmekle birlikte genel olarak eğitimlerin içeriği; yiyecek ve içecek üretimi, bunların üretiminde kullanılan araç ve gereçler, hijyen ve sanitasyon kuralları, temel mutfak ve servis tekniklerinin öğrenilmesi ve diğer derslerden oluşmaktadır. Bu alandan mezun olan öğrencilerin genel kültüre yönelik bilgi ve beceri, ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen temel yeterlikleri, mezun oldukları dallara ait temel ve mesleki bilgi, beceri ve donanımları kazanmaları hedeflenmektedir (MEB, 2011).

MEB ile İstanbul Ayvansaray Üniversitesi arasında imzalanan İş Birliği Protokolü kapsamında hazırlanan ve yiyecek ve içecek alanı gibi diğer mesleki liseler hakkında bilgi vermeyi amaçlayan web sitesinde bulunan bilgilere göre ülkemizde bu alanda toplam 1302 dal ile eğitim öğretim verilmektedir. Bu dalların 581'ini mutfak dalı oluşturmaktadır (www.alantercihleri.com, 2018).

Türkiye’de 2016 yılında 259 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi bulunduğunu belirten Şengün (2017: 173-174) bu liseler kapsamında adında “aşçı” kelimesi geçen 3 lise bulunduğunu belirtmektedir. Bu üç lise aşçıları ile ün yapmış Bolu ilimizde bulunmaktadır ve bunların isimleri ; Mengen Aşçıları Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Yeniçağa Aşçıları Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Gerede Esentepe Aşçılık Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak belirtilmiştir.

2.1.5.4.2.2. Ön Lisans Düzeyinde Örgün Gastronomi Eğitimi

Türkiye’de ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi, üniversitelerin meslek yüksek okullarına bağlı “aşçılık” programlarında verilmektedir. Aşçılık programlarının amacı yiyecek ve içecek işletmelerinde hazırlık, sunum, iş planı yapabilen, “otel, lokanta, yemek fabrikası, fastfood, pastane vb. yerlerde yiyecek-içecek hazırlayan ve sunumunu sağlayan, bir iş planını uygulayabilen, koku ve tat alma duyusu gelişmiş, çabuk ve düzenli çalışabilen, dikkatli ve titiz, sorumluluk duygusu yüksek, hijyen ve sağlık konularına dikkat eden, yurt içi ve yurt dışı yiyecek içecek işletmelerinde aranan insan gücü gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası alanda rekabet edebilecek genç yiyecek içecek elamanları yetiştirmek” olarak tanımlanmaktadır (Pamukkale Üniversitesi, 2018). Aşçılık ön lisans programının tamamlanabilmesi için öğrenciler dört dönem boyunca toplam 120 AKTS değerinde ders almalıdırlar. Bu bölümden mezun olan öğrencilerin ara eleman ya da ara yönetici olarak istihdam edilmeleri beklenmektedir (Şengün, 2017: 175). Eğitim süresi iki yıl olan bu programlardan mezun olan öğrenciler aşçı unvanı almaktadırlar ve isterlerse Dikey Geçiş Sınavı’na girerek lisans eğitimlerini gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde tamamlayabilmektedirler.

Ülkemizde 45’i devlet ve 24’ü vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 69 üniversitede 82 farklı aşçılık programı bulunmaktadır. Bu programlardan biri Piri Reis Üniversitesi’nde bulunan “gemi aşçılığı” programıdır. Ayrıca Anadolu Üniversitesi bünyesinde “aşçılık” açık öğretim programı ve İstanbul Ayvansaray Üniversitesi’nde uzaktan eğitim programı bulunmaktadır. 2018 yılı YKS kılavuzunda tüm bu programlar için 4082 birinci öğretim, 1645 ikinci öğretim ve 1535 açık ve uzaktan öğretim kontenjanı yer almaktadır (Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi [ÖSYM], 2018). Görkem ve Sevim 2016 yılında yaptıkları çalışmalarında, 2010 yılı ve 2015 yılı arasında aşçılık programı kontenjanları arasındaki artışın %642 olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca 2015 yılında mevcut program sayısı 28 iken 2018 yılında 58’dir. Bu veriler ile 2018 yılı verileri kıyaslandığında artışın devam ettiği söylenebilir. 2015 Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sınavı kılavuzuna göre 5331 olan kontenjanlar 2018 yılında yaklaşık %50 artarak 7262’ye ulaşmıştır. Programların ve kontenjanların sayısındaki artış gastronomi eğitimine olan ilgiyi bir kez daha ortaya koymaktadır. Aşağıda yer alan Çizelge 2’de Türkiye’de ön lisans düzeyinde eğitim veren aşçılık programlarının bulunduğu üniversiteler ve kontenjanları yer almaktadır. Bazı üniversitelerde birden fazla meslek yüksekokulunda aşçılık programı bulunmaktadır.

Çizelge 2. Türkiye’de Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Aşçılık Programları

Üniversite	Üniversite Türü	Kont.	Kont. (İ.Ö)	Uzaktan – Açık Öğretim
Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar Üniversitesi	Vakıf	35	-	-
Adıyaman Üniversitesi	Devlet	50	50	-
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devlet	30	-	-
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devlet	60	50	-
Ağrı İbrahim Çeçen	Devlet	45	-	-
Akdeniz Üniversitesi	Devlet	70	-	-
Akdeniz Üniversitesi	Devlet	60	-	-

Çizelge 2.-devam

Aksaray Üniversitesi	Devlet	60	45	-
Altınbaş Üniversitesi	Vakıf	40	-	-
Amasya Üniversitesi	Devlet	50	-	-
Anadolu Üniversitesi	Devlet	60	-	1500
Ankara Üniversitesi	Devlet	40	-	-
Antalya Bilim Üniversitesi	Vakıf	40	-	-
Ardahan Üniversitesi	Devlet	30	-	-
Avrasya Üniversitesi	Vakıf	70	-	-
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Devlet	70	70	-
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Devlet	60	-	-
Başkent Üniversitesi	Vakıf	40	-	-
Batman Üniversitesi	Devlet	20	-	-
Beykent Üniversitesi	Vakıf	80	80	-
Beykoz Üniversitesi	Vakıf	60	-	-
Bingöl Üniversitesi	Devlet	40	-	-
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Devlet	60	60	-
Bursa Uludağ Üniversitesi	Devlet	60	-	-
Dicle Üniversitesi	Devlet	45	-	-
Doğuş Üniversitesi	Vakıf	70	-	-
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	Devlet	60	-	-
Faruk Saraç Tasarım Meslek Yüksekokulu	Vakıf	34	-	-
Gaziantep Üniversitesi	Devlet	60	-	-
Giresun Üniversitesi	Devlet	35	-	-
Gümüşhane Üniversitesi	Devlet	30	-	-
Haliç Üniversitesi	Vakıf	50	40	-
Harran Üniversitesi	Devlet	45	45	-
Harran Üniversitesi	Devlet	30	-	-
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	Devlet	30	-	-
Hitit Üniversitesi	Devlet	30	-	-
İğdır Üniversitesi	Devlet	40	-	-
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Devlet	65	65	-
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Devlet	90	80	-
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Devlet	70	70	-
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Devlet	60	60	-
İstanbul Aydın Üniversitesi	Vakıf	70	50	-

Çizelge 2.-devam

İstanbul Arel Üniversitesi	Vakıf	54	34	-
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	Vakıf	36	32	35
İstanbul Bilgi Üniversitesi	Vakıf	49	49	-
İstanbul Esenyurt Üniversitesi	Vakıf	60	-	-
İstanbul Gedik Üniversitesi	Vakıf	50	-	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Vakıf	65	60	-
İstanbul Okan Üniversitesi	Vakıf	70	40	-
İstanbul Rumeli Üniversitesi	Vakıf	30	-	-
İstanbul Şişli Meslek Yüksekokulu	Vakıf	49	-	-
İstinye Üniversitesi	Vakıf	70	40	-
İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu	Vakıf	60	-	-
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi	Devlet	40	-	-
Kapadokya Üniversitesi	Vakıf	60	-	-
Karabük Üniversitesi	Devlet	40	-	-
Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi	Devlet	60	60	-
Kastamonu Üniversitesi	Devlet	30	-	-
Kırklareli Üniversitesi	Devlet	50	-	-
Kilis 7 Aralık Üniversitesi	Devlet	40	-	-
Mersin Üniversitesi	Devlet	50	-	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet	40	-	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet	60	60	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet	55	55	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet	5	-	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Devlet	60	55	-
Nevşehir Hacı Bektaş-i Veli Üniversitesi	Devlet	65	65	-
Niğantaşı Üniversitesi	Vakıf	50	40	-
Ordu Üniversitesi	Devlet	50	40	-
Pamukkale Üniversitesi	Devlet	65	65	-
Piri Reis Üniversitesi (Gemi Aşçılığı)	Vakıf	50	-	-
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Devlet	60	-	-

Çizelge 2.-devam

Selçuk Üniversitesi	Devlet	60	55	-
Selçuk Üniversitesi	Devlet	60	60	-
Siirt Üniversitesi	Devlet	40	-	-
Sinop Üniversitesi	Devlet	35	-	-
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Devlet	20	-	-
Toros Üniversitesi	Devlet	30	-	-
Trakya Üniversitesi	Devlet	40	-	-
Yalova Üniversitesi	Devlet	60	-	-
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Devlet	70	70	-
Toplam		4082	1645	1535

Kaynak: ÖSYM YKS Kılavuzu'ndan (2018) derlenmiştir.

2.1.5.4.2.3. Lisans Düzeyinde Örgün Gastronomi Eğitimi

Türkiye’de 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi’nde eğitime başlayan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının sayısı gün geçtikçe artmaktadır. 2010 yılında lisans düzeyinde bu eğitimi veren üniversite sayısı 5 iken, 2018 yılı itibari ile 54 üniversiteye ulaşmıştır. Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ülkemizde farklı fakülteler bünyesinde gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları ve mutfak sanatları ve yönetimi isimleri ile verilmektedir. Çizelge 4’de bu programa sahip üniversiteler ve bölümlerin detaylı listesi bulunmaktadır.

Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları; mutfak sanatları ve yiyecek-içecek alanında profesyonel bir kariyer sahibi olmak isteyen öğrencileri sektöre dair gerekli teorik ve pratik bilgi ve becerilerin yanı sıra genel kültür ile donatılmış, uluslararası platformda rekabet edebilecek genç yönetici şef adayları olarak yetiştirmeyi amaçlamaktadır (Bilgi Üniversitesi, 2018).

Gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitim süresi sekiz yarıyıldır. Dört yıl boyunca öğrenciler 240 AKTS tamamlayarak mezun olabilirler. Birçok üniversitede mezuniyet şartları arasında 60-150 gün arasında değişen stajların da tamamlanması bulunmaktadır. Bu lisans programlarında öğrenciler gastronomi alanında teorik ve pratik eğitimleri alarak sektöre hazırlanmaktadır.

Çizelge 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Üniversite ve Fakülteleere Göre Dağılımı

	Üniversite Türü	Bölüm Sayısı	Kont.	Kont. (İ.Ö)
	Devlet Üniversitesi	30	1561	460
	Vakıf Üniversitesi	28	1499	-
	Fakülte	Bölüm Sayısı	Kont.	Kont. (İ.Ö)
Güzel Sanatlar (910)	Güzel Sanatlar Fakültesi	6 (1 D,5 V)	395	-
	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	4 (4 V)	185	-
	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi	1 (1 V)	40	-
	Sanat ve Tasarım Fakültesi	6 (6 V)	290	-
Turizm [1468+460 (İÖ)]	Turizm Fakültesi	23 (22 D, 1V)	1196	360
	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.	4 (4 D)	230	100
	Turizm ve Otelcilik Y.O.	1 (1V)	42	-
Uygulamalı Bilimler (682)	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	1 (1V)	30	-
	Uygulamalı Bilimler Y.O.	11 (3 D, 8V)	612	-
	Uygulamalı Yönetim Bilimleri Y.O.	1 (1 V)	40	-

*D: Devlet Üniversitesi V: Vakıf Üniversitesi

Kaynak: 2018 ÖSYM YKS Kılavuzu'ndan derlenmiştir.

Ülkemizde lisans düzeyinde bu eğitim 29 devlet ve 26 vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 54 üniversitede yer almaktadır. Akdeniz, Dokuz Eylül ve Gelişim Üniversitelerinde birden fazla lisans programı bulunmaktadır. Bu sebeple 58 farklı programın açıldığı görülmektedir. Bu programlardan birinin ismi mutfak sanatları ve yönetimi, beşi gastronomi ve 48'i gastronomi ve mutfak sanatları olarak belirlenmiştir.

Ayrıca bu programlarda buldukları fakülte anlamında da bir birlik bulunmamaktadır. Gastronomi bölümleri genel olarak güzel sanatlar, turizm ve uygulamalı bilimler fakülteleri ya da yüksek okullarında yer alsalar bile bu fakülte ya da yüksekokulların dahi isimleri değişmektedir. Gastronomi eğitimi veren lisans programlarının buldukları fakülteye göre dağılımı Çizelge.3’de yer almaktadır. Bu çizelge incelendiğinde program ve kontenjan sayıları olarak bakıldığında devlet ve vakıf üniversiteleri arasında büyük farklılıklar bulunmamaktadır. Devlet üniversitelerinde 30 program ve 1561 birinci öğretim, 460 ikinci öğretim kontenjanı, vakıf üniversitelerinde ise 28 program ve 1499 birinci öğretim kontenjanı yer almaktadır. Vakıf üniversitelerinin hiçbirinde gastronomi lisans programında ikinci öğretim kontenjanı bulunmamaktadır. Programlar fakülte bazlı incelendiğinde, en yüksek program ve kontenjan sayısının turizm fakültelerinde yer aldığı görülmektedir. Turizm fakülteleri ve turizm yüksekokullarının toplam 1468 birinci, 460 ikinci öğretim öğrenci kontenjanı bulunmaktadır. Turizm fakültelerini toplam 910 birinci öğretim kontenjanı ile güzel sanatlar, güzel sanatlar tasarım ve mimarlık, güzel sanatlar ve mimarlık, sanat ve tasarım fakülteleri takip etmektedir. Son olarak, uygulamalı bilimler yüksek okulları ve fakültelerinde toplam 682 birinci öğretim kontenjanı görülmektedir. Güzel sanatlar ve uygulamalı bilimler fakültelerinde ikinci öğretim gastronomi ve mutfak sanatları lisans programı bulunmamaktadır.

Gastronomi lisans eğitimine olan talebin her geçen gün daha fazla arttığı belirtilmektedir. Bu talepler doğrultusunda, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren lisans programlarının sayılarında ve kontenjanlarında büyük artışlar görülmektedir. Aymanşu ve Güdü Demirbulat’ın (2017: 232) yaptıkları çalışmada bu bölümde bulunan toplam kontenjanların 2012 - 2016 yılları arasında %317,6 artığı belirtilmektedir. Ayrıca 2016-2017 ğretim yılında toplam 30 üniversitede lisans programı bulunduğu belirtilmiştir. 2018-2019 ğretim yılı verileri incelendiğinde toplam kontenjanın 2016 yılına oranla %158 daha artarak, 1930’dan 3060’a çıktığı görülmektedir. Bunun yanı sıra 30 olan lisans programı sayısı 2018 yılı itibari ile 58 olarak güncellenmiştir.

Çizelge 4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programları Listesi

Üniversite	Fakülte	Bölüm	Üniversite Türü	Kont.	Kont. İ.Ö.
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	60
Akdeniz Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	0
Akdeniz Üniversitesi	Manavgat Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	100	100
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	50	0
Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	40	-
Altınbaş Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi	Vakıf	30	-
Anadolu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	50	-
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	58	-
Antalya Akev Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	40	-
Antalya Bilim Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	70	-
Atatürk Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	50	50
Avrasya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	70	-
Bahçeşehir Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi	Vakıf	71	-

Çizelge 4.-devam

Balıkesir Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	40	-
Başkent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	50	-
Beykent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	80	-
Beykoz Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	60	-
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	0
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	60
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	20	-
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Gökçeada Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	45	-
Doğuş Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	70	-
Dokuz Eylül Üniversitesi	Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	40	-
Dokuz Eylül Üniversitesi	Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	-
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	30	-

Çizelge.4-devam

Gaziantep Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	-
İstanbul Aydın Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	80	-
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	35	-
İstanbul Bilgi Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Y.O	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	42	-
İstanbul Gedik Üniversitesi	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	40	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	70	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi (İngilizce)	Vakıf	40	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi	Vakıf	60	-
İstanbul Medeniyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	-
İstanbul Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	60	-
İstanbul Rumeli Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	41	-
İstinye Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	40	-
İzmir Ekonomi Üniversitesi	Uygulamalı Yönetim Bilimleri Y.O.	Mutfak Sanatları ve Yönetimi (İngilizce)	Vakıf	40	-

Çizelge 4.-devam

İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce)	Devlet	50	-
Kapadokya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	60	-
Karabük Üniversitesi Safranbolu	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	40	-
Kastamonu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	40	-
Kocaeli Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	50	-
Maltepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	44	-
Mardin Artuklu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	50	-
Mersin Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	50	-
Necmettin Erbakan Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	50
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	58	40
Niğantaşı Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	49	-
Okan Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi	Vakıf	70	-
Osmaniye Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	40	-
Özyeğin Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	52	-

Çizelge 4.-devam

Pamukkale Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	-
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	40	-
Selçuk Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	60
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	60	40
Yaşar Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	54	-
Yeditepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	61	-
Toplam				3060	460

Kaynak: 2018 ÖSYM YKS Kılavuzu'ndan derlenmiştir.

2.1.5.4.2.4. Yüksek Lisans ve Doktora Düzeylerinde Örgün Gastronomi Eğitimi

Alanda uzmanlaşmayı ve akademik personel yetiştirmeyi amaçlayan yüksek lisans ve doktora programları gastronomi ve mutfak sanatları alanında ülkemizde henüz yeni gelişmektedir. İlk kez 2014 yılında Gazi Üniversitesi'nde açılan gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalı yüksek lisans ve doktora programları buldukları tüm üniversitelerde sosyal bilimler enstitülerinde yer almaktadırlar. Türkiye'de 2018-2019 eğitim ve öğretim yılı itibari ile 12 anabilim dalında 2 tezsiz yüksek lisans, 11 tezli yüksek lisans ve 4 doktora programı olmak üzere toplam 16 lisans üstü program bulunmaktadır. Yüksek lisans programlarının neredeyse tamamı son 5 yılda açılmıştır. Gazi Üniversitesi'nin ardından 2018-2019 eğitim öğretim yılı itibari ile Akdeniz, Balıkesir ve Nevşehir Üniversiteleri de doktora programına öğrenci alacaktır. Çizelge 5'te Türkiye'de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalı yüksek lisans ve doktora programını bulandıran üniversitelerin listesi yer almaktadır.

**Çizelge 5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Lisansüstü
Programlar Listesi**

Üniversite	Enstitü	Yüksek Lisans	Doktora
Abant İzzet Baysal Üniversitesi	SBE	Tezli	-
Adnan Menderes Üniversitesi	SBE	Tezli	-
Akdeniz Üniversitesi	SBE	Tezli	✓
Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	SBE	Tezli	-
Balıkesir Üniversitesi	SBE	Tezli	✓
Gazi Üniversitesi (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)	SBE	Tezli	✓
Gaziantep Üniversitesi	SBE	Tezli	-
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	SBE	Tezsiz	-
Mersin Üniversitesi	SBE	Tezli	-
Necmettin Erbakan Üniversitesi	SBE	Tezli	-
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	SBE	Tezli	✓
Okan Üniversitesi (Gastronomi)	SBE	Tezli ve Tezsiz	-
Pamukkale Üniversitesi	SBE	Tezli	-

Kaynak : İlgili üniversitelerin web sitelerinden derlenmiştir.

2.1.5.4.3. Türkiye’de Yaygın Gastronomi Eğitimi

Daylar (2015: 39) Türkiye’de yaygın gastronomi eğitiminin mesleki eğitim merkezleri, halk eğitim merkezleri, turizm eğitim merkezleri, mesleki açık öğretim lisesi ve iş gücü yetiştirme kurslarında veriliğini belirtmiştir. Ancak turizm eğitim merkezleri kuruluş yönetmeliği 06.10.2012 ve 28433 sayılı resmî gazete yayımlanan yönetmelik ile yürürlükten kaldırılmıştır. Bu bölümde bu eğitim kurumları ve yaygın gastronomi eğitimin görülmekte olduğu özel kurslar hakkında bilgi verilmektedir.

2.1.5.4.3.1. Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri

Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri (METEM) çıraklık eğitimi esasına göre eğitim veren kurumlar olarak tanımlanmaktadır. MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliğinde (2002) yaygın mesleki eğitimi “*örgün meslekî ve teknik eğitimin yanında veya dışında uygulanan programlarla bireyleri bir mesleğe hazırlayan, bir meslek sahibi olanların mesleklerinde gelişmelerine ve yeni mesleklere uyumlarına olanak sağlayan, ayrıca bireylerin günlük yaşamlarında ilgi, istek ve gereksinimlerine uygun eğitimlerle sertifikaya ve belgeye götüren eğitim*” olarak tanımlamaktadır. Türkiye’de bu tanıma bağlı kalarak yiyecek ve içecek sektörüne istihdam sağlamayı amaçlayan METEM’lerde aşçılık eğitimleri bulunmaktadır.

