

**T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**TÜRKİYE’DE GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN MEVCUT  
DURUMU, SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

**RECEP TAYYİP ÜNÜVAR**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN:  
PROF. DR. HATİCE FERHAN NİZAMLIOĞLU**

**KONYA-2020**





T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



**Bilimsel Etik Sayfası**

|            |                        |                                                                                             |   |  |
|------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| Öğrencinin | Adı Soyadı             | Recep Tayyip ÜNÜVAR                                                                         |   |  |
|            | Numarası               | 17810201027                                                                                 |   |  |
|            | Ana Bilim / Bilim Dalı | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı/<br>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı |   |  |
|            | Programı               | Tezli Yüksek Lisans                                                                         | X |  |
|            |                        | Doktora                                                                                     |   |  |
|            | Tezin Adı              | Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri                |   |  |

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Recep Tayyip ÜNÜVAR

İmzası

|                                                                                   |                                                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">T.C.<br/>NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ<br/>Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü</p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## ÖZET

|            |                        |                                                                                             |   |  |
|------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| Öğrencinin | Adı Soyadı             | Recep Tayyip ÜNÜVAR                                                                         |   |  |
|            | Numarası               | 17810201027                                                                                 |   |  |
|            | Ana Bilim / Bilim Dalı | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı/<br>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı |   |  |
|            | Programı               | Tezli Yüksek Lisans                                                                         | X |  |
|            |                        | Doktora                                                                                     |   |  |
|            | Tez Danışmanı          | Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU                                                         |   |  |
|            | Tezin Adı              | Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri                |   |  |

Tanımı ilk olarak Fransız hukukçu, politikacı ve gastronom olan Jean Anthelme Brillant-Savarin (1755-1826) tarafından yapılan gastronomi kavramı, o dönemden günümüze kadar birçok disiplinle birlikte ele alınan bir konu olmuştur. Gastronomi temel anlamda sadece “Yemek Pişirmek” ve “Karın Doyurmak” şeklindeki dar kalıba sığdırılmayarak; yemek, içmek ve bu eylemlerin arkasındaki felsefi unsurları kapsamaktadır. Bu kadar kapsamlı bir alanda yapılacak eğitim faaliyetlerinin de profesyonelce yerine getirilmesi gerekmektedir. Bu yüzden henüz yeni bir eğitim alanı olan gastronomi eğitimi konusunda gerekli sınırlılıkların bilinmesi ve bunlara uygun çözüm önerilerinin geliştirilmesi hem eğitim hem de gastronomi ile ilgili alanlara büyük katkılarda bulunacaktır.

Bu çalışmada, Türkiye’deki gastronomi eğitiminin durumu ortaya konularak bu eğitimde eğitici ve eğitimi alan her kademeden kişilerin görüşlerinin belirlenmesi ve buradan yola çıkılarak Türkiye’deki gastronomi eğitiminin problemlerine ve bu problemlerin çözüm önerilerine ulaşılması amaçlanmıştır. Bu amaçla Türkiye’de gastronomi alanında lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimi veren dört üniversitenin gastronomi bölümlerindeki lisans, yüksek lisans, doktora öğrencileri ve akademisyenlerinden oluşan toplam 33 gönüllü katılımcı ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler katılımcıların da onayıyla ses kaydına alınmış ve daha sonra yazıya aktarılarak MAXQDA Analytics Pro 2018 nitel veri istatistik programıyla analiz edilmiştir.

Yapılan çalışma sonucunda; Türkiye’deki gastronomi eğitiminde öğretim elamanı, tanım-kapsamın belirlenmesi, fiziksel yeterlilikler, çevresel etkenler, iş başında eğitimin durumu, müfredatlar, öğrenciler ve alınan eğitimin kişiye faydası yönünde oldukça önemli problemlerin olduğu tespit edilmiş ve bunların çözümüne ilişkin oldukça geniş bir yelpazede önerilere yer verilmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Gastronomi, gastronomi eğitimi, gastronomi eğitiminin sınırlılıkları.

|                                                                                   |                                                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">T.C.<br/>NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ<br/>Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü</p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## ABSTRACT

|           |                                  |                                                                                      |   |  |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| Author' s | Name and Surname                 | Recep Tayyip ÜNÜVAR                                                                  |   |  |
|           | Student Number                   | 17810201027                                                                          |   |  |
|           | Department                       | Gastronomy and Culinary Arts                                                         |   |  |
|           | Study Programme                  | Master's Degree (M.A.)                                                               | X |  |
|           |                                  | Doctoral Degree (Ph.D.)                                                              |   |  |
|           | Supervisor                       | Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU                                                  |   |  |
|           | Title of the Thesis/Dissertation | Current Situation, Problems and Solution Proposals of Gastronomy Education in Turkey |   |  |

The concept of gastronomy, first described by French lawyer, politician and gastronome Jean Anthelme Brillant-Savarin, has been a subject that has been handled with many disciplines since then. Gastronomy can not only fit into a limited description that is "Cooking" and "Feeding" also gastronomy involves food, drinking and philosophical elements behind these actions. Education activities must be carried out professionally in such a comprehensive area. Therefore, knowing the necessary deficiency in gastronomy education, which is a new field of education, and developing appropriate solutions, will make great contributions to both education and gastronomy related fields.

This study clarifies the status of the gastronomic education in Turkey to determine the opinions of people from all levels of educational areas at gastronomy education. In this way intent reaching problems about gastronomy education in Turkey and finding solution proposals. For this purpose interviews were conducted with 33 volunteer participants among undergraduate, graduate and doctorate students and academicians of gastronomy departments have undergraduate, graduate and doctorate programs in Turkey. These interviews were recorded in the voice with the approval of the participants and transferred to the article. After that, this article analysed with MAXQDA Analytics Pro 2018 qualitative data statistics program.

As a result of that study; determined several problems about instructors, description and content of gastronomy, physical competencies, external factors, circumstance of internal education, curriculum factors, student factors and the benefit of the education received to the student. After that offered a solutions for problems.

**Key Words:** Gastronomy, Gastronomy education, Culinary arts Education, Limitations of gastronomy education.

## TEŞEKKÜR

Lisans eğitimimden yüksek lisans eğitimime kadar bilgi ve tecrübeleriyle beni aydınlatan, tez dönemimde her türlü konuda zaman ve mekân tanımaksızın güler yüzüyle ve ilgisiyle benimle değerli bilgilerini paylaşan saygıdeğer danışman hocam Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU'na,

Gerek lisans dönemimde gerekse de yüksek lisans dönemimde bana her zaman yardımcı olan değerli hocalarım Doç. Dr. Yasin BİLİM, Doç. Dr. Ümit SORMAZ, Dr. Öğretim Üyesi Yeliz PEKERŞEN, Dr. Öğretim Üyesi Yılmaz SEÇİM ve Araştırma Görevlisi Seda YETİMOĞLU'na,

Kendimi “Tembel Öğrenci” olarak gördüğüm zamanlarda bana destek olarak çalışma azmiyle her şeyin başarılabilceğini öğreten değerli Lise öğretmenim Elif ALAN'a,

Hayatım boyunca attığım her adımda sözleriyle ve davranışlarıyla bana ışık tutan; ilk öğretmenim, müdürüm, liderim rahmetli babam Tefik ÜNÜVAR'a, en zorlu dönemleri beraber geçirdiğimiz annem Fatma ÜNÜVAR'a ve canım aileme,

Çalışmam boyunca ve hayatta karşılaştığım her türlü sıkıntıda sabır ve sevgiyle bana yardım ederek elimden tutan, maddi-manevi desteklerini esirgemeyen, dert ortağım, eşim Pınar ÜNÜVAR'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

**Recep Tayyip ÜNÜVAR**

## İÇİNDEKİLER

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>ÖZET .....</b>               | <b>i</b>   |
| <b>ABSTRACT.....</b>            | <b>ii</b>  |
| <b>TEŞEKKÜR .....</b>           | <b>iii</b> |
| <b>İÇİNDEKİLER .....</b>        | <b>iv</b>  |
| <b>TABLolar LİSTESİ .....</b>   | <b>ix</b>  |
| <b>ŞEKİLLER LİSTESİ .....</b>   | <b>xi</b>  |
| <b>KISALTMALAR DİZİNİ .....</b> | <b>xii</b> |
| <b>GİRİŞ.....</b>               | <b>1</b>   |

## BİRİNCİ BÖLÜM LİTERATÜR TARAMA

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.1.Gastronomi Kavramı.....                                              | 3  |
| 1.2.Gastronomi Tarihi.....                                               | 5  |
| 1.2.1.Antik Çağ .....                                                    | 6  |
| 1.2.2.Romalılar Dönemi.....                                              | 7  |
| 1.2.3.Orta Çağ .....                                                     | 8  |
| 1.2.4.Rönesans ve Rafine Mutfak .....                                    | 9  |
| 1.2.5.Avrupa’da Yeni Gıda Maddeleri .....                                | 10 |
| 1.2.6.Çatal Devrimi.....                                                 | 10 |
| 1.2.7.Restoranların Kurulması .....                                      | 11 |
| 1.2.8.Careme (1738-1833) ve Klasik Mutfak .....                          | 11 |
| 1.2.9.Escoffier (1846-1935) ve Yüksek Mutfak .....                       | 12 |
| 1.2.10.Sanayi Devrimi .....                                              | 13 |
| 1.2.11.Lokomotif ve Otomobil .....                                       | 13 |
| 1.2.12.Birinci Dünya Savaşı ve Sonrası .....                             | 13 |
| 1.2.13.İkinci Dünya Savaşı ve Sonrası .....                              | 14 |
| 1.2.14.Modern Mutfak .....                                               | 14 |
| 1.3.Mesleki ve Teknik Açıdan Eğitim-Öğretim .....                        | 15 |
| 1.3.1.Mesleki ve Teknik Eğitimde Modüler Program .....                   | 17 |
| 1.4.Gastronomi Eğitimi.....                                              | 18 |
| 1.4.1.Dünya’da Gastronomi Eğitimi.....                                   | 18 |
| 1.4.2.Türkiye’de Gastronomi Eğitimi.....                                 | 19 |
| 1.4.2.1.Türkiye’de Örgün Gastronomi Eğitimi.....                         | 20 |
| 1.4.2.1.1.Ortaöğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....                  | 20 |
| 1.4.2.1.2.Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....                    | 22 |
| 1.4.2.1.3.Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....                       | 23 |
| 1.4.2.1.4.Lisansüstü Düzeyde Gastronomi Eğitimi .....                    | 25 |
| 1.4.2.2.Türkiye’de Yaygın Gastronomi Eğitimi .....                       | 26 |
| 1.4.2.2.1.Halk Eğitim Merkezi .....                                      | 26 |
| 1.4.2.2.2.Kız Teknik Öğretim Olgunlaştırma Enstitüleri .....             | 27 |
| 1.4.2.2.3.Turizm Eğitim Merkezleri .....                                 | 27 |
| 1.5.Türkiye’deki Gastronomi Eğitiminin Sınırlılıkları .....              | 28 |
| 1.5.1.Müfredatla İlgili Sorunlar .....                                   | 28 |
| 1.5.1.1.Uygulamalı ve Teorik Ders Dağılımının Farklılık Göstermesi ..... | 29 |
| 1.5.1.2.Sektörün Okullara Kaynak Bağlamında Destek Olmaması.....         | 30 |

|                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.5.1.3.Ders İçerikleri ve Seçmeli Ders Sayıları.....                                                     | 30 |
| 1.5.1.4.Gelen Öğrencilerin Bilgi Donanımının Yetersiz Olması.....                                         | 30 |
| 1.5.1.5.Türkçe Kaynakların Yetersizliği.....                                                              | 31 |
| 1.5.1.6.Derslerin Bölümün İhtiyacına Uygun Olmaması .....                                                 | 31 |
| 1.5.2.Üniversite Sektör İşbirliği (Staj-Kariyer) İle İlgili Sorunlar .....                                | 31 |
| 1.5.2.1.Öğrencilerin Beklentilerinin Yüksek Olması .....                                                  | 32 |
| 1.5.2.2.Staj .....                                                                                        | 32 |
| 1.5.2.3.Sektör Tarafından İstihdam ve Kariyer Güvencesinin Verilmemesi.                                   | 33 |
| 1.5.2.4.Alan Dışı İstihdamlardan Kaynaklanan Sorunlar .....                                               | 33 |
| 1.5.2.5.Eğitimli ve Alaylı Çatışması.....                                                                 | 34 |
| 1.5.3.Akademik Kadro İle İlgili Sorunlar .....                                                            | 34 |
| 1.5.3.1.Gastronomi Alanında Lisans Eğitimi Almış Akademisyen Eksikliği                                    | 34 |
| 1.5.3.2.Akademik Kadro Sayısının Sınıflandırılmaması .....                                                | 35 |
| 1.5.3.3.Akademisyen Alımlarında Bölüm Görüşünün Alınmaması .....                                          | 35 |
| 1.5.3.4.Uzman İstihdam Edilmesinde Zorluk Yaşanması .....                                                 | 35 |
| 1.5.3.5.Alanla İlgili Lisansüstü Programın Nitelik ve Nicelik Açısından Yetersiz Olması.....              | 35 |
| 1.5.3.6.Bölüm Derslerinde Alan Dışı Öğretim Üyelerin Görevlendirilmesi .                                  | 36 |
| 1.5.4.Fiziksel Yapı (Kaynak-Bütçe) İle İlgili Sorunlar .....                                              | 36 |
| 1.5.4.1.Uygulama Alanlarının Yetersizliği .....                                                           | 36 |
| 1.5.4.2.Uygulamada Kullanılacak Araç-Gereçlerin Yetersizliği.....                                         | 37 |
| 1.5.4.3.Öğrenci Kıyafetlerinin Temininde Yaşanan Sorunlar .....                                           | 37 |
| 1.5.4.4.Mutfakta Kullanılan Malzemelerin Temininde Yaşanan Sorunlar ....                                  | 37 |
| 1.5.4.5.Gastronomi Eğitime Katkı Veren Etkinliklere Bütçe Sağlanmaması .....                              | 38 |
| 1.5.4.6.Yasal Kısıtlamalar.....                                                                           | 38 |
| 1.5.5.Gastronominin Algılanmasıyla İlgili Sorunlar .....                                                  | 38 |
| 1.5.5.1.Gastronomi Tanımının Belirsiz Olması .....                                                        | 38 |
| 1.5.5.2.Stajer Öğrencilerin Ucuz İş Gücü Olarak Görülmeleri .....                                         | 39 |
| 1.5.5.3.Mezunların Yüksek Maaşlarda ve Statülerde Çalışacağı Düşüncesi .                                  | 39 |
| 1.5.5.4.Öğrencilerin Gastronomi Eğitimi Aldıkları İçin Bu Alanda Her Şeyi Bildikleri Düşüncesi .....      | 40 |
| 1.5.5.5.Toplumda ve Sektörde Yiyecek İçecek Alanında Çalışanların Alaylı Olması Gerektiği Düşüncesi ..... | 40 |
| 1.5.5.6.Medyanın Gastronomi Konusunda Gerçekçi Olmayan Algı Yaratması .....                               | 40 |
| 1.5.5.7.Gastronomiyle İlgili Yarışmalarda Yanlı Puanlamaların Yapıldığı Algısı.....                       | 40 |
| 1.6.Gastronomi Eğitimi Alanında Yapılmış Çalışmalar .....                                                 | 41 |

## İKİNCİ BÖLÜM YÖNTEM

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 2.1. Araştırmanın Amacı.....                | 47 |
| 2.2. Araştırmanın Önemi .....               | 47 |
| 2.3. Araştırmanın Yöntemi (Modeli) .....    | 47 |
| 2.4. Nitel Veri Toplama Aracı .....         | 48 |
| 2.5. Çalışma Grubu .....                    | 49 |
| 2.6. Araştırmanın Ön Uygulaması .....       | 49 |
| 2.7. Araştırmanın Uygulanma Süreci .....    | 50 |
| 2.8. Nitel Verileri Analize Hazırlama ..... | 50 |
| 2.9. Nitel Verilerin Analizi .....          | 50 |
| 2.10. Araştırmanın Sınırlılıkları.....      | 51 |

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM BULGULAR

|                                                                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3.1. Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri .....                                      | 53  |
| 3.1.1. Akademisyenler Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri .....           | 53  |
| 3.1.1.1. Genel Faktörler .....                                                                                 | 54  |
| 3.1.1.2. Kapsam ve Tanım Faktörü.....                                                                          | 56  |
| 3.1.1.3. Öğretim Elemanı Faktörü .....                                                                         | 60  |
| 3.1.1.4. Müfredat Faktörü .....                                                                                | 67  |
| 3.1.1.5. İş Başına Beceri Eğitimi (Staj) Faktörü.....                                                          | 71  |
| 3.1.1.6. Fiziksel Faktörler .....                                                                              | 77  |
| 3.1.1.7. Çevresel Faktörler.....                                                                               | 80  |
| 3.1.1.8. Alınan Eğitimin Kişiyne Faydası.....                                                                  | 85  |
| 3.1.2. Doktora Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri.....       | 86  |
| 3.1.2.1. Öğrenciden Kaynaklanan Faktörler .....                                                                | 87  |
| 3.1.2.2. Kapsam ve Tanım Faktörü.....                                                                          | 89  |
| 3.1.2.3. Öğretim Elemanı Faktörü .....                                                                         | 90  |
| 3.1.2.4. Müfredat Faktörü .....                                                                                | 95  |
| 3.1.2.5. İş Başında Beceri Eğitimi (Staj) Faktörü.....                                                         | 98  |
| 3.1.2.6. Fiziksel Faktörler .....                                                                              | 103 |
| 3.1.2.7. Çevresel Faktörler.....                                                                               | 105 |
| 3.1.2.8. Alınan Eğitimin Kişiyne Faydası.....                                                                  | 107 |
| 3.1.3. Yüksek Lisans Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri..... | 107 |
| 3.1.3.1. Öğrenciden Kaynaklanan Faktörler .....                                                                | 108 |
| 3.1.3.2. Kapsam ve Tanım Faktörü.....                                                                          | 109 |
| 3.1.3.3. Öğretim Elemanı Faktörü (Niteliksel Faktörler) .....                                                  | 111 |
| 3.1.3.4. Müfredat Faktörü .....                                                                                | 115 |
| 3.1.3.5. İş Başında Beceri Eğitimi (Staj) Faktörü.....                                                         | 118 |
| 3.1.3.6. Fiziksel Faktörler .....                                                                              | 123 |
| 3.1.3.7. Çevresel Faktörler.....                                                                               | 125 |
| 3.1.3.8. Alınan Eğitimin Kişiyne Faydası.....                                                                  | 126 |

|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3.1.4.Lisans Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri.....       | 127 |
| 3.1.4.1.Genel Faktörler .....                                                                                | 128 |
| 3.1.4.2.Kapsam ve Tanım Faktörü.....                                                                         | 129 |
| 3.1.4.3.Öğretim Elemanı Faktörü .....                                                                        | 132 |
| 3.1.4.4.Müfredat Faktörü .....                                                                               | 135 |
| 3.1.4.5. İş Başında Beceri Eğitimi (Staj) Faktörü .....                                                      | 137 |
| 3.1.4.6. Fiziksel Faktörler .....                                                                            | 141 |
| 3.1.4.7. Çevresel Faktörler.....                                                                             | 143 |
| 3.2.Türkiye’deki Gastronomi Eğitimindeki Problemler Konusundaki Çözüm Önerileri .....                        | 144 |
| 3.2.1.Akademisyenler Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Çözüm Önerileri .....             | 144 |
| 3.2.1.1. Genel Faktörler .....                                                                               | 145 |
| 3.2.1.2. Tanım ve Kapsam .....                                                                               | 149 |
| 3.2.1.3. Öğretim Elemanı Probleminin Çözümü .....                                                            | 151 |
| 3.2.1.4. Müfredatın İyileştirilmesi .....                                                                    | 155 |
| 3.2.1.5. İş Başında Beceri Eğitiminin İyileştirilmesi.....                                                   | 159 |
| 3.2.1.6. Fiziksel Faktörler .....                                                                            | 165 |
| 3.2.1.7. Çevresel Faaliyetler .....                                                                          | 169 |
| 3.2.2.Doktora Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Çözüm Önerileri .....        | 172 |
| 3.2.2.1. Genel Faktörler .....                                                                               | 173 |
| 3.2.2.2. Öğretim Elemanı Probleminin Çözümü .....                                                            | 176 |
| 3.2.2.3. Müfredatın İyileştirilmesi .....                                                                    | 179 |
| 3.2.2.4. İş Başında Beceri Eğitiminin İyileştirilmesi.....                                                   | 181 |
| 3.2.2.5. Fiziksel Faktörler .....                                                                            | 186 |
| 3.2.2.6. Çevresel Faaliyetler .....                                                                          | 187 |
| 3.2.3. Yüksek Lisans Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Çözüm Önerileri ..... | 189 |
| 3.2.3.1. Genel Faktörler .....                                                                               | 190 |
| 3.2.3.2. Müfredatın İyileştirilmesi .....                                                                    | 191 |
| 3.2.3.3. İş Başında Beceri Eğitiminin İyileştirilmesi.....                                                   | 193 |
| 3.2.3.4. Öğretim Elemanı Probleminin Çözümü .....                                                            | 197 |
| 3.2.3.5. Fiziksel Faktörler .....                                                                            | 200 |
| 3.2.3.6. Çevresel Faaliyetler .....                                                                          | 202 |
| 3.2.3.7. Kişiyne Faydasının Artırılması.....                                                                 | 204 |
| 3.2.4. Lisans Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Çözüm Önerileri .....        | 205 |
| 3.2.4.1. Genel Çözüm Önerileri.....                                                                          | 206 |
| 3.2.4.2. Tanım ve Kapsam .....                                                                               | 207 |
| 3.2.4.3. Müfredatın İyileştirilmesi .....                                                                    | 207 |
| 3.2.4.4. İş Başında Beceri Eğitiminin İyileştirilmesi.....                                                   | 209 |
| 3.2.4.5. Öğretim Elemanı Probleminin Çözümü .....                                                            | 213 |
| 3.2.4.6. Fiziksel Faktörler .....                                                                            | 215 |
| 3.2.4.7. Çevresel Faaliyetler .....                                                                          | 217 |
| 3.2.4.8. Kişiyne Faydasının Artırılması.....                                                                 | 219 |

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **SONUÇ VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Sonuçlar .....         | 221        |
| Çözüm Önerileri .....  | 230        |
| <b>KAYNAKLAR .....</b> | <b>235</b> |
| <b>EKLER .....</b>     | <b>247</b> |
| <b>Öz Geçmiş .....</b> | <b>251</b> |



## TABLOLAR LİSTESİ

|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tablo 3.1: Katılımcı listesi.....                                                                                 | 52  |
| Tablo 3.2: Genel problem faktörleri ve oransal dağılımı.....                                                      | 55  |
| Tablo 3.3: Kapsam ve tanım faktörüyle ilgili problemler ve oransal dağılımı .....                                 | 57  |
| Tablo 3.4: Öğretim elemanlarına ilişkin problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                              | 60  |
| Tablo 3.4.1: Öğretim elemanlarının nitelikleriyle ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....             | 62  |
| Tablo 3.5: Müfredatla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                         | 67  |
| Tablo 3.6: İş başında beceri eğitimi problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                 | 71  |
| Tablo 3.7: Fiziksel problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                                  | 77  |
| Tablo 3.8: Çevresel problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                                  | 81  |
| Tablo 3.9: Alınan eğitimin kişiye faydasıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                  | 85  |
| Tablo 3.10: Öğrenciden kaynaklanan problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                   | 88  |
| Tablo 3.11: Kapsam ve tanım faktörüyle ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                        | 89  |
| Tablo 3.12: Öğretim elemanlarıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                             | 91  |
| Tablo 3.12.1: Öğretim elemanlarının niteliksel yeterliliğiyle ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı ..... | 92  |
| Tablo 3.13: Müfredatlarla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                     | 95  |
| Tablo 3.14: İş başında beceri eğitimi (staj) ile ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....              | 98  |
| Tablo 3.15: Fiziksel problemlerle ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                             | 103 |
| Tablo 3.16: Çevresel problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                                 | 105 |
| Tablo 3.17: Alınan eğitimin kişiye faydası konusundaki problem faktörleri ve oransal dağılımı .....               | 107 |
| Tablo 3.18: Öğrenciden kaynaklanan problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                   | 108 |
| Tablo 3.19: Kapsam ve tanım problemiyle ilgili faktörler ve oransal dağılımı .....                                | 109 |
| Tablo 3.20: Öğretim elemanlarıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı ...                               | 112 |
| Tablo 3.21: Müfredatlarla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                     | 115 |
| Tablo 3.22: İş başında beceri eğitimi (staj) ile ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....              | 118 |
| Tablo 3.23: Fiziksel problemlerle ilgili faktörler ve oransal dağılımı .....                                      | 123 |
| Tablo 3.24: Çevresel problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                                 | 125 |
| Tablo 3.25: Alınan eğitimin kişiye faydasıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                 | 126 |
| Tablo 3.26: Genel problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                                    | 128 |
| Tablo 3.27: Kapsam ve tanımla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                 | 130 |
| Tablo 3.28: Öğretim elemanlarıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı ...                               | 132 |
| Tablo 3.29: Müfredatla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                        | 135 |
| Tablo 3.30: İş başında beceri eğitimi (staj) ile ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı .....              | 137 |
| Tablo 3.31: Fiziksel problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                                 | 141 |
| Tablo 3.32: Çevresel problem faktörleri ve oransal dağılımı .....                                                 | 143 |
| Tablo 3.33: Genel çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                                                       | 146 |
| Tablo 3.34: Tanım ve kapsamla ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                                    | 150 |

|                                                                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tablo 3.35: Öğretim elemanlarıyla problemleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....                    | 151 |
| Tablo 3.36: Müfredat problemleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı ....                                 | 156 |
| Tablo 3.37: İş başında beceri eğitimiyle ilgili problemlerin çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....               | 160 |
| Tablo 3.38: Fiziksel problem faktörleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                         | 166 |
| Tablo 3.39: Çevresel faktörlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....                                    | 169 |
| Tablo 3.40: Gastronomi eğitiminin kişiye faydasının artırılmasına ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı ..... | 171 |
| Tablo 3.41: Genel Çözüm Önerileri ve Oransal Dağılımı .....                                                         | 174 |
| Tablo 3.42: Öğretim elemanlarıyla ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....               | 176 |
| Tablo 3.43: Müfredatla ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                         | 179 |
| Tablo 3.44: İş başında beceri eğitiminin iyileştirilmesine yönelik çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....         | 182 |
| Tablo 3.45: Fiziksel problem faktörlerine ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                         | 186 |
| Tablo 3.46: Çevresel faktörlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....                                    | 187 |
| Tablo 3.47: Genel Çözüm Faktörleri ve Oransal Dağılımı.....                                                         | 190 |
| Tablo 3.48: Müfredatın iyileştirilmesine yönelik çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                          | 191 |
| Tablo 3.49: İş başında beceri eğitiminin iyileştirilmesine yönelik çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....         | 193 |
| Tablo 3.50: Öğretim elemanlarıyla ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....              | 197 |
| Tablo 3.51: Fiziksel problem faktörleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                         | 200 |
| Tablo 3.52: Çevresel faaliyetlerle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                                 | 203 |
| Tablo 3.53: Alınan eğitimin kişiye faydasının artırılmasına yönelik çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....        | 204 |
| Tablo 3.54: Genel çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....                                                          | 206 |
| Tablo 3.55: Tanım ve kapsam problemleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                         | 207 |
| Tablo 3.56: Müfredatların iyileştirilmesiyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                       | 208 |
| Tablo 3.57: İş başında beceri eğitimiyle ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....        | 209 |
| Tablo 3.58: Öğretim elemanlarıyla ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....              | 213 |
| Tablo 3.59: Fiziksel problem faktörleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı .....                         | 215 |
| Tablo 3.60: Çevresel problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....                                   | 217 |
| Tablo 3.61: Alınan eğitimin kişiye faydasının artırılmasıyla ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....        | 219 |