2.1.5.4.3.2. Halk Eğitim Merkezleri

Türkiye’de Halk Eğitim Merkezleri MEB Hayat Boyu Öğrenme (HBÖ) Genel Müdürlüğüne bağlı olarak faaliyetlerini yürütmektedir. Bu kurumun yönetmeliğine göre (Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği, 2018) hayat boyu öğrenme “*bireysel, toplumsal ve istihdam ile ilgili bir yaklaşımla bireyin bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirmek amacıyla örgün eğitimin dışında hayatı boyunca katıldığı her türlü öğrenme etkinlikleri*” olarak tanımlanmaktadır. Halk eğitim merkezleri ise bu etkinliklerin yapıldığı kurumlar olarak ifade edilmektedir.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) 2012-2013 yaygın eğitim istatistikleri kitapçığında ise halk eğitim Türk Milli Eğitimi’nin genel amaçlar ile yaygın eğitimin amaç ve fonksiyonlarını gerçekleştirmek için il ve ilçe merkezleri ile bucak ve köylerde açılmak üzere, sosyal ve kültürel kurslar ile mesleki ve genel bilgi kursları düzenleyen kurum olarak tanıtılmaktadır. Aynı istatistiklere göre, Türkiye’de 987 halk eğitim merkezi bulunmaktadır.

Halk eğitim merkezlerinde gastronomi eğitimi kapsamında Aşçı Çırağı, Pastacı Çırağı, Aşçı Yardımcısı, Pastacı Yardımcısı, Muhallebici, Pizzacı Aşçı ve Pastacı programlarının yanı sıra pide, pasta yapımı ve sunumu gibi çeşitli eğitimler

verilmektedir. Usta öğreticiler tarafından verilen bu dersler çoğunlukla teorik düzeydedir (Daylar,2015: 40).

2.1.5.4.3.3. Mesleki Açık Öğretim Lisesi

İlköğretim sonrası eğitimini devam ettirememiş ya da daha üst eğitim basamaklarında okuldan ayrılmış veya mezun olmuş bireyler için mesleki açık öğretim liseleri açılmıştır (Güçlü ve Bozgeyikli, 2017: 142). Mesleki açık öğretim lisesi yönetmeliğinde mesleki açık öğretim liselerinin amacı gelişmiş kitle iletişim araçları ve yeni teknolojileri kullanarak; ilköğretimini tamamlayan ancak; öğretmen yetersizliği ve çeşitli imkânsızlıklar sebebiyle yetişme imkânı bulamayan, örgün orta öğretimden ayrılan, mezun olan, erken yaşta iş hayatına atılanlara farklı alanlarda öğrenim görme fırsatı vererek eğitim-öğretim imkânı sağlamak, orta öğretim düzeyinde fırsat ve imkân eşitliğine, toplumun kültür düzeyinin yükseltilmesine katkı sağlamak, öğrencileri hayata ve yükseköğrenime hazırlamak olarak ifade edilmiştir (MEB Mesleki Açık Öğretim Lisesi Yönetmeliği, 2005). Bu liseler bünyesinde bulunan yiyecek içecek hizmetleri alanında mutfak, pastacılık, servis, bar ve hosteslik dalları bulunmaktadır.

2.1.5.4.3.4. İş Gücü Yetiştirme Kursları

İŞKUR tarafından iş gücü piyasasının nitelikli insan gücü ihtiyacını karşılamak ve işsizlerin istihdam edilebilirliklerini arttırmak amacıyla düzenlenen mesleki eğitim programlarıdır. 15 yaşını tamamlamış, İŞKUR'a kayıtlı olan, istenen özel şartlara uygun ve son 24 ay içerisinde bu kurslardan yararlanmamış bireyler, altı ay süreyle en az beş en fazla sekiz saat olmak üzere haftalık 40 saatlik eğitimler almaktadır. İŞKUR tarafından birçok sektör için olduğu gibi yiyecek ve içecek sektörüne yönelik kurslar da düzenlenmektedir (İŞKUR, 2018).

2.1.5.4.3.5. Özel Eğitim Kurumları

Ülkemizde devlet kurumlarının vermekte olduğu yaygın gastronomi eğitiminin yanı sıra MEB Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü tarafından denetlenen ve aynı kurumun yönetmeliğine tabi olan bazı kurslar bulunmaktadır. Kişilerin meslek edinme ve mesleklerinde ilerlemelerine yönelik sosyal ve kültürel alanlarda Bakanlıkça belirlenmiş uygun eğitim ortamlarında, öğrenim seviyelerine uygun öğretim programları doğrultusunda; bilgi, beceri, yetenek ve deneyimlerini geliştirdiği ve benzeri eğitimlerin verildiği çeşitli kurs kapsamındaki özel öğretim kurumları bu kapsamda eğitim vermektedir (MEB Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, 2012). Bu yönetmeliğe tabi olarak açılmış ve gastronomi eğitimi veren birçok kurum bulunmaktadır. Çizelge 6'da bu kurumlarda bazıları bulundurdukları eğitim programları ile birlikte listelenmektedir.

Çizelge 6. Gastronomi Eğitimi Veren Özel Öğretim Kurumları

Kurum Adı	Eğitim Programları
Mutfak Sanatları Akademisi (MSA)	Profesyonel Aşçılık, Uzun Dönem Profesyonel Aşçılık Chef & Owner Profesyonel Aşçılık ProChef Profesyonel Pasta ve Ekmekçilik Uzun Dönem Profesyonel Pasta ve Ekmekçilik Chef & Owner Profesyonel Pasta ve Ekmekçilik Profesyonel Yiyecek İçecek İşletmeciliği Profesyonel Barista Profesyonel Barmenlik ve Miksoloji Çeşitli Kategorilerde Diğer Workshoplar
Uluslararası Servis &Lezzet Akademisi (USLA)	Mutfağa İlk Adım Eğitimi Profesyonel Aşçılık Temel Seviye Eğitimi Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik Temel Seviye Eğitimi Uzun Dönem Profesyonel Aşçılık Eğitimi Uzun Dönem Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi Yiyecek İçecek İşletmeciliği Sertifika Programı Barista Eğitimleri Girişimcilere Özel Aşçılık ve İşletme Yönetimi Sertifika Programı Girişimcilere Özel Pastacılık Ekmekçilik ve İşletme Yönetimi Sertifika Programı Çeşitli Kategorilerde Diğer Workshoplar

Çizelge 6.-devam

Chefs Table Mutfak Akademisi	Profesyonel Aşçılık Profesyonel Pastacılık & Ekmekçilik Profesyonel Stajsız Aşçılık Profesyonel Stajsız Pastacılık & Ekmekçilik Yiyecek - İçecek İşletmeciliği Chef & Owner Çeşitli Kategorilerde Diğer Workshoplar
Eks Mutfak Akademisi	Profesyonel Temel Aşçılık Eğitimi Profosyenel Temel Pasta ve Ekmekçilik Eğitimi Yiyecek İçecek İşletmeciliği Eğitimi Chef Owner Smart Chef (İleri Seviye Aşçılık Eğitimi)
Dream Academy	Temel ve İleri Mutfak Sanatları Yönetici Gelişim Programı Servis Standartları, Maliyet Kontrolü ve Stok Yönetimi, Bar ve Miksoloji Eğitimleri Misafir İlişkileri ve Şikayet Yönetimi Gıda Güvenliği Sistem Eğitimleri Çeşitli Kategorilerde Amatör Eğitimler
Le Cordon Bleu İstanbul	Grand Diplome Mutfak Pastacılık Yoğunlaştırılmış Mutfak Yoğunlaştırılmış Pastacılık Çeşitli Kategorilerde Kısa Dönem Atölyeler
İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü	Profesyonel Aşçılık Eğitimi Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi Chef & Owner Eğitimi Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Temel Mutfak Eğitimi Temel Pastacılık Eğitimi
Chef Akademi	Profesyonel Aşçılık Eğitimi Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi Profesyonel Pasta Tasarım Teknikleri Amatör Aşçılık Programı Amatör Pastacılık Programı Genç Şefler Mutfakta Barista Eğitimi Cafe İşletmeciliği Yemek Fotoğrafçılığı ve Stilistliğe Giriş

Kaynak: İlgili kursların web sitelerinden alınan bilgiler ile düzenlenmiştir.

2.2. İlgili Çalışmalar

Santich tarafından 2004 yılında yapılan “The Study Of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education and Training” başlıklı çalışmada gastronomi kavramı ve tarihçesi hakkında bilgi verilmektedir. Bu çalışmada bir “yaşam sanatı” olarak nitelendirilen gastronominin turizm eğitime etkileri tartışılmıştır. Öğrencilere yiyecek ve içecek tarihi ve kültürü hakkında daha iyi bir eğitim verebilmek amacıyla, gastronomi konulu derslerin turizm eğitimi müfredatlarında bulunması önerilmiştir. Bu yüksek lisans tezinin yazımı sırasında yapılan literatür taramalarında Santich’in bu çalışmasına çok fazla atıf yapıldığı gözlemlenmiştir. Bu açıdan çalışmanın gastronomi literatüründe özellikle tanım noktasında önemli bir yeri olduğu söylenebilir.

Dağdeviren’in 2007 yılında tamamlamış olduğu “Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Ders Programlarının Fonksiyonel Açısından Değerlendirilmesi” yüksek lisans tezinde turizm eğitimi veren okullarda ders programlarının okulların amaçlarına ve derslere giren öğretim üyelerinin eğitimlerine göre şekillenip şekillenmediği araştırılmıştır. Araştırmada sekiz okulun ders programları incelenmiştir. İncelenen dersler kategorilendirilmiş ve okullar arasında kıyaslamalar yapılmıştır. Araştırmanın sonucunda öğretim planlarının oluşmasında derse giren öğretim üyelerinin uzmanlık alanlarının etkili olduğu çıkarımı yapılmıştır.

“A Suggested Curriculum for Associate Degree Culinary Arts Programs” isimli çalışmada Hertzman (2008) tarafından yeni yaygınlaşmakta olan mutfak sanatları ön lisans programları için bir müfredat önerisi hazırlanmıştır. Müfredat önerisinin hazırlanabilmesi için araştırmacı nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi ve nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniklerini kullanmıştır. Çalışmada incelenecek üniversitelerin ders programları toplanarak türlerine göre kodlanmıştır. Çalışmanın ikinci kısmında araştırmacı derslerin önemini ölçmek üzere hazırladığı anketi iki farklı gruba uygulamıştır. Birinci grup ilgili programların akademi yöneticileri ve öğretim elemanlarından; ikinci grup ise sektörde çalışan şeflerden oluşmaktadır. Konu hakkında literatür eksikliğini de vurgulayan Hertzman anket ve içerik analizi sonuçlarına göre bir müfredat önerisi sunmuştur.

Sarioğlan'ın (2014a) yapmış olduğu “Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey” başlıklı teorik çalışmada Türkiye’de gastronomi eğitiminin gelişmesine engel olan kısıtlamalar belirlenmiştir. Çalışmanın amacının bu kısıtları ortaya koyarak gastronomi eğitiminin gelişmesine katkıda bulunmak olarak belirtilmektedir. Araştırmanın bulgularına göre gastronomi eğitiminde görülen başlıca kısıtlar Türk ailesinin korumacı yapısı, gastronomi eğitiminin Türk eğitim sisteminde önemli bir yer almaması ve gastronomi eğitimine niceliksel ve niteliksel katkıların yapılmaması olarak belirtilmiştir. Araştırmacı ayrıca bu kısıtların kaldırılabilmesi için zm nerileri geliştirmiştir.

“Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?” başlıklı çalışmalarında Görkem ve Sevim (2016) son zamanlarda sayısı hızla artmakta olan gastronomi programlarını değerlendirmiştir. Ayrıca çalışmada aşçılık ve gastronomi programlarının mutfak eğitimi temel unsurlarını barındırma düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaı gerçekleştirmek adına araştırmacılar 51 ğretim elemanının katıldığı anket çalışması gerçekleştirmiştir. Çalışma sonuçlarında Türkiye’de bulunan ön lisans ve lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren programlarda atölye, donanım, malzeme ve ğretim elemanı kavramlarında eksiklikler ve sorunlar yaşandığı sonucu ortaya konmuştur.

ney (2016) tarafından yapılan “Gastronomi Eğitimi zerine Bir Değerlendirme” adlı çalışmada araştırmacı gastronomi kavramını derinlemesine inceledikten sonra, gastronomi eğitimi tarihi ve Türkiye’de gastronomi eğitimi konularında bilgi vermiştir. Ayrıca “Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı” sonuç bildirgesi doğrultusunda Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerini çeşitli açılardan incelemiş ve bu araştırma sonuçlarına göre gastronomi eğitiminde temel sorunun müfredatlar olduğu belirlenmiştir. Ayrıca gastronomi algısı, üniversitelerin fiziksel altyapı ve bütçe sorunları, akademik kadro sorunları ve niversite-sektör iş birliği hakkında değerlendirmeler yapılmıştır. Araştırmacı bu sorunların giderilebilmesi için tüm paydaşların bir araya getirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

3. YÖNTEM

Gastronomi eğitimine artan talep ile birlikte tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de bu eğitimi veren programların sayısı hızla artmaktadır. 2010 yılında sayısı 5 olan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları (Görkem ve Sevim, 2016 :979) 2018 yılı itibari ile yaklaşık %1150 artarak 58'e ulaşmıştır (ÖSYM, 2018). Eğitim programlarının sayısında görülen bu hızlı artışın eğitim kalitesi ve eğitim standartları ile ilgili birçok soru ve sorunun ortaya çıkmasına neden olabileceği varsayılmaktadır.

Tüm eğitim programlarında olduğu gibi, gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarında da öğretim programı planlamasının önemi olduğu bilinmektedir. Eğitim sisteminin merkezi olarak tanımlanan öğretim programları (Traud, 2016: 12) öncelikle iyi planlanmalı, ilgili eğitim programının gerekliliklerini yansıtmalı, öğrenciler ve kültürel yapıya uyumlu hale getirilmeli, verimli, geçerli ve standart bir şekilde uygulanmalıdır olmalıdır. Bu açıdan bakıldığında, öğretim planlarının sürekli incelenerek eksiklerinin belirlenmesi ve eğitimin iyileştirilmesi çalışmalarına devam edilmesi gerektiği ifade edilebilir. Bu düşünce ile bu çalışmada Türkiye'de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının öğretim planları incelenmiş, planlarda bulunan dersler öğretim planlarındaki yıla, derslerin işleniş şekline, derslerin türüne ve ders konusuna göre sınıflandırılmıştır. Bu bölümde araştırmanın modeli, bilgi toplama kaynakları, bilgilerin toplanması ve değerlendirilmesi hakkında bilgi verilmektedir.

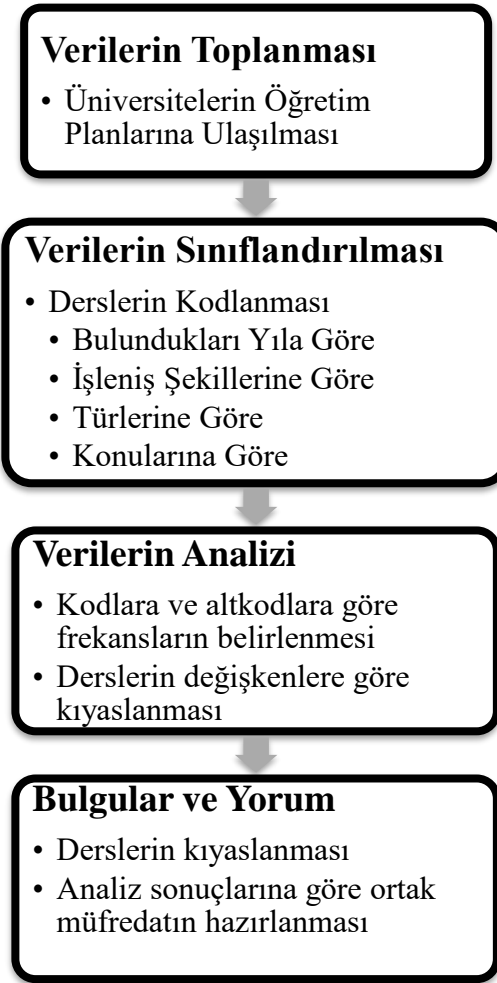
3.1. Araştırmanın Modeli

Olay ve olguları kendi çevresinde inceleyerek ulaşılan farklı bilgi ve veri parçalarından bir bütün oluşturmak için tümevarımcı yaklaşımla yürütülen çalışmalar nitel araştırmalar olarak tanımlanmaktadır. Birçok kavramın iç içe yer aldığı bu

araştırmalarda araştırmacılar aktif rol olarak veri toplamakta ve elde edilen olgulara anlam kazandırmaya çalışmaktadır (İslamoğlu, 2009: 180-181; Kozak, 2014: 29; Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014: 24).

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinin en çok tercih edilenlerinden biri olan içerik analizi yöntemi kullanılmıştır (M. Özdemir, 2010: 335). Arşiv/doküman taraması ya da doküman inceleme olarak da adlandırılabilen bu yöntem, yazılı ya da sözlü dokümanlarda bulunan bulguları tarafsız ve sistematik olarak sınıflandırarak rakamlara dönüştürmek olarak tanımlanmaktadır. Bu yöntem temel olarak birbirine benzeyen olgu ve kavramları bir araya toplayarak çeşitli temalar oluşturmayı hedeflemektedir (iek, Demirel ve Onat, 2010: 197; Koçak ve Arun, 2006: 22). Oluşturulan temalar bir araya getirilerek okuyucuya anlamlı sonuçlar aktarabilmek adına çeşitli raporlamalar ve betimlemeler yapılmaktadır (Kozak, 2014: 31)

Bu alışmada ÖSYM'nin 03.07.2018 tarihinde yayımlamış olduğu 2018 Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu'nda (ÖSYM, 2018) yer alan Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Mutfak Sanatları ve Yönetimi lisans programlarını bulunduran üniversitelerin web sitelerinden elde edilen öğretim planı verileri MAXQDA Analytics Pro (VERBI Software, 2018) nitel analiz yazılımı ile incelenerek içerik analizi gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda derslerin ortak özelliklerine göre bir araya getirilerek kodlanması ve analiz edilmesi ile üniversitelerin ders planları arasındaki benzerlik ve farklılıkların tespit edilmesi ve en çok görülen ders türleri ile ders tiplerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Elde edilen veriler ışığında derslerin ilgili planlarda yer alma sıklıklarına, yer aldıkları yıla, işleniş şekillerine ve türlerine göre ortak bir öğretim planı hazırlanmıştır.



Şekil 4. Araştırmanın Modeli

3.2. Veri Toplama Kaynakları

Araştırma verileri 2018 yılı Haziran-Ağustos aylarında 2018 YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu'nda (ÖSYM, 2018) yer alan “Gastronomi”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” ve “Mutfak Sanatları ve Yönetimi” lisans programlarını bulduran üniversitelerin web sitelerinden elde edilmiştir. Öğretim planları bölümlerin buldukları fakültelerin ve ilgili üniversitenin Bologna Bilgi Paketi web sitelerinde aranmıştır. Bazı üniversitelerin öğretim planlarına ulaşamadığından araştırmanın evrenini oluşturan 58 programın yalnızca 42 tanesi incelenebilmiştir. Ulaşılan kaynaklar MAXQDA Web Collector (VERBI Software, 2018) eklentisi ile kullanılan nitel analiz programına aktarılmıştır. Bazı web sayfaları

ilgili uzantıya uyumlu olmadığı için araştırmacı tarafından kaydedilmiştir. Ayrıca araştırmada yer alan ilgili alanyazına dair bilgilere literatür taraması sonucunda ulaşılmıştır.

Araştırmanın örnekleminin belirlenmesinde ilgili lisans programlarının tamamına ulaşılması hedeflendiği için tam sayım örnekleme yapılması planlanmıştır. Ancak bazı üniversitelerin web sitelerinde öğretim planlarının bulunmaması sebebi ile amaçlı – kasti örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme yönteminde, araştırmaya dahil edilecek birimler araştırmacının deneyim ve gözlemlerine göre araştırmanın amacına uygun olacak şekilde belirlenir (Ural ve Kılıç, 2013: 43).

3.3. Verilerin Toplanması ve Değerlendirilmesi

Nitel çalışmalarda verileri analiz etmenin amacı verilerin anlamlarını okuyucuya yansıtılmaktır. Verilerin okuyucuya yansıtılma şekli ise betimleyici açıklamalar, temalar ya da kategoriler şeklinde olabilir. Veri analizi aynı zamanda araştırma sorularını cevaplamak anlamına gelmektedir (Merriam, 2013: 167-168).

Nitel veri analizleri zaman zaman oldukça karmaşık olabileceğinden bu süreci kolaylaştırabilecek çeşitli nitel analiz yazılımları piyasaya sürülmüştür. Bu yazılımlar verilerin depolanması, kodlanması, geri çağırılması ve birleştirilmesi gibi süreçleri kolaylaştırmaktadır. Ancak araştırma deseni için ihtiyaç duyulan yaratıcılığı sağlayamadığı için araştırmacının tüm analizi kendisinin yaptığı unutulmamalıdır. Nitel araştırmalarda verilerin analizi elle, bilgisayar programları ile ya da hem elle hem de bilgisayar programları aracılığı ile yapılabilir (Merriam, 2013:166). Nicel veri işlemede bir devrim olarak görülen ve veri yönetimi ve analizini kolaylaştıran birçok yazılım bulunmaktadır. Bu yazılımlar genel olarak CAQDAS (computer-assisted qualitative data analysis software) bilgisayar destekli nitel veri analizi yazılımları olarak adlandırılmaktadır. Bu yazılımlardan bazılarının isimleri sıralanmaktadır: ATLAS.ti, NVivo, Ethnograph, HyperRESEARCH, HyperTRANSCRIBE, ve C-I-SAID (Glesne, 2013: 282; Patton, 2014: 442-444).

Çalışmada kullanılan MAXQDA 2018 nitel ve karma yöntem analizlerinin yapılabildiği bir bilgisayar yazılımıdır. Bu yazılım diğer nitel analiz programları gibi verilerin organize edilmesine, kodlanmasına, analiz edilmesine, raporlanmasına ve görselleştirilmesine yardımcı olmaktadır (VERBI Software, 2018) Bu çalışmada bu yazılımın kullanılmasının ilk sebebi, araştırmacının bu yazılıma daha hâkim olmasıdır. Bununla birlikte bu yazılımın diğer yazılımlara göre ara yüz, not alma ve kodlama gibi konularda daha kullanışlı olduğu belirtilmektedir (Kuş Saillard, 2011).