## ŞEKİLLER LİSTESİ

|                                                                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Şekil 1.1: Çok disiplinli gastronomi modeli (Öney, 2016).....                                                                               | 3   |
| Şekil 1.2: İnsanların gastronomiyle ilgili düşüncelerinin frekansı (Keskin vd., 2017) 5                                                     |     |
| Şekil 1.3: Türkiye’deki mesleki turizm eğitim şeması (Aksu ve Bucak, 2012) .....                                                            | 17  |
| Şekil 1.4: Gastronomi eğitiminin temel unsurları (Görkem ve Sevim, 2016).....                                                               | 29  |
| Şekil 3.1: Akademisyenler açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki problem faktörlerini gösteren MAXMaps grafiği.....          | 54  |
| Şekil 3.1.1: Öğretim elemanı niteliğinin yetersizliğiyle ilgili MAXMaps grafiği.....                                                        | 61  |
| Şekil 3.2: Doktora öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimindeki problem faktörlerini gösteren MAXMaps grafiği.....            | 87  |
| Şekil 3.2.1: Öğretim elemanlarının niteliğinin yetersizliği problemiyle ilgili MAXMaps grafiği.....                                         | 91  |
| Şekil 3.3: Yüksek lisans öğrencileri açısından Türkiye’deki Gastronomi eğitimindeki problem faktörlerini gösteren MAXMaps grafiği.....      | 108 |
| Şekil 3.4: Lisans öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimindeki problem faktörlerini gösteren MAXMaps grafiği .....            | 128 |
| Şekil 3.4.1: Öğretim elemanlarının nitelik yetersizliğiyle ilgili MAXMaps grafiği                                                           | 133 |
| Şekil 3.5: Akademisyenler açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki çözüm önerileriyle ilgili MAXMaps grafiği .....             | 145 |
| Şekil 3.5.1: Staj çalışmalarının süresinin ve döneminin düzenlenmesiyle ilgili MAXMaps grafiği.....                                         | 160 |
| Şekil 3.5.2: Alaylı-Mektepli sorununun çözümüyle ilgili önerileri gösteren MAXMaps grafiği.....                                             | 163 |
| Şekil 3.5.3: Atölyelerle ilgili problem faktörlerine ilişkin çözüm önerilerini gösteren MAXMaps grafiği.....                                | 166 |
| Şekil 3.6: Doktora öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki çözüm önerilerini gösteren MAXMaps grafiği.....        | 173 |
| Şekil 3.6.1: Staj Çalışmalarının Süre ve Döneminin Düzenlenmesiyle İlgili Çözüm Önerilerini Gösteren MAXMaps Grafiği.....                   | 183 |
| Şekil 3.7: Yüksek lisans öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki çözüm önerilerini gösteren MAXMaps grafiği ..... | 189 |
| Şekil 3.7.1: Staj süre ve dönemlerinin düzenlenmesine ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı.....                                      | 194 |
| Şekil 3.7.2: Atölyelerle ilgili problemlere ilişkin çözüm önerilerini gösteren MAXMaps grafiği.....                                         | 201 |
| Şekil 3.8: Lisans öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki çözüm önerileriyle ilgili MAXMaps grafiği .....         | 205 |
| Şekil 3.8.1: Staj süre ve döneminin düzenlenmesiyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılım .....                                         | 210 |

**KISALTMALAR DİZİNİ**

**APB:** Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı

**İÖ:** İsa'dan Önce

**KTB:** Kültür ve Turizm Bakanlığı

**MEB:** Millî Eğitim Bakanlığı

**ÖSYM:** Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi

**TDK:** Türk Dil Kurumu

**TÜRKONFED:** Türk Girişim ve İş Dünyası Konfederasyonu

**YÖK:** Yüksek Öğretim Kurumu

**Yy:** yüzyıl

## GİRİŞ

Bir ülkedeki turizm türlerinin çeşitliliğinin turistlerin değişen ihtiyaçlarına yanıt vermek konusundaki önemi şüphesiz ki çok büyüktür. Ancak bilinmelidir ki toplumda meydana gelen demografik ve ekonomik değişimler turistlerin beklentilerinde değişkenliğe ve artışa sebep olmaktadır (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002: 1). Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş hoş ve lezzetli mutfak sistemi anlamına gelen (TDK, 2018) gastronominin yeme-içmeden öte sosyal bir anlam taşıması ve her bölgenin kültürünü yansıtan en etkili araçlardan biri olması sebebiyle turistlerin tercihlerini etkilemedeki potansiyeli epey yüksektir (Görkem ve Sevim, 2011: 73). Günümüzde bu durumun önemi daha da artmış, eskiden turistlerin tercihinin etkilemede tamamlayıcı-yan unsur görevini üstlenen gastronomi artık ana unsurlardan biri haline gelmiştir (Gheorghe vd., 2014: 12).

Son zamanlarda turistler tatil güzergahlarını veya planlarını belirlerken gastronomi destinasyonlarını da dikkate almaktadır (Gheorghe vd., 2014: 12). Çünkü gastronomik varlıklar, bir destinasyonun turizm alanında diğer bölgelere göre fark yaratmasında (Tekin ve Çiğdem, 2015: 975) ve söz konusu bölgeye ekonomik değer katmak konusunda önemli bir silahtır (Selwood, 2003: 178). Bu açıdan da bakılacak olunursa gastronomi, ülkelerin büyümesini ve istihdam olanaklarını gelişmesini sağlayan bir olgudur. Ancak bu sayılan beklentilerin karşılanabilmesi için alanında iyi eğitim almış, kalifiye elemana ihtiyaç vardır (Güdek ve Boylu, 2017: 490).

Yukarıda da ifade edildiği gibi gastronominin önemi artış göstermekte ve buna paralel olarak da gastronomi eğitime verilen önem de giderek artmaktadır (Güdek ve Boylu, 2017: 491). Çünkü gastronomi ve mutfak sanatlarının iyi bir şekilde icra edilmesi için; beslenme, pişirme teknikleri, estetik ve kültürel alanlarında bir birikime ve eğitime sahip olmak gerekmektedir (Horng ve Lee, 2009: 100). Türkiye'nin gastronomi kültürünün ihtiva ettiği değer artması için bu alanda yapılacak eğitim faaliyetlerinin kaliteli olması gerekir (Öney, 2016: 193). İşte bu ifadeye paralel olarak gastronomi eğitimi son zamanlarda hem bu alana ilgili gençlerin hem de eğitim kurumlarının dikkatini çeken bir disiplin haline gelmiştir. Ancak gastronomi

eğitiminin etkin ve verimli bir şekilde gerçekleştirilmesi için bu eğitimi veren kurumların gerekli nitelikleri taşıyor olması gerekir (Kurnaz vd., 2018).

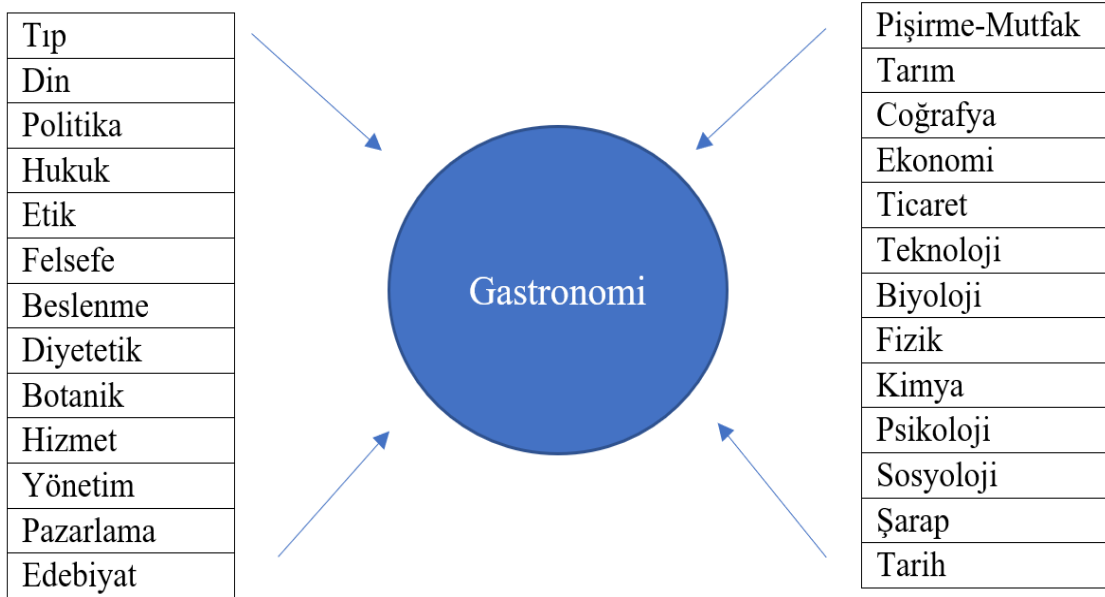
Bu doğrultuda çalışmanın amacı; Türkiye'deki gastronomi eğitiminin durumunu ortaya koymak, sorunlarını incelemek ve bu sorunların çözümüne ilişkin tespitlerde bulunmaktır. Araştırma dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde gastronomi ve gastronominin tarihsel gelişiminden bahsedilmiş, bunun yanında Türkiye ve dünyadaki gastronomi eğitiminin durumu ve yaşanan problemler hakkında literatür incelenmiştir. Araştırmanın ikinci bölümünde yöntem başlığı ele alınarak; araştırmanın amacı, önemi, yöntemi, veri toplama araçları, çalışma grubu, ön uygulaması, uygulama süreci ve verilerin analizine değinilmiştir. Üçüncü bölümdeyse araştırmada elde edilen bulgular tablo ve grafiklerle ifade edilip katılımcı görüşleriyle de desteklenmiştir. Çalışmanın dördüncü bölümünde elde edilen sonuçlar mevcut literatürle birlikte ele alınmış ve Türkiye'deki gastronomi eğitimi konusundaki ilgililere yönelik çözüm önerileri sunularak çalışma sonlandırılmıştır.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### LİTERATÜR TARAMA

#### 1.1.Gastronomi Kavramı

Fransızca “gastronomie” kelimesinden Türkçeye geçen gastronomi kelimesi; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi anlamına gelmektedir (TDK, 2018). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin sahip oldukları sanatsal ve bilimsel özelliklerini de dikkate alarak tarih boyunca varlıklarında meydana gelen gelişimlerin sistematik bir şekilde incelenmesi olarak da tanımlanmaktadır (Eren, 2007: 74). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerle ilgili bir sanat dalı olmanın yanında, bunlarla ilgili her türlü yapısal özelliğin bilim, sanat ve kültürle olan ilişkisini de incelemektedir (Çalışkan, 2013: 39).



Şekil 1.1: Çok disiplinli gastronomi modeli (Öney, 2016)

Gastronomi genel olarak yemek pişirme veya iyi beslenme sanatı olarak adlandırılrsa da bu tanım gastronomi disiplininin sadece bir parçasıdır. Çünkü gastronomi; kimya, biyoloji, edebiyat, jeoloji, tarih, antropoloji, felsefe, psikoloji ve sosyoloji bilimleriyle yakından ilişkilidir. Bu da gastronomi kavramına disiplinler arası nitelik kazandırmaktadır (Öney, 2016: 196).

Etimolojik olarak ele alınacak olunursa gastronomi kelimesi, Yunan kökenli ve mide anlamına gelen “gastros” ve yasa anlamına gelen “nomos” kelimelerinin birleşiminden meydana gelmiştir (Kivela ve Crotts, 2006). “Gastronom” kelimesi ise damak zevki olan, ağzının tadını bilen ve yemekten anlayan kimseler olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2018). Diğer taraftan culinaria kavramı ise bir ülkenin veya bölgenin yemeklerini ve bunların hazırlanmasında kullanılan teknikleri ifade etmektedir (Kivela ve Crotts, 2006: 355).

Yukarıda da ele alındığı gibi gastronomi kavramının birden fazla tanımının olmasının sebebi, gastronomi kavramının disiplinler arası özellik taşımasıdır (Sarıışık ve Özbay, 2015: 265). Bu kavramı ele alan diğer kaynaklar ise şu şekildedir:

- Santich (2004: 15) gastronomiyi tarihsel ve etimolojik olarak ele almış ve gastronominin hangi olasılık, zaman ve halde nelerin nasıl yenilmesi gerektiği konusunda insanları yönlendiren bir rehber olarak tanımlamıştır.

- Gastronomiyi tarih ve kültür kavramlarından ayırarak ele alan Öney (2016: 194), gastronomiyi en temel anlamıyla “iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı” olarak tanımlamıştır. Bu tanıma göre gastronomi, gelişi güzel yemek yemek değil yeme içme faaliyetinin arkasında birçok felsefi ve kültürel öge taşıyan bir kavramı ifade etmektedir.

- Ayrıca Santich (2004: 15) Gastronominin yeme içme sanatıyla ilgili bireyde bulunan bilgi ve becerilerden oluşan bir “yaşam sanatı” olarak ifade etmiştir.

- Hegarty ve O'Mahony (2001: 3) tabak hazırlamak için kullanılan her türlü yöntem, malzeme, bilgi, tarif, teknik sunum, kültür ve malzeme gibi unsurları gastronomi kavramı altında toplamıştır.

- Keskin vd. (2017) tarafından yapılan çalışmada gastronomi kavramı kelime ilişkilendirme testiyle analiz edilmiş ve katılımcılar genel olarak sanat, mutfak, yemek, kültür ve lezzet kelimeleri üzerinde durmuştur.



Şekil 1.2: İnsanların gastronomiyle ilgili düşüncelerinin frekansı (Keskin vd., 2017)

Gastronomi, yemek konusundaki ilk kitabın yazarı olan Apicius'tan bu zamana kadarki süreçte birçok gelişme kaydetmiş ve çeşitli kültürlerin tanınması konusunda başvurulmuş bir disiplin haline gelmiştir (Eren, 2007). Bu gelişimin öncesi ve sonrası hakkındaki bilgiler aşağıdaki bölümde ele alınacaktır.

## 1.2. Gastronomi Tarihi

Tarihçi Felipe Fernandes-Armestro yemek tarihini sekiz aşamaya ayırmıştır (Gürsoy, 2013: 13):

- İnsanlar öncelikle pişirmeyi keşfetmiş ve fizyolojik ihtiyaçlarını bu sayede karşılamışlardır.
- Daha sonra insanlar yemeği karın doyurmak için değil, hoşça vakit geçirmek ve sosyalleşmek amacıyla kullanmışlardır.
- Üçüncü aşama ise sofralarımızı süsleyen hayvanların evcilleştirilmesidir.
- Dördüncü aşama, et dışındaki gıdaların üretimi olan tarımın başlamasıdır.

- Beşinci aşama, yemeğin insanlar arasında sosyal farklılaşmada kullanılan bir araç durumuna gelmesidir.
- Altıncı aşama, insanların ürettikleri yiyeceklerin uzak diyarlara taşınması ve burada kültürel etkileşim meydana getirmesini kapsar.
- Yedinci aşama, Amerika'nın keşfi ile meydana gelen ekolojik gelişmelerdir.
- Son aşama ise günümüzdeki yemek anlayışını temsil eden mutfağın endüstrileşmesidir.

### 1.2.1. Antik Çağ

Yeme-içme ihtiyacı insanın en temel ihtiyaçlarından birisidir ve bu ihtiyacı karşılama biçimi tarih boyunca toplumların kültürlerinden etkilenmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Toplu yemek alışkanlıklarına dair ilk bulgular İÖ. 10.000'li yıllarda Danimarka'da bulunan eşyalardır. Bunun yanında MÖ. 5.000'lerde İsviçre'de, sulak arazilerin etrafında insanların toplu yemek yeme etkinliklerinde bulunduğu görülmüştür. Antik Mısır'da ise duvar resimlerinden de anlaşıldığı gibi insanların toplu yemek yeme alışkanlıklarına sahip olduğu görülmektedir. Günümüzde Hindistan olarak adlandırdığımız coğrafyada yapılan kazılarda çeşitli ocaklar, pişirme araçları ve toplu yemek yenildiğine dair bulgulara rastlanmıştır (Gürsoy, 2013: 15-23).

Eski çağlarda kullanılan kaplar, ocaklar ve benzeri öğelerin bulunması bize gastronomi tarihi hakkında bazı fikirler verse de (Dündar, 2006: 74) bu alanla ilgili kesin bilgiler sadece yazılı kaynaklardan elde edilebilir (Bottero, 1985: 36). Yazı, İsa'dan önce (İÖ) dört bin yılının sonlarıyla beş bin yılının başlarını kapsayan bir süreçte Sümerlilerin kil üzerine yaptığı işaretler sonucu kullanılmaya başlanmıştır (Kramer, 1956: 13). İşte bu tabletlerin bazılarında İÖ 1700'lü yıllarda yazılmış olan Sümer ve Akadlar'a ait çeşitli yemek tariflerine rastlanmıştır (Outram, 2008: 36).

Yeme-içme tarihine ilişkin ilk yazılı kaynaklardan bazıları da Çin'de bulunmaktadır. Burada yer alan bilgilere göreyse insanların bir yerden bir yere giderken çeşitli yeme-içme tesislerinde yemek yediklerine dair veriler yer almaktadır. Ayrıca o zamanki yemeklere ilişkin kayıtlar günümüzde halen kullanılmaktadır. Dini kitaplarda da ilk insanların toplu yemek yeme kültürüne dair birçok kanıt

bulunmaktadır. Örneğin İncil’de Kral Süleyman’ın bayram nedeniyle verdiği ziyafetlerden bahsedilmiştir (Gürsoy, 2013: 15-23).

Ayrıca Asurlar, Mezopotamya Medeniyetleri ve Tanrıların bile yemek yediği Yunan Medeniyeti, Antik Çağ’daki yemek kültürüne verilecek örnekler arasındadır (Gürsoy, 2013: 15-23). Örneğin: Antik Yunan’da refah seviyesinin artması şehirleşmeyi sağlamış ve bu sayede ilk turistik etkinlikler ortaya çıkmıştır. Bu mekanlarda yapılan yiyecekler de karın doyurmanın ötesinde bir anlam taşımış ve bu anlamda aşçılık profesyonel bir meslek haline gelmiştir (Aksoy vd., 2016: 54).

Günümüz kavramsal anlamıyla gastronomi tarihinin başlangıcı veya doğduğu yer olarak Avrupa Kıtası gösterilmektedir (Aksoy ve Üner, 2016: 1). Bundan dolayı bu bölümde Avrupa’da meydana gelen gastronomik gelişmeler ele alınacaktır.

### **1.2.2.Romalılar Dönemi**

Mutfak konusundaki en eski bulgular bize Roma Medeniyeti’ni işaret etmektedir. Savurgan bir Roma’lı olan Marcus Gavius Apicius ilk yemek kitabının yazarıdır (Bottero, 1985: 36-37). Hatta Apicius, verdiği lüks ziyafetlerin sebebiyle yokluğa düşmüş ve bu yokluk sonucunda yaşayacağı açlığa katlanamayarak kendi yaşamına son vermiştir (Gürsoy, 2013: 25-29). Ayrıca gastronomi tarihinin ilk yazılı eseri olarak kabul edilen Satyrice’nin “Trimakchio’nun Ziyafeti” bölümünün yazarı olan Petronius da bir Romalı’dır (Gürsoy, 2013: 25-29). Bu kapsamda ele alınacak olunursa gastronomi anlamında ilk eserler bu dönemde ortaya çıkmıştır.

Roma, tarihin en geniş topraklarına sahip medeniyetlerinden bir tanesidir. Bu sebeple Roma, hem fethettiği toprakların yemek kültüründen etkilenmiş hem de fethettiği topraklardaki kültürleri etkilemiştir (Gürsoy, 2013: 25-29). Antikçağ’ın bir geleneği olarak fethedilen topraklardaki insanlar köleleştirilerek merkeze getirilmiştir (Tez, 2012: 11). İşte bu yöntemle Roma’ya getirilen aşçı köleler Roma gastronomi kültürünün gelişmesinde en etkili elemanlar olmuşlardır (Gürsoy, 2013: 25-29).

Antik Roma’ da festivaller ve şöenler büyük önem taşımıştır. Özellikle zaferlerden sonra yapılan şöenlerde büyük ziyafetler verilmiştir. Bu şöenlerdeki

ziyafet harcamalarının fazlalığından dolayı fazlaca israf yapan Romalı General Lucullus'un adından "Lüks" kelimesi ortaya çıkmıştır (Gürsoy, 2013: 25-29). Roma'nın zengin kesiminde durum böyleyken fakir halkın favori yiyeceği buğday ekmeği olmuştur (Dalby ve Grainger, 2001: 4). Çünkü Roma'da tahılın önemi ayrı bir yere sahiptir. Fakir halk dışında askerler de "pannis militaris" yani asker ekmeği tüketmiştir. Bu ekmekler fırınlarda satılmıştır. Ancak her fırının kendi ekmeğini satma izni olmadığından dolayı bu ekmekler "mankipeia" denen satıcılar tarafından halka sunulmuştur (Tez, 2012: 12). Genel olarak bakılacak olunursa, fakir halkın içerisinde bulunduğu durum onların yemek anlayışını da geliştirmiştir. Zengin kesime özenen fakir halk, sokakta yeni bir gastronomi kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Aksoy vd., 2016: 57).

Ayrıca Roma döneminin dünya gastronomi tarihine kazandırdığı bir diğer değer de tavernalardır (Gürsoy, 2013: 25-29). Taverna Türkçe'de çalgılı meyhane anlamına gelmektedir (TDK, 2018). Ancak Roma'da tavernalar, o dönemlerde yemek ve şarabın servis edildiği küçük lokantalar olarak karşımıza çıkmaktadır (Gürsoy, 2013: 25-29).

### 1.2.3.Orta Çağ

Roma İmparatorluğu'nun çöküşünden Rönesans'a kadar olan sürece Orta çağ adı verilmektedir (Tekin ve Sipahi, 2014: 190). Roma İmparatorluğu'nun çöküşünden sonra ev dışında yemek yeme alışkanlığında azalmalar görülmektedir. Bunda feodal rejimlerin ortaya çıkmasıyla meydana gelen baskı hali de etkili olmuştur (Civitello, 2004: 55-56). Orta Çağ Avrupa'sında öğlen ve akşam olmak üzere iki öğün bulunmaktadır (Adamson, 2004: 155). Bu dönemde insanlar genellikle evlerinde veya yol kenarlarındaki güvenli lokantalarda bu öğünlerde beslenme ihtiyacını karşılamıştır. Ayrıca kilise baskısı insanlara oburluğun büyük bir günah olduğunu dayatmıştır (Gürsoy, 2013: 29-33).

Bu dönemde manastır mutfaklarında şarap, bira ve hamur işlerinin başını çektiği yemek kültürü yaygındır. Bu sebeple aşçılar söz konusu yemek türlerinde uzmanlaşmışlardır. Ayrıca Orta çağ Avrupa'sında hanlar her zaman olduğu gibi

dışarda yeme içme etkinliklerinin yapıldığı önemli yerlerdendir. Buralarda yapılan yemekler “Canterbury Hikayeleri” adlı eserde yer almaktadır (Gürsoy, 2013: 29-33).

Orta Çağ’da ünlü “Izgaracılar Loncası” (Chaine des Rotisseurs) gibi birçok lonca ortaya çıkmıştır. Lonca, 12. yy’da Paris’te kurulmuş ve günümüzde varlığını gurme kulübü olarak sürdürmüştür. Bu loncanın genel olarak görevleri; yiyecek üretimi konusunda ve aşçılık mesleğiyle ilgili bazı düzenlemeler yapmaktır (Gürsoy, 2013: 29-33).

Orta Çağ mutfağının gelişimi üzerindeki en büyük engel ekonomik sorunlar olurken, hacli seferleri sayesinde de bu dönemde mutfakta kültürel çeşitlilikler oluşmuştur (Gürsoy, 2013: 29-33).

#### **1.2.4.Rönesans ve Rafine Mutfak**

16. ve 21. yy’ları kapsayan bu dönemde teknoloji, kültür, bilim ve sanat yönünden birçok değişim meydana gelmiş ve bu değişimler rafine mutfağın ortaya çıkmasını sağlamıştır (Aksoy ve Üner, 2016: 1). Bu dönemde kralların etkisiyle müziğin ve çeşitli eğlence etkinliklerinin eşlik ettiği saray ziyafetleri yemek kültürünün de gelişmesini sağlamıştır. Kazan, satır, tokmak gibi birçok mutfak ekipmanı bu dönemde yoğun bir şekilde kullanılmıştır. Ayrıca coğrafi keşiflerin de etkisiyle yaşanan gıda maddelerinin çeşitlenmesi durumu da mutfak kültürüne olumlu etkide bulunmuştur (Gürsoy, 2013: 33-37). Rönesans sonrasında mutfakta meydana gelen değişimlerden en çok yararlanan ülkelerden birisi de Fransa olmuştur (Clark, 1975: 34). Fransa’da dönemin en çok tercih edilen yiyecekleri kızarmış etlerdir. Bu dönemdeki asillerin saraylarında bulunan aşçılar büyük bir şöhrete de sahiptir. Örneğin Taillevent (1310-1395), Fransa Kralı VI. Charles tarafından şövalye ilan edilmiştir (Gürsoy, 2013: 33-37).

16. yy yemekleri, Orta Çağın baharatlı yemek anlayışından sıyrılmış ve yerini daha hafif yemeklere bırakmıştır. Aynı zamanda yemeklerde sunumun önemi de artış göstermiş yemek sanatsal bir nitelik kazanmıştır (Gürsoy, 2013: 33-37). Fransız veliaht ikinci Henry’nin Catherine de Medici ile evlenmesi Fransız saray mutfağının gelişiminde önemli katkıda bulunmuştur. Catherine yanında getirdiği birçok aşçı ile

saray mutfağında köklü değişikliklerin yapılmasını sağlamıştır (Clark, 1975: 34). Saray asillerinden olan Catherine de' Medici, XII. Louis, XV. Louis, gibi şahsiyetler de aşçı kalitesi ve eğitimine büyük önem vermiştir. Yine saray asillerinden olan XIII. Louis zehirlenmekten çok korktuğu için kendi yemeğini kendisi pişirmiştir. XIV. Louis de aşçı yetiştirilmesi için kurulan okullara öncülük etmiştir (Gürsoy, 2013: 33-37).

### **1.2.5. Avrupa'da Yeni Gıda Maddeleri**

Avrupalı devletler Orta Çağ'ın sonlarına doğru yeni coğrafi keşiflere yönelmişlerdir. Bunun en büyük sebeplerinden birisi de o zamanlarda fiyatı yüksek ancak yemeklerin tüketilmesi açısından önemi de yüksek olan baharatların pahalı olmasıdır. Çünkü baharatlar o dönemde saklanması zor olan etlerin bayatladıktan sonra bile tüketilmesi amacıyla kullanılmıştır (Hanılçe, 2010: 57). Bu dönemde Cristof Colomb (1451-1506) ve diğer kaşifler tarafından yapılan deniz aşırı seferler sayesinde Avrupa'ya hindi, patates, biber, mısır, kahve, kakao ve baharatlardan oluşan birçok gıda maddesi getirilmiştir. Saray mutfağı bu dönemde de gastronomi anlayışının temelini oluşturmaktadır. Ayrıca hançerle yemek yeme anlayışı bu süreçte yerini çatal kullanımına bırakmaya başlamıştır (Gürsoy, 2013: 37-45).

### **1.2.6. Çatal Devrimi**

Tarih sahnesinde yemek yemek için kullanılan araçlar sırasıyla bıçak, kaşık ve çatal şeklinde olagelmıştır. Roma döneminde de gördüğümüz çatallar bu dönemde etleri kızartmada kullanılan bir araç olmaktan çıkmış, 14. yy'da daha küçük halde yemek yemek amacıyla kullanılmıştır. 1328 yılında Macar Kraliçesi Klemans'ın eşyaları arasında bulunan çatallar da bize çatal kullanımının başlangıcı konusunda çeşitli kanıtlar sunmaktadır. Çatal kullanan ilk restoran ise 1582 yılında kurulan La Tour d'Argent olarak karşımıza çıkmaktadır (Gürsoy, 2013: 45-47).

### 1.2.7.Restoranların Kurulması

Restoran olgusu yeme-içme kültürü olan medeniyetlere özgü bir konudur. Gastronominin gelişmesinde restorancılığın önemi yadsınamaz bir gerçek olarak karşımıza çıkmaktadır (Korkmaz, 2010). Rafine mutfakın ortaya çıktığı ilk yıllarda bile halktan kimseler yeme içme etkinliğini gelişigüzel bir şekilde gerçekleştiriyordu. Yani yemek yeme işi genel olarak karın doyurmak amacıyla yapılan bir etkinlikti. Ancak 1600’lü yıllarda Fransa’da kafe anlayışının gelişmesi ve bunun bütün Avrupa’ya yayılması, restoranların da temelini oluşturmuş ve yeme içme etkinliğini sosyalleşme aracı haline getirmiştir (Gürsoy, 2013: 51-57).

Restorancılığın temeli 1700’lü yıllarda Paris’te Boulanger’in açtığı işletmeye dayanmaktadır. Boulanger işletmesinde müşterilerine çok çeşitli yiyecekler arasından seçme imkânı sunmuştur. Boulanger işletmesinin adına ise “restaurer” adını vermiştir. (Morgan, 2006: 8). Boulanger, çorbalarının insanlara dinçlik, tazelik verdiği gerekçesiyle bu anlamın karşılığı olan “restore” kelimesinden bu ismi türetmiştir.

Ancak Boulanger restoran isminde ve sisteminde ilk işletme olmasına rağmen ilk yeme-içme işletmesi değildir. Bilindiği gibi bu dönemde yeme-içmeyle ilgili işleri yürüten loncalar bu konudan sorumludur. Ve Boulanger’in bu teşebbüsüne bu loncalar sert tepki göstermiştir. Ancak bu tepkiler restoran anlayışını loncaların tekeline kurban etmemiş, aksine bunun tanınmasında önemli bir rol oynamıştır. Bu doğrultuda Boulanger’in yolundan giden Mathurin Roze de Chantoiseau, hem kendi restoranını açmış hem de bu sistemin tanıtılmasında öncü olmuştur. Bütün bu yaşananların sonucunda 1804’de Paris’teki restoranların sayısı 500’ü bulmuştur (Gürsoy, 2013: 51-57).

### 1.2.8.Careme (1738-1833) ve Klasik Mutfak

1800’lü yıllar denk gelen bu döneme “Mutfakın Altın Çağı” denilmiştir. Marie-Antoine Carême aslında mimar olmak istemiş, ancak babası onu amcasının yanına restoranda yetişmesi için yöneltmesiyle değişik bir hal almaya başlamıştır. Careme bu sayede gastronomi dünyası açısından önemli yapı taşlarından birisi olmuştur. Careme; kısa sürede aşçıbaşı unvanını kazanmış, bir çorba çeşidi olan konsomeyi

mükemmelleştirerek mutfak alanında birçok önemli gelişmeyi sağlamıştır (Gürsoy, 2013: 57-63). On yaşında mutfağa adım atan Careme, bu alanda kendisini geliştirmiş ve pasta sanatı konusunda da yeteneklerini geliştirmiştir. Henüz orta yaşlarda gastronomi konusunda iki adet kitap yazmıştır (Civitello, 2004: 176). Ayrıca Careme, rafine mutfağın prensiplerinin Avrupa’da yayılmasını sağlayarak gastronomiye katkılarda bulunmuştur (Morgan, 2006: 9).

Günümüzde otellerde görmeye alışık olduğumuz buzdan heykeller ve kalıp süslemeler Careme’nin mimari kişiliğinin sonucu olarak bu dönemde büfelerdeki yerini almıştır. Careme, bu dönemde gastronomi eğitmenliği konusunda önemli girişimlerde bulunmuş ve birçok ünlü şefin yetiştirilmesini sağlamıştır. Ayrıca dönemin aşçı kıyafetlerini güncellemiş; beyaz ceket, pötikare çıtçıklı pantolon ve fulardan oluşan aşçı kıyafetlerinin yaygınlaşmasına neden olmuştur (Gürsoy, 2013: 57-63).

#### **1.2.9.Escoffier (1846-1935) ve Yüksek Mutfak**

Günümüz mutfak yapısının temellerini atan en önemli isimlerden birisi de Georges Auguste Escoffier’dir. Escoffier, beş temel sosun ve modern menünün (Gürsoy, 2013: 63-69) babası olarak kabul edilmekle birlikte (Morgan, 2006: 131) günümüz mutfaklarında kullanılan “takım sistemi” olarak da ifade edilen hiyerarşik sistemin de kurucusudur (Morgan, 2006: 9). Takım sistemi veya yeni mutfak düzeni olarak adlandırılan bu sistemde mutfak içerisindeki her işten o işin uzmanı personel sorumludur. Ayrıca modern menü sayesinde eskiden çok sayıda, aynı anda servis edilen yemekler aşama aşama ve daha az sayıyla servis edilmiştir. Böylece yemeklerin soğuması engellenerek tadının daha iyi alınması sağlanmıştır (Gürsoy, 2013: 63-69).

Escoffier, 1800’lü yıllarda sanayi tipi mutfak konusunda devrim yapmıştır. Bu anlamda yüksek ve geniş mutfaklar kullanarak iş akışının kolaylaşmasını sağlamıştır. Escoffier’in yarattığı bu yeni mutfak düzenine “haute cuisine” yani “yüksek mutfak” denmektedir. Bu anlamda Escoffier, 19. yy’ın sonlarında görev aldığı Savoy Otellerinde birçok yeniliğe imza atmıştır (Gürsoy, 2013: 63-69).

Bu dönemdeki önemli başka bir değişiklik ise; un ve nişastayla koyulaştırılan sosların yerini kısık ateşte yoğunlaşan sosların almasıdır. Ayrıca dönemin en ünlü otelcilerinden Ritz ile ortaklıkları gastronomi tarihi ve geleneği açısından oldukça önemlidir (Gürsoy, 2013: 63-69).

#### **1.2.10.Sanayi Devrimi**

Sanayi devrimi insanların üretim ve tüketim eylemlerinde birçok değişiklik meydana getirmiştir (Aksoy vd., 2016: 60). Sanayi devrimiyle bu değişim ve gelişimler zenginliğin toprak sahiplerinden sanayi sahiplerine geçişini sağlamıştır. Bunun sonucunda da zengin iş adamları yemeklerinin en az asillerinki kadar rafine olmasını istemiş, orta kesim ise iyi yemek konusunda talepte bulunmuştur (Gürsoy, 2013: 69-71).

#### **1.2.11.Lokomotif ve Otomobil**

Sanayi devrimiyle artan zenginlik gastronominin zengin kesimlerin zevklerine hitap etmek konusunda oldukça geliştirmiştir. Gastronominin gelişimine en büyük katkıyı ise oteller vermiştir. Türkiye’de ise 1955 yılında açılan beş yıldızlı İstanbul Hilton ve Divan Hotel aşçıların okulu olarak yerini almıştır (Gürsoy, 2013: 71-73).

Bu dönemde oteller lokomotif yollarının etrafında toplanmış ancak arabaların yaygınlaşmasıyla bu yollar önemini kaybetmiştir. Sonuç olarak tren yolları etrafındaki oteller yerini barlara bırakmıştır (Gürsoy, 2013: 71-73).

#### **1.2.12.Birinci Dünya Savaşı ve Sonrası**

Savaşın en büyük etkisi toplu yemek yeme alışkanlıklarının gelişmesi olmuştur. Bu döneme kadar fabrikada çalışan insanlar yemeklerini kendileri getirirken savaş yıllarında fabrika ve benzeri yerlerde çalışanların yemek ihtiyaçlarını karşılamak için yemekhaneler kurulmuştur (Gürsoy, 2013: 73-77).

Bu dönemde cathering modası ve süt barları Avrupa’da moda haline gelmiştir. Savaştan sonra meydana gelen rahatlama ile insanlar dışarıda yemek yemeye daha fazla ilgi göstermişlerdir. Özellikle Hint ve Çin mutfakları bu dönemde Avrupa’da yer

edinmiştir. Fabrikalarda yapılan çalışmalar sonucu yemekhanelerin işçi performansını artırdığı anlaşılmış ve yemekhanelerin gelişimi hızlanmıştır. İş verimi açısından yemeklerin besleyiciliği üzerinde de durulmuştur (Gürsoy, 2013: 73-77).

### **1.2.13.İkinci Dünya Savaşı ve Sonrası**

Bu dönem insanları büyük bir yıkıma uğratmıştır. Oteller hızla batmış, karneyle bile yiyecek maddesi bulunamaz hale gelmiştir. Ve toplu yemek hizmeti büyük bir ihtiyaç haline gelmiştir. Ancak savaşın sona ermesi ve “Toplumsal Refah” anlayışının benimsenmesiyle insanların gelirleri artmış ve bunun sonucunda dışarıda yemek yeme alışkanlığı gelişmiştir. Yine bu dönemde Steak Houselar, etnik restoranlar kendini göstermeye başlamıştır (Gürsoy, 2013: 77-79). Ayrıca bu döneme kadar yeşil renkli sebzelerin kullanımı pek popüler olmasa da bu dönemden sonra tüketimi yaygınlaşmıştır (Morgan, 2006: 165).

### **1.2.14.Modern Mutfak**

“Nouvelle Cuisine” olarak da adlandırılan modern mutfakın temeli Careme dönemine dayansa da (Rao vd., 2003: 799) bu dönemin belirleyici unsurları; bilim adamları tarafından ortaya atılan yeni gelişmeler, teknolojik gelişmeler, savaşlar ve yeni ihtiyaçlar olmuştur. Örneğin Napoleon, Avrupa seferine çıkan askerlerine uzun süre dayanan gıda tedariki için Nicolas Appert (1749-1841) tarafından geliştirilen konserveyi kullanmıştır. Yeni teknolojik gelişmeler ile gıdaların işlenilmesinde yeni teknikler geliştirilmiş ve bu konudaki çeşitlilik artmıştır. İşte bilim adamlarının bulduğu bu yeni tekniklerle yiyecek maddelerinin hem saklama süresi artmış hem de çeşitli şekillerde işlenmesine fırsat oluşmuştur. Böylece “kıtlık” diye ifade edilen olgu Orta Çağ’da kalmıştır. İşte bu bolluk da insanların gastronomi anlayışını büyük ölçüde geliştirmiştir (Gürsoy, 2013: 79-83).

Yemeklerin pişirilmesinde odun yerine gazlı ve hatta elektrikli teknolojik ekipmanların geçmesi, nakliyecilikte yaşanan gelişmeler, çeşitli bakterilerin keşfiyle gıdaların korunmasının sağlanması ve hayvan ıslahının sağlanması gibi gelişmeler de bu dönemde gastronomi alanında gelişmelere yol açmıştır. Özellikle günümüzü de kapsayan bu dönemdeki yeni akımlar gastronomi alanında en dikkat çeken öğeleri

oluşturmaktadır. Ayrıca yeme-içme işletmelerinin derecelendirildiği “Michelin Rehberi de bu dönemin gastronomik değerleri açısından oldukça önemlidir (Gürsoy, 2013: 79-83).

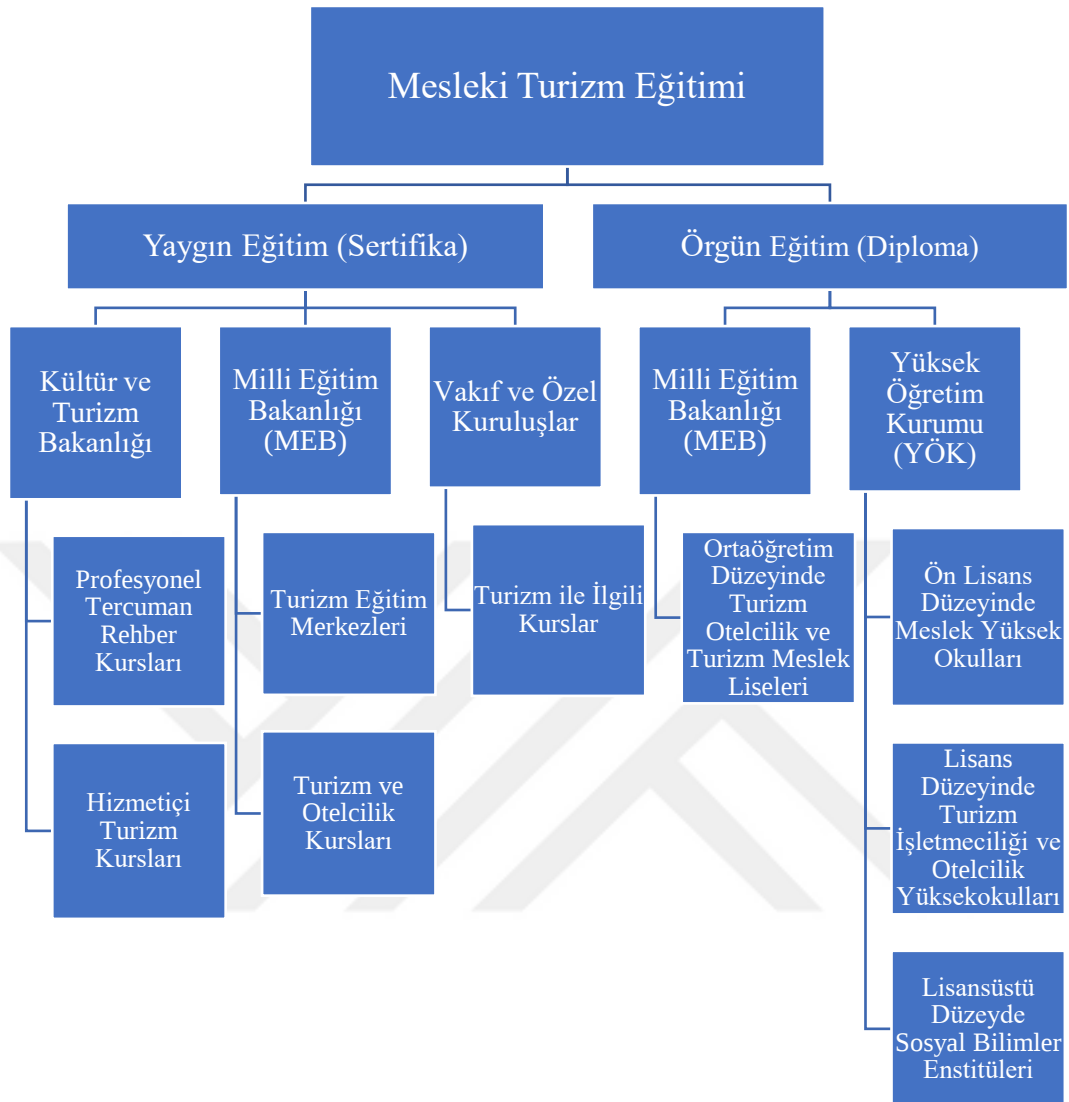
### **1.3.Mesleki ve Teknik Açıdan Eğitim-Öğretim**

Eğitim, planlı ya da plansız olarak kişinin zihin, beden, duygusal, toplumsal kabiliyet ve hareketlerinin geliştirilmesi veya değiştirilmesi için gerçekleştirilen faaliyetlere verilen addır (Akyüz, 2012: 2). Diğer bir ifade ile eğitim, çocuk ve gençlerin sosyal hayatta belirli bir konuma erişebilmeleri için gereken bilgi, beceri ve anlayışları elde etmek ve kişiliklerini geliştirmek üzere okulda veya okul dışında, doğrudan veya dolaylı olarak aldıkları yardımlardır (TDK, 2018). Yani eğitim hayat boyu süren planlı veya tesadüfi etkinlikler vasıtasıyla gerçekleştirilebilir. Bu anlamda eğitim, öğrenme kavramını da kapsamaktadır (Akyüz, 2012: 2). Öğretim ise, öğrenmenin gerçekleşmesi için girişilen planlı programlı faaliyetlerdir (Akyüz, 2012: 2). TDK (2018)’de de ifade edildiği üzere öğretim, belirli bir amaca ulaşmak için gerekli bilgilerin verilmesi işi, öğrenmeyi kolaylaştıracak araç ve gereçleri sağlama olarak tanımlanır.

21. yy bilginin hazine olarak görüldüğü bir çağdır. Bu yüzden mal, hizmet, enformasyon gibi sektörlerde çalışacak personelin eğitime verilen değer, söz konusu ülkelerin gelişimi açısından büyük önem taşımaktadır (Yörük vd., 2002: 299). Gelişmiş olan ülkeler incelendiğinde ekonomik payın önemli bir kısmının hizmet ve bilgi sektörüne ayrıldığı ifade edilmektedir (İçli, 2001). Mesleki eğitim konusu, gelişmiş ülkelerin de dikkatini çekmektedir. Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler iş gücünün niteliğini artırmak (İçli, 2001: 65) doğrultusunda politikalarını düzenlemektedir. Bunun sebebi ise gelişmiş ülkelerin sektörde kalifiye eleman istihdamı sağlayarak yüksek standartlara ulaşma arzusudur. Çünkü bir ülkenin ekonomik anlamda kalkınması o ülkenin yetiştirdiği insan gücünün kalitesi ve eğitimine bağlıdır (Adıgüzel ve Berk, 2009: 221). Bununla beraber global hale gelen dünyada mesleğin dış çevre tarafından algılanma biçiminde birtakım değişimler meydana gelmiştir. Bu değişimler; katı, sert kurallardan oluşan mesleki yapıların

yerine daha çok problem çözmeye dayalı, pratik, çok yönlü karar almayı içeren meslek yapılarının geçmesi şeklinde ifade edilebilir (Demir ve Şen, 2009: 41).

Son zamanlarda akademik olarak turizm ve konukseverlik endüstrisi bazında yapılan araştırmalara olan ilgi dünya çapında artış göstermiştir (Kim ve Jeong, 2018: 119). Bu sebeple Dünya üzerinde turizm sektörü 250 milyon müşterisi ile büyük bir endüstri haline gelmiştir. Aynı şekilde Türkiye’de de turizm son yirmi yılda büyük bir gelişim kaydetmiştir. Turizm, bir ülkede var olan refahın anahtarı konumundadır. Bu bakımdan Türkiye’deki ilgili kuruluşlar turizme ilişkin akademik kaynaklarını artırmalı ve eğitim konusunda bu yolla ülkeye katkı sağlamalıdır (Giritlioglu vd., 2014: 2045).



Şekil 1.1: Türkiye’deki mesleki turizm eğitim şeması (Aksu ve Bucak, 2012)

### 1.3.1.Mesleki ve Teknik Eğitimde Modüler Program

Günümüzde bilgi çağı olarak da tabir edilen zaman diliminde bireyden beklenen nitelikler değişkenlik göstermektedir. Bu kapsamda bilgili, becerili ve yeni durumlara hızlıca uyum sağlayan insan kaynakları bir ekonominin verimliliğini sağlamak konusunda önemli bir ihtiyaç haline gelmiştir. İşte bu ihtiyacı karşılamak üzere modüler program yaklaşımı sayesinde değişimlere uyum sağlayabilen, çok yönlü düşünebilen insan kaynakları sektörlere sağlanabilir (Fer, 2000). Modüler öğretim; programlı öğretim, bireyselleştirilmiş sistem programı, bilgisayar destekli öğretim, yeterliğe dayalı eğitim, kendi kendine planlanan eğitim, tam öğrenme

yaklaşımlarını kapsamına almakla beraber genel olarak öğrencinin merkeze alınarak eğitim-öğretim faaliyetlerinin yürütüldüğü bir sistem olarak karşımıza çıkmaktadır (Özkan, 2005: 117).

#### **1.4.Gastronomi Eğitimi**

Dünya ve Türkiye’de turizm sürekli gelişimini sürdüren bir sektör olarak karşımıza çıkmaktadır. Turist sayısının da gelişen dünya yapısı paralelinde artış göstermesi yaygın ve örgün eğitim kurumlarının turizm eğitime önem vermesi gerekliliğini ortaya çıkarmıştır. Bu kurumlar sektördeki kalifiye eleman ihtiyacını karşılamak üzere öğrencilerini eğitmektedir (Solmaz ve Erdoğan, 2013: 557). Gastronomi eğitimi ise son zamanlarda eğitim bilimleri alanında önemli bir yer almaya başlamıştır. Gastronomi eğitimi sadece bu işle ilgilenen kişilerin değil aynı zamanda sağlıklı beslenmek isteyen insanların da alması gereken bir eğitim olarak karşımıza çıkmaktadır (Sarioğlu, 2016: 69). Ayrıca gastronomi, ekonomik ve kültürel anlamda dünya çapında öneme sahip olan ve bu önemini her geçen gün artıran önemli bir disiplindir. Bu yüzden söz konusu alandaki gelişmelerden mümkün olduğunca yararlanmak için kalifiye iş gücüne ve bu iş gücünün, yani öğrencilerin eğitimi için de kaliteli eğitim kurumlarına ihtiyaç vardır (Güdek ve Boylu, 2017: 490).

##### **1.4.1.Dünya’da Gastronomi Eğitimi**

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi saygınlığını henüz yeni yeni kazanmaya başlamıştır (VanLandingham, 1995: 1). Ancak geçmiş dönemlere bakılacak olunursa, Avrupa’da gastronomi eğitiminin ilk örneklerine saraylarda ulaşmak mümkündür. XII. Louis, XV.Louis, gibi şahsiyetler aşçı kalitesine verdikleri önemden dolayı toplumun yöneten kesimine yemek servisi yapan kişilerin eğitilmesini sağlamıştır. XIV. Louis ise aşçılık eğitiminin daha kapsamlı bir şekilde ele alınması için bu konudaki okulların açılmasını sağlamıştır. Careme bu konudaki en önemli isimlerden birisidir. Careme doğrudan ve dolaylı olarak bulunduğu dönemde birçok ünlü şefin eğitilmesine katkıda bulunmuştur (Gürsoy, 2013: 33-37).

Yukarıda da bahsedildiği gibi aşçılık eğitimi ilk zamanlarda soylu kimselere daha iyi hizmet etmek için gerçekleştirilmiştir. Avrupa’dan gelen aristokrat misafirlere

hizmet etmek için gerekli olan kalifiye eleman ihtiyacı Amerika'daki gastronomi eğitiminin ortaya çıkma sebeplerinden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır (Brown, 2005: 47). Amerika'da 1820'de, Fransa'da ise 1891 yıllarında aşçılık ve mutfak sanatlarını temele alan kurslar gastronomi eğitimi vermişlerdir. Ayrıca Le Gordon Bleu 1895 yılında La Cuisiniere Cordon Bleu dergisinin yazarı olan Marthe Distel tarafından (Le Cordon Bleu, 2020) Fransa'da açılmıştır (Allen, 2003: 556). Ayrıca Le Cordon Bleu Türkiye'de de profesyonel aşçılık eğitimi veren kurumlardan birisidir (Bucak ve Yiğit, 2018). Bu kapsamda Özyeğin Üniversitesi ile yapılan anlaşma doğrultusunda 2013 yılından bu yana Le Cordon Bleu sertifika eğitimi verilmektedir (Denk ve Koşan, 2017).

Örgün eğitim anlamında bakılacak olursa 1922'de gastronomi eğitimi konusunda diploma veren ve bunu o yıllardan bu yana devam ettiren Cornell Üniversitesi dünyadaki gastronomi eğitimi konusundaki ilk örneklerdendir (Allen, 2003: 556). 1970'lerin ortalarından itibaren aşçılık ve şeflik meslekleri alaylılardan kurtulup daha profesyonel kişilerin eline geçmeye başlamıştır. Bu değişim yanında bazı yenilikler de getirmiştir. Mutfağı profesyonellerin devralması yiyecek teknolojilerinin önünü açmış ve mutfak eğitiminin daha profesyonel olması gerekliliğini ortaya çıkarmıştır. Endüstri ve eğitimin arasındaki bağın güçlenmesiyle öğrencilerin pazarın gereksinimlerine uygun eğitim alma gerekliliği de ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda modern gastronomi eğitiminin liderliğini ise Amerika Birleşik Devletleri (ABD) üstlenmiştir (VanLandingham, 1995: 1). Yine Amerika'daki Boston Üniversitesi ve Adelaide Üniversitesi, gastronomi eğitimini kapsayan bir programda yüksek lisans veren ilk kurumlardır (Allen, 2003: 556). Küresel çapta gastronomi eğitime verilen önemin ise 2000'li yıllara doğru arttığı gözlenmiştir (Mandabach vd., 2001).

#### **1.4.2. Türkiye'de Gastronomi Eğitimi**

Türkiye'deki mesleki eğitimin başlangıcı Türklerin Anadolu'ya göç etmesi ve burayı Türkleştirmesi ile başlamıştır. Bu dönemde Ahilik Teşkilatı, mesleki ve teknik anlamda eğitim veren ilk eğitim kurumları olarak tarih sahnesine çıkmıştır. Ahilik Teşkilatı bu anlamda yaygın eğitim veren bir kurum olarak ifade edilebilir (Kılınç,

2012: 63). Yaygın eğitim: 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 tümünü ifade eder (Hayat Boyu Öğrenme Portalı, 2018).