Toplanan verilerin çeşitli temalara tanımlanması ya da sınıflandırılması işlemine kodlama adı verilmektedir. Kodlama, verilerden çalışmaya yönelik kesitler elde etmek için, verilerin çeşitli açılardan sembolik kısaltmalara dönüştürülmesi olarak ifade edilmektedir. Bu işlem ilgili dokümanların detaylıca incelenmesi ile yapılmaktadır. Nitel araştırmalarda verilerin çokluğu ve araştırma sürecinin uzunluğu araştırmacıların geçen zaman ile birlikte verileri unutması ya da karıştırmaya sebep olabilir. Kodlamalar ile bu veri karışıklığının önlenmesi ve yapılacak araştırmanın amacına yönelik ilişkilerin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır (Glesne, 2013: 268-271; Merriam, 2013: 165-166).

Bu çalışmada ilgili üniversitelerin web sitelerinden elde edilen ders planlarında yer alan dersler; öğretim planında buldukları yıllara, türlerine, işleniş şekillerine ve konularına göre incelenmiş ve bu kriterler göz önüne alınarak aynı isimleri taşıyan dört ana kodla kodlanmıştır. Araştırmacı tarafından ders konularına göre yapılan kodlamalar derslerin isimleri ve içerikleri dikkate alınarak, düzenli aralıklarla tekrar gözden geçirilerek değiştirilmiş ve düzenlenmiştir.

Kodlanan veriler analiz edilerek ilgili ana koda ait bilgiler ortaya çıkarılmıştır. Yapılan kodlamaların analiz edilmesi sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları öğretim planlarında bulunan dersler konularına, işleniş şekillerine, türlerine ve buldukları yıllara göre ayrılmıştır. Ayrılan derslerin her kategorideki frekansları hesaplanmıştır. Daha sonra her bir kod için ayrı başlıkta olmak üzere bulgular aktarılmıştır. Kategorilere göre frekansların kıyaslamaları, oluşturulan tablolar aracılığı ile incelenmiş ve ders kategorileri hakkında çıkarımlar yapılmıştır. Ayrıca “konularına göre dersler” kodu içerisinde bulunan alt kodlar ve içerdikleri ders isimleri hakkında bilgiler verilmiştir. Bazı alt kodlarda bulunan ders isimlerinin tamamı ilgili

kod ile aynı ismi taşımaktadır. Bu kodlarda bulunan ders isimleri ayrıca belirtilmemiştir. Bununla birlikte birkaç farklı ders ismini içerisinde bulunduran kodlar bulunmaktadır. Bahsedilen kodların içerdikleri ders isimlerinden bazıları ilgili kategoride görülme sıklıkları dikkate alınarak listelenmiştir.

Bazı üniversitelerin öğretim planlarına ulaşamaması, üniversitelerin dersler açısından farklılıkları ve etik ilkeleri göz önüne alınarak, üniversitelere A ile AJ arasında rastgele alfabetik kodlar verilmiştir. Bu kodların üniversitelerin alfabetik sıralamaları, isimleri ya da kısaltmaları ile ilişkisi bulunmamaktadır. Ayrıca ilgili yazılımda derslerin bulunduğu kategoriler “kod”; bölümlerin öğretim planlarının bulunduğu dosyalar ise “belge” olarak adlandırılmaktadır.

Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları ülkemizde devlet ve vakıf üniversitelerinin turizm, güzel sanatlar, sanat ve tasarım fakültelerinde ve uygulamalı bilimler yüksekokullarının bünyesinde yer almaktadır. Fakültelerin ve üniversitelerin özellik ve yapılarının öğretim planlarını etkileyebileceği varsayımı göz önüne alınarak fakülte türleri (turizm, güzel sanatlar ve uygulamalı bilimler) ve üniversite türleri (vakıf ve devlet) değişken olarak kabul edilmiştir. Yapılan kodlamalarla değişkenler çapraz tablolar aracılığı ile kıyaslanarak incelenmiştir.

Analizlerin sonuçları doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları için ortak öğretim planı hazırlanmıştır. Bu müfredat hazırlanırken çalışmada bulunan dört ana kodun istatistiksel bilgileri dikkate alınmıştır. Derslerin seçimi ve öğretim planının oluşturulmasında sırası ile şu hususlara dikkat edilmiştir:

1. Ders kategorilerinin Çizelge 7’de belirtilen öğretim planlarında bulunma oranı ve ortalama ders sayısı hesaplanmıştır. Bu bilgilere göre hazırlanan öğretim planında her bir kategoriden kaç adet dersin yer alması gerektiği belirlenmiştir.
2. Alt kodları bulunan derslerin, ait oldukları ders kategorisine oranları hesaplanmıştır. Böylelikle hangi alt koddan kaç ders seçilmesi gerektiği belirlenmiştir.
3. Çok sayıda alt kod bulunan ders kategorilerinde, oranlara göre çoktan aza doğru gidilerek öğretim planına koyulacak dersler belirlenmiştir.

Hedeflenen ders sayısı tamamlandığında geriye kalan ve bulunma oranı az olan dersler kapsam dışı bırakılmıştır.

4. Birden fazla ders ismi bulunan kategorilerde, ders isimlerinin frekansları incelenerek o kod altında bulunan hangi dersin seçileceğine karar verilmiştir.
5. Belirlenen ders gruplarının bulunduğu yıla göre, işleniş şekillerine göre ve ders türlerine göre frekansları incelenmiştir. Bu frekansların yüksek olanları doğrultusunda derslerin hangi yıllarda, hangi işleniş şeklinde ve hangi türde olması gerektiği belirlenmiştir. Birden fazla dersin olduğu kategorilerde dersin yıllarda bulunma oranı, işleniş şekli oranı ve tür oranı ile seçilmesi gereken ders sayısı çarpılarak dersler dağıtılmıştır.
6. Belirlenen dersler yarıyıllara yerleştirilmiştir. Bu aşamada derslerin içerikleri ve varsa numaraları dikkate alınmıştır.
7. Yarıyıllara dağıtılan dersler üniversitelerin müfredatları göz önünde bulundurularak AKTS kredileri ile ilişkilendirilmiştir.

4. BULGULAR VE YORUMLAR

Çalışmada Türkiye’de gastronomi eğitimi vermekte olan ve öğretim planına web siteleri aracılığı ile ulaşılabilen gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları ve mutfak sanatları ve yönetimi bölümlerinin öğretim planları incelenmiştir. Bulunan sonuçlar yorumlanarak içerdikleri dersler ve farklılıkları hakkında bilgi verilmiştir.

Üniversitelerin öğretim planlarında bulunan dersler dört ana kod ve 105 alt kod ile kodlanmıştır. Ana kodlar ve alt kodlarının sayısı sırası ile dersin bulunduğu yıla göre (5), dersin türüne göre (2), dersin işleniş şekline göre (3) ve ders konusuna göre (95) olarak belirlenmiştir. Derslerin özelliklerine göre belirlenen kodların kendi içlerinde de alt kodları bulunmaktadır. 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu’nun 5. maddesi ve I bendinde belirtilerek tüm üniversitelerde okutulması zorunlu olan (Yükseköğretim Kanunu, 1981: madde 5/1)

Şekil 4’e MAXQDA 2018 yazılımında analiz edilen 42 lisans programının ağırlıklı ilişki matrisi yer almaktadır. Matrisin x eksenini belgeler olarak adlandırılan öğretim planlarını içeren dosyalar ve y eksenini kodlar oluşturmaktadır. 42 üniversitede toplam 2446 ders dört ana kod altında yer alan 105 alt kod ile her biri farklı ana koda bağlı olmak üzere dörder kez kodlanmış ve toplam 9784 kodlama yapılmıştır. Üniversitelerin öğretim planlarına ortalama 58 ders bulunmaktadır ve her bir üniversite için ortalama 233 kodlama yapılmıştır. Üniversitelerin öğretim planlarında kodlanmış olan ders sayıları Şekil 4’te görülebilir. Üniversiteler bireysel olarak incelendiğinde öğretim planlarında yer alan ders sayılarının değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir. Ancak bu farklılıklara bazı üniversitelerin öğretim planlarında bulunan eksikliklerin ve seçmeli ders sayılarının sebep olduğu söylenebilmektedir. Öte yandan, bazı üniversitelerde derslerin kredilerinin diğerler üniversitelere oranla daha yüksek ya da düşük olduğu gözlemlenmektedir. Bu sebeple üniversitelerin öğretim

planlarında yer alan derslerin sayısının farklılık göstermiş olabileceği düşünülmektedir.

Bu bölümde her bir kod ayrı ayrı incelenmiştir. Kodlar, kodların frekansları, diğer kodlar ile ilişkileri, üniversitenin ve lisans programının türüne göre görülebilecek farklılıklar ve kodların içerdiği derslerin isimleri hakkında bilgiler verilmiştir.

4.1. Kod Sistemi: Kodlar ve Alt kodlar

Şekil 4'te de görüldüğü gibi kod sistemi dört ana kod ve toplam 105 alt koddan oluşmaktadır. Çalışmanın bu bölümünde kod sisteminde yer alan kodlar ve içerdikleri dersler açıklanmıştır. Kodlamalar dört ana kod altında derslerin konularına, buldukları yıllara, işleniş şekillerine ve türlerine göre gerçekleştirilmiştir.

4.1.1. Konularına Göre Dersler

42 üniversitenin öğretim planlarının analizinde ortaya çıkan 4 ana kodun en önemlisi olan “Konularına Göre Dersler” kodu, derslerin isimleri ve içerikleri dikkate alınarak yapılmıştır. Yapılan kodlamalar sonucunda bu ana koda bağlı olarak Çizelge 7’de frekansları ve oranları görülen 27 alt kod ortaya çıkmıştır. Bu alt kodlardan sekiz tanesi konu ve kapsam olarak geniş başlıklardan oluştukları için kendi içlerinde tekrar alt kodlar oluşturulmuştur. Bu kodlar Çizelge 7’de “*” ile belirtilmiştir. “Konularına Göre Dersler” ana kodunda toplam 91 kod bulunmaktadır. Bu kodlara ilişkin bilgiler ilgili başlıklarda açıklanmaktadır.

Bu bölümde bulunan kodların frekansları incelendiğinde gastronomi eğitiminin en temel hedefine paralel olarak, mutfak uygulama derslerinin en çok bulunan derslerden olduğu görülmektedir. Öğretim planlarında yer alan her dört dersten biri bu kategoride yer almaktadır. Ayrıca diğer sektörlerde olduğu gibi yiyecek ve içecek sektöründe de iş görenlerde aranan önemli kriterlerden biri olan yabancı dil dersleri, incelenen ders kataloglarında en sık görülen ikinci ders grubu olmuştur.

Çizelge 7. Alt Kodlar ve Frekansları

Ders	f	%	Her Bir Üniversite İçin Ortalama Ders Sayısı
Mutfak Uygulama Dersleri *	653	26,70%	16
Yabancı Dil Dersleri	280	11,45%	7
Gıda Dersleri *	206	8,42%	5
Yönetim- Planlama Dersleri *	180	7,36%	4
Temel İşletme Dersleri *	124	5,07%	3
Temel Gastronomi Dersleri *	109	4,46%	3
Diğer Dersler *	102	4,17%	2
Ürünlere Göre Dersler *	89	3,64%	2
Turizm Dersleri	88	3,60%	2
Servis Dersleri	63	2,58%	2
Pazarlama Dersleri	51	2,09%	1
Beslenme Dersleri	47	1,92%	1
Sanat Dersleri	46	1,88%	1
Proje / Tez	43	1,76%	1
Sosyoloji, Toplum ve Kültür Dersleri	42	1,72%	1
İş Sağlığı- Güvenliği ve İlk Yardım Dersleri	38	1,55%	1
Otomasyon- Program Dersleri	35	1,43%	1
Menü Dersleri	34	1,39%	1
Bütçe ve Maliyet Dersleri	33	1,35%	1
Halkla İlişkiler ve İletişim	32	1,31%	1
Matematik ve İstatistik	29	1,19%	1
Araştırma Yöntemleri	28	1,14%	1
Hukuk Dersleri	28	1,14%	1
Restoran- Mekân Kurulumu ve Tasarımı	26	1,06%	1
Sosyal Sorumluluk ve Etik Dersleri	23	0,94%	1
Medya – Yazarlık	16	0,65%	0

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü paydaşlarının asıl ürünü olan gıda ve gıda bilimine dair her bir üniversitede ortalama beş ders bulunmaktadır. Gastronomi alanına giriş niteliğinde dersleri barındıran temel gastronomi dersleri ise %8,42 oranı ile üniversitelerde en çok görülen altıncı ders kategorisi olmuştur. Bu kategoride bulunan derslerin temel düzeyde olması, bölüm ile aynı ismi taşıyan ikinci ders grubunun diğerlerine nazaran daha geride olmasına sebep olarak görülebilir. Öte yandan, yönetim ve planlama, temel işletme dersleri ve turizm derslerinin her biri

lisans programlarında en az %3 oranında görülmektedir. Bahsedilen kategoriler dışında kalan kodlara sahip derslerin oranları %3 ve altında yer almaktadır. Buradan hareketle üniversitelerde birbirlerinden farklı çok sayıda ders olduğu çıkarımı yapılabilir. Bu bölümden itibaren konularına göre ders kategorileri incelenmiştir.

Çizelge 8. Mutfak Uygulama Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Mutfak Uygulama Dersleri (Toplam)	653	59	32	145	239	179	144	68	427	24	417	236					
Temel Mutfak Uygulamaları	176	3	27	74	54	19	14	34	121	7	163	13	100	100	100	100	100
Dünya Mutfakları	104	6	1	2	35	60	21	13	68	2	71	33	100	100	90	100	95,24
Pastacılık Dersleri	70	13	-	19	22	16	9	6	53	2	40	30	100	91,67	70	95,24	85,71
Türk Mutfağı Dersleri	69	2	4	9	46	8	19	7	41	2	59	10	85	100	70	85,71	85,71
Yemek Süsleme, Tasarım ve Fotoğrafçılığı Dersleri	40	10	-	1	15	14	21	-	17	2	8	32	85	50	80	85,71	61,90
Soğuk Mutfak	25	2	-	7	10	6	4	-	20	1	12	13	80	41,67	40	80,95	38,10
Diğer Mutfak Dersleri	24	-	-	8	7	9	7	2	14	1	9	15	50	33,33	60	52,38	42,86
Yöresel Mutfaklar	24	4	-	2	8	10	2	3	16	3	11	13	45	16,67	40	42,86	28,57
Özel Beslenme Mutfakları	20	3	-	3	7	7	8	1	10	1	5	15	65	16,67	50	66,67	28,57
Ekmek Yapımı	19	2	-	4	8	5	5	-	12	2	9	10	55	41,67	20	57,14	28,57
Çikolata Dersleri	17	5	-	1	4	7	4	-	12	1	4	13	40	50	30	33,33	47,62
Osmanlı Mutfağı Dersleri	17	5	-	2	4	6	7	-	10	-	5	12	60	25	20	52,38	28,57
Soslar ve Çorbalar	11	-	-	4	4	3	3	-	8	-	6	5	20	33,33	10	19,05	23,81
Et ve Et Ürünleri	9	1	-	4	3	1	3	-	6	-	3	6	25	16,67	20	28,57	14,29
Deniz Ürünleri Dersleri	7	-	-	1	4	2	1	-	6	-	4	3	20	8,33	20	23,81	9,52
Unlu Mamuller	7	1	-	1	3	2	1	2	4	-	5	2	5	33,33	20	4,76	28,57
Füzyon Mutfak Dersleri	6	1	-	-	3	2	2	-	4	-	1	5	25	8,33	0	23,81	4,76
Sebze, Meyve, Otlar	5	1	-	3	1	-	3	-	2	-	1	4	20	8,33	0	19,05	4,76
Ürünlere Göre Dersler	3	-	-	-	1	2	-	-	3	-	1	2	5	0	0	4,76	0

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin temel hedefleri arasında olan uygulamalı mutfak eğitimini vermeyi amaçlayan mutfak ve uygulama temalı dersler “Mutfak Uygulama Dersleri” kodu altında toplanmıştır. Bu koda uygun olduğu düşünülen 653 ders ise kendi içerisinde isimleri ve ders içeriklerine göre toplam 19 alt kod ile kodlanmıştır. Çizelge 8’de tüm ders gruplarına ait bilgiler yer almaktadır.

Genel olarak bakıldığında bu dersler öğretim planının ikinci yılından itibaren yoğunlaşmaktadır. Dersler en çok üçüncü yılda bulunmakta ve yaklaşık %75’i uygulama içermektedir. 417 dersin zorunlu 236 dersin ise seçmeli olduğu tespit edilmiştir. Öte yandan bu kategoride bulunan derslerin devlet üniversitelerinde daha fazla sayıda olduğu belirlenmiştir.

Temel mutfak uygulamaları alt kodunda bulunan derslerin büyük çoğunluğunun ikinci ve üçüncü sınıflarda yer aldığı, derslerin neredeyse tamamının uygulamalı ve zorunlu olduğu görülmüştür. Bu kategoriye alınan dersler üniversitelerde farklı isimlerle görülmektedir. Bu isimlerden en sık kullanılanları listelenmiştir.

▪ Temel Mutfak Uygulamaları

- Mutfak Uygulama / Mutfak Uygulamaları (I,II,III,IV...)
- Temel Mutfak Bilgisi
- Temel Yemek Pişirme
- Mutfak Uygulamaları
- Gastronomi Uygulamaları
- Mutfak Teknikleri
- Profesyonel Beceri Laboratuvarı
- Bıçak Kullanımı

“Dünya Mutfakları” ya da sıkça kullanılan bir diğer ismi ile “Uluslararası Mutfaklar” dersleri, “Dünya Mutfakları” alt kodu ile kodlanmıştır. Bu dersler ağırlıklı olarak öğretim planlarının üçüncü ve dördüncü yıllarında bulunmaktadır. İşleniş şekillerinde çoğunlukla teorik ve uygulamanın bir arada olduğu görülmektedir. Ayrıca her 10 Dünya Mutfakları dersinin 7’si zorunlu ders olarak öğretim planında yer almaktadır.

Birçok farklı dersi içinde bulunduran pastacılık derslerinin alt koduna konusu pasta, tatlı, ekmek yapımı ve çikolata yapımı olan dersler kodlanmıştır. Yapılan

kodlamalar sonucunda bu derslerin hiçbir üniversitede birinci yıl dersi olarak planlanmadığı tespit edilmiştir. Derslerin diğer yıllara dengeli bir şekilde yayıldığı görülmektedir. Temel mutfak uygulamaları derslerinin aksine pastacılık dersleri tüm üniversitelerde yer almamaktadır. Derslerin uygulamalı bilimler yüksek okullarında bulunan programların %70'inde ve vakıf üniversitelerinin %85'inde yer aldığı tespit edilmiştir. Bu kategoride en sık görülen ders isimleri listelenmiştir.

- Pastacılık Dersleri
 - Pastacılık(I,II,III,IV) / Pastacılığa giriş
 - Pastane Uygulamaları
 - İleri Pastacılık / İleri Pastacılığa Giriş
 - Pasta ve Tatlı Teknikleri
 - Tatlı ve Hamur İşleri
 - Unlu Mamul Üretimi
 - Çikolata Yapımı ve Sanatı
 - Çikolata Sanatı
 - Ekmek Yapımı

Türk Mutfağı Dersleri incelenen 42 öğretim planında toplam 59 ders ile yer almaktadır. Bunların 46'sı üçüncü sınıf dersi olarak görülmektedir. Derslerin 41 tanesi teorik + uygulama ve 19 tanesi yalnızca teorik şekilde işlenmektedir. Teorik işlenen derslerin genellikle Türk Mutfak Kültürü dersi oldukları tespit edilmiştir. Bu kategoride en sık görülen ders isimleri aşağıda sıralanmıştır.

- Türk Mutfağı Dersleri
 - Türk Mutfağı (I, II)
 - Türk Mutfak Kültürü
 - Türk Mutfak Kültürü Uygulamaları

Yemek Süsleme, Tasarım ve Fotoğrafçılık Dersleri kategorisinde bulunan derslerin %75'i öğretim planlarının üçüncü ve dördüncü yıllarında seçmeli ders olarak verilmektedir. Bu 70 dersin 21'i teorik, 17'si ise teorik + uygulama şeklinde işlenmektedir. Bu kategoride yalnızca uygulama şeklinde işlenen ders bulunmamaktadır. Güzel sanatlar fakültelerinin %50'si bu derslere yer vermemişken

diğer fakültelerde derslerin bulunma oranı %80 ve üzerindedir. Bu kategoride kodlanan derslerin bazılarının isimleri listelenmiştir.

▪ Yemek Süsleme, Tasarım ve Fotoğrafçılık Dersleri

- Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı
- Yemek Süsleme Sanatı
- Yiyecek İçecek Stilizliği

Mutfak Uygulama Dersleri kodu altında toplanan derslerden Soğuk Mutfak, Diğer Mutfak Dersleri, Yöresel Mutfaklar, Özel Beslenme Mutfakları, Ekmek Yapımı, ikolata, Osmanlı Mutfadı, Soslar ve orbalar, Et ve Et Ürünleri, Deniz Ürünleri, Unlu Mamuller, Füzyon Mutfak, Sebze, Meyve ve Otlar ve Ürünlere Göre Dersler alt kodlarında bulunan derslerin sayıları 25 adet ve altında olarak görölmedir. Bu derslerin hiçbirini öğretim planlarının birinci yılında yer almamaktadır. Dersler büyük oranda teorik + uygulama olarak işlenmektedir. Ders kategorilerinin çeşitliliği ve derslerin görölme oranlarının düşük olmasına paralel olarak, bu derslerin çoğunlukla seçmeli ders olarak planlandığı tespit edilmiştir. Soğuk mutfak dersleri Turizm Fakülteleri ve Devlet Üniversitelerinde %80 ve üzeri oran ile görölmekte iken diğer fakültelerde ve vakıf üniversitelerinde bu oran %40 ve altında olarak tespit edilmiştir. Diğer dersler buldukları fakülteler ve üniversite türlerine göre incelendiklerinde önemli farklılıkların görölmediği belirlenmiştir. Bu alt kodlarla kodlanan dersler kategorileri ile aynı isimleri taşımaktadır. Farklı ders isimleri barındıran alt kodlar aşığıda listelenmektedir.