Osmanlı döneminde mesleki ve teknik eğitim Batılı tarzda eğitim veren okulların açılmasına kadar Selçuklularda Ahilik Teşkilatı, Osmanlı döneminde ise Lonca ve Gedik teşkilatları (MEB, 2018) ile usta-çırak ilişkisi doğrultusunda gelişmiştir. Bu dönem, 19. yy'a kadar olan zaman dilimini ifade etmektedir. Mutfak ve aşçılık eğitimi de Türkiye'de diğer mesleklerde olduğu gibi usta-çırak ilişkisiyle gerçekleştirilmiştir (Kılınç, 2012: 64). Mesleki eğitim 1860'lı yıllardan itibaren çeşitli sanat ve meslek okullarında örgün olarak verilmeye başlamıştır. Cumhuriyetle birlikte mesleki ve teknik eğitim devlet politikası haline getirilmiş, 1927 yılında ise Millî Eğitim Bakanlığı'nın görev ve hizmet kapsamı altına alınmıştır. (MEB, 2018).

#### **1.4.2.1.Türkiye’de Örgün Gastronomi Eğitimi**

Öğretim veya örgün eğitim, planlı, programlı, belirli bir kurumda (örneğin: okul), belirli bir eğitmen aracılığıyla gerçekleştirilen araç-gereç kullanarak bilginin aktarılması faaliyetlerine verilen genel addır (Akyüz, 2008: 2). Türkiye’de örgün gastronomi eğitimi ortaöğretim (MEB, 2018), ön lisans, lisans ve lisans üstü (Yokatlas, 2018) olmak üzere çeşitli düzeylerde gerçekleştirilmektedir.

##### **1.4.2.1.1.Ortaöğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi**

Türkiye’de ortaöğretim seviyesinde gastronomi eğitimi Millî Eğitim Bakanlığı’nca sağlanmaktadır. Türkiye’de bu düzeyde gastronomi eğitiminin temeli 1960’lı yıllara dayanmaktadır (Görkem ve Sevim, 2016: 977). 1961-1962 eğitim öğretim yılında Ankara’da açılan okul ile bu kapsamda eğitim faaliyetleri başlamıştır. Otelcilik teşkilatı ve eğitimi hakkında eğitim verilen bu kurumlarda öğrencilere 1 yıllık eğitim verilmiştir. Daha sonra 1963-1964 öğretim yılında 3 yıllık eğitim vermeye başlayan okul, “Otelcilik Okulu” adını almıştır. Ancak bu kurumlar 1964-1965

öğretim yılına kadar sadece erkek öğrencilerin eğitimine odaklanmaktaydı. Bu yıllardan itibaren ise kız öğrencilere de kapılarını açan bu kurum, aynı yıl turizm işletmelerinde işbaşında eğitim faaliyetlerine başlamıştır. 1973’den itibaren bu okuldan mezun olan öğrencilerin üniversiteye geçişi de sağlanmıştır (MEB, 2018).

1980’lerden sonra Türkiye’nin ortaöğretim düzeyinde Milli eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı sadece aşçılık üzerine odaklanmış okulu olan Mengen Aşçılık Meslek Lisesi 1985 yılında açılmıştır. Bu okul 2002 yılında Mengen Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi adını almıştır. Bu konuda bakanlığın turizm kapsamındaki eğitimi Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri kapsamına alması etkili olmuştur. Yine de Türkiye’nin ilk ve tek “Aşçılık” okulu olması sebebiyle okulun adı “Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiştir (Kurnaz vd., 2014: 43-44).

Ortaöğretim seviyesinde gastronomi eğitimi 2005-2006 öğretim yılına kadar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilse de bu tarihten itibaren bu eğitimin verildiği okul çeşidi artmış; Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler ve Açık Öğretim Liselerinde gerekli fiziki koşulları sağlamaları şartıyla kurumlarında mutfak alanında sınıf açma hakkı verilmiştir (Kurnaz vd., 2014: 44). Günümüzde ise ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitimi; “Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi”, “Çok Programlı Anadolu Lisesi”, “Mesleki Eğitim Merkezi” adlı örgün eğitim kurumlarında “Yiyecek ve İçecek Hizmetleri” eğitimi adı altında yürütülmektedir. Ortaöğretim kurumlarında “Yiyecek İçecek Hizmetleri” alanında verilen gastronomi eğitimi belli başlı dallara ayrılmıştır.

Bunlar:

- Bar
- Servis
- Host-hosteslik
- Gıda işleme
- Mutfak
- Pastacılık olarak ayrılmaktadır.

Bu kapsamda 2018 yılında Bakanlığa bağlı 604 ortaöğretim kurumunda yiyecek içecek hizmetleri eğitimi verilmekteyken 2020 yılında bu sayı 679'a yükselmiştir. Bu okulların en yaygını ise "Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri" dir. 2018'da 532 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde yiyecek içecek hizmetleri eğitimi verilirken 2020 itibarıyla 539 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde yiyecek içecek hizmetleri eğitimi verilmektedir. Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi dışında 2018 yılında 38 Mesleki Eğitim Merkezi ve 34 okulla Çok Programlı Anadolu Lisesi'nde yiyecek içecek hizmetleri eğitimi verilmekteyken bu sayı 2020'de sırasıyla 94 ve 46'a yükselmiştir. (MEB, 2018; MEB, 2020).

#### **1.4.2.1.2.Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi**

Yüksek Öğretim Kurumu'na bağlı üniversitelerde 2 yıllık eğitim veren yüksekokullar ön lisans düzeyinde eğitim vermektedir. Bu okullar gastronomi alanında yetenekli, gerekli teknik ve bilgisayar becerilere hâkim, kalifiye eleman yetiştirmeyi amaç edinmiş kurumlardır. Ancak bu kurumlar aşçı, yamak vb. sadece mutfakta çalışacak personelin değil aynı zamanda bu mutfağı yönetecek personelin yetiştirilmesinden de sorumludur (Gürdal, 1994: 167).

Türkiye'de Yüksek Öğretim Kurumu'na bağlı üniversitelerde gastronomi eğitiminin temeli 1997 yılına dayanmaktadır. Bu yıllarda Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde açılan Aşçılık Bölümü gastronomi eğitiminin ön lisans seviyesindeki ilk örneğidir (Görkem ve Sevim, 2016). Bu üniversite 1998-1999 öğretim yılı itibarıyla öğrenci alımına başlamış ve sözel puan sıralaması dikkate alınarak 27 öğrenciye aşçılık eğitimi verilmiştir. Bu eğitim faaliyetleri Mengen Meslek Yüksekokulu'nda gerçekleştirilmiştir (Denk ve Koşan, 2017: 57-58). Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nden sonra gastronomi eğitimi veren ön lisans programları 2001'de Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002'de Anadolu Üniversitesi ve 2003'de Gaziantep Üniversitesi'nde açılmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979).

Günümüzde ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi çeşitli yüksekokullarda genel olarak; Aşçılık, İkram Hizmetleri (Tekin ve Çiğdem, 2017: 36) ve Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği programları aracılığı ile yürütülmektedir (ÖSYM, 2018).

2015-2016 akademik yılında 54 devlet, 23 vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 77 kurum aşçılık programında eğitim vermekteyken (Görkem ve Sevim, 2016: 979) 2017-2018 akademik yılı itibarıyla ön lisans seviyesinde gastronomi eğitimi veren aşçılık programlarının sayısı 99'u bulmuştur. Bu programların 66'sı birinci öğretim, 31'i ikinci öğretim, 2'si de uzaktan eğitim şeklinde öğretim faaliyetlerini yürütmektedir. Ayrıca bu okulların 62'sini devlet üniversiteleri altında kurulmuş yüksekokullar oluştururken 37'sini ise vakıf üniversitelerindeki okullar oluşturmaktadır (Kurnaz vd., 2018: 508).

2019 ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu'na göre 30'u vakıf, 84'ü devlet üniversitesi (İkinci Öğretim Dahil) olmak üzere "Aşçılık" adlı toplam 114 bölümde gastronomi eğitimi verilmektedir (ÖSYM, 2020). Bu kurumlarda toplam 201 programda 5922'si örgün eğitim, 1794'ü açık öğretim olmak üzere toplam 7716 öğrenci gastronomi eğitimi almaktadır (YÖKATLAS, 2020).

Bu verilerden anlaşılacağı üzere aşçılık programı bazında üniversitelerde eğitim nicelik olarak artış göstermektedir. Buradan da ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimine verilen önem konusunda belirli çıkarımlarda bulunulabilir. Geçmişteki çalışmalara bakılacak olunursa Kurnaz ve arkadaşlarının 2014 yılında yaptığı çalışmasında da ön lisans düzeyinde gastronomi eğitime verilen önemin giderek arttığı belirtilmiştir. Bu veriler ışığında mevcut konjonktürün devam ettiği söylenebilir.

#### **1.4.2.1.3.Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi**

Türkiye'de gastronomi eğitimi 1960'lara kadar usta-çırak ilişkisi içerisinde gerçekleştirilmiştir. İlerleyen yıllarda bu alandaki eğitim faaliyetleri formal olarak yürütülmüştür. 1980'lerde ön lisans düzeyinde verilen gastronomi eğitimi 2000'li yıllarda ise lisans seviyesinde üniversitelerde verilmeye başlanmıştır. 2003 yılında açılan Yeditepe Üniversitesi'ndeki gastronomi ve mutfak sanatları programı Türkiye'deki lisans seviyesinde gastronomi eğitiminin ilk örneğidir. Bu anlamda eğitim veren Yeditepe Üniversitesi bir vakıf üniversitesidir ve bu üniversiteyi yine vakıf üniversitesi olan İzmir Ekonomi Üniversitesi izlemiştir. İzmir Ekonomi

Üniversitesinde gastronomi eğitimi lisans düzeyinde verilmeye başlanmış, 2009 yılında Okan Üniversitesi'nin de gastronomi eğitimi veren programını açması bunu takip etmiştir (Görkem ve Sevim, 2016: 979).

Devlet üniversitesi anlamında gastronomi eğitimi veren programı ilk olarak 2010 yılında Gazi Üniversitesi açmıştır. Bunu yine aynı yılda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü açan Nevşehir Üniversitesi takip etmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri dışında gastronomi eğitimi sayısı az da olsa “Yiyecek İçecek İşletmeciliği”, “Turizm İşletmeciliği”, “Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği” bölümlerinde de lisans düzeyinde verilmiştir. Ancak bu bölümlerin öğrencilere tam manasıyla bir gastronomi eğitimi verdiğinden söz edilemez (Görkem ve Sevim, 2016: 979).

Diğer programlara kıyasla gastronomi programlarının Türkiye’de daha geç açılmaya başladığı söylenebilir. Buna rağmen gastronomi eğitimi veren bölümlerin sayısı hızla artmaktadır (Görkem ve Sevim, 2016: 977). Ancak günümüzde yeterli sayıda gastronomi eğitimi veren lisans programı bulunsa da bu bölümlerde verilen eğitimin niteliği her zaman bir tartışma konusu olarak süregelmiştir (Öney, 2016: 193).

Türkiye’deki üniversitelerde açılan ilk gastronomi bölümlerinin Güzel Sanatlar Fakültesi’nde açıldığı görülmektedir. Bunun sebebinin ise yemek olgusunun arkasında yatan felsefi düşüncenin bir gerekliliği olduğunu unutmamak gerekir. Çünkü gastronomi sadece karın doyurmayı değil, aynı zamanda bunun ötesinde bir kültürel ve sanatsal felsefeyi de ifade eder. Ancak daha sonraları gastronomi eğitiminin turizm fakülteleri altında gerçekleştirildiği görülmektedir (Öney, 2016: 193). Bunun bir sonucu olarak önceleri lisans ve ön lisans seviyesinde gastronomi eğitiminde daha sınırlı mutfak eğitimi bulunurken günümüzde gastronomi eğitiminin büyük bir yoğunluğunu mutfak eğitimi oluşturmaktadır (Tekin ve Çiğdem, 2015: 33). Gastronomi eğitiminin Turizm Fakülteleri’nde verilmesi az önce ifade edilen gastronominin sanatsal ve felsefi yönüne verilen önemi azaltmıştır (Öney, 2016: 193).

2017 ÖSYS’nin yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzuna göre Türkiye genelinde 51 fakülte Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına öğrenci

almış ve gastronomi eğitimine başlamış ve bu kapsamda 3007 öğrenciye eğitim verilmiştir. Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren fakültelerin geneli Turizm Fakültesi olsa da bunun yanı sıra söz konusu eğitim; Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Güzel Sanatlar Fakültesi gibi çok çeşitli kapsamlarda verilmektedir (ÖSYM, 2018).

YÖKATLAS verilerinde ifade edildiği üzere 2020’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitim veren kurumların sayısı 24 vakıf, 40 devlet üniversitesi olmak üzere toplam 64’e yükselmiştir. Söz konusu programlarda 3229 öğrenci fakültelerde, 960 öğrenci ise yüksekokullarda gastronomi eğitimine kabul edilmiştir (ÖSYM, 2020). Ayrıca son zamanlarda ortaöğretim seviyesinde yiyecek içecek hizmetleri eğitimi alan öğrencilerin tercih edebildiği M.T.O.K (Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları) denilen bölümlerde de 16 öğrenci eğitim almaktadır (YÖKATLAS 2020).

#### **1.4.2.1.4.Lisansüstü Düzeyde Gastronomi Eğitimi**

Bu seviyede gastronomi eğitimi yapılan incelemelere göre 2017 (Tekin ve Çiğdem) yılına kadar Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gazi Üniversitesi, Mersin Üniversitesi ve Okan Üniversitesi’nde verilmiştir. Günümüzdeyse 17 devlet kurumunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında tezli yüksek lisans eğitimi verilmektedir. Bu üniversiteler: Akdeniz Üniversitesi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Eskişehir Osman Gazi Üniversitesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Mersin Üniversitesi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi, İzmir Dokuz Eylül Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sakarya Üniversitesi, Karabük Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Denizli Pamukkale Üniversitesi ve Mardin Artuklu Üniversitesi’dir.

Bunun yanında Doktora seviyesinde Akdeniz Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi ve Balıkesir Üniversitesi’nde eğitim verilmektedir.

#### **1.4.2.2.Türkiye’de Yaygın Gastronomi Eğitimi**

Yaygın eğitim, örgün eğitim sistemine hiç girmemiş ya da örgün eğitim sisteminin herhangi bir kademesinde bulunan veya bu kademedен 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 tümünü ifade etmektedir. Milli değerlerin korunması ve dünya kültürlerine açık bir şekilde gelişmesine katkıda bulunmak, yöresel işaret ve ihtiyaçlara yönelik eğitim, öğretim, pazarlama ve benzeri faaliyetlere yönelik çalışmalar ile mesleki açıdan kalifiye eleman yetiştirmek yaygın eğitimin genel amaçlarındandır. Ayrıca milli kültürümüzün ölümsüzlüğünün sağlanması ve dünyaya tanıtılması da yaygın eğitimin görevleri arasındadır (MEB, 2018).

Türkiye yaygın eğitim konusunda niceliksel anlamda zengin ülkelerden birisidir. Ülkede birçok kurum ve kuruluş yaygın eğitim faaliyetlerini yürütmektedir. Bu kurumlardan en önemlisi ise Millî Eğitim Bakanlığıdır. Millî Eğitim Bakanlığı yaygın eğitim faaliyetlerini Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü’nün teşkilat yapısı içerisinde yürütmektedir. Bu kapsamda Halk Eğitim Merkezleri, Mesleki Eğitim Merkezleri, Yaygın Eğitim Enstitüsü, Kız Teknik Öğretim Olgunlaştırma Enstitüleri, Pratik Kız Sanat Okulları, Turizm eğitim merkezleri ve Açık Öğretim Okullarında yaygın eğitim faaliyetleri yürütülmektedir (APB, 2018).

Bu kurumların gastronomi eğitimi konusundaki faaliyetleri aşağıdaki gibidir.

##### **1.4.2.2.1.Halk Eğitim Merkezi**

Halk Eğitim dünya çapında önemli bir yaygın eğitim çeşidi olmasının yanı sıra Türkiye’de de önemini her geçen gün artırmaktadır. Eskiden Türkiye çapında bîçki-dikiş derslerinden ibaret görülen halk eğitiminin kapsamı günümüzde büyük ölçüde genişlemiştir. Yaşam boyu öğrenme konusunda en etkin eğitim çeşitlerinden birisi olan halk eğitimi olgun bireylerin bilgi ve becerilerini geliştirebilmesi açısından da büyük bir öneme sahiptir (Kaya, 2015: 268).

Türkiye’deki halk Eğitim Merkezleri her alanda olduğu gibi gastronomi alanındaki yaygın eğitim faaliyetlerini de modüler bazda gerçekleştirmektedir. Bu kapsamda halk eğitim merkezlerinde gastronomi eğitimiyle ilgili modüller; pizzacı, pasta yardımcısı, pideci, muhallebici, kadayıf yapım, Gaziantep Mutfağı, barmen, aşçı yardımcısı, baklava yapımı, aşçı çırağı ve aşçı kursları olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu kapsamdaki kurslar usta öğreticiler tarafından modüler programa sadık kalarak yürütülmektedir (Halk Eğitim Merkezi, 2018).

#### **1.4.2.2.2.Kız Teknik Öğretim Olgunlaştırma Enstitüleri**

Kız Teknik Öğretim Olgunlaştırma Enstitüleri mesleki ve teknik eğitimin verildiği iki yıllık eğitim kurumlarıdır. Bu kurumlar; başvuran kişilere Türk el sanatları ve benzeri alanlarda eğitim vermek, bilgi ve becerilerini geliştirmekle yükümlüdür. Bu kurumlarda eğitimini tamamlayan kişilere ortaöğretim kademesine denk gelen sertifikalar verilmektedir. Ayrıca “işyeri açma belgesi” de bu kurumlarda eğitimini tamamlamış öğrencilere verilmektedir (APB, 2018).

Günümüzde 15 adet olgunlaştırma enstitüsü bulunmaktadır (APB, 2018). Bu enstitülerin gastronomi eğitimi kapsamında yürütülen faaliyetleri saptamak için bu 15 kurumdan bir veya birden fazlasının program faaliyetleri hakkında bilgi toplamak faydalı olacaktır. Ankara Olgunlaştırma Enstitüsü (2018) ve Konya Selçuklu Olgunlaştırma Enstitüsü (2018)’nün programları incelendiğinde her iki kurumun da “Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı” adı altında gastronomi eğitimi verdiği görülmektedir. Bu kapsamda mutfak, pastacılık, servis, bar ve hosteslik kurslarıyla hem üretim hem de eğitim çalışmaları yapılmaktadır.

#### **1.4.2.2.3.Turizm Eğitim Merkezleri**

Turizm işletmelerine kalifiye eleman yetiştirmek üzere 30’ar haftalık mutfak (aşçı), pastacı, barmen, servis, kat hizmetleri, ön büro gibi kurslarda eğitim veren ve bu alandaki ihtiyacı karşılayan kurumlardır. Bu kapsamda teorik ve uygulamalı olarak “Turizm İşletmelerinde Personel Yetiştirme Temel Eğitim Kurs” programları uygulanmaktadır. Bu program kapsamında öğrenciler turizm işletmelerinde staj yaparak becerilerini geliştirme fırsatı yakalamaktadır. Bu staj faaliyetleri ise 4 ay

sürmektedir. Türkiye genelinde 9 adet Turizm Eğitim Merkezi bulunmakta olup bu merkezlerde eğitim faaliyetlerine katılmak isteyen kişiler en az ilkokul seviyesinde eğitime sahip olmalıdır (APB, 2018).

Turizm Eğitim Merkezleri Yönetmeliği'ne göre bu merkezlerde açılan kurslar aşağıdaki gibidir (KTB, 2018):

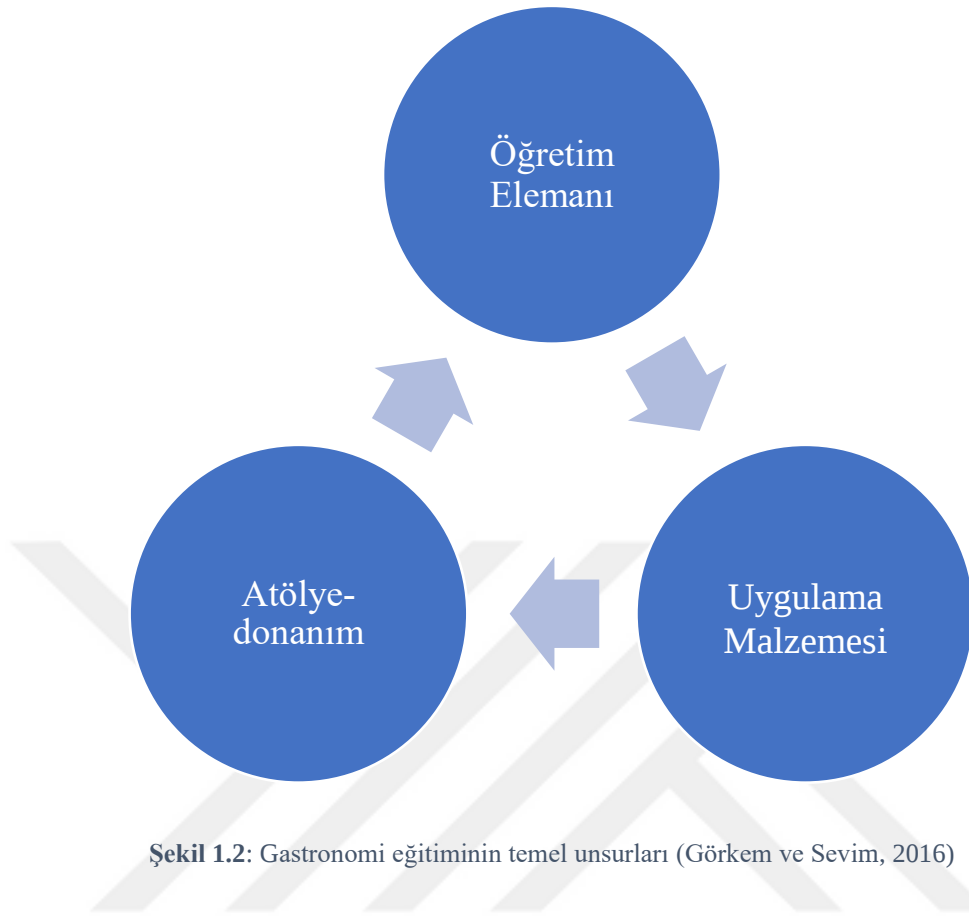
- Konaklama ve yeme-içme işletmeleri personeli yetiştirme temel eğitim kursları
- Hizmet içi eğitim kursları
- Profesyonel turist rehberliği kursları
- Enformasyon memurluğu kursları
- Turizm ve Tanıtma Bakanlığı'nca gerekli görülecek diğer kurslar, seminer ve konferanslar
- Meslek monitörleri seminerleri, mihmandarlık semineri

### **1.5.Türkiye'deki Gastronomi Eğitiminin Sınırlılıkları**

Gastronomi eğitimi konusunda çeşitli problem durumları ve bunların çözümüne ilişkin bazı önerilerin geliştirildiği Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı (Kozak ve Açıkgoz, 2015)'nda genel olarak; müfredat ile ilgili sorunlar, üniversite sektör iş birliği (staj ve kariyer) ile ilgili sorunlar, akademik kadro ile ilgili sorunlar, fiziksel yapı (kaynak ve bütçe) ile ilgili sorunlar ve gastronominin algılanması ile ilgili sorunlar ele alınmıştır.

#### **1.5.1.Müfredatla İlgili Sorunlar**

Müfredatla ilgili sorunlar; “Uygulamalı ve teorik ders dağılımının farklılık göstermesi”, “Sektörün okullara kaynak bağlamında destek olmaması”, “Ders içerikleri ve seçmeli ders sayıları”, “Gelen öğrencilerin bilgi donanımının yetersiz olması”, “Türkçe kaynakların yetersizliği”, “Derslerin bölümün ihtiyacına uygun olmaması” olarak belirlenmiştir (Görkem ve Sevim, 2016).



Şekil 1.2: Gastronomi eğitiminin temel unsurları (Görkem ve Sevim, 2016)

#### 1.5.1.1.Uygulamalı ve Teorik Ders Dağılımının Farklılık Göstermesi

Mesleki ve teknik eğitimin proje, tasarım ve uygulama ağırlıklı olması önerilmektedir (Özsoy, 2015: 174). Bu açıdan ele alınacak olunursa uygulamalı derslere göre teorik eğitimin yoğun olması öğrencilerin gastronomi bazında yeteneklerini geliştirmelerine de mani olmaktadır. Öğrencilerin yeterince pratik yapamaması bu sorunu doğurmaktadır (Kozak ve Açıkgöz, 2015). Çünkü gastronomi teorik bilgiye nazaran yapılan pratiklerin ön plana çıktığı bir eğitime gereksinim duyar (Öney, 2016: 202). Pratik derslerin yetersizliğinin en büyük sebeplerinden birisi ise, yeterli donanım ve malzeme yeterliliği gözetilmeden acele bir şekilde gastronomi programlarının üniversitelerde faaliyete başlamasıdır (Görkem ve Sevim, 2016: 977). Sektör ile kurulacak ilişkiler ve öğrenci odaklı eğitim sayesinde bu problem çözüme kavuşturulabilir (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

### **1.5.1.2.Sektörün Okullara Kaynak Bağlamında Destek Olmaması**

Etkili bir gastronomi eğitimi gerçekleştirilmesi için öğrencilerin kullanacağı araç-gereç ve bunları içerisinde barındıran mutfak atölyesi büyük bir öneme sahiptir (Görkem ve Sevim, 2016: 978). Özel sektörün gastronomi eğitimi veren okullara yatırım yapmaması önemli bir problemdir. Bu kapsamda sektördeki işletmelerin okullara araç-gereç teminatı yapması önerilmektedir (Kozak ve Açıkgöz, 2015). Bu konuda gerekli araç-gereç temini yapılmalı ve buna ek olarak özel sektör işletmeleri ve okul arasındaki iş birliği ile “iş başında eğitim” uygulaması gerçekleştirilmelidir (Olca, 2008: 387).

### **1.5.1.3.Ders İçerikleri ve Seçmeli Ders Sayıları**

Ders içerikleri Türkiye'nin gastronomi alanındaki ihtiyaçlarına hitap etmemektedir. Bu konuda yurt dışındaki programları rehber edinmekten ziyade yerli programların tasarlanması büyük önem taşımaktadır (Kozak ve Açıkgöz, 2015). Çemrek ve Yılmaz (2010) tarafından gerçekleştirilen “Turizm ve otel işletmeciliği ile aşçılık programı öğrencilerinin “uygulamalı mutfak dersleri” hakkında tutum ve düşüncelerini ölçmeye yönelik bir uygulama” adlı çalışmada aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mutfak dersleri hakkındaki tutumları araştırılmıştır. Bu araştırmaya göre öğrenciler bu derslerin ileriki meslek hayatları için gereksiz içeriklerden meydana geldiğini belirtmiştir. Bu çalışmada ders programlarının tasarlanması esnasında öğrencilerin beklentileri karşılanarak onların derse karşı olan istekleri sağlanabilir. Böylece öğrenme daha verimli bir şekilde gerçekleşecektir (Akkoyunlu ve Gücüm, 1988).