▪ Yöresel Mutfaklar

- Yöresel Mutfak Uygulamaları

▪ Özel Beslenme Mutfakları

- Vejetaryen Mutfak
- Diyet Mutfak

▪ Osmanlı Mutfadı

- Osmanlı Mutfadı
- Osmanlı Saray Mutfadı

▪ Ürünlere Göre Dersler

- Mutfak Otları
- Deniz Ürünleri

- Etler ve Et Ürünleri

Çizelge 9. Yabancı Dil Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm E.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf	
Yabancı Dil Dersleri (Toplam)	280	7	78	69	69	57	247	-	26	7	169	111	100	100	100	100	

İncelenen öğretim planlarında toplam sayılarının 280 olarak görüldüğü yabancı dil dersleri 2547 sayılı kanunda okutulması zorunlu olduğu belirtilen derslerdendir (Yükseköğretim Kanunu, 1981: madde 5/1). Çizelge.9 incelendiğinde bu derslerin yıllara göre dağılımının dengeli olduğu görülmektedir. Derslerin neredeyse tamamı teorik olarak işlenmekte iken, 26 ders teorik + uygulama olarak planlanmıştır. 7 dersin ise işleniş şekli hakkında bilgiye ulaşılamamıştır. Bu kategoride kodlanan derslerin %60'ının zorunlu ders oldukları görülmektedir. Bunların büyük bir kısmının İngilizce dersi olduğu tespit edilmiştir. Seçmeli ders olarak belirlenen 111 ders ise çoğunlukla ikinci yabancı dil (Fransızca, Almanca ve Rusça) derslerinden oluşmaktadır. Ayrıca İspanyolca, Arapça ve İtalyanca dersleri de bazı üniversitelerin öğretim planlarında yer almaktadır. Bu kategori ile kodlanmış bazı dersler listelenmiştir .

- Yabancı Dil Dersleri
 - İngilizce (I, II, III, IV...)
 - Mesleki İngilizce (I, II, III, IV...)
 - Seçmeli Yabancı Dil
 - Fransızca
 - Almanca
 - Rusça

Çizelge 10. Gıda Dersleri

	İlgili Dersin												Lisans Programının Bulunduğu				
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Gıda Dersleri (Toplam)	206	27	57	52	37	34	169	1	30	7	148	59					
Gıda Güvenliği ve Hijyen	44	-	26	12	5	-	39	1	3	1	42	2	90	100	90	90,48	95,24
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	42	4	19	15	3	2	34	-	7	1	35	7	75	91,67	60	71,43	80,95
Gıda Mevzuatı ve Politikası	36	6	1	7	6	16	32	-	2	2	28	8	85	100	50	85,71	76,19
Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	23	4	-	1	11	7	10	-	11	2	9	14	60	50	40	66,67	38,10
Diğer Gıda Dersleri	21	4	4	4	4	5	18	-	3	-	9	12	20	25	80	23,81	47,62
Gıda Kimyası	13	4	4	3	1	2	10	-	2	1	7	6	35	33,33	20	38,10	23,81
Gıda Mikrobiyolojisi ve Toksikolojisi	8	-	2	3	3	-	7	-	1	-	7	1	25	16,67	0	23,81	9,52
Gıda Coğrafyası	4	3	-	1	-	-	4	-	-	-	-	4	15	8,33	0	9,52	9,52
Gıdalar ve Özellikleri	6	-	1	5	-	-	6	-	-	-	6	-	5	25	20	0	28,57
Gıda Katkı Maddeleri	5	2	-	-	3	-	5	-	-	-	2	3	15	16,67	0	14,29	9,52
Fermentasyon	4	-	-	1	1	2	3	-	1	-	2	2	5	16,67	10	4,76	14,29

Gıda bilimi, gıda kimyası ve gıdaların genel özelliklerini inceleyen dersler Gıda Dersleri kodu ile kategorize edilmiştir. Dersler gıda bilimi altında çeşitlendiğinden 10 farklı alt kod ile sınıflandırılmıştır. Bunlar Çizelge 10'da görülebilir. Genel olarak incelendiğinde bu derslerin zorunlu ve teorik dersler oldukları tespit edilmiştir. Her bir üniversitede ortalama beş gıda dersi bulunmaktadır. Bu kod altında bulunan dersler çoğunlukla öğretim planlarının bir ve ikinci sınıflarında yer almaktadır. Dersler fakülte ve üniversitelere göre incelendiğinde bulunma oranlarında anlamlı farklılıklar görülmemiştir. Yalnızca farklı isimlere sahip ve az sayıda görülen derslerin kategorilendirildiği diğer gıda dersleri kodunda bulunan dersler, turizm ve güzel sanatlar fakültelerinde %20 oranında bulunurken, uygulamalı bilimler yükseköğretimlerinde bu oranın %80 olduğu tespit edilmiştir. Bu alt kodlar ile sınıflandırılmış farklı isimlere sahip bazı dersler aşağıda listelenmiştir.

- Gıda Güvenliği ve Hijyen
 - Gıda Hijyeni ve Sanitasyon
 - Gıda Güvenliği
 - Hijyen ve Sanitasyon
- Gıda Bilimi ve Teknolojisi
 - Gıda Bilimi
 - Gıda Teknolojisi
 - Yiyecek Bilimi
- Gıda Mevzuatı ve Politikası
 - Uluslararası Gıda Mevzuatı
 - Gıda Politikası
 - Gıda Mevzuatı
- Diğer Gıda Dersleri
 - Özel İçerikli Gıdalar
 - Gıda Muhafaza Teknikleri
 - Gıda ve Ambalaj Tasarımı
 - Fonksiyonel Gıda Bileşenleri
- Gıda Kimyası
 - Mutfak Kimyası
 - Besin Kimyası
 - Gıda Kimyası

Çizelge 11. Yönetim – Planlama Dersleri

	İlgili Dersin												Lisans Programının Bulunduğu				
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S					
Yönetim-Planlama Dersleri (Toplam)	180	21	20	46	44	48	158	-	20	2	110	70	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Diğer Yönetim Dersleri	34	6	2	-	10	16	31	-	3	-	11	23	55	33	60	57,14	42,86
Yiyecek ve İçecek Yönetimi	33	1	7	17	6	2	30	-	3	-	30	3	70	50	80	71,43	61,90
İnsan Kaynakları Yönetimi	28	2	-	7	7	11	25	-	2	1	19	9	80	58,33	40	71,43	57,14
Restoran İşletmeciliği ve Yönetimi	17	5	2	2	5	3	16	-	1	-	6	11	35	41,67	40	33,33	42,86
Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	16	-	3	2	4	7	12	-	4	-	9	7	50	16,67	30	52,38	19,05
Yönetim ve Organizasyon	14	2	1	9	-	2	12	-	2	-	12	2	45	16,67	20	47,62	14,29
Mutfak ve Mutfak Hizmetleri Yönetimi	13	-	4	4	4	1	12	-	1	-	12	1	35	25	30	38,10	23,81
Tedarik, Satın Alma, Ürün Belirleme	13	2	1	5	2	3	9	-	4	-	8	5	35	16,67	30	33,33	23,81
Kalite Yönetimi	12	3	-	-	6	3	11	-	-	1	3	9	25	41,67	10	28,57	23,81

Yönetim-Planlama Dersleri alt koduna, ders isimlerinde yönetim kelimesi geçen sekiz ders grubu ile Tedarik, Satın alma ve Ürün Belirleme grubu dersleri kodlanmıştır. Bu grupta yer alan 180 dersin 158'i teorik ve 110'u zorunlu olarak planlanmıştır. Dersler çoğunlukla öğretim planının son yıllarında yer almaktadır.

Yönetim-Planlama kodunun alt kodlarında yer alan Diğer Yönetim dersleri kategorisi bu grupta en sık görülen dersleri oluşturmaktadır. Bu alt kodu Yiyecek ve İçecek Yönetimi dersleri takip etmektedir. Ayrıca İnsan Kaynakları Yönetimi dersleri bu kategoride en sık görülen üçüncü ders grubudur.

Farklı ders isimlerini barındıran Diğer Yönetim Dersleri alt kodunda bulunan derslerin büyük çoğunluğu seçmeli derslerden oluşmakta iken, diğer alt kodlarda zorunlu ders oranlarının daha yüksek olduğu görülmektedir. Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi ve Yönetim ve Organizasyon ders gruplarının devlet üniversitelerinde vakıf üniversitelerine oranla daha çok bulunduğu görülmektedir. Yiyecek ve içecek yönetimi dersleri turizm fakülteleri ve uygulamalı bilimler yüksek okullarına kıyasla güzel sanatlar fakültelerinde daha az görülmektedir. Öte yandan kalite yönetimi dersleri daha çok güzel sanatlar fakültelerinde bulunmaktadır. Diğer ders gruplarının buldukları fakülte ve üniversite ile ilişkilerinde ise anlamlı farklılıklar görülmemektedir. Bu kod ile kodlanmış alt kodlar ve bu kodlarda bulunan derslerin isimleri aşağıda listelenmektedir.

- Diğer Yönetim Dersleri
 - Stratejik Yönetim
 - Performans Yönetimi
 - Çağdaş Yönetim Teknikleri
 - Üretim Planlaması
 - Etkinlik Yönetimi
- Yiyecek ve İçecek Yönetimi
 - Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği
- Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi
 - Banket Yönetimi
 - Banket ve Protokol Organizasyonu
- Mutfak ve Mutfak Hizmetleri Yönetimi
 - Mutfak Operasyonları Yönetimi

▪ Tedarik, Satın Alma, Ürün Belirleme

- Gıda Üretiminde Tedarik Zinciri
- Tedarik Zinciri Yönetimi
- Ürün Belirleme ve Satın Alma
- Depolama Yönetimi ve Satın Alma

Çizelge 12. Temel İşletme Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Temel İşletme Dersleri (Toplam)	124	9	41	29	24	19	118	0	5	1	93	31					
İktisat ve İşletmeye Giriş Dersleri	44	4	30	5	4	1	44	-	-	-	38	6	75	41,67	60	71,43	52,38
Muhasebe Dersleri	33	-	8	19	5	1	33	-	-	-	31	2	80	33,33	40	71,43	42,86
Girişimcilik Dersleri	29	3	2	-	9	15	24	-	4	1	15	14	70	41,67	60	76,19	42,86
Örgütsel Davranış	10	1	-	3	3	1	9	-	1	-	6	4	20	25	30	23,81	23,81
Tüketici Davranışları	8	1	1	2	3	1	8	-	-	-	3	5	30	0	20	28,57	9,52

Temel İşletme Dersleri kodu altına işletme biliminin temel dersleri olarak gösterilebilecek giriş dersleri, muhasebe, girişimcilik, örgütsel davranış ve tüketici temalı dersler sınıflandırılmıştır. Ortalama olarak her üniversitede bu ders grubuna ait üç ders bulunmaktadır. Bu derslerin neredeyse tamamı teorik olarak işlenmektedir. Özellikle iktisat ve işletme bilimine giriş niteliğinde olan dersler temel eğitimin verildiği birinci sınıfta yer almaktadır. Türlerine göre incelendiğinde ise derslerin

%75'inin zorunlu ders olarak planlandığı tespit edilmiştir. Ders kategorisi genel olarak incelendiğinde işletme derslerinin diğer fakültelere oranla turizm fakültelerinde daha çok görüldüğü Çizelge 12'de görülmektedir. Güzel sanatlar fakültelerinde bu kodla bulunan derslerin tamamının görülme oranı %42 ve altında yer almaktadır. Üniversite türüne göre incelendiğinde devlet üniversitelerinin işletme derslerine, vakıf üniversitelerine oranla daha çok yer verdiği tespit edilmiştir.

Alt kodlar ayrı ayrı incelendiğinde, girişimcilik derslerinin büyük ölçüde öğretim planlarının dördüncü yılında yer aldığı görülmektedir. Destekleyici nitelikte dersler olarak varsayılan muhasebe dersleri ise öğretim planlarının ikinci yılında bulunmaktadır. Örgütsel davranış ve tüketici odaklı derslerin sayısının oldukça düşük olduğu görülmektedir. Bu alt kodlar altında listelenen farklı ders isimlerinden bazıları aşağıda belirtilmiştir.

- İktisat ve İşletmeye Giriş Dersleri
 - Genel Ekonomi
 - Genel İşletme
 - İktisada Giriş
 - İşletme Bilimine Giriş
 - İktisat
 - İşletme
- Muhasebe Dersleri
 - Genel Muhasebe
 - Maliyet Muhasebesi
 - Finansal Muhasebe
 - Dönem Sonu Muhasebesi
- Örgütsel Davranış
 - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örgütsel Davranış
 - Gastronomide Örgütsel Davranış

Çizelge 13. Temel Gastronomi Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S			Devlet	Vakıf	
Temel Gastronomi Dersleri (Toplam)	109	13	49	22	12	13	93	0	13	2	74	34	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	39	-	37	2	-	-	35	-	4	-	38	1	80,00	91,67	90,00	76,19	95,24
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	28	2	9	13	2	2	28	-	-	-	22	6	55,00	66,67	70,00	57,14	66,67
Gastronomide Trendler ve Akımlar	18	6	-	3	3	6	13	-	4	-	4	13	40,00	41,67	40,00	38,10	42,86
Moleküler Gastronomi	10	2	-	-	4	4	5	-	4	1	2	8	20,00	33,33	20,00	28,57	19,05
Gastronomi Turizmi	10	2	1	4	2	1	8	-	1	1	5	5	15,00	16,67	50,00	23,81	23,81

İncelenen lisans programları ile aynı adı taşıyan temel gastronomi dersleri, konularına göre yapılan kodlamada en çok görülen 6. ders grubu olarak görülmektedir. Bu grupta gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş dersleri ile isminde gastronomi geçen diğer ders grupları yer almaktadır. Genel olarak incelendiğinde bu kategoride görülen 109 dersin 49'u öğretim planlarının birinci yılında yer aldığı görülmektedir. Derslerin neredeyse tamamı teorik olarak işlenmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş kodunda bulunan dersler içerikleriyle bağlantılı olarak çoğunlukla birinci yılda yer almaktadır ve bu kodda yer alan 38 dersin 37'si zorunlu ders olarak belirtilmiştir. Bu derslere ek olarak gastronomi ve yiyecek tarihi konulu dersler de çoğunlukla zorunlu ders olarak belirlenmiştir. Diğer ders grupları büyük ölçüde seçmeli ders olarak görülmektedir. Bu kategorideki derslere buldukları fakülte ve üniversite türü açısından bakıldığında anlamlı farklılıklar

tespit edilememiştir. Temel gastronomi dersleri kodu altında sınıflandırılan farklı ders isimleri aşağıda sıralanmaktadır.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş
 - Gastronominin Temelleri
 - Mutfak Sanatlarına Giriş
 - Gastronomiye Giriş
- Gastronomi ve Yiyecek Tarihi
 - Gastronomi ve Yemek Tarihi
 - Yiyecek Tarihi
 - Gastronomi Tarihi
 - Mutfak Tarihi ve Kültürü
- Gastronomide Trendler ve Akımlar
 - Mutfak Akımları
 - Uluslararası Mutfak Akımları
 - Gastronomide Yeni Eğilimler
 - Gastronomide Güncel Konular
 - Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler

Çizelge 14. Ürünlere Göre Dersler

	İlgili Dersin												Lisans Programının Bulunduğu				
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Ürünlere Göre Dersler (Toplam)	89	17	-	27	24	19	56	2	29	2	61	58					
İçecek Dersleri	76	15	-	23	22	14	50	2	22	2	30	46	95	91,67	70	95,24	80,95
Süt, Süt Ürünleri	8	1	-	3	-	4	3	-	5	-	1	7	15	16,67	30	14,29	23,81
Zeytin ve Zeytinyağı	5	1	-	1	2	1	3	-	2	-	-	5	5	8,33	30	9,52	14,29

Dersin konusunu oluşturan ana ürüne göre yapılan sınıflandırmada ise dersler içecek, süt ve süt ürünleri ve zeytin dersleri yer almaktadır. Kategoride bulunan 89 dersin 76'sını içecek dersleri oluştururken diğer iki koda bağlı olan derslerin sayısı 8 ve altında yer almaktadır. Ürünlere göre kodu altında bulunan derslerin öğretim planlarının ikinci yılından itibaren genellikle teorik olarak işlendiği görülmektedir. Derslerin büyük çoğunluğu seçmeli olarak öğretim planlarında yer almaktadır. Bu kodlar altında bulunan farklı ders isimleri aşağıda listelenmiştir.

- İçecek Dersleri
 - İçeceklere Giriş
 - Kahve Kültürü
 - Şarap Bilimi
 - Alkollü ve Alkolsüz İçecekler
 - Barmenlik ve Miksoloji
- Süt ve Süt Ürünleri Dersleri
 - Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri
 - Peynir Üretimi ve Kültürü
 - Süt Ürünleri Üretimi

Çizelge 15. Turizm Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Turizm Dersleri (Toplam)	89	14	33	12	14	18	86	0	2	0	50	38	Turizm F.				
Genel Turizm Dersleri	35	1	24	5	1	4	35	-	-	-	32	3	95	41,67	20	90,48	33,33
Diğer Turizm Dersleri	32	12	4	4	5	9	30	-	2	-	9	23	55	16,67	10	52,38	14,29
Turistik Ürün Çeşitleri	8	-	-	-	4	4	8	-	-	-	1	7	30	0	0	28,57	0
Turizm Coğrafyası	8	-	1	1	4	1	8	-	-	-	4	4	25	16,67	10	28,57	9,52
Turizm Ekonomisi	6	1	4	2	-	-	6	-	-	-	5	1	30	0,	0	28,57	0

Turizm konulu ve turizm kelimesini içeren derslerin kodlanmasıyla oluşan bu kategori, konularına göre dersler arasında en çok görülen 9. ders kategorisidir. Dersler incelendiğinde diğer turizm dersleri arasında yer alan 2 ders dışında tamamının teorik dersler olduğu görülmektedir. Derslerin %37'si öğretim planının birinci yılında yer alırken, %56'sı ise zorunlu derslerdir.

Genel turizm derslerinin tamamı zorunlu dersler olarak görülmektedir. Fakülte ve üniversitelere göre incelendiğinde bu derslerin turizm fakültelerinde görülme oranları %95 iken, güzel sanatlar fakültelerinde %41,67 ve uygulamalı bilimler fakültelerinde %20 olarak görülmektedir. Dahası genel turizm ve diğer turizm dersleri dışında kalan diğer dersler turizm fakültesi haricindeki fakültelerde görülmemektedir. Buradan hareketle fakültelerin barındırdıkları bölümlerin öğretim planlarını etkilediği çıkarımı yapılabilir. Bu kategoride yer alan alt kodlar ve bulundurdıkları farklı ders isimleri belirtilmiştir.

- Genel Turizm
 - Turizme Giriş
 - Turizm İşletmeciliğine Giriş
 - Genel Turizm Bilgisi
- Diğer Turizm Dersleri
 - Turizm Mevzuatı
 - Rekreasyona Giriş
 - Turizm ve Çevre
 - Uluslararası Turizm
 - Turizm Politikası
 - Kültür ve Turizm
 - Turizmde Güncel Sorunlar
 - Turistik Destinasyonlar
- Turistik Ürün Çeşitleri
 - Sağlık Turizmi
 - Özel İlgi Turizmi
 - Spor Turizmi

Çizelge 16. Servis Dersleri

	İlgili Dersin												Lisans Programının Bulunduğu				
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Servis Dersleri (Toplam)	63	5	6	21	23	8	41	-	20	2	40	23	100	66,67	70	100	66,67

Yiyecek ve içecek servisi ve bu konuya yönelik dersler bu kategori altında kodlanmıştır. Bu dersler öğretim planlarının genellikle ikinci ve üçüncü yıllarında görülmektedir. Derslerin büyük çoğunluğu teorik ve zorunlu dersler olarak saptanmıştır. Üniversite ve fakülte türlerine göre inceleme yapıldığında anlamlı bir farklılık görülmemektedir. Bu kod ile kodlanan derslerden bazıları sıralanmıştır.

- Servis Dersleri
 - Servis Teknikleri ve Uygulamaları
 - Yiyecek ve İçecek Servisi
 - Servis ve Protokol Kuralları
 - Protokol ve Görgü Kuralları
 - Yiyecek ve İçecek Hizmetleri

Çizelge 17. Pazarlama Dersleri

	İlgili Dersin												Lisans Programının Bulunduğu				
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Pazarlama Dersleri (Toplam)	51	3	4	24	13	7	47	-	3	1	44	7	95	91,67	70	90,48	85,71

Pazarlama derslerinin bir arada toplandığı bu kategoride bulunan derslerin neredeyse tamamı teorik ve zorunlu dersler olarak görülmektedir. 42 üniversitenin öğretim planında yer alan toplam 51 pazarlama dersi çoğunlukla ikinci yıl programlarında yer almaktadır. Turizm fakülteleri ve güzel sanatlar fakültelerinin bu kod ile kodlanmış dersleri bulundurma oranları %90 ve üzerinde iken, uygulamalı bilimler yüksekokullarında bulunan derslerin oranı %70 olarak tespit edilmiştir. Bu kategoride yer alan derslerin bazıları şunlardır.

- Pazarlama Dersleri
 - Genel Pazarlama
 - Pazarlama İlkeleri
 - Pazarlamaya Giriş
 - Hizmet Pazarlaması
 - Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama
 - Turizm Pazarlaması

Çizelge 18. Sanat Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)		Üniversite Türüne Göre		
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar /Sanat Tasarım Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf	
Sanat Dersleri (Toplam)	46	2	17	9	15	3	32	-	10	4	24	22	80	66,67	50	76,19	61,9

Temel sanat bilgisi ve sanata dair diğer konularla ilgili dersleri içeren bu kodda 46 farklı ders sınıflandırılmıştır. Bu dersler çoğunlukla öğretim planlarının birinci ve üçüncü yarıyıllarında yer almaktadır. Derslerin 32'si teorik, 10'u teorik+uygulama şeklinde işlenmektedir. İki dersin işleniş şekline dair bilgiye ulaşılamamıştır. Turizm derslerinde yapılan çıkarımın tam aksine, kod ile aynı adı taşıyan güzel sanatlar fakültelerinde turizm fakültelerine oranla daha az sanat dersinin bulunması dikkat çekmektedir. Bu kategoride bulunan bazı dersler aşağıda belirtilmiştir.

- Sanat Dersleri
 - Temel Sanat ve Estetik Bilgisi
 - Temel Sanat Eğitimi
 - Estetik ve Sanat Felsefesi
 - Sanat, Tasarım ve Gastronomi
 - Sanat Tarihi

Çizelge 19. Proje / Tez Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakülte İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Türizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf	
Proje / Tez Dersleri (Toplam)	43	-	-	-	2	41	21	8	12	2	41	2	80	91,67	80	76,19	90,48

Bitirme tezi ve bitirme projesi dersleri bu kod ile sınıflandırılmıştır. Doğal olarak derslerin neredeyse tamamı 4. sınıfta yer almaktadır. Derslerin %95'i zorunlu olarak planlanmıştır. İşleniş şekillerine göre proje-tez dersleri incelendiğinde 21 dersin teorik, 8'inin uygulama ve 12'sinin teorik+uygulama şeklinde işlendiği görülmektedir. Bu kategorideki derslerin yarısında uygulama yapılırken diğer yarısında ise yapılmadığı söylenebilir. Üniversite ve fakülte türüne göre bakıldığında değişkenler arasında anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir. Bu kategoride kodlanan derslerden bazıları sıralanmıştır.

- Proje / Tez Dersleri
 - Bitirme Projesi
 - Mezuniyet Projesi
 - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması

Çizelge 20. Beslenme Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakülte İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre (%)	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Beslenme Dersleri (Toplam)	47	1	31	7	5	3	41	-	4	2	40	7	95	91,67	100	95,24	95,24

Beslenme derslerinin kodlandığı bu alt kod bünyesinde 47 ders bulunmaktadır. Bu derslerin %66'sı öğretim planlarının birinci yılında bulunmaktadır. Genellikle teorik olarak işlenen bu derslerin 40'ı zorunlu ders olarak planlanmıştır. Bu kategoride kodlanan dersler şu şekildedir :

- Beslenme Dersleri
 - Beslenme İlkeleri,
 - Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama
 - Beslenmenin Temel İlkeleri
 - Beslenme Bilimi

Çizelge 21. Sosyoloji, Toplum ve Kültür Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakülte İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Sosyoloji, Toplum ve Kültür Dersleri (Toplam)	42	6	8	10	9	9	38	-	3	1	25	17	75	58,33	70	76,19	61,9

Sosyoloji, Toplum ve Kültür dersleri kategorisine toplam 42 ders kodlanmıştır. Bu derslerin öğretim planlarına dengeli bir şekilde yayıldığı görülmektedir. Birinci yılda 8, ikinci yılda 10, üçüncü ve dördüncü yıllarda ise 9 ders yer almaktadır. Derslerin %90'ı teorik olarak işlenmektedir. Ayrıca 25 ders zorunlu 17 ders ise seçmeli olarak belirtilmiştir. Fakülte ve üniversite değişkenlerine göre incelendiğinde herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilememiştir. Bu kod ile kodlanan bazı dersler sıralanmıştır.

- Sosyoloji, Toplum ve Kültür Dersleri
 - Gastronomi, Kültür ve Toplum
 - Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi
 - Yiyecek İçecek Sosyolojisi
 - Yiyecek İçecek Kültürü
 - Yemek ve Kültür

Çizelge 22. İş Sağlığı - Güvenliği ve İlk Yardım Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
İş Sağlığı - Güvenliği ve İlk Yardım Dersleri	38	-	12	7	9	10	37	-	-	1	29	9					
(Toplam)													80	50	70	85,71	52,38

İş Sağlığı Güvenliği ve İlk Yardım kodu ile kodlanmış 38 dersin işleniş şekli belirtilmeyen bir ders haricinde tamamı teorik olarak işlenmektedir. Derslerin 29'u zorunlu olarak ve 9'u ise seçmeli olarak belirtilmiştir. Bu kategoride bulunan dersler aşağıda sıralanmıştır.

- İş Sağlığı- Güvenliği ve İlk Yardım Dersleri
 - İş Güvenliği ve İlk Yardım
 - İş Sağlığı ve Güvenliği

- Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım
- Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım
- Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım

Çizelge 23. Otomasyon- Program Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Otomasyon - Program Dersleri (Toplam)	35	4	10	2	13	6	19	-	16	-	21	14	90	33,33	30	85,71	33,33

Yiyecek ve İçecek İşletmeleri için otomasyon ve bilgisayar derslerini içeren bu kategoride 35 ders bulunmaktadır. Derslerin 19'u teorik ve 16'sı teorik + uygulama şeklinde işlenmektedir. Derslerin 21'i zorunlu ve 14'ü seçmeli olarak belirlenmiştir. Programların bulunduğu fakülteler ve üniversite türleri incelendiğinde, bu derslerin diğer fakültelere oranla turizm fakültelerinde daha çok görüldüğü tespit edilmiştir. Bu derslerin turizm fakültesinde görülme oranları %90 iken, güzel sanatlar ve uygulamalı bilimler fakültelerinde sırası ile %33,33 ve %30'dur.

Çizelge 24. Menü Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Menü Dersleri (Toplam)	34	2	2	11	10	6	26	-	6	1	28	6	85	83,33	60	85,71	71,43

Menü ve menü planlaması konulu dersler bu kod ile kodlanmıştır. İncelenen üniversitelerin ders planlarında menü konulu toplam 34 dersin olduğu tespit edilmiştir.

Bu dersler genellikle eğitim planlarının ikinci ve üçüncü yarıyılarında gözlemlenmektedir. Derslerin 26'sı teorik olarak işlenmektedir. Ayrıca menü derslerinin %82'si zorunlu ders olarak planlanmıştır. Bu dersler turizm ve güzel sanatlar fakültelerinde yaklaşık %85 oranında görülmekte iken bu oran uygulamalı bilimler fakülteleri için %60'tır. Menü dersleri kategorisinde görülen dersler aşağıda listelenmiştir.

- Menü Dersleri
 - Menü Planlama
 - Menü Planlaması ve Yönetimi
 - Menü Tasarımı
 - Menü Planlama ve Maliyet Analizleri
 - Menü Yönetimi

Çizelge 25. Bütçe ve Maliyet Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf	
Bütçe ve Maliyet Dersleri (Toplam)	33	2	1	11	10	9	28	-	5	-	27	6	80	83,33	50	66,67	80,95

Bütçeleme ve maliyet konulu derslerin kodlandığı bu kategoride toplam 33 ders bulunmaktadır. Derslerin yoğunluğunun öğretim planlarının ikinci yılından itibaren arttığı gözlemlenmektedir. 33 dersten 28'i teorik, 5'i ise teorik+uygulama şeklinde planlanmıştır. Derslerin yaklaşık %80'i zorunlu ders olarak verilmektedir. Buldukları fakülteler açısından incelendiğinde bütçe ve maliyet derslerinin uygulama bilimler fakültelerinde diğer fakültele oranla daha az görüldüğü tespit edilmiştir. Bu ders grubu vakıf üniversitelerinde %80,95 oranı ile görülmekte olup,

devlet üniversitelerinden daha fazla yer almaktadır. Bu ders kodu ile kodlanan bazı dersler şu şekildedir:

- Bütçe ve Maliyet Dersleri
 - Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü
 - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü
 - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bütçeleme
 - Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü ve Analizi

Çizelge 26. Halkla İlişkiler ve İletişim Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf	
Halkla İlişkiler ve İletişim Dersleri (Toplam)	32	5	6	5	12	4	31	-	1	-	12	20	70	58,33	40	71,43	47,62

Bu alt kod halkla ilişkiler dersleri ve iletişim derslerini içinde bulundurmaktadır. İncelenen üniversitelerde bu başlıkta toplam 32 ders tespit edilmiştir. Derslerin biri hariç tamamı teorik olarak işlenmektedir. Çoğunluğu seçmeli ders olarak planlanan halkla ilişkiler ve iletişim dersleri öğretim planlarının üçüncü yılında yoğun olarak görülmektedir. Bu ders kategorisinin fakültelere göre görülme oranı incelendiğinde turizm fakültelerinde %70, güzel sanatlar fakültelerinde %58,33 ve uygulamalı bilimler fakültelerinde %40 olduğu görülmektedir. Öte yandan devlet üniversitelerinde bu ders vakıf üniversitelerine oranla daha çok görülmektedir. Bu kategori ile kodlanmış bazı dersler aşağıda listelenmiştir.

- Halkla İlişkiler ve İletişim Dersleri
 - Halkla İlişkiler

- Genel İletişim
- Halkla İlişkiler ve İletişim
- İletişim ve Davranış Bilimleri
- Kişiler Arası İletişim

Çizelge 27. Matematik ve İstatistik Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sosyal Bilimler	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Yakaf
Matematik ve İstatistik Dersleri	29	2	18	2	6	1	28	-	-	1	24	5					
(Toplam)													65	50	50	61,9	52,38

Temel matematik ve istatistik derslerinin kodlanması ile oluşan bu kategoride 29 ders bulunmaktadır. Bu grupta yer alan dersler çoğunlukla eğitim planlarının birinci yıllarında yer almaktadır. İşleniş şekli belirtilmemiş bir ders dışında tüm dersler teorik olarak verilmektedir. Bu dersler buldukları üniversitelerin 24'ünde zorunlu ders olarak planlanmıştır. Bu kategoride yer alan dersler aşağıda belirtilmiştir:

- Matematik ve İstatistik Dersleri
 - Genel Matematik
 - Mutfak Matematiği
 - İşletme Matematiği
 - Mutfak Hesaplamaları
 - İstatistik
 - Matematik ve İstatistiğe Giriş

Çizelge 28. Araştırma Yöntemleri Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu						
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)		Üniversite Türüne Göre			
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf	
Araştırma Yöntemleri (Toplam)	28		3	3	6	7	9	24	-	3	1	19	9	75	58,33	40	80,95	42,86

Bu kategoride araştırma yöntemleri dersleri bir araya getirilmiştir. İncelenen üniversitelerde 28 adet bulunan bu dersler öğretim planlarının üçüncü ve dördüncü yıllarda daha yoğun görülmektedir. Araştırma yöntemleri dersi genellikle teorik olarak işlenmektedir. 28 dersten 19’u zorunlu ve 9’u seçmeli ders olarak planlanmıştır. Turizm fakültelerinde %75 oranında bulunan bu ders grubu, uygulamalı bilimler yüksekokullarında %40 oranında yer almaktadır. Bununla birlikte devlet üniversiteleri ile vakıf üniversiteleri kıyaslandığında benzer sonuç ortaya çıkmaktadır. Devlet üniversitelerinin %81’i bu derse yer verirken, vakıf üniversitelerinde bu oran %42,86 olarak tespit edilmiştir. Bu kategoride yer alan derslerin bazıları şunlardır :

- Araştırma Yöntemleri
 - Bilimsel Araştırma Yöntemleri
 - Gastronomi ve Mutfak Sanatları için Araştırma Yöntemleri
 - Araştırma Yöntem ve Teknikleri

Çizelge 29. Hukuk Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu						
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)		Üniversite Türüne Göre			
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf	
Hukuk Dersleri (Toplam)	28		6	7	6	3	6	27	-	-	1	17	11	50	41,67	30	57,14	28,5

Bu kategoride isminde hukuk kelimesi geçen dersler kategorize edilmiştir. İncelenen üniversitelerde bu ders kategorisine uygun 28 ders bulunduğu görülmektedir. Bu derslerin neredeyse tamamı teorik dersler olarak görülmektedir. Derslerden 17'si zorunlu, 11'i ise seçmeli ders olarak planlanmıştır. Vakıf üniversitelerinde ve uygulamalı bilimler fakültelerinde bulunan bölümlerde hukuk derslerinin oranı yaklaşık %30 iken, devlet üniversitelerinde ve turizm fakültelerinde bu oran %50 ve üzerindedir. Bu kod ile kodlanmış dersler şu şekildedir :

Hukuk Dersleri

- Hukukun Temel Kavramları
- İş Hukuku
- İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku
- Temel Hukuk
- Ticaret Hukuku
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Hukuku

Çizelge 30. Restoran – Mekân Kurulumu ve Tasarımı Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf	
Restoran- Mekân Kurulumu ve Tasarımı (Toplam)	26	4	1	-	9	12	21	-	4	1	14	12	75	50	20	66,67	42,86

Restoran, mutfak ve mekanların tasarımı ile ilgili dersler bu kategoride kodlanmıştır. Bu kategoride bulunan 26 ders, genellikle öğretim planlarının üçüncü ve dördüncü yıllarında teorik dersler olarak yer almaktadır. Derslerin 14'ü zorunlu ve 12'si seçmeli olarak görülmektedir. Turizm fakültelerinde ve güzel sanatlar fakültelerinde bu koda ait derslerin bulunma oranı sırasıyla %75 ve %50 iken,

uygulamalı bilimler fakültelerinde bu oran yalnızca %20'dir. Bu ders kategorisinde bulunan dersler şu şekildedir :

- Restoran- Mekân Kurulumu ve Tasarımı
 - Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı
 - Endüstriyel Mutfak Planlaması
 - Mekân Tasarımı ve Konsept
 - Mutfak ve Restoran Dizaynı
 - Mutfak Planlaması
 - Restoran Yerleşimi ve Düzeni

Çizelge 30. Sosyal Sorumluluk ve Etik Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Uygulamalı Bilimler	Devlet	Valof	
Sosyal Sorumluluk ve Etik Dersleri (Toplam)	23	2	6	4	5	6	17	1	2	3	12	11	45	50	30	52,38	33,33

Bu alt koda sosyal sorumluluk dersleri ve etik dersleri toplanmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarında bu kategoriye ait 23 ders bulunmaktadır. Bu derslerin 17'si teorik, 1'i uygulama ve 2'si teorik+uygulama şeklinde işlenmektedir. 3 dersin işleniş şekli belirtilmemiştir. Derslerin %52sinin zorunlu, %48'inin ise seçmeli olarak planlandığı görülmektedir. Bu kategoride bulunan dersler aşağıda listelenmiştir:

- Sosyal Sorumluluk ve Etik Dersleri
 - Mesleki Etik
 - Sosyal Sorumluluk Projesi
 - Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği
 - Topluma Hizmet Uygulamaları
 - Toplumsal Sorumluluk

Çizelge 31. Medya – Yazarlık Dersleri

	İlgili Dersin											Lisans Programının Bulunduğu					
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekansı		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf	
Medya – Yazarlık Dersleri	16	9	-	1	3	3	13	-	3	-	1	15					
(Toplam)													25	33,33	40	23,81	38,1

Gastronomi, medya ve yazarlık ilişkisini öğretmeyi hedef alan dersler Medya-Yazarlık dersleri kodu ile kodlanmıştır. Bu kategoride bulunan 16 dersten 9'unun hangi dönemde yer aldığı belirtilmemiştir. Derslerin 1'i hariç tamamı seçmeli ders olarak planlanmıştır ve 13'ü teorik olarak işlenmektedir. Bu kategori altında toplanan dersler şu şekildedir:

- Medya-Yazarlık Dersleri
 - Gastronomi ve Medya
 - Gıda ve Medya
 - Gastronomi Yazarlığı
 - Gastronomide Okuma ve Yazma Sanatı
 - Yemek Kültürü Gazeteciliği

Çizelge 32. Diğer Dersler

	İlgili Dersin												Lisans Programının Bulunduğu				
	Bulunduğu Yıla Göre Frekansı						İşleniş Şekline Göre Frekansı				Türüne Göre Frekans ₁		Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Üniversite Türüne Göre	
	f	?	1	2	3	4	T	U	T+U	?	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar / Sanat Tasarım	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Valerf
Diğer Dersler (Toplam)	102	25	15	14	24	28	85	4	9	4	29	73					
Kategorilendirilemeyen Diğer Dersler	52	14	6	4	15	14	43	4	4	1	13	39	7,5	58,33	70	66,67	71,43
Seminer-Workshop Dersleri	8	5	-	-	-	3	7	-	1	-	2	6	2,0	8,33	10	19,05	9,52
Ekoloji Konulu Dersler	7	2	-	2	3	-	6	-	-	1	2	5	5	33,33	20	14,29	19,05
Mitoloji	7	1	-	4	1	2	7	-	-	-	1	6	2,5	0	20	23,81	9,52
Bahçe Ürünleri – Tarım Dersleri	6	-	3	1	1	2	4	-	1	1	3	3	1,0	16,67	20	9,52	19,05
Catering Dersleri	6	2	-	1	-	4	3	-	3	-	1	5	1,0	16,67	20	9,52	19,05
İşaret Dili	5	1	-	-	4	-	5	-	-	-	-	5	5	16,67	10	4,76	14,29
Uygarlık Tarihi	5	-	3	2	-	-	4	-	-	1	5	-	0	25	10	4,76	14,29
Davranış Bilimleri	3	-	3	-	-	-	3	-	-	-	2	1	1,5	0	0,00	14,29	0
Slow Food Konulu Dersler	3	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	3	5	0	20	9,52	4,76

Toplam sayıları 10 ve altında olan ve ders grupları ile Kategorilendirilemeyen dersler diğer dersler kodu ile kodlanmıştır. Bu kodun altında bulunan 11 alt kod Çizelge 33’de görülebilir. Bu bölümde bulunan derslerin %75’i seçmeli derslerdir ve %85’i teorik olarak işlenmektedir. Seçmeli derslerin çok sayıda bulunmasının sebebinin üniversite içi seçmeli olarak adlandırılan dersler olduğu varsayılmaktadır. Bu kategoride bulunan dersler şu şekildedir :

- Diğer Dersler
 - Gastronomi Seminerleri
 - Mutfak Gösteri ve Seminerleri
 - Ekoloji ve Gıda
 - Yemek ve Mitoloji
 - Bahçe Ürünleri ve Tarım
 - Catering
 - İşaret Dili
 - Uygarlık Tarihi
 - Davranış Bilimleri
 - Slow Food Akımı
 - Kategorilendirilemeyen Diğer Dersler

4.1.2. Bulunduğu Yıla Göre Kodlanmış Dersler

Çalışmanın ana kodlarından olan “Bulunduğu Yıla Göre Kodlanmış Dersler” kodunda dersler dönem belirtilmeyen, birinci yıl, ikinci yıl, üçüncü yıl ve dördüncü yıl dersleri alt kodlarına kodlanmışlardır. Buldukları yılların derslerin uzmanlık düzeyini belirttiği varsayımından yola çıkarak dersleri değerlendirmek mümkün olabilecektir. Ayrıca çalışma kapsamında çıkan sonuçlar ışığında hazırlanan müfredatta derslerin yerleşimi açısından bu kod önem taşımaktadır. Çizelge 34’de bu kodun dersin işleniş şekline göre ve dersin türüne göre kodları ile karşılaştırmalı bilgileri yer almaktadır.

Yapılan analiz sonucunda öğretim planlarında dönem belirtilmeyen 253 ders olduğu tespit edilmiştir. Bu derslerin tamamının seçmeli ders olduğu görülmektedir. Buradan hareketle bu derslerin herhangi bir dönemde seçilebilecek seçmeli dersler olduğu çıkarımı yapılabilir. Ayrıca derslerin herhangi bir dönemde seçilebilecek olması, bu kategoride bulunan dersleri alacak öğrencilerin konu hakkında temel bilgi düzeyine sahip olması gerekmediği anlamına gelmektedir. Belirtilen derslerin 162’si teorik ve 91’i teorik + uygulama olarak görülmektedir.

Eğitim planlarının farklı yıllarında bulunan ders sayıları arasında büyük farklılıklar görülmemektedir. Birinci ve ikinci yıllarda teorik ve zorunlu derslerin sayısı fazlalık göstermektedir. Bununla birlikte üçüncü ve dördüncü yıllar

incelendiğinde uygulamalı ve seçmeli ders sayılarının artış gösterdiği tespit edilmiştir. Bu bilgiler ışığında ilk iki yılda temel derslerin, ilerleyen yıllarda ise uzmanlık derslerinin öğretim planlarına yerleştirildiği söylenebilir.