### **1.5.1.4.Gelen Öğrencilerin Bilgi Donanımının Yetersiz Olması**

Orta eğitim seviyesinde yeterli eğitim verilememesi ve gastronomi eğitimi verilen bölümlere alımda sözel yeteneklerin dikkate alınması bu problemi doğuran etkenlerdir (Kozak ve Açıkgöz, 2015). Buna ek olarak mesleki eğitim veren ortaöğretim (TÜRKONFED, 2006: 31) ve üniversitelere iyi eğitim almamış kişilerin başvurması da az önce ifade edilen durumun bir sonucudur (Kozak ve Açıkgöz, 2015). Ayrıca öğrencilerin bilinçsiz bir şekilde gastronomi eğitimi veren bölümlere

yönelmesi de diğer bir önemli problemdir (Kozak ve Açıköz, 2015). Şahin ve Arman (2014) aşçılık eğitiminin tercih edilme nedenleri hakkında yaptığı araştırmada öğrencilerin maddi gerekçelerden dolayı bu alanda eğitim alma eğiliminde olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Bu bulguyu Sarıışık (2007) da yaptığı araştırmayla desteklemektedir. Ayrıca öğrencilerin etrafındaki aile ve çevre faktörü de öğrencileri turizm alanında bir eğitim almaya itmektedir (Sarıışık, 2007). Genel olarak üst düzeyde beceri ve planlı çalışma gerektiren bu alana (Kurnaz, Kurnaz, ve Kılıç, 2014: 42) uygun ve bilinçli tercihlerin yapılması sağlanmalıdır. Bu konuda tanıtım faaliyetleri büyük önem arz etmektedir (Kozak ve Açıköz, 2015).

#### **1.5.1.5.Türkçe Kaynakların Yetersizliği**

Bu eksikliğin kapatılmasından ziyade eldeki kaynakların güncellenmesi de bu sorunun çözümünde bir diğer önemli noktadır (Kozak, 2009: 9-10). Sandıkçı ve Mutlu (2019) tarafından yapılan bir çalışmada Türkiye’deki üniversitelerin gastronomi alanında yaptığı çalışmalar araştırılmış ve 2013-2017 yılları arasında 14 dergide 202 makale yayınlandığı tespit edilmiştir.

#### **1.5.1.6.Derslerin Bölümün İhtiyacına Uygun Olmaması**

Söz konusu alanlarda verilen dersler genel bir çerçevede ele alınmakta, gastronomi bazında ele alınmamaktadır (Kozak ve Açıköz, 2015). Bunun yanında dersler sektör ihtiyaçlarını karşılamayacak içerikleri barındırmaktadır (Özdemir, 2018: 15).

#### **1.5.2.Üniversite Sektör İşbirliği (Staj-Kariyer) İle İlgili Sorunlar**

Bu sorunlar genel olarak; “Öğrencilerin beklentilerinin yüksek olması”, “Staj”, “Sektör tarafından istihdam ve kariyer güvencesinin verilmemesi”, “Alan dışı istihdamlardan kaynaklanan sorunlar”, “Eğitilmiş ve alaylı çatışması” şeklinde ele alınacaktır.

### 1.5.2.1.Öğrencilerin Beklentilerinin Yüksek Olması

Turizm alanında kendini geliştirmeye adanmış ve bu doğrultuda eğitim alan öğrencilerin beklentileri büyük bir öneme sahiptir (Aymankuy ve Aymankuy, 2013: 18). Bu amaçla gastronomi öğrencilerinin beklentileri üzerine yapılan birçok araştırma mevcuttur (Sarışık, 2007: 145). Yapılan bir araştırmada (Çuhadar ve Çetintürk, 2016) gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklentilerini incelemiş ve ön lisans seviyesindeki öğrencilerin lisans seviyesindeki öğrencilere göre daha olumlu beklenti içerisinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Öğrencilerin sektör hakkında yeterince bilgilendirilmemesi onların ileriki sektör tecrübelerinde hayal kırıklığına kapılmaları sonucunu doğurmaktadır (Kozak ve Açıkgoz, 2015). Genel olarak gastronomi eğitimi alan öğrenciler sektöre atıldıklarında yoğun iş temposu, stresli çalışma ortamı ve adaletsiz gelir dağılımı gibi durumlardan dolayı beklentilerinin karşılanamaması sorunu ortaya çıkmaktadır (Akoğlu vd., 2017: 155). Öğrencilerin bilgi ihtiyacı giderilerek bu problemin çözümüne katkı sağlanabilir (Kozak ve Açıkgoz, 2015).

### 1.5.2.2.Staj

Stajer, lise veya üniversitelerde eğitim faaliyetlerinden yararlanmakta olan öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmek üzere personel olarak işletmelerde çalıştırıldıklarında aldıkları unvandır (Görkem ve Öztürk, 2011: 25).

Gastronomi eğitiminin etkin ve verimli bir şekilde gerçekleştirilmesi için staj etkinlikleri vazgeçilmez bir öneme sahiptir (Öney, 2016: 193). Turizm alanında eğitim alan öğrencilerin bu sektörde devam etmek veya bu sektörden uzaklaşmak konusundaki karar ve görüşlerinin büyük bir bölümü staj esnasında yaşadığı deneyimler sonucunda oluşmaktadır (Chen ve Shen, 2012: 29). Bu durumu Robinson ve Barron (2007) tarafından yapılan çalışma da desteklemektedir. Bu çalışmaya göre; gastronomi alanında eğitim veren kurumlara her yıl talep artsa da bu öğrenciler staj tecrübeleri sonucunda bu alandan uzaklaşma eğilimi gösterdikleri saptanmıştır. Bu konudaki en büyük problem durumlarını ise; çalışma ortamı, ücret ve faydalar meydana getirmektedir.

Bu alanda uzun yıllardır staj uygulaması yapılmasına rağmen bu problemlerin çözüldüğü söylenemez (Çuhadar ve Çetintürk, 2016: 62). Ayrıca öğrencilerin okulda aldıkları eğitimin yetersiz olması da onların gerçek iş tecrübeleri olan staj faaliyetlerinde sorun yaşamalarına sebep olmaktadır (Görkem ve Öztürk, 2011: 26). Bunun yanında öğrencilerin staj deneyiminin süre ve dönem olarak uygun olmaması durumu bu etkinlikten alınan verimi azaltmaktadır (Özdemir, 2018: 16). Bu problemlerin çözümü için sektör ve eğitim kurumlarının iş birliği büyük önem taşımaktadır. Ayrıca yukarıda sayılan problem durumlarından olan ücret konusunda düzeltmeler yapılmalı ve çalışma şartları iyileştirilmelidir (Kozak ve Açıkgoz, 2015).

#### **1.5.2.3.Sektör Tarafından İstihdam ve Kariyer Güvencesinin Verilmemesi**

Turizm alanında eğitim alan öğrencilerin geleceğe dair en önemli problemlerinden birisi de iş bulma konusunda yaşadıkları sorunlardır (Kozak, 2009: 9,20). Çünkü sektörde yer alan işletmeler öğrencilere onların gelecekte istihdam edilmeleri konusunda garanti veya kariyer güvencesi vermemektedir (Öney, 2016: 199). Ancak mesleki eğitimin, amaç olarak öğrencilerin eğitimden sonraki hayatında iş güvencesini sağlaması gerekmektedir (Altuncı vd., 2009: 315). Bu sorunun çözülmesi için işletmeler gönüllü olmalı ve devletin de desteğiyle sektör içerisinde yeni mezunlara istihdam fırsatları sağlama konusunda gönüllü olmalıdırlar (Kozak ve Açıkgoz, 2015).

#### **1.5.2.4.Alan Dışı İstihdamlardan Kaynaklanan Sorunlar**

Gastronomi veya turizm alanında çalışmak için belirli kısıtlamaların olmaması ve eğitimden bağımsız olarak bu alanlarda eleman istihdamı sağlanması söz konusu problem durumunu meydana getirmektedir (Kozak ve Açıkgoz, 2015). Bu problem turizmde eğitim konusunda yeterli çabanın verilmediğini göstermektedir. Bu sebeple turizmde etkin ve verimli faaliyetler gerçekleştirilememektedir (Olçay, 2008: 388). Bu durumun diğer bir olumsuz sonucu ise alanda eğitim almış insanların başka sektörlerde iş aramaya yönelmesidir (Özsoy, 2015: 173). Bu problem, çeşitli bilinçlendirme faaliyetleri ve sertifikasyonla çözülebilir (Kozak ve Açıkgoz, 2015).

### 1.5.2.5.Eğitimli ve Alaylı Çatışması

Gastronomi alanındaki iş kollarına bakılacak olunursa sektörde alaylıların ucuz iş gücü olarak görülmesi ve alaylıların okumuş aşçıları çeşitli nedenlerden dolayı yetersiz görmesi bu problemi ortaya çıkaran en önemli sebeplerdir (Öney, 2016: 201). Gastronomi alanını ilgilendiren sektörlerde genellikle eğitimsiz iş gücü istihdam edilmektedir ve bu konuda yoğun bir şekilde alaylı-mektepli çatışması yaşaması öğrencileri olumsuz etkilemektedir (Çuhadar ve Çetintürk, 2016: 62).

### 1.5.3.Akademik Kadro İle İlgili Sorunlar

Bu konuda; “Gastronomi alanında lisans eğitimi almış akademisyen eksikliği”, “Akademik kadro sayısının sınıflandırılmaması”, “Akademisyen alımlarında bölüm görüşünün alınmaması”, “Uzman istihdam edilmesinde zorluk yaşanması”, “Alanla ilgili lisansüstü programın nitelik ve nicelik açısından yetersiz olması”, “Bölüm derslerinde alan dışı öğretim üyelerin görevlendirilmesi” sorunlarına değinilecektir.

#### 1.5.3.1.Gastronomi Alanında Lisans Eğitimi Almış Akademisyen Eksikliği

Gastronomi, pratik yönü olan bir alan olmasından dolayı bu alanda belirlenen amaçlara; alanında yetkin, tecrübeli akademik kadro sayesinde ulaşmak mümkündür (Görkem ve Öztürk, 2011). Yani gastronomi eğitimi konusunda eğitim için gerekli araç-gereçler kadar gerekli yeterlilikleri karşılayan akademik kadronun da önemi büyüktür. Ancak sektörde alanla ilgili yeterli kişiler çeşitli sebeplerden dolayı akademiye atılmakta tereddütler yaşamaktadır. Bu durum gastronomi eğitiminin kalitesini düşüren bir etken olarak karşımıza çıkmaktadır (Kurnaz, vd. 2018).

Bu problemin çözümü için gastronomi eğitimi veren kurumların “Gastronomi ve Mutfak Sanatlar” mezunu akademisyenleri bölümlerinde görevlendirmesi gerekmektedir. Bu kapsamda oluşturulacak kadronun  $\frac{3}{4}$ ’ünün gastronomi eğitim programlarından yararlanmış kişilerden oluşması önerilmektedir. Ancak günümüzde gastronomi eğitiminde bulunan akademisyenlerin yaklaşık yarısının gastronomi alanında eğitim almamış kişilerden oluştuğu saptanmıştır (Görkem ve Sevim 2016: 980).

Yukarıda da belirtildiği üzere birçok kaynakta gastronomi eğitimi verecek kişilerin bu alanda tecrübeli kimseler olması gerekmektedir. Ancak sadece geçmiş tecrübeler anlamında değil bu tecrübelerin güncelliğinin de korunması açısından gastronomi eğitimi verecek öğretim elemanları hangi seviyede olursa olsun beş yılda bir üç aylık sektör tecrübesine tabi tutulmalı ve beş yılda bir uygulama bazında yeterlilik sınavı uygulanmalıdır (Aksu ve Bucak, 2012: 16). Nicelik anlamında akademisyen eksikliğinin ise zaman içerisinde mezun sayısında gerçekleşecek artışlarla çözüleceği düşünülmektedir (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.3.2.Akademik Kadro Sayısının Sınıflandırılmaması**

Gastronomi eğitimi veren kişilerin bu alanda daha önce akademik yayını bulunmaması, farklı sınıflardan kişiler olması (Kozak ve Açıkgöz, 2015) ve kadronun nitelik yönünden yetersizliği sonucunda eğitim kalitesi düşmektedir (Ünlüöner ve Boylu, 2005: 17).

#### **1.5.3.3.Akademisyen Alımlarında Bölüm Görüşünün Alınmaması**

Gastronomi konusu uzmanlık ve nitelik gerektiren bir olgudur (Görkem ve Sevim, 2016: 980). Ancak buna aykırı olarak içerisinde yaşanan koordinasyon eksikliği ve liyakate aykırı akademisyen alımları bu problemin ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Söz konusu olumsuzluğun ortadan kaldırılabilmesi için etkin bir iş birliği şarttır (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.3.4.Uzman İstihdam Edilmesinde Zorluk Yaşanması**

Gastronomi eğitiminde teorik eğitimi tamamlayan en önemli unsur pratik eğitimidir (Öney, 2016: 193). Bu yüzden gastronomi eğitiminden sorumlu uzmanların sektör tecrübesine sahip olması gerekmektedir (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.3.5.Alanla İlgili Lisasüstü Programın Nitelik ve Nicelik Açısından Yetersiz Olması**

Gastronomi alanında nitelikli öğretim elemanı yetiştirmek için gastronomi alanında lisasüstü eğitim gereklidir. Gastronomi mezun öğrencilerin sayıları her geçen

gün artmakta ve bu öğrenciler için açılacak lisansüstü gastronomi eğitimi konusunda üniversitelere belirli bir görev düşmektedir (Öney, 2016: 199). Bölümün yeni olması lisansüstü bölümlerin açılmasını zorlaştırmaktadır. Ancak gerekli iş birliğinin sağlanmasıyla bu zorluğun üstesinden gelinebilir (Kozak ve Açıkgoz, 2015).

#### **1.5.3.6.Bölüm Derslerinde Alan Dışı Öğretim Üyelerin Görevlendirilmesi**

Türkiye ekonomisi açısından gastronomi turizminin gelişmesi oldukça önemlidir. Bu yüzden gastronomi eğitiminin söz konusu alanda eğitim almış akademisyenlerce icra edilmesi oldukça önemlidir (Görekem ve Sevim, 2011). Bunun yanında gastronomi veya gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görevlendirilen amirler de genel olarak alan dışından seçilmektedir (Özdemir, 2018).

#### **1.5.4.Fiziksel Yapı (Kaynak-Bütçe) İle İlgili Sorunlar**

Bu konudaki sorunlar; “Uygulama alanlarının yetersizliği”, “Uygulamada kullanılacak araç-gereçlerin yetersizliği”, “Öğrenci kıyafetlerinin temininde yaşanan sorunlar”, “Gastronomi eğitime katkı veren etkinliklere bütçe sağlanmaması”, “Yasal kısıtlamalar” başlıkları altında incelenecektir.

##### **1.5.4.1.Uygulama Alanlarının Yetersizliği**

Söz konusu alandaki eğitim faaliyetlerinin pratik yönü olması uygulama yapacak ortamların gastronomi eğitime olan payının önemli seviyelerde olmasına neden olmaktadır. Bu yüzden istenen seviyede eğitim verebilmek için atölye ve benzeri yerlerin uygun bir şekilde bulunuyor olması gerekmektedir (Görkem ve Öztürk, 2011). Ayrıca kullanılan atolyeler teknolojik olarak sektörle uyumlu olmalıdır (Görkem ve Sevim, 2016: 981). Lise kademesinde mutfak atölyesi temin edildikten sonra bölüm açılmasında rağmen üniversitelerde bölüm açıldıktan sonra mutfak atölyesinin temin edilmesi eğitimin kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Yukarıda da ifade edildiği gibi atölye temininden sonra bölümün açılması bu sorunun başlamadan çözülmesini sağlayacaktır (Uçar ve Özerbaş, 2013: 248).

#### **1.5.4.2.Uygulamada Kullanılacak Araç-Gereçlerin Yetersizliği**

Mesleki eğitimde hedefe ulaşmada önemli etkenlerden birisi de uygulamada kullanılacak araç-gereçlerdir (Altuncu vd., 2009: 315). Bu yüzden gastronomi eğitimi verilen atölyelerin boyutları ve içinde bulunan araç-gereçlerin öğrenci sayısı ile orantılı olması gerekmektedir (Görkem ve Sevim, 2016: 981). Ancak gastronomi eğitimi verilen kurumlarda araç gereç ihtiyacının yeterince karşılanmadığı görülmektedir (Seçilmiş ve Ünlüöner, 2010: ).

Ayrıca atölyelerde kullanılan araç-gereçlerin sektördeki teknolojiye de uygun olması gerekmektedir (Görkem ve Sevim, 2016: 978). Eğer bu teknolojik aletleri okul ortamında sağlayacak bütçe bulunamıyorsa öğrencilerin sektördeki işletmelerde bu araçlarla ilgili yaşantılar oluşturulması sağlanabilir (Uçar ve Özerbaş, 2013: 248-250). Bu sorunun çözümü için genel olarak araç-gereç temini öğrenci sayısı ile orantılı olarak yapılmalı ve bir sınıftaki öğrenci sayısı ortalama yirmi kişiden oluşmalıdır (Görkem ve Sevim, 2016: 987).

#### **1.5.4.3.Öğrenci Kıyafetlerinin Temininde Yaşanan Sorunlar**

Gastronomi eğitiminin pratik safhasında genellikle öğrenci ve öğretim elemanları derslerde mutfak kıyafeti giymektedir (Sevim ve Görkem, 2015: 66). Bu kıyafetlerin öğrenciler tarafından temin edilmesi hem maddi anlamda hem de tek düze kıyafet kullanımı anlamında sorunlara neden olmaktadır (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.4.4.Mutfakta Kullanılan Malzemelerin Temininde Yaşanan Sorunlar**

Gastronomi uygulamalarının ana konusunu gıda malzemeleri oluşturmaktadır. Bu yüzden kullanılacak malzemelerin yeterli, kaliteli ve hijyenik olarak bulunması büyük önem taşımaktadır (Santich, 2007: 53). Gastronomi eğitimi sırasında yapılacak uygulamaya uygun gıda malzemelerinin bulunması da oldukça önemlidir (Görkem ve Sevim, 2011). Kullanılan malzemenin kalitesi, gastronomi eğitimine olumlu etki edecektir. Ancak mutfak pratikleri için gerekli olan malzemenin temin edilemediği görülmektedir (Görkem ve Sevim, 2016: 986).

#### **1.5.4.5.Gastronomi Eğitime Katkı Veren Etkinliklere Bütçe Sağlanmaması**

Son zamanlarda gastronomi eğitimi veren kurumların niceliksel artışı beraberinde niteliksel bir artış getirmemiştir. Bu yüzden öğrencilerin aldığı gastronomi uygulamalarında verim yönünden olumsuzluklar mevcuttur. Bu konuda verimin artırılması için öğrencilerin temini zor malzemelerle ve gastronomi alanında yetkin isimlerle buluşturulması büyük önem taşımaktadır (Kurnaz vd., 2018: 44). Bu problemin çözümü akademik camianın iş birliği sayesinde mümkün olacaktır (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.4.6.Yasal Kısıtlamalar**

Alkollü içeceklerin resmi olarak gastronomi eğitime dahil edilememesinden dolayı bu sorun ortaya çıkmaktadır (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.5.Gastronominin Algılanmasıyla İlgili Sorunlar**

“Gastronomi tanımının belirsiz olması”, “Gastronomini turizmin alt dalı olarak görülmesi”, “Gastronomi bölümlerine bağlı olduğu fakülteye göre farklı misyonlar yüklenilmesi”, “Stajer öğrencilerin ucuz iş gücü olarak görülmeleri”, “Mezunların yüksek maaşlarda ve statülerde çalışacağı düşüncesi”, “Öğrencilerin gastronomi eğitimi aldıkları için bu alanda her şeyi bildikleri düşüncesi”, “Toplumda ve sektörde yiyecek içecek alanında çalışanların alaylı olması gerektiği düşüncesi”, “Medyanın gastronomi konusunda gerçekçi olmayan algı yaratması”, “Gastronomiyle ilgili yarışmalarda yanlış puanlamaların yapıldığı algısı” başlıkları bu konu altında ele alınacaktır.

##### **1.5.5.1.Gastronomi Tanımının Belirsiz Olması**

Gastronomi kavramı birçok disiplini içerisinde barındırmasından dolayı gastronominin tanımı kişi veya kuruluşlara bağlı olarak yapılmaktadır (Hjalager ve Richards, 2002: 17). Gastronomi bölümlerinin genellikle turizm fakültelerinde yer alması bu algıyı oluşturmaktadır (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

Türkiye’de gastronomi eğitimi konusunda lisans eğitimi veren ilk kurumlar Güzel Sanatlar Fakültesi altında bu eğitimi vermiştir. Bu hareket gastronomi eğitiminin felsefi yönünün ağır bastığını göstermektedir. Sonraları ise bu eğitimin Turizm Fakültesi altında verildiği görülmektedir (Öney, 2016: 193). Bunun dışında Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu gibi fakültelerde gastronomi eğitimi verilmekte (YÖK, 2018) ve her fakülte gastronomi eğitiminin kapsamını kendine göre belirlemektedir. Bu sorunun ortadan kalkması için fakülteler arası iş birliği yapılarak gastronomi eğitimi konusunda ortak bir misyon belirlenmelidir (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.5.2.Stajer Öğrencilerin Ucuz İş Gücü Olarak Görülmeleri**

Staj uygulaması gastronomi konusundaki performansın kazanılması için oldukça önemlidir (Culen, 2010). Staj çalışmalarındaki temel beklenti, öğrencilerin aldıkları eğitimi geliştirmek ve iş disipliniyle ilgili yaşantıları kazanmak olarak sıralanabilir (Arman ve Şahin, 2013: 13). Ancak öğrencilerin staj faaliyetleri esnasında ucuz iş gücü olarak görülmesi ve bunun getirdiği dikkate alınmama kaynaklanan sebeplerden dolayı öğrencilerin olumsuz etkilendiği bilinmektedir (Güzel, 2010: 3420). Bu problemin çözümünde sektörün öğrencileri ucuz iş gücü olarak algılama anlayışından vazgeçmesi etkili olacaktır. Hizmet içi eğitim ve rotasyon çalışmalarıyla da öğrencilerin staj sırasında gelişimine katkıda bulunulmalıdır (Emir vd., 2010: 156).

#### **1.5.5.3.Mezunların Yüksek Maaşlarda ve Statülerde Çalışacağı Düşüncesi**

Genel olarak Türkiye’de meslek eğitimi alan öğrenciler sektörün talep ettiği nitelikleri yeterince karşılamazken (Özsoy, 2015: 173) öğrenciler açısından bakılacak olunursa sektör de öğrencilerin sosyal statü ve ücret gibi standartlarını karşılamamaktadır (Akoğlu vd., 2017: 146). Bunun en büyük sebebi olarak öğrencilerin kulaktan dolma bilgilerle beklentilerinin yükseltilmesi görülmektedir. Bu durumun düzeltilmesi sektör ve eğitim kurumlarının yapacağı kariyer günleri ve benzeri faaliyetlerle mümkün olacaktır (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.5.4.Öğrencilerin Gastronomi Eğitimi Aldıkları İçin Bu Alanda Her Şeyi Bildikleri Düşüncesi**

Bulunduğumuz yy'da anlaşılmıştır ki eğitim, örgün olarak alındıktan sonra bitmemekte insanlar tarafından hayat boyu sürdürülmesi gereken bir faaliyet olagelmektedir (Güleç vd., 2012). Bu yüzden öğrenciler gastronomi eğitimi aldıktan sonra bu alanda her türlü uzmanlığa hakim olduklarını düşünmemeli ve öğrenmeyi hayat boyu sürdürmelidirler (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.5.5.Toplumda ve Sektörde Yiyecek İçecek Alanında Çalışanların Alaylı Olması Gerektiği Düşüncesi**

Turizm sektöründe eğitim almış personel alaylı personele göre küçümsenmekte ve ayrımcılıkla karşılaşmaktadır. Bu durum gastronomi eğitimi almış öğrenciler tarafından dikkate alınmakta ve öğrencileri olumsuz etkilemektedir (Çuhadar ve Çetintürk, 2016). Bu konuda toplumda sektördeki niceliksel tecrübenin niteliksel olarak da çalışanlara katkı sağladığının düşünülmesinin payı büyüktür. Bu sorunun çözümü için ilgili kuruluşların iş birliğiyle bilinçlendirme çalışmaları yapılmalıdır (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.5.6.Medyanın Gastronomi Konusunda Gerçekçi Olmayan Algı Yaratması**

Aşçılık mesleğinin taşıdığı prestij, son zamanlarda medyada meydana gelen haber ve etkinliklerden dolayı artış göstermektedir (Şahin ve Arman, 2014: 9-10). Bu medya organlarının yaptığı etkinlikler gençleri bu alanda çalışmaya yönlentmektedir (Sarıışık, 2007: 147). Ancak bu çalışmalar amacının dışına çıkarak gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkilemektedir (Kozak ve Açıkgöz, 2015).

#### **1.5.5.7.Gastronomiyle İlgili Yarışmalarda Yanlı Puanlamaların Yapıldığı Algısı**

Türkiye'deki geleneksel yemeklerin aslının korunarak sunulmasında (Şanlıer, 2005: 226) ve yetenekli aşçıların ön plana çıkarılmasında yarışmalar bir araç olarak kullanılabilir (Deveci vd., 2013: 33). Ayrıca gastronomi eğitimi alan öğrencilerin bu

alandaki yarışmalara katılmasının gelecekte sektördeki kariyer imkanları açısından olumlu sonuçları olacağı düşünülmektedir (Tekin ve Çiğdem, 2017: 46). Ancak bu yarışmalarda puanlamanın objektif bir biçimde yapılmadığı düşüncesi gastronomi eğitimi veren okulların bu yarışmalara öğrenci yollama konusunda kararsız olmasına neden olmaktadır. Bu sorunun çözümünde okullar, ulusal ve uluslararası anlamdaki kurumların ortak faaliyetleri sonucu oluşturulacak yarışmaların önemi büyük olacaktır (Kozak ve Açıkgoz, 2015).

### **1.6. Gastronomi Eğitimi Alanında Yapılmış Çalışmalar**

Akoğlu vd. (2017) tarafından yapılan araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde çalışan öğrencilerin mutfakla ilgili işlerde çalışmalarına ilişkin tutumları saptanmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda 104 öğrenciye anket uygulanmıştır. Genel olarak çalışma saatleri, iş yükü ve stresi gibi sebeplerden dolayı bu mesleğe yönelik öğrenciler tarafından olumsuz algı oluşturulmuştur.

Mutfak öğrencilerinin bu alandaki gelecekleri konusundaki durumlarını araştıran bir başka çalışmada Ekincek vd. (2017) 29 üniversitenin gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarıyla görüşmüş ve bu konuda; ders içerikleri, staj, lisansüstü programlar, akademik aktiviteler ve yemek yarışmalarının bu konuda belirleyici nitelik taşıdığı sonucuna ulaşmıştır.

Denk ve Koşan (2017) “Otel mutfak çalışanları mesleki eğitim seviyeleri ve kariyer hedeflerinin ölçülmesi: Kış koridoru analizi” adlı çalışmada 175 mutfak personeli ile çalışmış ve bu çalışma kapsamında katılımcıların %69,7’sinin ortaöğretim düzeyinde eğitim aldığı, buna karşın %43,4’ünün meslek konusunda herhangi bir eğitim almadığı, %58,3’ünün ise yabancı dil bilmediği, eğitim seviyesinin meslek seçiminde önemli bir etken olduğu sonuçlarına ulaşmışlardır.

“Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?” adlı çalışmasıyla Görkem ve Sevim (2016) Türkiye’deki gastronomi eğitiminin verimliliğini saptamak amacıyla 51 akademisyenden anket yöntemi kullanılarak alınan veriler doğrultusunda bir çalışma yapmıştır. Bu çalışma sonucunda Türkiye’deki üniversitelerin gastronomi eğitimi konusunda atolye-donanım, malzeme, öğretim elemanı konusunda mühim

eksiklikleri olduğu saptanmıştır. Bir diğer bulgu ise üniversitelerin az önce sayılan eksiklikleri umursamadan hızla gastronomi bölümü açmaya devam ediyor olmasıdır.

Güdek ve Boylu (2017) tarafından yapılan bir araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları programında yüksek öğretim faaliyetlerine katılan öğrencilerin bu program hakkındaki beklenti ve görüşleri araştırılmıştır. Bu kapsamda 7 fakülteden 967 öğrenci üzerinde araştırma yapılmış ve bu araştırmayla çeşitli sonuçlara ulaşılmıştır. Bu araştırmaya göre okula karşı duyulan memnuniyet açısından yüksekokul türünde eğitim gören öğrencilerin fakülte türünde eğitim gören öğrencilerden daha memnun olduğu görülmektedir. Cinsiyet konusunda ise kız öğrencilerin erkek öğrencilere nazaran okumakta oldukları programdan daha memnun oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca öğrencilerin sınıf seviyeleri (1.Sınıf, 2.Sınıf, 3.Sınıf, 4.Sınıf, +) arttıkça her iki cinsiyette programa ilişkin memnuniyet düzeyinin azaldığı görülmüştür. Diğer bir sonuca göre öğrencilerin programa ilişkin değerlendirmelerini mezuniyet sonrası iş imkanları üzerinden yaptığı ve bu konuda olumlu bir görüş geliştirdikleri görülmektedir. Bununla birlikte yetersiz fiziksel koşulların ve yetersiz akademik personelin verilen eğitimin niteliğini düşürdüğü de elde edilen çıktılar arasındadır.

Kalenderoğlu (2017) aşçılık eğitimi alan öğrencilerin demografik özellikleriyle kişilik tutumlarını araştırmış ve bu araştırmaya 148 öğrenciyi konu etmiştir. Bu araştırmaya katılan öğrencilerin çoğunun erkek öğrencilerden oluştuğu görülmüş ve bunun sebebi olarak mesleğin doğası işaret edilmiştir. Bu araştırmaya göre öğrencilerin staj için Akdeniz Bölgesini, aşçılık eğitimi alabilmek için ise Ege Bölgesini tercih ettikleri görülmüştür. Bunun sebebi olarak turizm işletmelerinin Akdeniz Bölgesinde yoğunlaşmış olması ve öğrencilerin yaşadığı yerlerin de Ege Bölgesine yakın olması olarak ifade edilmiştir. Ayrıca öğrencilerin düz liselerden sonra aşçılık programlarını tercih etmesi ve bunun getirdiği iş tecrübesizliğinin öğrencilerin yemek yarışmalarından ödül almalarına olumsuz etki ettiği saptanmıştır. Bu konuda öğrencilerin kişilik özelliklerinin yarışmalarda ödül almalarına etki etmediği de saptanmıştır. Ayrıca öğrencilerin çalıştıkları bölümlerle kişilik özellikleri arasında anlamlı bir ilişki olmadığı da elde edilen bulgular arasındadır.

Ancak yukarıdaki çalışmanın aksine Tekin ve Çiğdem (2017) “Önlisans turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği” adlı çalışmasında öğrencilerin demografik özellikleri ve buna bağlı olarak kişilik özelliklerinin mutfak departmanına karşı olan görüşlerini önemli derecede etkilediği sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca bu çalışmada Aşçılık ve Turizm Otel İşletmeciliği programlarında eğitim alan 309 öğrenci üzerinde çalışmalar yapılmış ve bu çalışma sonucunda öğrencilerin genel olarak mutfak bölümüne karşı olumlu tutum geliştirdiği sonucuna ulaşılmıştır.

“Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin ders programı algılarının akademik başarıları üzerine etkisi” adlı çalışma (Yazıcıoğlu ve Özata, 2017)'da 1367 öğrenci üzerinde araştırmalar yapılmıştır. Bu araştırma sonucunda; gastronomi programlarının içerik olarak yetersiz olduğu ve bu programların geliştirilmesi gerektiği, öğretim elemanlarının öğrenciler tarafından yeterli görülmediği ve öğrencilerin okullardaki fiziksel koşullar konusunda olumsuz algılarının bulunduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Genel olarak ise öğrencilerin sahip olduğu program algısının akademik başarı üzerinde sınırlı bir pozitif etkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Yiğit ve Doğdubay (2017) “Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu” adlı çalışmasında öğrencilerin alıştıkları yiyecekler dışındaki yiyeceklere karşı tutumları hakkında bilgi toplayabilmek amacıyla 72 Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencisine görüşme yöntemi ile desteklenmiş anket çalışması yapmıştır. Bu araştırma sonuçlarına göre öğrencilerin önemli bir bölümü “Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyimdir” ve “Ne olduğunu bilmediğim yiyeceği denemem” cevaplarını vermiştir. Bu çalışmadan da anlaşıldığı kadarıyla öğrenciler yeni lezzetleri tanıma konusunda isteksiz tutum geliştirmektedir. Bunun da ileri ki iş hayatlarına olumsuz yansıtacağı ifade edilmiştir.

Çuhadar ve Çetintürk (2016) “Ön lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin kariyere yönelik algıları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği” adlı çalışmasında 312 öğrenci üzerinde anket çalışması yapmış ve öğrencilerin okumakta oldukları bölümün gelecekteki iş kolu olan turizm sektörüne karşı olumlu tutum

geliştirdiklerini saptamıştır. Ayrıca okul tercihleri sırasında aşçılık bölümünü tercih listesinin ilk sırasına yazan öğrencilerin bölüme ve sektöre diğerlerine nazaran daha olumlu tutum geliştirdikleri de ortaya çıkan bulgular arasındadır.

Öney (2016) “Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme” adlı çalışmasında gastronomi eğitime ilişkin sorunları ele almıştır. Öney bu çalışmada; gastronomi alanındaki ilgililerin bu alana yeterli desteği vermediğini, gastronomi eğitiminin başarılı olması açısından çok önemli bir konumda bulunan staj konusunda problemlerin bulunduğunu, gastronomi eğitimi verecek yeterli nitelik ve nicelikte öğretim elemanı bulmak konusunda sorunlar olduğunu ifade etmiştir.

Görkem ve Öztürk (2011) “Otel mutfaklarında stajyer istihdamı ve beceri eğitimi yeterliğine yönelik bir uygulama” adlı çalışmasında otellerde görev yapan yönetim kademesindeki çalışanların eğitim seviyesi hakkında bilgi elde etmeyi ve bu işletmelerde staj yapan öğrencilerin işletmelerde beceri eğitimi sürecini etkileyen etkenlerin analizini yapmayı amaçlamıştır. Bu araştırmada yöneticilerin 1/3’ünün meslekleriyle ilgili eğitim almadıkları ve sadece %1,2’sinin yükseköğretim düzeyinde meslekleriyle ilgili eğitim aldığı saptanmıştır. Bu durum otel işletmelerindeki yöneticilerin eğitim yetersizliğini belirgin bir şekilde ortaya koymaktadır. Beceri eğitimi etkileyen faktörlerin araştırılmasında en pozitif çıktıyı “Beceri Eğitiminin Uygulanış Yöntemi” oluştururken en olumsuz çıktıyı “Beceri Eğitimi Planı” faktörü olarak bulunmuştur. Bununla beraber yöneticiler okuldaki eğitimin sektör açısından yetersiz olduğunu ifade etmiştir.

Şahin ve Arman (2014)’ “Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi tercih etme nedenlerinin değerlendirilmesi” adlı çalışmalarında öğrencilerin genel olarak sektördeki ihtiyaçları karşılamak ve bu sektörde çalışarak maddi kazanç sağlamak amacıyla aşçılık mesleğini tercih ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Öğrencilerin aşçılık eğitimi tercih etmelerinin bir diğer nedeni ise yakın çevrelerinde bu işi yapan kişilerin olması olduğu tespit edilmiştir.

Sarioğlu (2014) “New Orientations in Gastronomy Education: Molecular Gastronomy” adlı çalışmasında Türkiye’deki gastronomi eğitiminin yeterliliği

üzerinde çeşitli incelemeler yapmıştır. Bu incelemeler sonucunda Türkiye’deki gastronomi eğitiminin ülkenin gelişmişliği ve fırsatlarına oranla hakettiği seviyede olmadığını ifade etmiştir.

Yapılan bir çalışmada (Brown vd., 2013) online video derslerin gastronomi eğitimi üzerindeki etkisi araştırılmıştır “A Comparison of Learning Outcomes in Culinary Education: Recorded Video vs. Live Demonstration” adlı bu çalışmada 206 gastronomi öğrencisine online video kaydıyla, 184 öğrenciye ise klasik yüz yüze eğitim verilmiştir. Bu uygulama sonucunda bireysel bazda iki uygulama arasında kayda değer bir fark bulunmasa da grup bazından bakılacak olunursa online videolu eğitim alan öğrencilerin gastronomi eğitimi sonucu gösterdikleri performansın daha yüksek olduğu saptanmıştır. Sonuç olarak gastronomi eğitiminde klasik yüzyüze eğitimin videolu eğitim ile desteklenmesinin gastronomi eğitimine katkıda bulunacağı ifade edilmiştir.

Günümüzde gastronomi eğitimi devlet, kar amacı güden veya gütmeyen kurumlar tarafından arz edilmektedir. İşte bu açıdan gastronomi eğitimi ele alan Hertzman ve Maas, (2012) öğrencilerin bu eğitimi ücretli veya ücretsiz aldıktan sonra sektördeki unvan, maaş ve benzeri kazançları yönünden memnuniyetlerini karşılaştırmıştır. Bu çalışma sonucunda gastronomi eğitimi ücretsiz olarak alan öğrencilerin memnuniyet seviyesinin daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Hegarty, (2011) “Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy Education” adlı çalışmada gastronomi eğitiminde eleştirel bakış açısının önemini vurgulamıştır. Bu kapsamda gastronomi eğitiminde eleştirel bakış açısının bu alandaki yeniliklerin öncüsü olacağını ifade etmiştir.

Yapılan bir çalışmada (Müller vd., 2009) gastronomi programlarının etkinliği hakkında bir araştırma yapılmıştır. Bu çalışma kapsamında 112 mezun gastronomi öğrencisi, 31 endüstride çalışan personel ve 84 gastronomi öğrencisine anket uygulanmıştır. Sonuç olarak gastronomi eğitimi konusunda dikkat edilmesi gereken

en önemli unsurun iletişim olduğu saptanmıştır. Gastronomi eğitiminde iletişim derslerinin verilmesi konusunda çıkarım yapılmıştır.



## İKİNCİ BÖLÜM

### YÖNTEM

#### 2.1. Araştırmanın Amacı

Söz konusu çalışmada Türkiye’deki gastronomi eğitiminin durumu ortaya konularak bu eğitimde eğitici veya eğitimi alan her kademedeki kişilerin görüşleri incelenmiş ve bu incelemelerden yola çıkılarak Türkiye’deki gastronomi eğitiminin problemlerine ve bu problemlerin çözüm önerilerine ulaşmak amaçlanmıştır. Ayrıca bu çalışmanın sektöre ve eğitim öğretim alanındaki ilgililere Türkiye’deki gastronomi eğitiminin daha iyi bir konuma getirilmesi için yol göstereceği de düşünülmektedir.

#### 2.2. Araştırmanın Önemi

Gastronomi eğitimi veren kurumların sayısı son zamanlarda hızla artmaktadır (Görkem ve Sevim, 2016). Ancak bu artışa karşın alanda eğitim kalitesini olumsuz yönde etkileyen birtakım sorunlar bulunmaktadır (Özdemir, 2018). Gastronomi eğitiminin kalitesini artırmak için vakit kaybetmeden bu alandaki tüm paydaşların görüşleri dikkate alınarak bu sorunlara çözüm önerileri getirilmelidir.

#### 2.3. Araştırmanın Yöntemi (Modeli)

Türkiye’deki gastronomi eğitiminin durumunu ele alarak akademisyenler ve her eğitim seviyesindeki öğrenciler üzerinde çalışılacak bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan olgubilim kullanılmıştır. “Gerçek nedir?” sorusuna yanıt arayarak olayların varlığını inceleyen olgubilim yöntemi fenomenoloji (phenomenology) olarak da ifade edilmektedir (Baş ve Akturan, 2017: 85). Fenomenolojide araştırmacı katılımcıların yaşam tecrübelerinden elde ettiği verileri sadece olduğu gibi ortaya koyma amacı gütmeyen aynı zamanda bunları derinlemesine de yorumlar (Creswell ve Poth, 2018: 78).

Nitel araştırma ise, tek bir cümleyle açıklanması güç olan birden fazla kavramı bünyesinde barındıran şemsiye bir kavramdır (Yıldırım, 1999: 9). Sosyal bilimlerde bir olgunun ilişkili diğer olguları da zincirleme olarak etkilemesi durumu bu

zorunluluğu ortaya çıkarmıştır (Topkaya, 2006). Bu kavram; gözlem, görüşme, doküman analizi gibi nitel veri toplama araçlarıyla gerçekleştirilen araştırma olarak da tanımlanabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 39). Nitel araştırma yöntemleri özellikle son zamanlarda dünyada sosyal bilimlerin kapsamına giren eğitim araştırmalarında sıklıkla kullanılmaktadır (Işıkoğlu, 2005).

#### 2.4.Nitel Veri Toplama Aracı

Herhangi bir konudaki olayların neden sonuç ilişkisi içerisinde derin ve ayrıntılı olarak ele alınabilmesi için en uygun yöntemlerden birisi de ilgili kişilerle görüşme yapmaktır (Turnuklu, 2000). Bu kapsamda söz konusu araştırmada katılımcılarla yüz yüze görüşmeler yaparak konu hakkında derinlemesine bilgi elde etmek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden olan görüşme tekniği kullanılmış ve bu amaçla yarı yapılandırılmış görüşme formu **(EK-1 ve EK-2)** düzenlenmiştir. Katılımcıların gastronomi eğitiminin durumunu yorumlamaları, buna bağlı olarak da bu alandaki sorunları ve bunlara uygun çözüm önerilerini ifade etmeleri formdaki 5 adet soruyla elde edilmeye çalışılmıştır. Bu soruları belirlerken; Emir, Pelit, ve Arslan (2010), Görkem ve Öztürk (2011), Güdek ve Boylu (2017), Kozak ve Açıkgoz (2015), Sarioğlu (2016), Öney (2016), Camadan ve Sezgin (2012), Saban (2017), Kamacı ve Durukan (2012) ve Güneş ve ark. (2010)'ın çalışmalarından yararlanılmıştır.

Görüşme yöntemi genel olarak yapılandırılmış görüşme, yarı yapılandırılmış görüşme ve yapılandırılmamış görüşme olmak üzere üç başlık altında incelenmektedir (Güler, Halıcıoğlu, ve Taşgın, 2015: 114-116). Yarı yapılandırılmış görüşme araştırmacıya önceden yaptığı hazırlık doğrultusunda sorabileceği soruların yansısı görüşmenin gelişimine göre katılımcıya çeşitli sorular yöneltme imkânı tanımaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2005: 95). Söz konusu ölçeğin geçerliliğinin sağlanması amacıyla (Yurdugül, 2005: 2) uzman görüşüne başvurulmuştur. Ayrıca araştırmacı ortaöğretim eğitiminden yüksek lisans eğitimine kadar gastronomi eğitimi almıştır. Bununla beraber Millî Eğitim Bakanlığına bağlı bir ortaöğretim kurumunda yiyecek içecek hizmetleri öğretmenliği görevini yürütmektedir. Bu yüzden soruların belirlenmesinde ve uygulama aşamasında bu tecrübelerinden de yararlanmıştır.

## 2.5.Çalışma Grubu

Söz konusu çalışmada Türkiye’deki gastronomi eğitiminin durumu, sorunları ve çözüm önerilerine ulaşmak amaçlanmaktadır. Lisansüstü seviyedeki eğitim genel olarak; yüksek lisans, sanatta yeterlilik ve doktora programlarından oluşmaktadır. Dünya çapında ise doktora programları bilimde ve eğitimde en yüksek seviyeyi belirtmektedir (Balcı, 2013). Bu yüzden araştırmadaki yüz yüze görüşmelerin yapıldığı tarihte (Nisan-Mayıs 2019) gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki en yüksek eğitim derecesi olan doktora eğitimini veren üniversiteler çalışma grubu olarak belirlenmiştir. Araştırmada her kesimin görüşlerinden faydalanmak ve oluşan sonuçlar arasında karşılaştırmalar yapabilmek amacıyla da bu üniversitelerin lisans, yüksek lisans, doktora öğrencileri ve akademisyenleriyle görüşmeler yapılmıştır.

Çalışmada görüşülen öğrenci katılımcıların ve akademisyenlerin mümkün olduğunca önceki eğitimlerini gastronomi ve mutfak sanatları alanında almış olmasına önem verilmiştir. Bu sayede konuyla ilgili daha ayrıntılı verilere ulaşmak amaçlanmıştır. Yapılan görüşmeler gönüllü olarak katılan kişilerle gerçekleştirilmiştir. Bu durum araştırmada elde edilecek bilgilerin doğruluğu açısından da önemlidir (Güler, Halıcıoğlu, ve Taşgın, 2015: 118-119).

Araştırmadaki örneklem büyüklüğünü belirleme konusunda kuramsal örnekleme ölçütü kullanılmıştır. Bu yaklaşıma göre araştırma sırasında elde edilen verilerin benzeşmesi veya kendisini tekrar etmesi belirli bir doyum noktasına ulaşıldığı anlamına gelir ve bu aşamada veri toplama işlemine son verilebilir (West, 2001). Kuramsal örneklemede araştırma sürecinde örnekleme de devam etmektedir (John, 2000). Yani araştırma sırasında belirlenen katılımcılarla yapılan çalışmalar sonucunda yeni kişiler örneklemeye dahil edilebilir (Baş ve Akturan, 2017: 74).

## 2.6.Araştırmanın Ön Uygulaması

Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular 10 kişiye sorularak formun ön uygulaması yapılmıştır. Ön uygulamada elde edilen veriler çalışmada kullanılmamıştır.

## 2.7. Araştırmanın Uygulanma Süreci

Söz konusu çalışma kapsamında düzenlenen yarı yapılandırılmış görüşme formu 15 Nisan ile 15 Mayıs 2019 tarihleri arasında 33 gönüllü katılımcıya uygulanmıştır. Bu görüşmeler yapılmadan önce her kuruma “Araştırma İzin Dilekçe Formu” yollanarak gerekli izinler alınmıştır (EK-3). Bu görüşmeler 32 katılımcının izinleri doğrultusunda Samsung J5 (2016) telefonuyla ses kaydı altına alınmıştır. Ancak 1 adet katılımcı ses kaydı için izin vermemiş, kalemle not alınarak görüşmeyi yapmak istediğini ifade etmiştir. 32 kişinin ses kaydı toplamda 9 saat 58 dakika 11 saniyedir.

## 2.8. Nitel Verileri Analize Hazırlama

Görüşmeler sonucunda elde edilen ses kayıtlarının öncelikle yazıya aktarılması, daha sonra defalarca okunması gerekmektedir (Glesne, 2014: 256). Bu durumun tüm görüşmeler yapıldıktan sonra toplu olarak değil de her görüşmeden sonra kayıtların yazıya aktarılıp hem dinlenmesi hem de yazıların okunulması önerilmektedir. Bu doğrultuda hipotezler olmaksızın (Güler, Halıcıoğlu, ve Taşkın, 2015: 137-138) veriler; organize edilir, veriler arası ilişkiler ortaya konur, verilerdeki değişik varyasyonlar kontrol edilip meşruluk kazandırılarak analiz belli bir mantık çerçevesinde ortaya konur (Engel ve Schutt, 2017: 292). Bu çalışmada da bu durumlara uyulmuş ve katılımcılar; LÖ1, YÖ1, DÖ1, A1 gibi isimlendirilerek analiz işlemi gerçekleştirilmiştir.

## 2.9. Nitel Verilerin Analizi

Nitel verilerin analiz edilmesi hususundaki bir diğer aşama da elde edilen verilerin belirli bir kavram etrafında kategori/organize edilmesidir. Bu aşmada notlar paragraf paragraf, kelime kelime incelenir. Bu işleme kodlama denmektedir (Güler, Halıcıoğlu, ve Taşkın, 2015). Genel olarak kodlama çeşitleri iki başlık altında incelenmektedir. Bunlar kuramsal kodlama ve açık kodlamadır. Bu kodlama çeşitleri sırasıyla “*daha önceden belirlenmiş kavramlar doğrultusunda kodlama*” ve “*verilerden elde edilen kavramlara göre yapılan kodlama*” olarak da ifade edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2006). Söz konusu çalışmada açık kodlama tekniği

uygulanmıştır. Açık kodlamada çözümlemesi yapılan kavramlar tanımlanarak bunlar özellik ve boyut bakımından detaylı bir şekilde tespit edilir (Güler, Halıcıoğlu, ve Taşgın, 2015).

Bu çalışmada veri setinin kodlanması amacıyla MAXQDA Analytichs Pro 2018 programı kullanılmıştır. Elde edilen veriler çeşitli grafik ve tablolarla ifade edilmiştir.

## **2.10.Araştırmanın Sınırlılıkları**

Araştırma esnasında gerekli enerji, maddi kaynaklar, organizasyon ve zamanın tek bir kişinin sorumluluğu altında toplanması çalışma açısından bir sınırlılık oluşturabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 134). Söz konusu çalışmada da görüşme yapılan lisans öğrencisi sayısı diğer gruplara nazaran düşük kalmıştır. Lisans öğrencilerinin genel olarak ders saatleri dışında okulda bulunmamaları ve araştırma yapılan illerin farklı bölgelerde olmasından dolayı zaman ve ekonomik anlamda sınırlılıklarla karşılaşmıştır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### BULGULAR

Çalışmanın bu kısmında Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi konusundaki problemler ve bunlar için geliştirilen çözüm önerileri geniş bir şekilde analiz edilerek ortaya konulmuştur.

**Tablo 3.1:** Katılımcı listesi

| Sıra No | Katılımcı Kodu | Eğitim Durumu/Kıdem     | Katılımcı Yaşı | Cinsiyet |
|---------|----------------|-------------------------|----------------|----------|
| 1       | A1             | Akademisyen             | 35             | Erkek    |
| 2       | A2             | Akademisyen             | 29             | Erkek    |
| 3       | A3             | Akademisyen             | 43             | Erkek    |
| 4       | A4             | Akademisyen             | 25             | Erkek    |
| 5       | A5             | Akademisyen             | 35             | Erkek    |
| 6       | A6             | Akademisyen             | 42             | Erkek    |
| 7       | A7             | Akademisyen             | 55             | Erkek    |
| 8       | A8             | Akademisyen             | Belirtmedi     | Erkek    |
| 9       | A9             | Akademisyen             | 35             | Erkek    |
| 10      | A10            | Akademisyen             | 42             | Kadın    |
| 11      | A11            | Akademisyen             | Belirtmedi     | Erkek    |
| 12      | A12            | Akademisyen             | 36             | Kadın    |
| 13      | A13            | Akademisyen             | 39             | Kadın    |
| 14      | DÖ1            | Doktora Öğrencisi       | 27             | Erkek    |
| 15      | DÖ2            | Doktora Öğrencisi       | 33             | Erkek    |
| 16      | DÖ3            | Doktora Öğrencisi       | 40             | Erkek    |
| 17      | DÖ4            | Doktora Öğrencisi       | 28             | Erkek    |
| 18      | DÖ5            | Doktora Öğrencisi       | 27             | Erkek    |
| 19      | DÖ6            | Doktora Öğrencisi       | 36             | Kadın    |
| 20      | YÖ1            | Yüksek Lisans Öğrencisi | 24             | Kadın    |
| 21      | YÖ2            | Yüksek Lisans Öğrencisi | 26             | Erkek    |
| 22      | YÖ3            | Yüksek Lisans Öğrencisi | 26             | Kadın    |
| 23      | YÖ4            | Yüksek Lisans Öğrencisi | 25             | Erkek    |
| 24      | YÖ5            | Yüksek Lisans Öğrencisi | 33             | Kadın    |
| 25      | YÖ6            | Yüksek Lisans Öğrencisi | 25             | Kadın    |
| 26      | LÖ1            | Lisans Öğrencisi        | 21             | Erkek    |
| 27      | LÖ2            | Lisans Öğrencisi        | 20             | Erkek    |
| 28      | LÖ3            | Lisans Öğrencisi        | 22             | Erkek    |
| 29      | LÖ4            | Lisans Öğrencisi        | 20             | Erkek    |
| 30      | LÖ5            | Lisans Öğrencisi        | 22             | Kadın    |
| 31      | LÖ6            | Lisans Öğrencisi        | 22             | Erkek    |

|    |     |                  |    |       |
|----|-----|------------------|----|-------|
| 32 | LÖ7 | Lisans Öğrencisi | 20 | Erkek |
| 33 | LÖ8 | Lisans Öğrencisi | 21 | Erkek |

Söz konusu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış ve katılımcıların da izinleri alınarak ses kaydı yapılmıştır. Söz konusu kurumlarda ilgili gruplardan toplam 33 kişi gönüllü olarak araştırma kapsamında görüşme yapmayı kabul etmiştir. Bu 33 katılımcıdan yalnızca 1 kişi ses kaydı yapmayı reddetmiş ancak formu yazılı olarak doldurmuştur. Katılımcıların daha özgür bir ortamda araştırmaya dahil olabilmesi amacıyla isimleri saklı tutulmuş ve kurum bilgileri gizlenmiştir.

Yapılan görüşmeler sonucu elde edilen verilerin analizleri tablo ve grafikler halinde gösterilerek araştırmanın açıklığı artırılmaya çalışılmıştır. Görüşülen toplam 33 kişi için her katılımcıya birer sayfa olmak üzere toplam 33 sayfa not tutulmuştur.

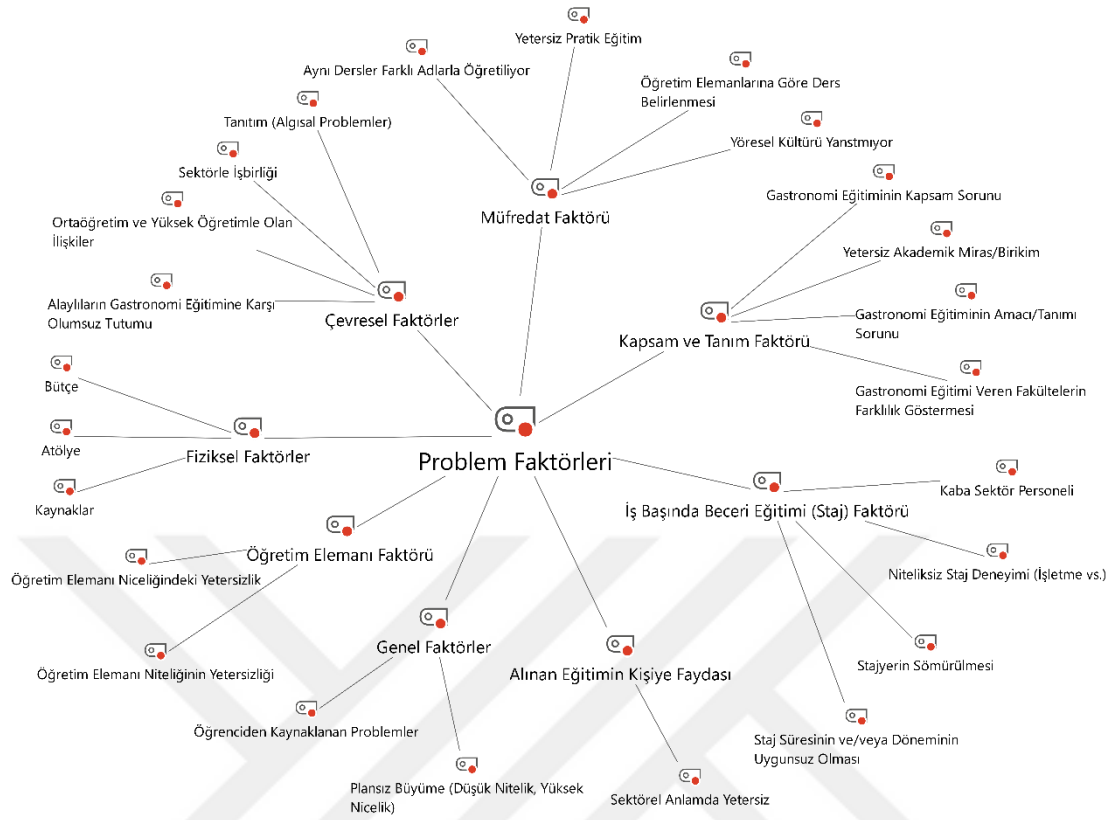
Söz konusu çalışmada sonuçların çeşitliliği açısından katılımcıların cinsiyeti de önemli bir rol oynamaktadır. Araştırmaya katılan kişilerin 9'u kadın ve 24'ü erkeklerden oluşmaktadır. Bu orandaki dengesizliğin sebebi; öğrencilerden gönüllü kadın katılımcı sayısının az olması, akademisyen katılımcılarda ise; erkeklerin araştırma kapsamındaki kurumlarda sayıca daha çok olmasından kaynaklanmaktadır.

### **3.1.Türkiye'deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri**

Türkiye'deki gastronomi eğitimi konusundaki problem faktörleri lisans öğrencileri, yüksek lisans öğrencileri, doktora öğrencileri ve akademisyenlerin görüşleri ayrı ayrı incelenmiştir.

#### **3.1.1.Akademisyenler Açısından Türkiye'deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri**

Söz konusu durum hakkında 13 akademisyen ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen verilere göre Türkiye'deki gastronomi eğitimindeki problem faktörleri; genel faktörler, kapsam ve tanım faktörü, öğretim elemanı faktörü, müfredat faktörü, iş başında beceri eğitimi (staj) faktörü, fiziksel faktörler, çevresel faktörler ve alınan eğitimin kişiye faydası faktörlerinden oluşmaktadır.



**Şekil 3.1:** Akademisyenler açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki problem faktörlerini gösteren MAXMaps grafiği

### 3.1.1.1. Genel Faktörler

Genel faktörler araştırma kapsamındaki faktörlerin hepsini kapsayan faktörleri belirtmektedir. Bu kapsamda genel faktörler; öğrencilerden kaynaklanan ve plansız büyüme (Düşük Nitelik, Yüksek Nicelik) faktörlerinden oluşmaktadır (Şekil 3.1). Ayrıca genel faktörlere ilişkin görüşmelerden elde edilen verilerin dağılım yüzdesi **Tablo 3.2’** de belirtilmiştir.

Tablo 3.2: Genel problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                                | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Öğrenciden Kaynaklanan Problemler              | 3           | 23,08         | 75,00                           |
| Plansız Büyüme (Düşük Nitelik, Yüksek Nicelik) | 2           | 15,38         | 50,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)             | 4           | 30,77         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)          | 9           | 69,23         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                         | 13          | 100,00        | -                               |

### **Öğrenciden Kaynaklanan Problemler**

Tablo 3.2’ de ifade edildiği üzere akademisyen olarak gastronomi eğitiminde görev alan katılımcıların %23,08’lik bir kısmının gastronomi eğitiminde bulunan problem faktörlerinden birisinin de öğrencilerden kaynaklandığını ifade etmiştir.

Bir kısım katılımcı öğrencilerin disiplin probleminin gastronomi eğitiminin etkin ve verimli bir şekilde gerçekleştirilmesine engel olduğunu ifade ederken bir kısmı da öğrencilerin bu alana uygun olmadığı için problemlerin yaşandığını ifade etmiştir. Konuyla ilgili katılımcı A4’ün yorumu şu şekildedir.

*“Yani 18-20 yaşını geçmiş adamlara da hocanın yapabileceği bir şey yok. Öğrenci suistimal ediyor çünkü. Geliyor mutfak dersine şortla giriyor. Ya da bar dersine o içecek üretiminin mantığını öğrenmek için değil de “Gideriz iki üç bir şeyler içeriz.” gibisinden geliyor derse. Bence burada öğretmenden çok öğrenciye iş düşüyor. Öğrenci kendisi bir problem yani. Yeri geliyor egosuyla, yeri geliyor ben şunu yapmamla. Yani ben kendi çalıştığım yerlerden biliyorum, kazancıya küfür ediyordu yani bulaşık yıkıyor diye aşağılıyor adamı mesela öğrenci. Neden, çünkü kendisi gastronomi okuyor.”*

Konu hakkında katılımcı A6’nın görüşü ise şu şekildedir.

*“Zaman içerisinde eğitime giren öğrenci sayısı ve eğitimi bırakan veya bitirebilen öğrenci sayısı anlamında farklılıklar olacağını düşünüyorum. Çünkü öğrenci iş başında eğitim olsun, dersler olsun iş ortamından hoşnut kalmayıp eğitimi*

*bırakabiliyor. Bunun dışında öğrenci etle hiç haşır neşir olmamış, etle temas kuramıyor. Bir süre sonra bu öğrenci de eğitimden kopuyor. Bunun yanında diğer neofobik unsurlar da var tabi. “*

### ***Plansız Büyüme (Düşük Nitelik, Yüksek Nicelik)***

**Tablo 3.3’** de ifade edildiği üzere akademisyenlerden bazıları gastronomi eğitimindeki plansız büyümenin gastronomi eğitimindeki verimliliği düşüren bir problem faktörü olduğunu ifade etmiştir. Bu konuda katılımcı A5 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin sayısı çok fazla. Bu durum kaliteyi düşürüyor. Yani nitelik düşerken niceliğin artması önemli bir sorun.”*

#### **3.1.1.2.Kapsam ve Tanım Faktörü**

Akademisyen katılımcılarla yapılan görüşmeler neticesinde Türkiye’deki gastronomi eğitiminin verimliliğini azaltan en önemli konulardan birisinin de gastronomi eğitiminin tanımının ve kapsamının yetersizliği olduğu tespit edilmiştir. Buna ilişkin faktörler **Şekil 3.1’te** ifade edilmiştir. Bu tabloya göre problem faktörleri; yetersiz akademik miras/birikim, gastronomi eğitimi veren fakültelerin farklılık göstermesi, gastronomi eğitiminin amacı/tanımı sorunu ve gastronomi eğitiminin kapsamı sorunu olmak üzere dört başlık altında toplanmıştır. Bu alt faktörlerin oransal dağılımı **Tablo 3.3’** de belirtilmiştir.

**Tablo 3.3:** Kapsam ve tanım faktörüyle ilgili problemler ve oransal dağılımı

|                                                            | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Gastronomi Eğitiminin Amacı/Tanımı Sorunu                  | 11          | 84,62         | 91,67                           |
| Gastronomi Eğitiminin Kapsam Sorunu                        | 11          | 84,62         | 91,67                           |
| Yetersiz Akademik Miras/Birikim                            | 2           | 15,38         | 16,67                           |
| Gastronomi Eğitimi Veren Fakültelerin Farklılık Göstermesi | 2           | 15,38         | 16,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                         | 12          | 92,31         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                      | 1           | 7,69          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                     | 13          | 100,00        | -                               |

### ***Gastronomi Eğitiminin Amacı/Tanımı Sorunu***

**Tablo 3.3**'te de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan akademisyenlerin büyük bir oranı (%84,62) gastronomi eğitiminin amacı/tanımı konusundaki problemlerin söz konusu eğitimin kalitesini düşüren çok önemli bir unsur olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların bu konuda farklı fikirlere sahip olduğu görülmüştür. Bazı katılımcılar gastronomi eğitiminin daha çok pratik eğitimi içermesi gerektiğinden bahsederken bazı katılımcılar da gastronomi eğitiminin aşçılık ya da mutfak eğitimi olarak algılanmasının yanlış olduğunu, aksine daha çok akademik kazanımların öğrencilere öğretildiği ve öğretilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Bir grup katılımcı da gastronomi eğitiminin amacının hem pratik hem akademik eğitimi vermeyi amaçladığını ifade etmiştir.

Konu hakkındaki farklı katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Gastronomi eğitimi aşçılıktan farklı. Aşçılık eğitiminden daha farklı. Çocukların böyle hammaddeyi tanımaları üzerine, genel olarak mutfakta işleyişi bilmeleri üzerine verilen bir eğitim gastronomi eğitimi. Türkiye’de çok karıştırılıyor. İnsanlar gastronomi eğitimi aldıkları zaman aşçı olacaklarını düşünüyorlar ama çok farklı bir dal, farklı olgular.” A1*

*“Daha çok gastronomi eğitiminden bahsediyorsak Türkiye'deki mutfak eğitimidir gastronomi eğitimi. Mutfak, daha çok uygulamaya eğilen bir eğitimidir.” A4*

*“Gastronomiyi özellikle yönetici yetiştirmek için, biz yani 4 yıllıklar da yönetici yetiştirmek için uğraşıyoruz. Liselerde alt kademe işte 2 yıllıklarda orta kademe. Aslında yiyecek içeceğin temelini oluşturan insanları oluşturmak, eğitmek, eleştirmek ve bunların en üst kademeye gelmesini sağlamak amacındayız ve aslında biz eğitimci olarak da bu işin işte bilimsel altyapısını oluşturmak için uğraşıyoruz.” A13*

*“Gastronomi eğitimi, öğrencileri sektörde temel mutfak bilgilerini işte profesyonel aşçılık eğitimi veren, tekniğini öğreten, aynı zamanda akademik anlamda da ileride kariyer yapmalarına da bulundukları kurumda çalışmalarına olanak sağlayan bir bilimdir.” A2*

*“Gastronomi bence öğrencileri sektöre yetiştirmek değildir. İlla öğrencinin sektöre yetiştirilmesi gerekmiyor. Akademik olarak, bilimsel olarak kendisini geliştirebilir.” A3*

*“Aslında gastronomi sadece mutfak odaklı çalışmak değil bence. Yani sadece mutfak veya sadece aşçı olmanız değil. Hani gastronomi deyince birçok kurumun aklına gelen diyor ki "İşte biz aşçı yetiştiriyoruz." Aslında biz aşçı yetiştirmiyoruz. Bizim boyutumuz o değil.” A10*

*“Gastronomi yeme içme bilimi eğitimidir. Sadece mutfakta yemek yapmayı içermez. Bu genellikle böyle algılamıyor. Gastronomi eğitimi ile aşçılık eğitimi birbirine karıştırılıyor. Son derece yanlış. Gastronomi lisans programı olarak hazırlanmıştır. Gastronomi lisans programı olarak ilk etapta kurgulanmıştır. Ama aşçılık programıyla karıştırılıyor. O değildir yani.” A11*

### ***Yetersiz Akademik Miras/Birikim***

Araştırmaya katılan akademisyenlerin %84,62’lik bir oranı yetersiz akademik miras veya birikimin Türkiye’deki gastronomi eğitiminin etkinlik ve verimliliğini önemli ölçüde etkilediğini ifade etmiştir (**Tablo 3.3**). Yetersiz akademik miras/birikim faktörünün diğer problem faktörlerini de etkilediği saptanmıştır.

Akademik miras konusunda katılımcı A13 Türkçe kaynakların yetersizliğinden bahsetmiştir.

*“Çok fazla kaynağımız yok. Yani yabancı kaynaklar var. Onlardan çevirmemiz gerekecek, yavaş yavaş literatür oluşturmaya başlayacağız.”*

Konu hakkında katılımcı A3 söz konusu problemin çözülmesi adına görünürde faaliyetlerin olduğunu ancak bunların özensiz yapıldığını ifade etmiştir.

*“Ama zamanla yani gerçekten belki 15, belki 30 yıl sonra bunlar çalışılarak; böyle bir topluluk kendince bir oluşum, bir akademik oluşum olursa dergiler, yayınlar belki de kongreler, toplantılar ile beraber bunların gelişeceğini de öngörüyorum. Ancak onların da gerçekten yapılan yayınlarla veya yapılan etkinliklerin de çok fazla böyle gastronominin tam çekirdeğini tam özüne dokunmadığını, kıyısından köşesinden bir şekilde geçtiğini görüyorum. Bu yüzden konu hakkındaki çalışmaları çok düşük seviyede görüyorum.”*

### ***Gastronomi Eğitimi Veren Fakültelerin Farklılık Göstermesi***

Katılımcıların bir bölümü de gastronomi eğitimi veren fakültelerin oldukça çok çeşitlilik göstermesinin eğitim konusundaki sorunlardan birisi olduğunu ifade etmiştir.

Konu hakkında katılımcı A3 gastronomi eğitimi veren fakültelerin çok çeşitli olduğunu ve bunun sınırlandırılması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Gastronominin ülkemizde özellikle turizm fakültelerinde, güzel sanatların altında yer altında yer alıyor ama belki başka bir yer olarak sadece bir gastronomi fakültesi bile açılarak bunu genişletebiliriz.”*

### 3.1.1.3.Öğretim Elemanı Faktörü

Araştırmaya katılan akademisyenlerin bir kısmının öğretim elemanlarının niteliksel ve niceliksel sınırlılıklarının Türkiye’deki gastronomi eğitimindeki verimliliği düşürdüğünü ifade etmiştir. Bu faktörlerin oransal dağılımı **Tablo 3.4** de ifade edilmiştir.

**Tablo 3.4:** Öğretim elemanlarına ilişkin problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                           | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Öğretim Elemanı Niteliğinin Yetersizliği  | 11          | 84,62         | 91,67                           |
| Öğretim Elemanı Niceliğindeki Yetersizlik | 5           | 38,46         | 41,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)        | 12          | 92,31         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)     | 1           | 7,69          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                    | 13          | 100,00        | -                               |

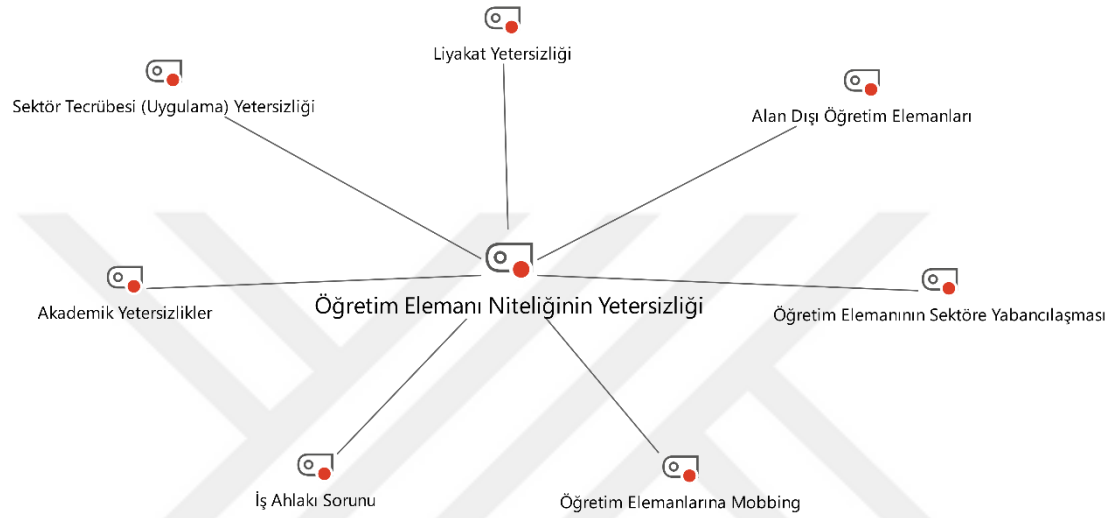
#### **Öğretim Elemanı Niceliğinin Yetersizliği**

Katılımcıların %38,46’sı gastronomi eğitimi verecek öğretim elemanının niceliksel anlamda yetersiz olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.4**). Katılımcılar genel olarak bunun sebebinin alanın hızlı büyümesinden dolayı kadroların bol olduğunu ifade etmiştir. Bunun da zincirleme olarak diğer konularda problem yarattığını ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı A1 şu görüşte bulunmuştur.

*“Çok fazla kadro var. Turizmde okuyan öğrenci bir sezon veya yazın otelde çalıştıktan sonra ben gastronomi bölümüne atanabilir miyim (akademisyen olarak) diye düşünüyor. Burada insanları suçlamazsınız. Çünkü burada belli bir açık var. Türkiye’de alttan yetişen bir grup yok. Mesleki olarak kendisini geliştiren belli bir grup yok. İnsanlar da mevcut ülke şartlarında tabi bu tarafa yöneliyor. Kadroya*

*girdikten sonra bazıları kendisini geliştirirken bazıları da devletin güvencesini arkasına aldığı için teorik derslerle yetiniyor. Öğrenciler bunun acısını çok yaşıyor.”*

### **Öğretim Elemanı Niteliğinin Yetersizliği**



**Şekil 3.1.1:** Öğretim elemanı niteliğinin yetersizliğiyle ilgili MAXMaps grafiği

Öğretim elemanları üniversitelerin bünyesinde bulundurduğu, öğrencilere bilgileri aktarıp onların bu bilgiyi kullanmasını sağlayan akademik olarak oldukça önemli kişilerdir (Özgüngör ve Duru, 2014). Bu yüzden öğretim elemanlarının niteliksel durumu da bu çalışmada dikkatle takip edilmiştir. Konu hakkında akademisyen katılımcıların görüşleri **Şekil 3.1.1**'de ifade edilmiştir. Buna göre gastronomi eğitimi veren kişilerin niteliksel olarak yetersizliğinin sebepleri; liyakat yetersizliği, alan dışı öğretim elemanları, sektör tecrübesi (uygulama) yetersizliği, akademik yetersizlikler, iş ahlakı sorunu, öğretim elemanına mobbing ve öğretim elemanının sektöre yabancılaşması faktörleri oluşturmaktadır. Öğretim elemanlarının niteliksel yetersizlikleri hakkında akademisyenlerin görüşlerine ilişkin oransal veriler **Tablo 3.4.1**'de ifade edilmiştir.

**Tablo 3.4.1:** Öğretim elemanlarının nitelikleriyle ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                           | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Sektör Tecrübesi (Uygulama) Yetersizliği  | 7           | 53,85         | 63,64                           |
| Alan Dışı Öğretim Elemanları              | 6           | 46,15         | 54,55                           |
| Akademik Yetersizlikler                   | 4           | 30,77         | 36,36                           |
| Liyakat Yetersizliği                      | 2           | 15,38         | 18,18                           |
| İş Ahlakı Sorunu                          | 2           | 15,38         | 18,18                           |
| Öğretim Elemanının Sektöre Yabancılaşması | 1           | 7,69          | 9,09                            |
| Öğretim Elemanlarına Mobbing              | 1           | 7,69          | 9,09                            |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)        | 11          | 84,62         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)     | 2           | 15,38         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                    | 13          | 100,00        | -                               |

#### a) Sektör Tecrübesi (Uygulama) Yetersizliği

Bu tabloya göre araştırmaya katılanların %53'ü öğretim elemanlarının sektör tecrübesinin yetersizliğinin eğitimin öğrencilere sağladığı faydayı düşüren önemli bir faktör olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.4.1**). Konu hakkında katılımcı A4 öğretim elemanının uygulama yeteneklerinin yetersiz olduğunu ve bu yetersizliğinin öğretim elemanını işe alma sürecinden kaynaklandığını ifade etmiştir.

*Yani yavaş yavaş gastronomi mezunları piyasaya çıkmaya başladı. Tamam öğretim görevlisi kadrosu da çok sık açılıyor. Ama adam gastronomi mezunu, yüksek lisansını da bitirmiş, gidiyor bir tane okula başvuruyor giriyor sınavına öğretim görevliliği için. Tabii ki önemli hijyen sanitasyon çok önemli elini yıkamayı bilmeyen adamlar var çünkü kabul ediyorum ama, soruların tamamı gıda mühendisliğini içeriyor. Ama bu adam pastacılık dersi verecek. Tabii ki bilinmesi gereken nizami belli şeyler var. En azından asgari düzeyde bir şeyler bilmesi lazım. Ama bu durum yani bana sorarsa çok çok düşürüyor gastronomi eğitimini.”*

Konu hakkında A5 asıl işi bir şeyi öğretmek olan kişilerin bilirkişilere danışarak işini sürdürdüğünü ifade etmiştir.

*“Yani alaylılardan çok fazla yardım alınıyor. Dolayısıyla eğitim kalitesi de bundan etkileniyor.”*

Konu hakkında A13 bu sorunu bazı akademisyenlerin görmezden geldiğini. Alanın aşçı değil, bilim insanı yetiştirdiğini ileri sürerek bu sorumluluğu reddettiklerini ifade etmiştir.

*“Bu alandaki hocalar genelde biz uygulama hocası yetiştirmiyoruz, bilim insanı yetiştiriyoruz diyor. Ama benim tercihim uygulamadan gelen insanların bilim insanı olması. Yani uygulamayı da bilsin teoriyi de bilsin. Ben ne kadar uygulamadan gelsem, bıçak da bilsem, işte pasta da bilsem şey de bilsem daha anlatırken de iyi olur.”*

#### *b) Alan Dışı Öğretim Elemanları*

A7 katılımcısı gastronomi alanında eğitim verecek öğretim elemanlarının pratik eğitimi verebilme yeterliliğinin ön planda olması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Günümüzde gastronomi alanında akademik kariyer yapmak isteyen kişilerin de hem akademik hem de pratik yönünden kendini geliştirmiş kişilerden oluşması gerekir.”*

Araştırmaya katılan kişilerin %46’sı Türkiye’de gastronomi eğitimi veren öğretim elemanlarının sektör veya alan dışından kişiler olduğunu ifade etmiştir.

Konu hakkında katılımcı A4 gastronomi eğitimi veren öğretim elemanlarının birçoğunun yakın branşlarda uzmanlığının olduğunu (örneğin gıda mühendisliği) ve bu durumun olumsuz bir faktör olduğunu ifade etmiştir.

*“Yani kaç tane var geçen gene bir açılmış yaklaşık herhâlde 50’ye yakın Gastronomi bölümü oluştu ve bu gastronomi bölümlerinde eğitim veren öğretim görevlilerinin, “Sn. Öğretim görevlilerinin” çoğunluğu da gıda mühendisliği çıkışlı. Eğitici kalitesi düşük. Alanında değil. Yanlış alanda eğitim veriyor insanlar. Yani şöyle düşüneceksek; eğer bir mühendis bir turizm hocası gidip mühendislik*

*fakültesinde ne kadar ders verebilirse bir gıda mühendisliği hocası da gastronomi alanında bu kadar ders verebiliyor.”*

Katılımcı A6 konu hakkında ciddi sorunlar olduğunu ifade etmiştir. Gastronomiyle uzaktan yakından ilişkisi bulunmayan alanlardan mezun olan kişilerin bu alanda derslere girdiğini ifade etmiştir.

*“Eğitim fuarlarında falan böyle bir durumumuz varken yeni açılacak bölümler de doğrusu ne kadar vasıflı olduğunu bilmediğimiz ne mezun olduğunu bilmediğimiz öğretim elemanları ile karşılaşmak durumu söz konusu. Geçmiş zamanda, ama çok da geçmiş değil de orta geçmiş diyelim, işte bir üniversitemize lineer cebir matematikçi öğretim elemanı alındı gastronomi eğitime. Orada üniversitenin belki kendi tasarrufuydu diyeceğiz ama düşünsene yarın öbür gün o da belki işte doçentlik şubesinde ya da işte bu camiada kendinde "Ben de söz sahibiyim." derse hani bölüm açmak için ayrı ayrı bölümlerden hocaları oraya kaydırıp bölümü açmak söz konusu. Şimdi hukuksal anlamda şöyle bir şey var malum; bazen kanuna ve kriterlere uyan her şey vicdani olmayabiliyor. Vicdanın "Hayır!" diyor ama kitabına uyuyor. Şimdi çoğu üniversitemizde maalesef bölüm açmak için kitaba uyan ama vicdanına uymayan tarzda tasarruflarda bulunabiliyorlar. E bunu da biz görüyoruz, bir şey yapamıyoruz. E bunları görünce de bir değişik oluyor insan tabii işte; tıpçılar mıpçılar falan da girdi mi biz zaten kenara çekiliriz ya da gene turizme geri döneriz. Ne yapalım?”*

Konu hakkında katılımcı A10 şu görüşleri bildirmiştir.

*“Önceden gastronomi kavramı olmadığı için genelde işte gastronomiyle ilgisi olmayan insanların gastronomi bölümlerinde öğretim elemanı olduğunu görüyoruz. Bu bir negatif etki.”*

Katılımcı A7 numaralı katılımcı şu şekilde bilgi vermiştir.

*“Bölümde alandan hocalar yok. Bölüm içerisinde olmayan kişiler sadece iş olsun diye hoca oluyor.”*

c) Akademik Yetersizlikler

**Tablo 3.4.1**'de ifade edildiği üzere katılımcıların %30,77'si gastronomi eğitimi vermekle yükümlü kişilerin akademik bilgi yönünden yetersizliğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı A1 söz konusu problem faktörünün akademisyen ihtiyacından kaynaklandığını ifade etmiştir.

*“Eğitimci kalitesine geldiğimiz zaman; çok açık konuşacağım, çok fazla kadro var. Turizmde okuyan öğrenci bir sezon veya yazın otelde çalıştıktan sonra ben gastronomi bölümüne atanabilir miyim (akademisyen olarak) diye düşünüyor. Burada insanları suçlamazsınız. Çünkü burada belli bir açık var. Türkiye’de alttan yetişen bir güruh yok. Mesleki olarak kendisini geliştiren belli bir güruh yok. İnsanlar da mevcut ülke şartlarında tabi bu tarafa yöneliyor.”*

Konu hakkında katılımcı A6 sorunun bölümün kontrolsüzce her üniversitede açılmasının bu sonucu doğurduğunu ifade etmiştir.