Çizelge 33. Bulunduğu Yıla Göre Dersler

	f	Dersin İşleniş Şekline Göre				Dersin Türüne Göre	
		T	U	T+U	?	Z	S
Dersin Bulunduğu Yıl (Toplam)	2446	1636	86	654	70	1542	904
Dönem Belirtilmeyen Dersler	253	162	0	91	0	0	253
I. Yıl Dersleri	456	377	6	55	18	420	36
II. Yıl Dersleri	540	356	9	162	13	461	78
III. Yıl Dersleri	641	392	34	197	18	359	282
IV. Yıl Dersleri	556	349	37	149	21	300	256

4.1.3. Türlerine Göre Kodlanmış Dersler

Bu çalışmada yer alan bir diğer ana kod olan “türlerine göre kodlanmış dersler” kodunun alt kodlarını seçmeli ve zorunlu dersler oluşturmaktadır. Derslerin türleri öğretim planı hazırlanması aşamasında önemlidir. Zorunlu dersler öğrencilerin mutlaka alması gereken alan ile ilgili temel dersleri oluşturmaktadır. Seçmeli dersler ise öğrencilerin ilgi ve istekleri doğrultusunda yönelmek istedikleri alana göre seçebilecekleri dersleri oluşturmaktadır. Bu bağlamda hangi dersin hangi ders türüne ait olarak gastronomi ve mutfak sanatları öğretim planlarında yer aldığını bilmek, müfredatların analizinde yol gösterici olacaktır. Çizelge 35’de seçmeli derslerin diğer kodlar ile karşılaştırmalı bilgileri yer almaktadır.

Dersler türlerine göre incelendiğinde öğretim planlarının genel yapısına göre zorunlu derslerin sayısının seçmeli derslere göre doğal olarak daha fazla olduğu görülmektedir.

Çizelge 34. Türlerine Göre Dersler

	f	Dersin İşleniş Şekline Göre				Dersin Bulunduğu Yıla Göre				
		T	U	T+U	?	?	1	2	3	4
Dersin Türüne Göre (Toplam)	2446	1636	86	654	70	253	456	540	641	556
Seçmeli Dersler	904	655	13	237	0	253	37	79	282	256
Zorunlu Dersler	1542	981	73	417	70	0	420	461	359	300

4.1.4. İşleniş Şekillerine Göre Kodlanmış Dersler

Çalışmanın son ana kodu olan “dersin işleniş şekline göre dersler” kodu, derslerin teorik, uygulama ve teorik+uygulama olma durumlarına göre belirlenmiştir. Bazı seçmeli derslerin birden fazla dönemde alınabiliyor olması ya da öğretim planlarında dönemlerinin belirtilmeyip istenilen dönemde alınabiliyor olmaları sebepleri ile bu ana koda “belirtilmemiş” alt kodu da eklenmiştir. Uygulamalı eğitime ihtiyaç duyan bölümlerden olan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları incelenirken, derslerin nasıl işlendiğini bilmek önem taşımaktadır. Çizelge 36’da derslerin işleniş şekillerinin diğer kodlar ve lisans programlarının buldukları fakülte ya da üniversite tiplerine göre karşılaştırmalı bilgiler yer almaktadır.

Çalışmada analiz edilen 2446 dersin %66’sının teorik, %27’sinin teorik+uygulama, %4’ünün uygulama dersleri olduğu görülmektedir. %3 oranında dersin ise hangi dönemde yer aldığı bilinmemektedir. Bu bilgiler ışığında uygulama içeren derslerin toplam oranının %31 olduğu görülmektedir. Yalnızca uygulama ile işlenen dersler fakültelere göre incelendiklerinde, uygulamalı bilimler fakültelerinde daha çok buldukları tespit edilmiştir.

Çizelge 35. İşleniş Şekillerine Göre Dersler

	f	Dersin Bulunduğu Yıla Göre					Dersin Türüne Göre		Programın Bulunduğu Fakültede İlgili Dersin Bulunma Oranı (%)			Programın Bulunduğu Üniversite Türüne Göre (%)	
		?	1	2	3	4	Z	S	Turizm F.	Güzel Sanatlar /	Uygulamalı Bilimler	Devlet	Vakıf
Dersin İşleniş Şekli (Toplam)	2446	253	456	540	641	556	1540	904					
Teorik	1636	162	377	356	392	349	655	981	100	100	100	100	100
Uygulama	86	0	6	9	34	37	13	73	40	41,67	70	42,86	52,38
Teorik + Uygulama	654	91	55	162	197	149	237	417	95	83,33	80	95,24	80,95
Belirtilmemiş	70	0	18	13	18	21	0	70	0	8,33	10	4,76	4,76

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmanın bu bölümünde gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının müfredatlarının incelenmesi ile ortaya çıkan sonuçlar irdelenmiştir. Sonuçlar ile öğretim planlarının, dolayısıyla gastronomi ve mutfak sanatları programlarının kalitelerinin artırılmasına yönelik bazı öneriler sunulmuştur. Ayrıca içerik analizi sonucunda ortaya çıkarılan ortak müfredata da bu bölümde yer verilmiştir.

Bu araştırma Türkiye’de bulunan bölümlerin incelenmesi ile gastronomi eğitiminin mevcut durumunu ortaya koymak adına gerçekleştirilmiştir. Lisans eğitimi, bireylerin öğrenim hayatlarında uzmanlaşmanın temelini sağlayan, mesleki eğitimin yanı sıra kişileri ilgili sektöre ve hayata hazırlayan eğitim sürecidir. Ayrıca bireylerin öğrenimlerinde en önemli süreçlerden biri olarak ifade edilmektedir. Öğretim planları ise eğitim kalitesini etkileyen önemli unsurlardan biridir. Bu planlar ilgili bölümlerde öğrenim göreceğ öğrencilerin ihtiyaçları ve bölümlerin amaçlarına göre oluşturulmaktadır. Eğitim süreçlerinin beklenen hedeflere ulaşabilmesinde müfredat kavramının önemli bir rol oynadığı bilinmektedir. Bu bilgiler ışığında çalışmanın kapsamı gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları olarak sınırlandırılmıştır.

Türkiye’de gastronomi eğitimi 54 üniversitede 58 farklı program altında verilmektedir. Bu çalışmada nitel analiz yöntemlerinden olan içerik analizi yöntemi ile bahsedilen programlardan web siteleri aracılığı ile öğretim planlarına ulaşılabilmiş 42 müfredat incelenmiştir. Öğretim planlarında yer alan dersler konularına, müfredatta buldukları yıllara, işleniş şekillerine ve türlerine göre dört ana kod altında sınıflandırılmıştır. Kodlanan dersler kendi içlerinde ve buldukları fakülte ve üniversite türüne kıyaslanarak değerlendirilmiştir. Ortaya çıkan istatistiksel bilgiler sonucunda bu bölümde yer almakta olan ortak bir müfredat hazırlanmıştır.

Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarında bulunan 2446 ders, konularına göre 27 alt kod ve bu alt kodlardan da sekiz tanesi kendi içlerinde toplam 64 kod ile kodlanmış ve sınıflandırılmıştır. Konularına göre derslerin daha fazla kodla

kodlanması iki şekilde açıklanabilir. Gastronomi eğitiminin multidisipliner yapısı sebebiyle birçok alandan dersler eğitim programlarında yer almaktadır. Bu sebeple ders kategorileri çeşitlenmiştir. Ayrıca, üniversitelerde bulunan derslerin konuları aynı olsalar bile farklı isimlerle müfredatlarda yer alması zaman zaman farklı kodlara dahil olmalarına sebep olmuştur. Tıpkı Hertzman'ın (2008) çalışmasında olduğu gibi, araştırmacıyı çalışma sürecinde en çok zorlayan nokta hangi ders isminin hangi kod ile kodlanması gerektiğine karar vermek olmuştur. Bu aşamada öznellikten kaçınılması adına dersler önce isimleri, daha sonra yine ilgili üniversitenin web sitelerinden ulaşılan ders içerikleri incelenerek sınıflandırılmıştır. Kodlama sonucunda konularına göre dersler toplam 91 kod altında sınıflandırılmıştır.

Üniversitelerin öğretim planlarında bulunan dersler veriliş şekillerine göre incelendiğinde, bu bölümlerden mezun olan öğrencilerin teorik bilgi ile donatıldığı ifade edilebilir. İncelenen 2446 dersin 1636'sı (%66) teorik olarak verilmektedir. Bu oran sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye iş gücünün yetiştirilmesi için yeterli görülmemektedir. Elde edilen veriler doğrultusunda eğitim kalitesinin artırılabilmesi için uygulamalı ders sayılarında artış yapılmasının uygun olabileceği ifade edilebilir.

Yapılan çeşitli çalışmalarda (Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı, 2015; Görkem ve Sevim, 2016; Öney, 2016) vakıf üniversitelerinin uygulama imkanlarının devlet üniversitelerine göre daha iyi olduğu belirtilmiştir. Ancak Çizelge 36.'da yer alan bilgiler incelendiğinde devlet üniversitelerinde bulunan uygulamalı ders sayısının vakıf üniversitelerine neredeyse eşit, teorik+uygulama ders sayısının ise devlet üniversitelerinde daha çok olduğu tespit edilmiştir. Ancak, bu uygulamaların içerikleri ve nitelikleri hakkında yalnızca ders planlarını inceleyerek çıkarımda bulunmak mümkün değildir.

Konularına göre ders kodlarının frekansları Çizelge 7.'de yer almaktadır. Bu çizelge incelendiğinde gastronomi eğitiminin temel hedeflerinden olan mutfak uygulama derslerinin %26,70 oranı ile en çok görülen ders kategorisi olduğu tespit edilmiştir. Mutfak uygulama derslerini %11,45 ile hali hazırda yükseköğretim kurumlarında okutulması zorunlu olan (Yükseköğretim Kanunu, 1981: madde 5/1) yabancı dil dersleri takip etmektedir. Bu iki ders kategorisi dışında kalan kodların tamamının oranı %10 ve altındadır. Bu noktada hareketle üniversitelerde derslerin ortak görülme oranlarının yüksek olmadığı belirlenmiştir.

Temel mutfak uygulamaları dersleri genel olarak incelendiğinde derslerin beklenildiği gibi büyük çoğunluğunun (%75) uygulama içerdiği ve bu derslerin genellikle ikinci ve üçüncü yıllarda yer aldığı görülmektedir. Bu alt kodda en çok görülen ders grupları temel mutfak uygulamaları, dünya mutfakları ve pastacılık dersleri olmuştur. Yabancı dil derslerinde ise en çok görülen dillerin İngilizce, Fransızca, Almanca ve Rusça olduğu tespit edilmiştir.

Çalışmada lisans programlarının bulunduğu üniversitelerin ve fakültelerin türleri bir değişken olarak kabul edilerek, dersler bu değişkenlere göre ayrıca incelenmiştir. Farklılık tespit edilen ders grupları ve bulguları aşağıda kısaca özetlenmiştir.

- Mutfak uygulama dersleri vakıf üniversitelerine oran ile devlet üniversitelerinde daha çok görülmektedir. Aynı kategoride yer alan soğuk mutfak derslerinin devlet üniversitelerine oranı %80 iken vakıf üniversitelerinde bu oran %40 olarak görülmüştür.
- Yönetim ve organizasyon ve temel işletme dersleri devlet üniversitelerinde vakıf üniversitelerine oranla daha fazla yer almaktadır. Aynı şekilde turizm dersleri de devlet üniversitelerinde daha fazla görülmektedir. Çizelge 3.'te yer alan bilgilere göre devlet üniversitelerinde bulunan 30 lisans programının 26'sının turizm fakülte ya da yüksek okullarında yer aldığı bilgisi ile karşılaştırıldığında bu sonucun beklenilenden farklı olmadığı çıkarımı yapılabileceği ifade edilebilmektedir.
- Temel gastronomi dersleri olarak sınıflandırılan gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş dersleri vakıf üniversitelerinde ve güzel sanatlar fakültelerinde daha çok yer almaktadır.
- Sanat dersleri kodu altında bulunan derslerin güzel sanatlar fakültelerine kıyasla turizm fakültelerinde daha çok görülmektedir.

Yapılan analizler ile çalışmada bölümlerin buldukları fakültele göre ders programlarının değişkenlik gösterdiği belirlenmiştir. Derse giren öğretim elemanlarının uzmanlık alanları, müfredata koyulacak derslerin belirlenmesinde önemli bir oynamaktadır (Dağdeviren, 2007). Ayrıca, Türkiye'de gastronomi eğitimi

veren ön lisans ve lisans programlarında görevli öğretim elemanlarının lisans mezuniyetlerinin gastronomi ya da ilgili alandan olma oranı yalnızca %3,5'dur (Temizkan vd., 2018: 21). Bu bilgiler ışığında gastronomi müfredatlarının iyileştirilebilmesi için gastronomi eğitiminde temel sorunlardan biri olan akademik personel sorunun çözülmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda lisansüstü programların teşviki sağlanmalıdır. Ancak, lisansüstü programların da müfredatları tüm bu bilgiler göz önünde bulundurularak hazırlanmalıdır. Bu doğrultuda yüksek lisans ve doktora müfredatlarında da uygulamalı dersler planlanabileceği önerilmektedir.

Temizkan vd. (2018: 21) yaptıkları çalışmada, gastronomi eğitimi veren öğretim üyelerinin lisans ve doktora mezuniyetlerini incelemiştir. Bu çalışmanın sonuçlarına göre, bilgilerine ulaşamayan öğretim üyeleri dışında kalanların büyük çoğunluğunun lisans ve doktora mezuniyetlerinin turizm ve gıda mühendisliği alanından olduğu görülmektedir. Bu bilgiler ile yapılan müfredat analizi kıyaslandığında gıda derslerinin gastronomi ve mutfak sanatları müfredatlarında en çok görülen üçüncü ders olması bu sonuçlar ile örtüşmektedir. Diğer taraftan, bölümlerde çalışmakta olan öğretim üyelerinin birçoğunun mezuniyet alanları turizm iken bu konuda tespit edilen dersler en çok görülen sekizinci ders grubudur. Bunun yanında görülme sıklığı yüksek olan yönetim planlama dersleri ve temel işletme derslerinin turizm alanıyla etkileşimli olduğu ve bu derslerin önem arz ettiği ifade edilebilir.

Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının ve kontenjanlarının sayısı giderek artmaktadır. Aymankey ve GÜdü Demirbulat (2017) yaptıkları çalışmada 2016-2017 öğretim yılında Türkiye genelinde bir öğretim üyesine 54 öğrencinin düştüğü ve uygulama açısından bu rakamın yetersiz olduğunu ifade etmişlerdir. Buradan hareketle ilgili alanda görülen öğretim üyesi sayısının azlığı tekrar belirtilmelidir.

Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin büyük bir çoğunluğu da üniversitelerde bulunan uygulama imkanlarının ve derslerinin yetersiz olduğunu düşünmektedir (Güdek ve Boylu, 2017: 497). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde uygulama derslerinin ve alanlarının yetersizliğinin yanı sıra bütçe eksikliği de önemli bir problem olarak ifade edilmektedir (Akoğlu vd., 2017: 599).

Daylar (2015: 102) çalışmasında gastronomi eğitiminden mezun olan öğrencilerin özellikle uygulama noktasında sektörün ihtiyaç duyduğu noktaya ulaşmadan mezun olduklarını belirtmiştir. Öğrencilerin daha çok uygulamalı eğitim almaları gerekirken çoğunlukla teorik bilgi ile mezun oldukları ifade edilmektedir. Aynı doğrultuda yapılan başka bir çalışmada ise gastronomi eğitimi veren okullardan mezun çalışanların ya da bu okullarda öğrenimine devam etmekte olan stajyerlerin mesleki bilgilerinin büyük oranda teorik olduğu ortaya çıkmıştır (Sarioğlan, 2014b). Bu çalışmalardan yapılan çıkarım ile yapılan analiz sonuçları kıyaslandığında uygulamalı derslerin gastronomi eğitiminde büyük bir problem olduğu konusunun altı tekrar çözülmelidir. Yeterli uygulamalı eğitimi alamayan mezunların sektörde çalışması ile birlikte “okullu” aşçılar sektörde yetersiz görülmektedir. Bu noktada gastronomi eğitimine olan inancın sarsılmasına sebep olabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

Bu çalışmanın odak noktasında bulunan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları müfredatları 26-27 Şubat 2015 tarihinde yapılan “Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı” sonuç raporunda gastronomi eğitiminde dikkatle incelenmesi gereken konular arasında belirtilmiştir. Rapora göre uygulamalı ve teorik ders dağılımı dengeli şekilde yapılmalı, ders içerikleri gastronomi sektörünün ihtiyaçları doğrultusunda düzenlenmelidir. Raporda belirtilen sonuç ve öneriler bu çalışmanın sonuçları ile örtüşmektedir.

Gastronomi eğitiminde üniversitelerin yapısı, bölümlerin bulunduğu fakülteler, öğretim üyelerinin çalışma alanları, müfredatlarda bulunan dersler gibi birçok sebep ile birlik sağlanamamıştır. Bu sebeple bahsedilen faktörlerden değiştirilmesi ve uygulanması en kolay olanlardan biri müfredatlardır. Bu doğrultuda çalışmada yapılan içerik analizi sonucunda elde edilen frekans dağılımları ile bir ortak müfredat hazırlanmıştır. Ancak bu önerinin öznellikten kaçınmak adına yalnızca incelenen üniversitelerden elde edilen istatistiki bilgiler doğrultusunda hazırlandığı tekrar belirtilmelidir. Hali hazırda bulunan gastronomi eğitimi müfredatlarında değişmesi gereken dersler, dikkat edilmesi gereken farklı faktörler konunun uzmanları tarafından incelenerek değerlendirilmeli ve bir görüş birliği ile başka bir ortak müfredat önerisi de hazırlanmalıdır. Bu amaçla gastronomi eğitimi paydaşları tarafından aktif bir platform oluşturulmalı ve bu konudaki düşünceler uzun soluklu olarak tartışılmalıdır. Bu platforma yiyecek ve içecek sektörü ile diğer gastronomi temalı sektörlerden

temsilciler de mutlaka davet edilmelidir. Traud'a (2016) göre müfredat planlanırken endüstrilerin görüşü çok önemlidir. Kurulacak böyle bir platform ile gastronomi eğitiminin gelişmesine katkı sağlanabilir.

Türkiye'de yapılan gastronomi eğitimi ile ilgili araştırmalar, gastronomi eğitimi veren kurumların sayılarının ve kontenjanlarının artması, gastronomi eğitimine olan ilgi göz önüne alındığında gastronomi olgusunun geldiği yerin küçümsenemez boyutta olduğu ifade edilebilir. Bu sebep ile gastronomi eğitimince nicelik ile birlikte nitelik artışının sağlanması gerekmektedir.

Gastronomi eğitiminin temel parçalarından olan lisans programlarının müfredatlarının iyileştirilmesi ile bu amaç yolunda bir adım atılabilir. Bu bağlamda bu çalışmada, Türkiye'de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının öğretim planları incelenerek ortak bir müfredat hazırlanmıştır ve eğitim kurumlarına, sektör paydaşlarına, araştırmacılara yönelik öneriler sunulmuştur.

Eğitim Kurumlarına Öneriler

- Müfredatlar alanında uzman kişiler tarafından, sektör ve öğrencilerin ihtiyaçları göz önünde bulundurularak planlanabilir.
- Uygulama derslerinin sayıları artırılabilir.
- Ortak bir mezun profili elde edebilmek adına, farklı eğitim kurumlarının öğretim planları birbirine benzer olacak şekilde düzenlenebilir.
- Uygulama alanları iyileştirilmeli, ihtiyaç duyulan altyapı ve ekipmanların temini sağlanabilir.
- Bütçe sorunlarının giderilmesine yönelik çözümler oluşturulabilir.
- Akademisyen eksikliğinin giderilmesi adına lisans üstü programların teşviki sağlanabilir.
- Akademisyenler ve akademisyen adayları lisansüstü öğrencilerinin kendilerini geliştirebilmeleri için gerekli olan kurs, seminer vb. gibi faaliyetler desteklenmeli ve teşvik edilebilir.
- Gastronomi araştırmacıları ve sektör temsilcilerinin bir araya getirildiği çeşitli bilimsel toplantılar düzenlenebilir.

Sektör Paydaşlarına Öneriler

- Eğitim kurumları ile iş birliği arttırılabilir.
- Eğitim kurumlarında görülen bütçe problemlerini aşmak ve sektöre yeni katılacak mezunları desteklemek adına çeşitli sponsorluk anlaşmaları düzenlenebilir.
- Öğrencilerin mesleki deneyim kazanabilmeleri ve kendilerini geliştirebilmeleri adına stajlar ve stajyer öğrenciler desteklenebilir.

Araştırmacılara Öneriler

- Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde kullanılan ya da kullanılacak müfredatlar hakkında yapılacak çalışmalarda, sektör temsilcileri, akademisyenler ve öğrencilerin görüşleri araştırılabilir.
- Yurt dışında bulunan kurumlarda verilen gastronomi eğitimi ile Türkiye’de verilen eğitim çeşitli araştırma yöntemleri ile karşılaştırabilir ve öneriler sunulabilir.
- Oluşturulan müfredatların çeşitli bilimsel yöntemler ile kalitelerinin ölçülmesi ve arttırılmasına yönelik araştırmalar yapılabilir.
- Gastronomi eğitiminde kullanılmak üzere ders kitabı gibi eğitim materyallerinin sayısı arttırılabilir.

Yalnızca hali hazırda görülmekte olan lisans programlarına göre hazırlanmış olsa dahi, ortak bir öneri olarak sunulan bu müfredatın gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarına temel bir çerçeve olması amaçlanmaktadır. Çizilen bu çerçevenin; gelecekte yapılacak diğer çalışmalar, uzman görüşleri, öğrencilerin ihtiyaçları ve değişen gastronomi trendleri göz önünde bulundurularak değiştirilmesi ve güncellenmesi ile bu alanda verilen eğitim kalitesinin uzun vadede arttırılması ümit edilmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları öğretim planları hakkında daha sonra yapılacak çalışmalarda bu alanda uzmanlaşmış akademisyenlerin, sektör temsilcilerinin görüşleri ve ihtiyaçlarını ölçen araştırmalar yapılarak, bu çalışmanın geliştirilebileceği düşünülmektedir. Hazırlanan müfredat Çizelge 36’da yer almaktadır.

Çizelge 36. Frekans Dağılımlarına Göre Oluşturulan Ortak Müfredat

1. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
TUR101	Türk Dili I	T	Z	2
TAR101	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	T	Z	2
GMS101	İşletme Bilimine Giriş	T	Z	4
GMS103	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	T	Z	5
GMS105	Gıda Güvenliği ve Hijyen	T	Z	5
GMS107	İş Sağlığı ve Güvenliği	T	Z	4
GMS109	Temel Matematik	T	Z	4
ENG101	İngilizce I	T	Z	4
Toplam Kredi				30

2. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
TUR102	Türk Dili II	T	Z	2
TAR102	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-II	T	Z	2
GMS102	Temel Mutfak Bilgisi	T+U	Z	6
GMS104	Gıda Bilimine Giriş	T	Z	5
GMS106	Genel Turizm	T	Z	4
GMS108	Temel Sanat Bilgisi	T	Z	3
GMS110	Beslenme İlkeleri	T	Z	4
ENG102	İngilizce II	T	Z	4
Toplam Kredi				30

Çizelge.36 (devam)

3. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS201	Mutfak Uygulamaları I	T+U	Z	6
GMS203	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	T	Z	4
GMS205	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	T	Z	5
GMS207	Gıda Kimyası	T	Z	4
GMS209	Yiyecek ve İçecek Servis Teknikleri	T+U	Z	6
ENG201	Mesleki İngilizce I	T	Z	4
	Üniversite Seçmeli Dersleri I	T	S	3
Toplam Kredi				32

4.Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS202	Mutfak Uygulamaları II	T+U	Z	6
GMS204	Genel Muhasebe	T	Z	4
GMS206	İçceklere Giriş	T	Z	4
GMS208	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	T	Z	5
GMS210	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama	T	Z	4
ENG202	Mesleki İngilizce II	T	Z	4
	Üniversite Seçmeli Dersleri II	T	S	3
Toplam Kredi				30

Çizelge.36 (devam)

5. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS301	Mutfak Uygulamaları III	U	Z	6
GMS303	Pastacılığa Giriş	T+U	Z	6
GMS305	Türk Mutfağı I	T+U	Z	6
GMS307	Bilgisayar Uygulamaları	T	Z	4
	Seçmeli Yabancı Dil I (Fransızca, Almanca, Rusça)	T	Z	3
	Seçmeli Ders I		S	4
Toplam Kredi				29

6. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS302	Dünya Mutfakları I	T+U	Z	6
GMS304	Türk Mutfağı II	T+U	Z	6
GMS306	Menü Planlaması ve Yönetimi	T	Z	5
GMS308	Yemek, Kültür ve Toplum	T	Z	4
	Seçmeli Yabancı Dil I (Fransızca, Almanca, Rusça)	T	Z	4
	Seçmeli Ders II		S	4
Toplam Kredi				29

7. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS401	Dünya Mutfakları II	T+U	Z	6
GMS403	İleri Pastacılık	T+U	Z	6
GMS405	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	T	Z	4
GMS407	Araştırma Yöntemleri	T	Z	3
	Seçmeli Ders III		S	4
	Seçmeli Ders V		S	4
Toplam Kredi				27

Çizelge.36 (devam)

8. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS402	İnsan Kaynakları Yönetimi	T	Z	4
GMS404	Gıda Mevzuatı ve Politikası	T	Z	5
GMS406	Bitirme Projesi	T	Z	8
	Seçmeli Ders IV		S	4
	Seçmeli Ders VI		S	4
	Staj *		Z	8
Toplam Kredi				33

SEÇMELİ DERSLER				
5. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS309	Soğuk Mutfak	T+U	S	6
GMS311	Ekmek Yapımı	T+U	S	6
GMS313	Şarap Bilimi	T	S	4
GMS315	Halkla İlişkiler ve İletişim	T	S	4

6. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS310	Yemek Stilizasyonu ve Fotoğrafçılığı	T+U	S	6
GMS312	Restoran Yönetimi	T+U	S	6
GMS314	Protokol ve Görgü Kuralları	T	S	4
GMS316	Turistik Ürün Çeşitleri	T	S	4

7. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS409	Yöresel Mutfaklar	T+U	S	6
GMS411	Çikolata Uygulamaları	T+U	S	6
GMS413	Gastronomide Yeni Eğilimler	T+U	S	6
GMS415	Moleküler Gastronomi	T+U	S	6

Çizelge.36 (devam)

8. Yarıyıl				
Kodu	Dersin Adı	İşleniş Şekli	Z/S	AKTS
GMS408	Özel Beslenme Mutfakları	T+U	S	6
GMS410	Girişimcilik	T	S	4
GMS412	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	T+U	S	6
GMS414	Kahve Kültürü	T	S	4

KAYNAKÇA

7. *Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı “Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı”*. (2015). Antalya.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159.
- Arıkan, E., Altunöz Sürücü, Ö., ve Arman, A. (2018). Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 592-601.
- Avcıkurt, C., Sarıoğlu, M. ve Girgin, G. K. (2007). Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 1-7.
- Aymankuy, Y., ve GÜDÜ Demirbulat , Ö. (2017). Türkiye’de Lisans Düzeyindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi. Bozok D., Avcıkurt C., Doğdubay M., Sarıoğlu M., ve Girgin G.K. (Editörler). *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*. Birinci Baskı. Ankara. ss. 223-236.
- Beardsworth, A., and Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi* (Çev. A. Dede). Ankara: Phoneix Yayınevi.
- Berber, Ş. (2003). Sosyal Değişme Katalizörü Olarak Turizm ve Etkileri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 0(9), 205-221.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoneix Yayınevi.
- Brillat-Savarin, J.A. (2016). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (Çev. H. Bucak) (1. Baskı). İstanbul, Oğlak Yayıncılık. (Eserin orijinali 1825’de yayımlandı).
- Brown, J.N. (2005). A Brief History of Culinary Arts Education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.

Brundtland, G.H. *World Food Summit*. (2002). Rome.

Çiçek, H., Demirel, M., ve Onat, O.K. (2010). İşletmelerin Web Sitelerinin Değerlendirilmesine İlişkin Bir Araştırma: Burdur İli Örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 15(2), 187-206.

Culinary Institute of America, 2018. <https://www.ciachef.edu/about-the-culinary-institute-of-america/%0A>. (22 Temmuz 2018).

Dağdeviren, A. (2007). *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açısından Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Danaher, P. (2012). *An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders*. Dublins Institut.

Daylar, Ş. (2015). *Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Demirci, A., Sekin, S., ve Ünlü, M. (2002). Mesleki Açısından Coğrafyanın Önemi ve Türkiye’de Kullanımı. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 5, 171-185.

Denk, E., ve Koşan, A. (2017). Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülemsi : Kış Koridoru Analizi. *Yorum-Yönetim-Yöntem Uluslararası Yönetim-Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1), 55-83.

Deveci, B., Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi : Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.

Drexel University, (2018). <http://drexel.edu/fhm/academics/culinary-arts-food-science/%0A>. (22 Temmuz 2018).

Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi. 1. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 73-82.

Erkılıç, T.A. (2011). Eğitim Felsefesi Akımları. A. Boyacı. (Editör). *Eğitim Felsefesi*. 1. Baskı,. Eskişehir. Anadolu Üniversitesi, ss. 49-70.

Fidan, N. (2012). *Okulda Öğrenme ve Öğretme*. (3. Baskı). Ankara: Pegem Akademi.

Gillespie, C., and Cousins, J.A. (2001). *European Gastronomy Into the 21st Century*. Butterworth-Heinemann. Web: <https://books.google.com.tr/books?id=sUiRviMiyXcC> adresinden 20 Haziran 2018 tarihinde alınmıştır.

Giorda, M.C., Bossi, L. and Messina, E. (2014). *Food and Religion (In Public Food Service)* Web : http://www.eurel.info/IMG/pdf/report_2014_food_and_religion_in_public_food_service_.pdf adresinden 10 Haziran 2018 tarihinde alınmıştır.

Glass, S. (2005). *Integrating Educational Technologies into the Culinary Classroom and Instructional Kitchen. Online Submission*. Web: <https://eric.ed.gov/?q=Integrating+Educational+Technologies++into+the+Culinary+Classroom+and+Instructional+Kitchen+&id=ED495295> adresinden 22 Haziran 2018 tarihinde alınmıştır.

Glesne, C. (2013). *Nitel Araştırmaya Giriş*. (Çev. A. Ersoy ve P. Yalçınoğlu) (2. Baskı). Ankara.

Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., ve Çelik Uğuz, S. (2015). *Gastronomi Turizmi (Ayvalık'ta Talep Boyutuyla İlgili Bir Araştırma)*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Görkem, O., ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor?. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15, 977-988.

Güçlü, M., ve Bozgeyikli, H. (2017). Türkiye’de Mesleki Açık Öğretim Liseleri: Tarihsel Gelişim Açısından Bir Değerlendirme. *Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 6(14), 139-155.

Güdek, M., ve Boylu, Y. (2017). Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.

Gül, G. (2004). Birey Toplum Eğitim Ve Öğretmen. *Hasan Ali Yücel Eğitim Fakültesi*

Dergisi, 1, 223-236.

Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din : Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 6(2), 1204-1223.*

Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S., ve Tetik, N. (2008). *Türkiye’de Turizm Eğitimi.* (1. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Turizmine Etkisi.* Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Hegarty, J.A. (2005). Developing “Subject Fields” in Culinary Arts, Science, and Gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology, 4(1), 5-13.*

Hertzman, J., and Ackerman, R. (2010). Evaluating quality in associate degree culinary arts programs. *Quality Assurance in Education, 18, 209-226.*

Hertzman, J.L. (2008). A suggested curriculum for associate degree culinary arts programs. *Journal of Culinary Science and Technology, 6, 256-278.*

Hertzman, J.L., and Maas, J. (2012). The value of culinary education: Evaluating educational costs, job placement outcomes, and satisfaction with value of associate degree culinary and baking arts program graduates. *Journal of Culinary Science and Technology, 10, 53-74.*

Institut Paul Bocuse. (2018). <http://www.institutpaulbocuse.com/en/the-institut-paul-bocuse/history/history-4422.kjsp?RH=1380012669068%0A> (22 Mayıs 2018).

İŞKUR. (2018). İşgücü Yetiştirme Faaliyetleri. https://statik.iskur.gov.tr/tr/sikca_sorulan_sorular/sss_iscucu_yetistirme_.htm (10 Nisan 2018).

İslamoğlu, A.H. (2009). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri.* İstanbul: Beta Yayıncılık.

Johnson and Wales University. (2018). <https://www.jwu.edu/academics/colleges/college-of-culinary-arts.html%0A> (18 Mayıs 2018).

- Kazu, Y., ve Demirli, C. (2002). Mesleki ve Teknik Orta Öğretim Kurumlarındaki Gelişmeler. *Milli Eğitim Dergisi*, 155-156.
- Keskin, E., Örgün, E., ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(5), 255-267.
- Kivela, J., and Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30, 354-377.
- Kivela, J., and Crotts, J.C. (2009). Understanding travelers' experiences of gastronomy through etymology and narration. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 33(2), 161-192.
- Kılınç, M. (2012). Türkiye'de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi'nin Tarihi Gelişimleri. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4), 63-73.
- Koçak, A., ve Arun, Ö. (2006). İçerik Analizi Çalışmalarında Örneklem Sorunu. *Selçuk İletişim*, 4, 21-28.
- Kodaş, D., ve Dikici, E. (2012). Ahlat, kırsal bölgesinde gastronomi turizminin muhtemel toplumsal etkileri üzerine nitel bir çalışma. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2).
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayın Teknikleri*. (1. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kuğuoğlu, İ.H. (2018.). *Eğitim Bilimine Giriş*. [http://formasyon.erdogan.edu.tr/Files/ckFiles/file/sunu 1.pdf](http://formasyon.erdogan.edu.tr/Files/ckFiles/file/sunu%201.pdf) (10.07.2018)
- Kurnaz, A., Babür, T. E., ve Akyurt Kurnaz, H. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8, 504-520.
- Kuş Saillard, Elif. (2011). Systematic Versus Interpretive Analysis with Two CAQDAS Packages: NVivo and MAXQDA. *Forum: Qualitative Social Research*, 12(1), 34.

Küçükşahin, E. (2016). Gastronomi ve Medya İlişkisi. H. Yılmaz. (Editör). *Gastronomi ve Medya*. 1. Baskı,. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, ss. 2-27.

Larousse Gastronomique (A-K). (2005). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Le Cordon Bleu. (2018). <https://www.cordonbleu.edu/home/en%0A> (27 Mayıs 2018).

McKercher, B., Okumuş, F., and Okumuş, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It's all how you cook the numbers! *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 25(2), 137-148.

Merriam, S.B. (2013). *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. (Çev. S. Turan). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği. (2018). *T.C. Resmi Gazete*, 30388 (11.04.2018). http://hbogm.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2018_04/11093946_MEB_HBO_KURUMLARI_YYNETMELYYY.pdf

Millî Eğitim Bakanlığı Meslekî Açık Öğretim Lisesi Yönetmeliği. (2005). http://maol.meb.gov.tr/sites/default/files/dokumanlar/mesleki_acik_ogretim_lisesi_yonetmeligi_0.pdf (3 Haziran 2018).

Millî Eğitim Bakanlığı Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği. (2012). *T.C. Resmi Gazete*, 28239(20.03.2012). https://ookgm.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2017_07/06162448_Yzel_YYretim_kurumlarY_yYnetmeliYi.pdf (12 Mart 2018).

Millî Eğitim Bakanlığı Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği. (2010). *T.C. Resmi Gazete*, 27587(21.05.2010). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/05/20100521-4.htm> (12 Mart 2018).

Millî Eğitim Bakanlığı. (2017). Müfredatta Yenileme ve Değişiklik Çalışmalarımız Üzerine. https://ttkb.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2017_07/18160003_basin_aciklamasi-program.pdf (12 Haziran 2018).

Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği. (2002). *T.C. Resmi Gazete*, 24804 (03.07.2002).

Milli Eğitim Bakanlığı Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı. (2011). http://www.megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Çerçeve Öğretim Programı/YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ_ÇÖP_10.pdf (18 Haziran 2018).

Okan Üniversitesi. (2018). <https://www.okan.edu.tr/sosyalbilimler/sayfa/2873/mezuniyet-sartlari-ve-kariyer-olanaklari,2018> (7 Temmuz 2018).

Öney, H. (2013). Gastronomi Turizmi. S. Bahçe (Editör). *Alternatif Turizm*. Eskişehir. Anadolu Üniversitesi, ss.158-188.

Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.

Onur, N., and Onur, F. (2016). Potential of Gastronomy Tourism within Culture Tourism and Developing. In C. Avcıkurt, M. S. Dinu, N. Hacıoğlu, R. Efe, A. Soykan, and N. Tetik (Eds.), *Global Issues and Trends in Tourism* (p.470-479). Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.

ÖSYM. (2018). 2018 Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) Kılavuzu. (3 Temmuz 2018).

Oxford Dictionary of English. (2003). (2e ed.). Oxford University Press.

Özata, F.Z. (2016). Dijital Medyada Gastronomi : İnternet. H. Yılmaz (Editör). *Gastronomi ve Medya*. Eskişehir. Anadolu Üniversitesi, ss.124-152.

Özbay, G. (2017). Düünden Bugüne Gastronomi. M. Saruışık (Editör). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. Ankara. Detay Yayıncılık, ss.1-40.

Özdemir, B. (2010). Dışarıda yemek yeme olgusu: kuramsal bir model önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 218-232.

Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11, 323-343.

Öztürk, B., ve Güven, S. (2018). Gastronomi İle İlgili Genel Kavramlar. A. Akbaba

ve N. Çetinkaya. (Editörler). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara. Detay Yayıncılık, ss.1-13.

Öztürk, Y., ve Görkem, O. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi : Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.

Patton, M.Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri*. M. Bütün ve S.B. Demir, (Editörler). Ankara, Pegem Akademi.

Perry, K.F. (2015). *You Are What You Eat: Gastronomy and Geography of Southern Spain*. Unpublished Honors Theses, University of Southern Mississippi, ABD.

Pırnar, İ. (2015). *Yiyecek İçecek İşletmeleri Yönetimi (TRAMEP)*. (1. Baskı). Ankara:Ertem Basım Yayın.

Saatçı, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. H. Yılmaz (Editör). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*. Ankara. Detay Yayıncılık, ss.1-18.

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23, 15-24.

Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

Sarioğlan, M. (2012). Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu ve Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi. M. Y. Eryaman, A. Kılınç, N. Cerrahoğlu, E. Yolcu, ve G. Ergen (Editörler). *IV. Uluslararası Türkiye Eğitim Araştırmaları Kongre Kitabı*, ss.141-145.

Sarioğlan, M. (2014a). A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 116, 260-264.

Sarioğlan, M. (2014b). Expectations of employee in food & beverage firm and gastronomy education (Case of Turkey). *European Journal of Research on Education*, 5(6), 198-202.

- Sarioğlan, M. (2018). A Study Related to Evaluate the Interaction Between Supply and Demand Within Informal Gastronomy Education. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20, 267-283.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 51–70). London: Routledge.
- Selçuk Üniversitesi. (2018). https://www.selcuk.edu.tr/turizm/gastronomi_ve_mutfak_sanatlari/tr,2018 (17 Temmuz 2018).
- Serçeoğlu, N., Boztoprak, F., ve Tırak, L. (2016). Gastronomi Turizmi İle Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 94-114.
- Sever, G. N., Özkan Buzlu, M., ve Yıldız, G. (2016). Makro Çevre Unsurlarının Yazılı Plan ve Politika İfadelerinden Hareketle Gastronomi Turizmine Bakışı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special 1), 116–138. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.26>
- Sevim, B., ve Görkem, O. (2015). Gastronomi ve Aşçılık Programlarında Gıda Güvenliği Donanım Altyapısının Değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7(1), 59-67.
- Sezen, T.S. (2018). Gastronomi Kurumları. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara. Detay Yayıncılık, ss.223-236.
- Sökmen, C., ve Özkanlı, O. (2018). Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi : Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.
- Standage, T. (2016). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. G. Çakır (Çev.). İstanbul: Maya Kitap.
- Şenel, A. (2008). Eğitimin Temel Kavramları. M. Gültekin (Editör). *Eğitim Bilimine Giriş* Eskişehir. Anadolu Üniversitesi, ss.1-16.
- Şengün, S. (2017). Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer. M. Sarıışık (Editör). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. Ankara. Detay Yayıncılık, ss.169-186.

TDK. (2018). Büyük Türkçe Sözlük. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5b6e9e473f2d37.39451456 (10 Şubat 2018).

Tekin, B. (2017). Mutfakta Edebiyat: Laura Esquivel'in Acı Çikolata Adlı Eserinde Yemek Kültürü ve Duyguların Etkileşimi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 37, 131-140.

Temizkan, R., Cankül, D., ve Kızıлтаş, M.Ç. (2018). Food And Beverage Education and Scholars' In Turkey. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 1(2), 6-12.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Thibodeaux, W.R. (2012). *The Practical Side of Culinary Arts Education: the Role of Social Ability and Durable Knowledge in Culinary Arts Externships*. University of New Orleans.

Topuz, E. (2012). *Edebiyat ve Yemek: Bir Kronotop Olarak Yemek*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Traud, M.J. (2016). *The connections between culinary education and the restaurant industry: A phenomenological investigation of educators, restaurant professionals and recent graduates views on culinary education*. Drexel University.

TÜİK. (2012). 2012-2013 Yaygın Eğitim İstatistikleri. http://www.tuik.gov.tr/IcerikGetir.do?istab_id=38 (10 Haziran 2018).

Türkoğlu, A., ve Uça, S. (2011). Türkiye'de Halk Eğitimi: Tarihsel Gelişimi, Sorunları ve Çözüm Önerileri. *Journal of Educational Sciences Adnan Menderes Üniversitesi Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 2(2), 48-62.

University of Gastronomic Sciences. (2018). www.unisg.it/en%0A (12 Temmuz 2018).

University of West London. (2018). <https://www.uwl.ac.uk/academic-schools/hospitality-tourism/subject-areas-courses/culinary-arts-and->

professional-cookery (10 Temmuz 2018).

Ural, A. (2012). Örgün Eğitim ile Kazanılan Nitelikler. *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi*, (28), 12–20.

Ural, A. ve Kılıç, İ. (2013). Bilimsel Araştırma Süreci ve *Spss ile Veri Analizi* Ankara: Detay Yayıncılık.

Uyar, H., and Zengin, B. (2015). Creation of Gastronomy Tourism Index in the Context of Evaluating Gastronomy Tourism As the Alternative Types of Tourism. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376.

van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the ‘new tourist.’ *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75-81.

VanLandingham, P.G. (1995). The Effects of Change in Vocational, Technical, and Occupational Education on the Teaching of Culinary Arts in America., 1-11. <https://doi.org/ED419696>.

VERBI Software. (2018). MAXQDA 2018 [computer software]. Berlin, Germany: VERBI Software. Available from <https://www.maxqda.com..>

Yağcı, P. (2015). *Lisans Düzeyinde Rekreasyon Bölümü Müfredatlarının İncelenmesi ve Örnek Müfredat Çalışması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Yarış, A., ve Durlu Özkaya, F. (2015). Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 90-101.

Yayla, A. (2014). Eğitim Kavramının Etik Açından Analizi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11(1), 1-12.

Yazıcıoğlu, Y., ve Erdoğan, S. (2014). *Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Yeditepe Üniversitesi. (2018). http://www.yeditepe.edu.tr/sites/default/files/images/gastronomi_bilgi_paketi_tr.pdf%0A (17 Haziran 2018).

YÖK. (2010). *Yükseköğretimde Yeniden Yapılanma 66 Soruda Bologna Süreci Uygulamaları*. Ankara.
http://www.yok.gov.tr/documents/10279/30217/yuksekogretimde_yeniden_yapilanma_66_soruda_bologna_2010.pdf/f3ec7784-e89d-4ee0-ad39-9f74532cd1dc
(17 Temmuz 2018).

Yükseköğretim Kanunu. (1981). *T.C. Resmi Gazete*, 17506 (06.01.1981).

Yüncü, H.R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi Ve Perşembe Yaylası. S. Şengel (Editör). *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yerel Değerler ve Yayla Turizmi*. Ankara. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, ss.27-34.

Zahari, M.S.M., Jalis, M.H., Zulfify, M.I., Radzi, S.M., and Othman, Z. (2009). Gastronomy : An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 2, 66-71.

Zengin, B., Uyar, H., ve Erkol, G. (2014). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *15. Uusal Turizm Kongre Kitabı*, 511-524.

Zopiatis, A., Theodosiou, P., and Constanti, P. (2014). Quality and Satisfaction with Culinary Education: Evidence From Cyprus. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 26, 87-98).

İnternet Kaynakları

www.alantercihleri.com. (20.07.2018).

<http://abp.anadolu.edu.tr/tr/program/dersler/1576/13> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

<http://bologna.nisantasi.edu.tr/Home/DetailPrograms/11> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<http://cam.sams.ieu.edu.tr/tr/curr> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

http://ebs.comu.edu.tr/Ders_Plani.aspx?bno=1532&bot=2048 (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<http://ebs.pau.edu.tr/BilgiGoster/Program.aspx?lng=1&dzy=3&br=8176&bl=8168&pr=552&dm=3#dersPlanAKTS> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

http://en.kemerburgaz.edu.tr/Files/pdf/Uygulamali_bilimler/Gastronomi_Mufredat.pdf (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

http://gastronomi.baskent.edu.tr/kw/menu_icerik.php?birim=408&menu_id=20 (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

http://gbp.gazi.edu.tr/htmlProgramHakkinda.php?dr=0&lang=0&baslik=1&FK=19&BK=02&ders_kodu=&sirali=0&fakulte=TUR%DDZM+FAK%DCLTES%DD&fakulte_en=FACULTY+OF+TOURISM&bolum=GASTRONOM%DD+VE+MUTFAK+SANATLARI&bolum_en=GASTRONOMY+AND+CULINARY+ART&ac=11 (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<http://gsf.maltepe.edu.tr/gastronomi/ogretim-programi-0> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<http://gsf.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu/dersler> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<http://mersin.edu.tr/akademik/turizm-fakultesi/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu/programlar/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/dersler> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

<http://mtf.akdeniz.edu.tr/wp-content/uploads/2017/08/2017-2018-Mufredatı.pdf> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<http://sbe.gantep.edu.tr/pages.php?url=yuksek-lisans-tezli-6> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

<http://sbe.gazi.edu.tr/posts/view/title/yuksek-lisans-programi-2595> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

<http://sbe.ibu.edu.tr/tr/programlar-tr/tezli-yuksek-lisans-programlari> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

<http://seferihisaruby.deu.edu.tr/wp-content/uploads/2018/05/gastroop.pdf> (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<http://turizm.akdeniz.edu.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-tezli-yuksek-lisans/> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

<http://turizm.akdeniz.edu.tr/wp-content/uploads/2018/05/GMS2017-2018M%C3%BCfredat%C4%B1.docx> (Erişim Tarihi: 05.07.2018).

<http://turizm.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/22/2017/09/Gastronomi-ve-Mutfak-Sanatlari-Mufredat.pdf> (Erişim Tarihi: 05.07.2018).

[http://turizm.alanya.edu.tr/ctrcms/media/8/tmp/diger/Gastronomi ve Mutfak Sanatlari.pdf](http://turizm.alanya.edu.tr/ctrcms/media/8/tmp/diger/Gastronomi_ve_Mutfak_Sanatlari.pdf) (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

[http://turizm.ikc.edu.tr/UserFiles/1/ozgur.saribas/Sayfa Yönetimi/Ders Kodları ve Krediler/674eac23-bfbb-4803-a23d-1f67327ee747.pdf](http://turizm.ikc.edu.tr/UserFiles/1/ozgur.saribas/Sayfa_Yonetimi/Ders_Kodlari_ve_Krediler/674eac23-bfbb-4803-a23d-1f67327ee747.pdf) (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

[http://turizmyo.ibu.edu.tr/attachments/article/224/DERS PLANI_2017_ECTS_UYUMLU.pdf](http://turizmyo.ibu.edu.tr/attachments/article/224/DERS_PLANI_2017_ECTS_UYUMLU.pdf) (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<http://www.ahep.edu.tr/tr/gas-ders-plani> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

<http://www.ahep.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-anabilim-dali-SBE> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

<http://www.akademik.adu.edu.tr/enstitu/sosyal/default.asp?idx=313332> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

http://www.artuklu.edu.tr/dosyalar/turizm_otel_meslek_yuksekk/2017-2018%20Gastronomi/gastronomi%20%20m%C3%BCfredat.docx (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

http://www.balikesir.edu.tr/index.php/baun/birim/sosyal_bilimler_enstitusu/menu/90094 (Erişim Tarihi :23.07.2018).

<http://www.mersin.edu.tr/akademik/sosyal-bilimler-enstitusu/anabilim-dallari/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-anabilim-dali/programlar/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-yuksekk-lisans-programi> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

<http://www.pau.edu.tr/sosyalbilimler/tr/sayfa/anabilim-dallarimiz-2> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

http://www.selcuk.edu.tr/dosyalar/files/093002/1_GastronomiDersplani_Normalogretim.pdf (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

https://akts.bahcesehir.edu.tr/bilgipaketi/index/ogrenimprogrami/program_kodu/42012201/menu_id/p_33/tip/L/ln/tr?submenuheader=2 (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<https://antalya.edu.tr/tr/fakulte-ve-enstituler/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/dersler-ve-krediler> (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<https://atauni.edu.tr/yuklemeler/a548f59ccd62f72d67b4dbc9a50472cd.pdf> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

https://ects.bilgi.edu.tr/Department/Detail?catalog_departmentId=43911&itemName=CourseStructureDiagram (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

<https://gastronomi.nevsehir.edu.tr/tr/egitim-ogretim> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<https://gsf.gelisim.edu.tr/bolum/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-179/mufredat> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=050138800344043334235575333243330331114373222197366903889633360> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

<https://obs.cumhuriyet.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=0401366003440438912355753221631101322283313837679322303333636720> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

<https://obs.konya.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=0746377003330337798311153664837707355703627636582311153889632240> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<https://obs.medeniyet.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=0930322003110131114355753332432202344563836832194333453222431120> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

https://obs.yasar.edu.tr/oibs/bologna/dersler_ext.aspx?lang=tr&infopage=YASARB OLOGNA&curProgID=401155 (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

https://ois.ayvansaray.edu.tr/bilgipaketi/eobsakts/ogrenimprogrami/program_kodu/020101/menu_id/p_26/tip/L/ln/tr?submenuheader=2 (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

<https://sbe.nevsehir.edu.tr/tr/mevcut-programlar> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

https://stf.rumeli.edu.tr/files/mufredat/stf/GMS_MUFREDAT_120702.pdf (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<https://ubyo.gelisim.edu.tr/bolum/gastronomi-96/mufredat> (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<https://ubyo.gelisim.edu.tr/bolum/gastronomi-ingilizce-199/mufredat> (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<https://www.ayvansaray.edu.tr/tr-tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-tezsiz/32095> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

<https://www.beykent.edu.tr/beykent/115009/ders-plani-ve-yapisi> (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<https://www.dogus.edu.tr/dogus/106074/ders-programi> (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

https://www.gantep.edu.tr/ab/dersler.php?bolum=&bolum_id=20256457 (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<https://www.gedik.edu.tr/wp-content/uploads/gastronomi-ders-plani.pdf> (Erişim Tarihi: 07.07.2018).

<https://www.konya.edu.tr/sosyalbilimlerinstitusu/sayfa/2768> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

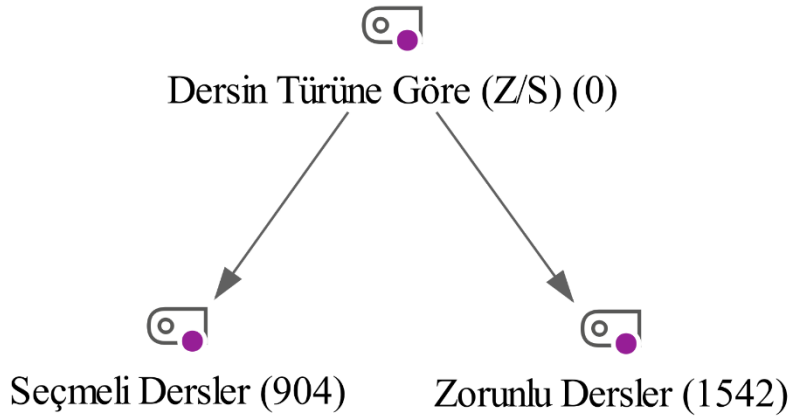
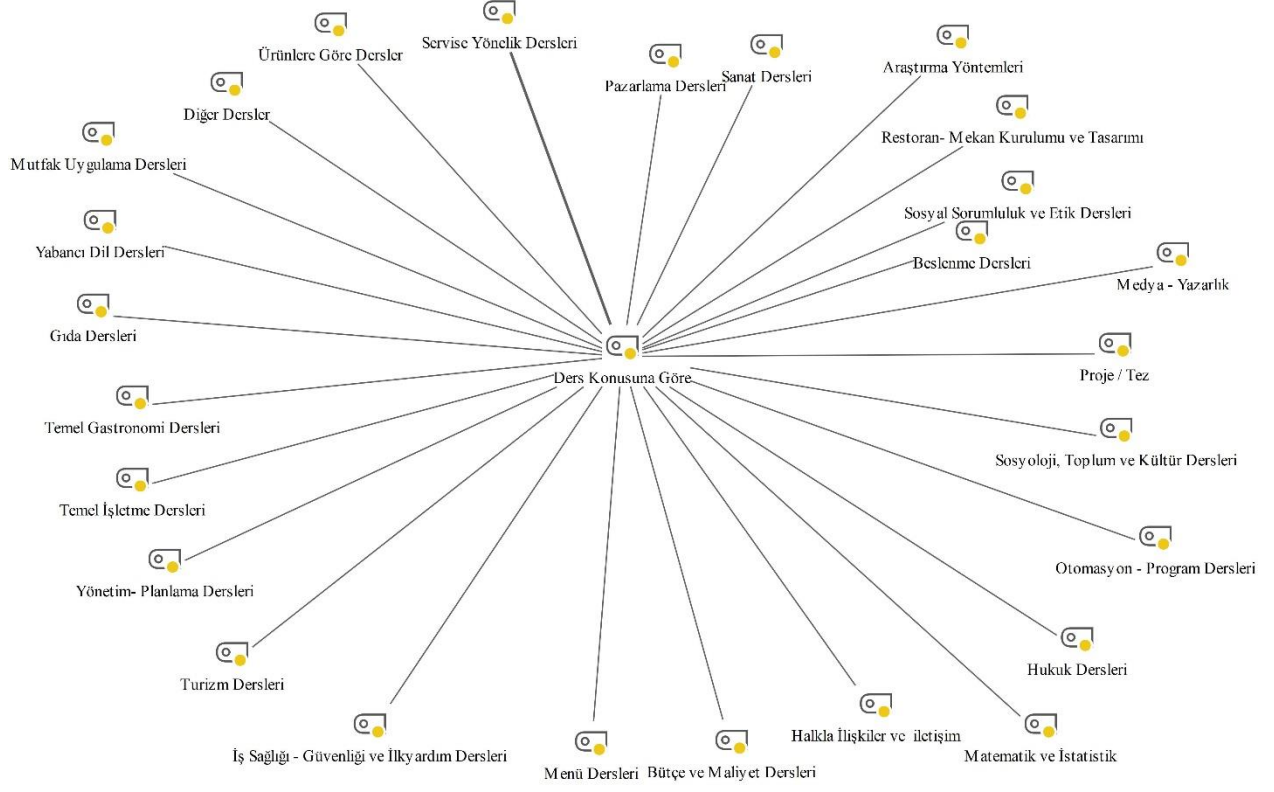
<https://www.okan.edu.tr/sosyalbilimler/sayfa/2870/ders-programi-10/> (Erişim Tarihi :23.07.2018).

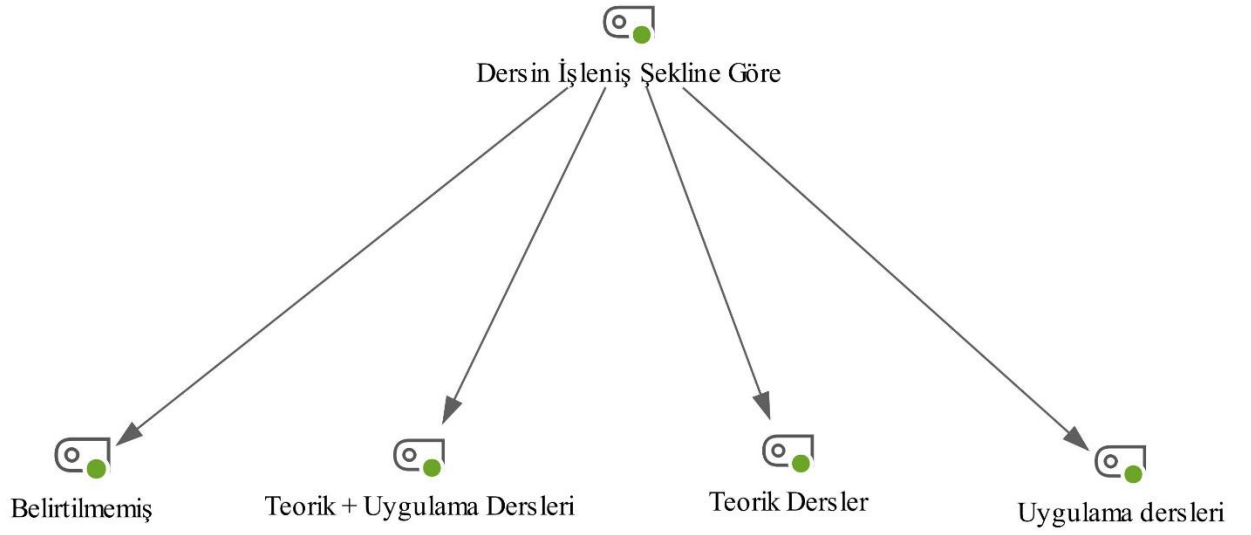
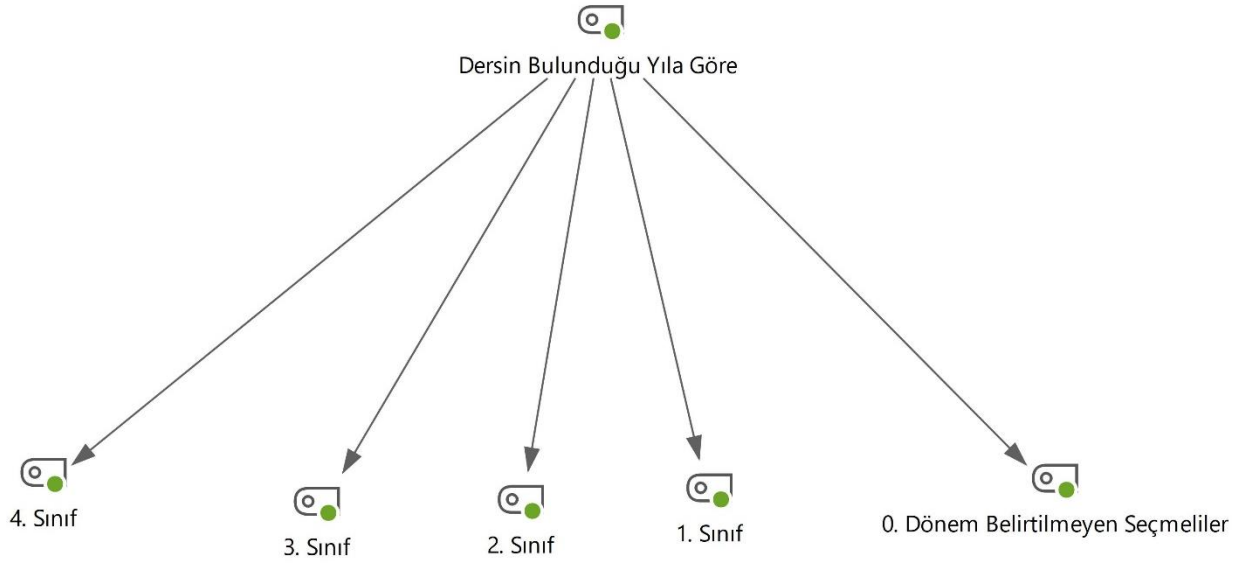
<https://www.okan.edu.tr/ubf/sayfa/1111/ders-programi-5/> (Erişim Tarihi: 06.07.2018).

<https://www.ozyegin.edu.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-lisans-programi/lisans-bsc-programi/ders-plani> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)

EKLER

EK 1: Kod Haritaları





EK 2: İncelenen Müfredatların Kelime Frekansları

Sözcük	Frekans	%	Belgeler %
Gms	1003	4,82	47,62
Mutfak	388	1,86	97,62
Dil	175	0,84	42,86
İçecek	174	0,84	95,24
Gas	172	0,83	9,52
Yabancı	172	0,83	45,24
Yiyecek	159	0,76	71,43
Gastronomi	155	0,74	78,57
Türk	139	0,67	92,86
İngilizce	137	0,66	61,90
Gıda	130	0,62	73,81
Mesleki	127	0,61	59,52
Temel	112	0,54	78,57
Grup	107	0,51	23,81
Yönetimi	102	0,49	69,05
Dili	98	0,47	59,52
Planı	97	0,47	35,71
Alan	96	0,46	35,71
Kod	96	0,46	16,67
Almanca	94	0,45	47,62
Bir	88	0,42	23,81
Genel	88	0,42	76,19
Bahar	85	0,41	21,43
Tarihi	85	0,41	71,43
Yemek	79	0,38	78,57
Teorik	76	0,37	28,57
Uygulamaları	76	0,37	61,90
Akademik	75	0,36	59,52
Giriş	75	0,36	59,52
Mutfağı	73	0,35	64,29
İlkeleri	72	0,35	66,67
Atatürk	71	0,34	88,10
Edu	71	0,34	30,95
Kültürü	71	0,34	69,05
Toplamı	70	0,34	11,90
Program	69	0,33	35,71
Rusça	68	0,33	40,48
Teori	68	0,33	11,90

EK 3: Kod İlişkileri Matrisi

Kod Sistemi	4. Sınıf	3. Sınıf	2. Sınıf	1. Sınıf	0. Dönem Belirtilmeyen Seçmeler	Dersin Türüne Göre (Z/S)	Seçmeli Dersler	Zorunlu Dersler	Dersin İşleniş Şekline Göre	Belirtilmemiş	Teorik + Uygulama	Teorik Dersler	uygulama dersleri
▼ Ders Konusuna Göre													
▶ Mutfak Uygulama Dersleri	133	177	102	26	51		187	218		12	251	107	32
▶ Yabancı Dil Dersleri	24	24	25	32	6		23	35		1	6	40	
▶ Gıda Dersleri	34	37	48	53	24		53	136		5	29	148	1
▶ Yönetim- Planlama Dersleri	41	43	44	20	20		60	107		2	18	140	
▼ Temel İşletme Dersleri													
▶ İktisat ve İşletmeye Giriş	1	3	4	21	3		5	22				26	
▶ Muhasebe Dersleri	1	4	15	8			2	22			1	23	
▶ Girişimcilik	12	9		2	3		13	13		1	4	20	
▶ ÖRÇÜTSEL DAVRANIŞ	1	3	3	2	1		1	6			1	9	
▶ Tüketici Davranışları	1	3	2	1	1		5	3				8	
▶ Temel Gastronomi Dersleri	13	12	21	47	13		35	69		3	12	88	
▶ Diğer Dersler	24	20	13	13	16		52	26		4	/	64	1
▼ Ürünler Göre Dersler													
▶ İçecek Dersleri	13	15	19		7		25	26		1	14	30	2
▶ Süt- Süt Ürn.- Peynir	4		3		1		7	1			5	3	
▶ Zeytin, Zeytinyağı	1	2	1		1		5				2	3	
▶ Turizm Dersleri	15	12	10	29	5		22	45			1	60	
▶ Servise Yönelik Dersleri	8	15	17	6	4		15	27		1	16	28	
▶ Pazarlama Dersleri	6	12	21	4	3		6	34		1	3	35	
▶ Sanat Dersleri	3	10	9	11	1		11	19		1	9	20	
▶ Bslonmc Dersleri	3	4	7	31	1		6	38		1	4	37	
▶ Proje / Tez	33	2			1		2	33		1	10	19	6
▶ Sosyoloji, Toplum ve Kültür Dersleri	9	8	9	7	3		15	19		1	2	27	
▶ İş Sağlığı - Güvenliği ve İlk Yardım Dersleri	/	8	/	12			/	24		1	1	27	
▶ Menü Dersleri	6	10	13	2	2		5	28		1	6	26	
▶ Otomasyon Program Dersleri	5	12	1	9	5		12	17			12	18	1
▶ Bütçe ve Maliyet Dersleri	9	10	11	1	2		6	26			5	27	
▶ Halkla İlişkiler ve İletişim	3	11	3	7	4		17	10			1	24	
▶ Matematik ve İstatistik	1	5	2	17	1		3	21		1		23	
▶ Hukuk Dersleri	6	3	5	7	2		6	13		1		17	
▶ Araştırma Yöntemleri	9	6	6	3	3		6	20		1	3	23	
▶ Restoran- Mekan Kurulumu ve Tasarımı	12	8		1	3		10	14		1	4	19	1
▶ Sosyal Sorumluluk ve Etik Dersleri	6	5	3	4	2		11	8		1	2	16	1
▶ Medya - Yazarlık	3	3	1		7		13				3	10	