*“Her önüne gelen üniversitenin rahatlıkla bu bölümü açması bir süre sonra vasıflı-vasıfsız yarı vasıflı ya da vasfının ne olduğunu bilmediğimiz bir sürü elemanın ortaya çıkmasına sebebiyet verecek gibi duruyor.”*

d) Liyakat Yetersizliği

Araştırma elde edilen veriler doğrultusunda katılımcıların %15,38'inin akademide görev alan kişilerin liyakat bakımından yetersiz olduğunu ve bu problem faktörünün başka sorunları da tetiklediğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı A3 şu görüşü belirtmiştir (**Tablo 3.4.1**).

*“Akademik olarak yetkin olmayan çoğu kişinin zorla, çabayla bir şekilde oluşturulduğu bir yanlış yapılandırma öngörüyorum. Yanlış yapının üzerine doğru şeylerin de çok zor yapacağını düşünüyorum.”*

e) *İş Ahlakı Sorunu*

**Tablo 3.4.1'**de görüldüğü üzere katılımcıların %15,38'i göreve gelen bazı öğretim elemanlarının görevlerinin gereklerini bilerek yerine getirmediğini, “işten kaydardıklarını” ifade etmiştir. Bu konuyu katılımcı A1 şöyle açıklamıştır.

*“Youtube dan ders işleyen hocalar olduğunu duyuyoruz. Youtube videolarını tahtaya yansıtan, “Bakın oradan yapın.” diyen hocalar olduğunu biliyoruz. Öğrencilere teker teker sorup “Sen ne yapmasını biliyorsun? Çiğ köfte.”, “Sen ne yapmasını biliyorsun? Kısır.” İşte kısır bilen öğrenciye tüm sınıfa kısır öğrettiren, çiğ köfte bilen öğrenciye tüm sınıfa çiğ köfte yaptırmayı öğrettiren hocalar olduğunu biliyoruz.”*

f) *Öğretim Elemanının Sektöre Yabancılaşması*

Katılımcı A1 öğretim elemanlarının sektörden akademiye geçmiş olsa bile pratik eğitim yeteneklerinin bir süre sonra köreldiğini ifade etmiştir. Konu hakkında şu şekilde bir öz eleştiri yapmıştır.

*“Benim öğrencilere gösterdiğim bilgi temel düzeyde bir bilgi. Ama ben en son ne zaman yaş pasta yaptım? 4 yıl önce yaş pasta yaptım. Kendi evim haricinde bana gelen siparişte... butik. E benim babam pastacıydı ben 2 sene pastanede çalıştım ama bu sene yaş pasta dersini aldım. Yaparım dedim ama kendime inanamadım yani. Yani kremşanti torbasını tutmasını unutmuşum, dekoru unutmuşum, gül yapmasını unutmuşum. Çocuklara kremşantiden gül yapmasını gösteremiyorum.”*

g) *Öğretim Elemanına Mobbing*

Katılımcı A1 aynı zamanda gastronomi eğitiminde görev alan öğretim elemanlarının bölüme gelir sağlamak amacıyla zorlamalara tabi tutulduğunu ve bunun da öğretim elemanlarının kalitesini düşüren önemli bir unsur olduğunu ifade etmiştir.

*“Yani bir yönetici uygulama hocasını almadan önce CV sine bakıyor. Mülakata tabi tutuyor. Biliyor aslında kendi gelecek olan hocayı ama herkesin kafasında bir döner sermaye olgusu var. Mutfakta çocuklar yemek yapsın, satalım, kazanılan parayla da mutfağa gelir kazanılsın gibi bir vaha var. Böyle bir hikâye var. Ama o yemeği hayatında ilk defa yapan çocuğa nasıl sattıracaksınız? Onu yapmak zor, tutturamamak daha da zor.”*

### 3.1.1.4. Müfredat Faktörü

Araştırmaya katılan akademisyen katılımcılar müfredat kaynaklı problemlerin Türkiye’deki gastronomi eğitiminin kalitesini düşüren önemli bir etken olduğunu ifade etmiştir. Yapılan görüşmelere göre; yetersiz pratik eğitim, öğretim elemanlarına göre ders belirlenmesi, aynı derslerin farklı adlarda öğretilmesi ve müfredatın yöresel kültürü yansıtmaması faktörleri müfredat konusunda oluşan yetersizlikleri ifade etmektedir (**Tablo 3.5**).

**Tablo 3.5:** Müfredatla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                             | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Yetersiz Pratik Eğitim                      | 4           | 30,77         | 57,14                           |
| Öğretim Elemanlarına Göre Ders Belirlenmesi | 2           | 15,38         | 28,57                           |
| Aynı Dersler Farklı Adlarla Öğretiliyor     | 1           | 7,69          | 14,29                           |
| Yöresel Kültürü Yansıtmıyor                 | 1           | 7,69          | 14,29                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)          | 7           | 53,85         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)       | 6           | 46,15         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                      | 13          | 100,00        | -                               |

#### ***Yetersiz Pratik Eğitim***

**Tablo 3.5**’te de ifade edildiği üzere katılımcıların %30,77’si Türkiye ‘deki gastronomi eğitiminde öğrencilerin atölye ortamında aldığı pratik eğitimin oldukça yetersiz olduğunu ifade etmişlerdir. Ülkedeki üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde derslerin teorik ağırlıklı işlediği, ders saati olarak da pratik eğitimin yetersiz olmasından dolayı bir öğrencinin bir yemeğin nasıl yapıldığı

hakkında yeterince beceri geliştiremediği ifade edilmiştir. Konu hakkında katılımcı A1 şu yorumu yapmıştır.

*“Şimdi şöyle; mutfak benim bakış açım göre eğitim mutfaklarında kimseyi aşçı olarak veya usta olarak yetiştiremezsiniz. Alaylıdan yetişen hocalar genellikle bunu biliyor. Siz Eylül ayında bir öğrenciye risottoyu öğrettiğiniz zaman Mayıs ayına kadar o çocuk risottoyu yapmamışsa yapamayacaktır. Mutfak ve ustalık tekrardan ibarettir. Bir mutfak ya da restoran işletmesine gittiğiniz zaman risottoyu 10 kere veya 7 kere yaptığınızda, 6 ay boyunca yaptığınızda “6 ay boyunca risttoyu yaptım.” diyebiliyorsunuz. Ama biz çocuklara genellikle aşçılık ve gastronomi bölümlerinde okur-yazar olmayı öğretiyoruz. “İşte bakın risotto buna benziyor. Sosu yapın, hollandaise sosu yapın.”. Ama 6 ay sonra o çocuk o sosu yapamayacak çünkü pratiği yok. Aşçılık eğitimi gastronomi eğitimi günümüzde Türkiye’de böyle. Aslında herkes bunu biliyor.”*

Katılımcı A4 pratik derslerin teorik derslere oranla, ayrıca genel olarak da pratik ders saati sürelerinin yetersiz olduğunu ifade etmiştir.

*“Tüm üniversitelerinkine hâkim olmamakla beraber uygulama elbette ki biraz az. Ben tabi dediğim gibi bunu kendi üniversitem bağlamında konuşabilirim hepsini bilmiyorum. Sanırım Antep'in bayağı varmış uygulaması. O da güzel sanatlarda olduğu için herhalde. Yani kendi üniversitem açısından konuşursam, kendi lisans dönemimi de burada geçirdiğim için şunu söyleyebilirim; uygulama sayısal anlamda az. Kesinlikle uygulama az.”*

Katılımcı A7 ise diğer görüşleri destekleyecek şekilde teorik eğitimin üniversitelerde ön planda tutulduğunu, ancak buna ek olarak son zamanlarda bu durumun iyi yönde değişmeye başladığını da ifade etmiştir.

*“Öğrencilere sürekli teorik eğitim vererek bir şey öğretemezsiniz. Bunun yanında pratik eğitim de önemlidir. Bir dersin sürekli teorik eğitimi büyük bir problemdir. Bir öğrenciye yemeğin nasıl yapıldığını gösterdikten sonra onun uygulamasını da yaptırmak, uygulatmak lazım. Bu durum eskiye nazaran daha iyi.”*

### ***Öğretim Elemanlarına Göre Ders Belirlenmesi***

**Tablo 3.5**'te de ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %15,38'inin görüşleri doğrultusunda üniversitelerin bünyesinde bulunan öğretim elemanlarına göre ders belirlediği ifade edilmiştir. Akademisyen katılımcıların görüşleri doğrultusunda üniversite bünyesinde alan dışı olarak görev yapan öğretim elemanlarına “ders uydurmak” amacıyla gastronomi ve mutfak sanatları adına faydası minimum olan bazı derslerin de öğrencilerin alması sağlanmaktadır.

Konu hakkında katılımcı A1 üniversitelerin müfredatlarını bünyesinde bulunan öğretim elemanlarına göre gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin bir bölümünü içerecek şekilde düzenlediğini ve bunun sonucunda öğrencilerin belli bir konuda bilgi sahibi olurken diğer konularda geri kaldığını ifade etmiştir.

*“Müfredatlarda genellikle hocalara özel olarak açılıyor. Bir hoca “Ben fermente ürünler istiyorum.” diyorsa o açılıyor. Bir hoca ekmekçilik üzerine açtıyor. Bir hoca bazı dönemsel öğrencilerimiz pasta görüyor ama tatlı görmüyor. E Isparta'daki öğrenci sürekli tatlı görüyor. Bu da eğitimin tekdüzeliğinde sorunlara yol açıyor”*

Konu hakkında katılımcı A6 gastronomi eğitimiyle alakası olmayan kişilerin gastronomi ile alakası olmayan derslerin üniversite müfredatlarında yer aldığını ifade etmiştir.

*“İğneyi kendimize batıralım, hocaya göre ders belirleniyor. Dolayısıyla bir süre sonra bakıyorsunuz ki ilgili ilgisiz işte üniversite adı okul adı vermeyeyim ama daha çok Turizm eğitiminin verildiği, Turizm eğitiminde verilen derslerin verildiği gastronomi eğitimi olan kurumlar görüyorsunuz.”*

*“Turizm ekonomisi veriliyor. Elbette verilsin öğrenci bilsin ben bunda değilim ama çocuk pişirme tekniği bilmiyor, doğrama tekniği bilmiyor, sosları bilmiyor, mutfak uygulamasını yeteri kadar yapmamış ama işte turizm ekonomisi, sürdürülebilir turizm, ekonomi, işte ne bileyim lineer cebir gibi dersleri aldığını görüyorsun. E bu müfredattaki böyle uçuk dersleri alan öğrencileri biz özellikle şey de çok*

*karşılaşıyoruz; lisansüstü için mülakat yaptığımızda öğrenciyi daha almak için daha mülakat yaptığımızda mutfakta uygulanan teknikler ya da mutfak ile ilgili terminolojiyle ilgili birkaç tane soru sorduğumuzda hani biz Mars'tan gelmişiz de böyle bir davranıyormuşuz gibi bize davranıyor. Hani Türkçe konuşmuyor, ya da mutfakça diyelim, konuşmuyor muşuz gibi davranıyor. E bu durumda şey hissediyorsunuz kendinizi "Ama bunu da bilmen lazımdı." oluyor. E çocuğa bunu söylemiyorsunuz. Diğer taraftan yapılmaması gereken etik olmayan bir durum ama; ona eğitim veren eğitim kurumunu içinde belki bir de irdeliyorsunuz. Böyle bir sebep var. Yani müfredatla ilgili bir standart geliştirmek gerekiyor. Biz soruyoruz mesela o mülakatta öğrenciye mutfaktaki terimlerden birkaç tane. Bilen öğrenci biliyor zaten. Çalışan zaten bildiğini belli ediyor. Bilmeyen top çeviriyor ki zaten o daha kötü oluyor. Yani ya bilmiyorsan hani şeyin Cem Yılmaz'ın mı vardı? "I don't know." Bilmiyorum. Bu daha kolay. Bilmeyip de biliyormuş gibi davrananlar da bir süre sonra komik duruma düşüyor maalesef."*

#### ***Aynı Dersler Farklı Adlarla Öğretiliyor***

Katılımcıların %7,69'u gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerdeki bölümlerin müfredatında yer alan bazı derslerin sadece adları değiştirilerek aynı kazanımların öğrencilere sunulduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.5**).

Konu hakkında katılımcı A9 şu görüşü ifade etmiştir.

*"Müfredatta bulunan derslerin içerikleri konusunda da farklılıklar söz konusu. Yani aynı isimli veya benzer bir dersi bir üniversitede başka konular içeren içerdiğini Görürken başka bir üniversitede başka konular halinde işlendiğini de görmekteyiz."*

#### ***Yöresel Kültürü Yansıtıyor***

Araştırmaya katılan akademisyenlerin %7,69'u Türkiye'deki gastronomi eğitimindeki en önemli eksiğin müfredatların yöresel kültürü yansıtmadığını ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı A5'in görüşleri şu şekildedir (**Tablo 3.5**).

*“Müfredat yeterli değil. Şu açıdan yeterli değil; yerel ve yöreselin kültürün yansıtılmasındaki eksikliği açısından yeterli değil. Eğer o da olursa müfredat içerisinde müfredat gayet yeterli olur.”*

### 3.1.1.5.İş Başına Beceri Eğitimi (Staj) Faktörü

Araştırmaya katılan akademisyen katılımcıların ifadelerine göre öğrencilerin işletmelerde aldığı beceri eğitiminde bazı problem faktörleri bulunmaktadır. Bu problemlerin oransal dağılımı **Tablo 3.6**'da ifade edilmiştir. Bunların genel olarak; staj süresinin ve/veya döneminin uygunsuz olması, niteliksiz staj deneyimi (işletme vs.), stajyerin sömürülmesi, öğrenciden kaynaklı faktörler-beklenti dışı çalışma ortamı, kaba sektör personeli ve alaylı-mektepli çatışması olduğu katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda tespit edilmiştir.

**Tablo 3.6:** İş başında beceri eğitimi problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                                            | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Staj Süresinin ve/veya Döneminin Uygunsuz Olması           | 10          | 76,92         | 83,33                           |
| Niteliksiz Staj Deneyimi (İşletme vs.)                     | 6           | 46,15         | 50,00                           |
| Stajyerin Sömürülmesi                                      | 4           | 30,77         | 33,33                           |
| Öğrenciden Kaynaklı Faktörler-Beklenti Dışı Çalışma Ortamı | 3           | 23,08         | 25,00                           |
| Kaba Sektör Personeli                                      | 3           | 23,08         | 25,00                           |
| Alaylı-Mektepli Çatışması                                  | 2           | 15,38         | 16,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                         | 12          | 92,31         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                      | 1           | 7,69          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                     | 13          | 100,00        | -                               |

#### ***Staj Süresinin ve/veya Döneminin Uygunsuz Olması***

Yapılan görüşmeler doğrultusunda öğrencilerin iş başında beceri eğitimini olumsuz yönde etkileyen en önemli faktörlerden birisinin staj süresi ve/veya döneminin uygun olmaması olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların %76,92'si bu konunun iş başında beceri eğitimini olumsuz yönde etkileyen bir unsur olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.6**).

Katılımcı A1 öğrencilerin resmi nedenlerle staj dönemlerinin düzenlenemediğini ve turizm sektörünü kaçırdıklarını ifade etmiştir.

*“Çok geç başlıyorlar. Haziran ayında sezonun ortasında staja başlıyorlar. Türkiye’de gastronomi eğitimi Turizm Fakültelerinin yüksekokullarıyla birlikte temel şekilde sezona yetiştirmesi lazım öğrencileri. En geç 1 Mayıs’ta öğrencinin en geç sezona başlaması lazım. Üniversitelerde liseler taklit edilemiyor. Üniversitelerde birden fazla bölüm olduğu için akademik takvimde yer verilmiyor.”*

Katılımcı A4 staj süresinin gerekli kazanımların öğrenciye kazandırılması açısından yetersiz olmasının yanı sıra bazı öğrencilerin de balon staj denilen, öğrencilerin staj yapmış gibi görünerek bu yükümlülüklerini tamamladıklarını, dolayısıyla iş başında beceri eğitiminden aldıkları verimin düştüğünü ifade etmiştir.

*“Benim lisans okuduğum dönemi düşünürsem staj olarak yetersizdi. Çünkü sadece 75 gün bir staj zorunluluğumuz vardı bizim. Bu nedenle de çok fazla kişi mutfakta çalışmayı tercih etmeyip balon staj yapıp işini gördü. Sonrasında işte Ayriyeten çalışanlar da oldu. Ben kendi stajımdan Sonra devam ettim mutfakta.”*

Katılımcı A6 staj döneminin ve süresinin yetersizliğini ifade etmekle beraber bunun sebebinin öğrenci, okul ve sektörden kaynaklanan bazı problemlerden dolayı olduğunu ifade etmiştir.

*“Bana kalsa işbaşı eğitimi zorunluluğu daha çok olmalı. Ama malum bununla ilgili çocukların beklentileri öğrencilerin beklentileri ve maalesef sektörün olumsuz anlamda beklentileri olduğu için staj süresinin optimumda tutabilmek gerekiyor. Hani öğrenci istiyor ki stajım bir an önce bitsin para kazanayım. Sektör de istiyor ki stajyer gelsin az paraya çalıştırayım. Şimdi bunun optimumunu ayarlamamız gerekiyor galiba. Ama genel itibarıyla olumluyum ben.”*

Katılımcı A9’un konu hakkındaki yorumları şu şekildedir.

*“Stajın durumu olarak şöyle söyleyebilirim; kısa olduğunu söylemek mümkün staj süresinin. Süre olarak yeterli değil. Yani sadece bir ay, otuz iş günü çalışması mesleki anlamda ona çok bir şey katmaz. Sadece mutfak ortamını tanımasını, işleyişi*

*anlamasını sağlayabilir ama bir iş deneyiminden çok bir sektör deneyimi tanıma deneyimi diyebiliriz.”*

Katılımcı A10 staj için belirlenen çalışma döneminin sezonun ortasına denk geldiğini ve bu durumun iş başında beceri eğitimi konusunda sorunlara yol açtığını ifade etmiştir.

*“Derslerin bitiş zamanı ile stajın başlaması anlamında birtakım sıkıntılar var. Ki özellikle bu sene mesela akademik program bizim biraz sıkıntılı. Haziran sonuna doğru derslerimiz bitiyor. Haziran sonu derslerin bitmesi sektör açısından çok geç. Çünkü sektör çok erken başlamış oluyor.”*

Konu hakkında katılımcı A11 işletme sayısının yeterli olduğunu ancak gastronomi ve mutfak sanatlarına özgü bir takvim hazırlanamadığı için bu problemin ortaya çıktığını ifade etmiştir.

*“İşletme çok. Yani o yüzden de bu büyük bir avantaj. Olumsuzluklar nelerdir? Bizim akademik takvimimiz yok. Bu önemli bir olumsuzluk.”*

#### ***Niteliksiz Staj Deneyimi (İşletme vs.)***

**Tablo 3.6**'da da ifade edildiği üzere araştırmaya katılan akademisyenlerin %46,15'i öğrencilerin yetersiz nitelikteki işletmelerde staj eğitimi almasının bu eğitimin kalitesini önemli ölçüde etkilediğini ifade etmiştir. Konuyla ilgili olarak katılımcı A3'ün görüşü şu şekildedir.

*“O bunu biraz daha ortamı sağlamak gerekir yani; her işletme olmamalı her öğrenci olmalı yani biraz isteğe bağlı olmalı bu işler ve stajda da gerçekten bilinçli bir şekilde gelip öğrenciye bir şeyler kazandırabilecek işletmeler seçilerek bunlar yapılmalıdır.”*

Katılımcı A4 öğrencilerin staj yaptığı işletmelerin niteliklerinin itinayla takip edilmesi gerektiğini ifade etmiştir.

*“Biz stajın katkısını artırmak istiyorsak öğrenciler stajı nerede yapıyor buna çok iyi dikkat etmek lazım.”*

Bu konu hakkında katılımcı A5 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Nitelikleri sınırlayıcı değil. Her yerde çalışabiliyorlar yani. Hayali çalışabiliyorlar. Yani köfte ekmek arabasında çalışan da staj yapıyor oluyor. Çünkü staj; Okul dışında kendilerini en çok geliştirecekleri bir yer. Hatta okuldan bile daha çok geliştirecekleri bir yer. Önemli bir konu.”*

Katılımcı A6 staj yapılan şehrin niteliğinin de bu durumda etkisinin olduğunu ortaya koymuştur.

*“Bir taraftan yetersiz. O açık ilk onu söyleyelim. Keşke öğrencilerin çok daha fazla sektörle haşır neşir olmasını sağlayabilecek yaptırımlarda bulunsak. E şimdi şöyle oluyor mesela; bayan öğrenci ailesinin oturduğu yerde staj yapmak istiyor. Diyelim ki öğrenci Çankırı'da Yozgat'ta oturuyor. Orada gastronomi ile ilgili yapabileceği uygulama yapabileceği işletme sayısı ile Antalya'ya, Bodrum'a, İstanbul'a, büyük şehirlere gittiğinde yapabileceği alabileceği edinebileceği teknik beceri aynı olmuyor.”*

Katılımcı A13 öğrencilerin staj deneyiminin ve bu işletmelerin kalitesinin oldukça önemli olduğunu, eğer işletmelerin nitelikleri düşük olursa öğrencilerin alandan soğuyup başka alanlara yöneldiğini ifade etmiştir.

*“Stajları ile ilgili sorun yaşıyoruz. Çok iyi yerlerde staj yapan çocuklar mesleğe devam ediyor. Ama kötü yerlerde ise ve nasıl söyleyeyim. İyi bir yerde kötü bir yönetici ile çalışmış olan da mesleğe devam etmek istemiyor. Ama iyi kişilerle karşılaşmış, kurumsal işletmeler de iyi yöneticilere karşılaşmış olanlar sorduğumuz zaman aşçılık mesleğine devam edeceğini söylüyorlar ama dört yıllıklar da şu sorun var; herkes ya öğretmen olmak istiyor ya da akademisinin olmak istiyor.”*

### ***Stajyerin Sömürülmesi***

Araştırmaya katılan akademisyenlerin %30,77'si işletmelerin öğrencilerin zorunluluklarını bildiğinden bu durumu lehlerine kullanarak öğrencilerin işletmelerde sömürülmesi durumunun ortaya çıktığını ifade etmiştir (**Tablo 3.6**). Konu hakkında A3'ün görüşleri şu şekildedir.

*“Yani stajyerler öğrenci gözüyle bakıldığında ucuz iş gücü olarak görülüyor ve öğrenciler stajlarda gerçekten okulda öğrenmiş olduğu teorik bilgilerin uygulamasını görmeyip sektördeki iyi veya kötü aşçıların, yöneticilerin elinde pişmeye çalışılıyor. Bu yüzden sistemli bir staj uygulaması ortaokullarda olmasına rağmen sektöre gidildiğinde bunların uyulmadığı görülüyor.”*

Katılımcı A7 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Öğrenci nasıl olsa zorunda diyerekten öğrenci sömürülüyor. Her türlü iş yaptırılıyor. Pis temiz, yararlı, yararsız fark etmiyor.”*

Katılımcı A13 işletmelerin öğrencileri “ucuz işgücü” olarak değil eğitilmesi gereken öğrenciler olarak görmesi gerektiğini ifade etmiştir.

*“Yani öğrenci işte parasız çalışan gibi görmeyecek de öğrenciyi yetiştirecek insan olarak görecektir.”*

### ***Öğrenciden Kaynaklı Faktörler-Beklenti Dışı Çalışma Ortamı***

Araştırmaya katılan akademisyenlerin %23,38'i öğrencilerin sektör hakkında bir ön araştırmaları olmaması ve beklentilerinin daha farklı olması nedeniyle staj eğitiminin veriminin düştüğünü ifade etmiştir. Konu hakkında A2 katılımcısının görüşleri şu şekildedir.

*“Öğrenciden kaynaklı sorunlar bulunuyor. Stajdaki gün sayısı çok fazla geliyor. Ve çalışma koşulları çok ağır geliyor. Bir anda sektöre adım attıklarında yani bunu stajda görmüş oluyorlar. Ve bu durum çok ağır geliyor onlara.”*

### ***Kaba Sektör Personeli***

**Tablo 3.6'**da da ifade edildiği üzere araştırmaya katılan akademisyen katılımcıların %23,08'i sektördeki personelin öğrencilere karşı kaba davranış biçimini takındıklarını ve bu durumun eğitimi olumsuz yönde etkilediğini ifade etmiştir. Katılımcı A4 ustaların tavırlarının öğrencinin staj eğitimini olumsuz yönde etkilediğini ifade etmiştir.

*“Çünkü öğrencinin stajı yaptığı yerde iki tip insan var; biri her stajyeri hayattan bezdirmeye çalışan usta tipi, diğeri de stajyeri gereksiz tutan usta tipi. Bunun bir arasının olması lazım. Öğrenci gibi değil de bir çalışan gibi yaklaşılması lazım stajyere.”*

Katılımcı A12 iş başında beceri eğitimi veren işletmelerde çalışan personelin kaba tavırlarının staj etkinliklerinin verimliliğini olumsuz yönde etkilediğini ifade etmiştir.

*“Kültürel anlamda öğrenciler çok büyük problemler yaşıyorlar özellikle bayan olduklarında. İletişim, oturma, konuşma biçimi, personelin kendi arasındaki iletişimi vesaire birazcık buralarda sorunlar yaşanıyor.”*

### ***Alaylı-Mektepli Çatışması***

**Tablo 3.6'**da da ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %15,38'lik bir oranı alaylı-mektepli çatışmasının öğrencilerin işletmelerdeki beceri eğitiminin kalitesini olumsuz yönde etkilediğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı A1'in görüşleri şu şekildedir.

*“Hala ve hala alaylı eğitimsiz ustanın sayısı çok fazla. Bu öğrencilere çok büyük sorun yaşıyorlar. Kendisini ifade edebilen öğrencileri mutfakta istemiyorlar. Kendini ifade edebilen öğrenciler bunların üzerine çıkabiliyor. Yabancı dil bilen, otomasyon programları bilen, yabancı dil bilen öğrenciler mutfığa girdiği zaman bu alaylı ustalar biraz daha çekiniyorlar. Ben de 13 yaşında başladım benim babam da pastacıydı ama gördüğüm şey bu; çocuklar çabuk dışlanıyor. Bir 10-15 sene sonra eğitilmiş şeflerin mutfığa girmesinden sonra bu sorunlar da yıkılacak inşallah.”*

### 3.1.1.6.Fiziksel Faktörler

Araştırmada elde edilen sonuçlara göre fiziksel faktörlerin Türkiye’deki gastronomi eğitimini etkileyen en önemli unsurlardan birisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Genel olarak fiziksel problem faktörlerinin; atölye, kaynaklar ve bütçeden oluştuğu saptanmıştır. Problem faktörlerinin oranları **Tablo 3.7**’de ifade edilmiştir.

**Tablo 3.7:** Fiziksel problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Atölye                                | 11          | 84,62         | 100,00                          |
| Kaynaklar                             | 6           | 46,15         | 54,55                           |
| Bütçe                                 | 5           | 38,46         | 45,45                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 11          | 84,62         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 2           | 15,38         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 13          | 100,00        | -                               |

#### *Atölye*

**Tablo 3.7**’de de belirtildiği üzere katılımcıların %84,62’lik büyük bir çoğunluğu uygulama mutfaklarındaki atölyeden kaynaklanan problemlerin gastronomi eğitimini önemle ölçüde aksattığını ifade etmiştir. Elde edilen bulgularda diğer bir önemli okta da fiziksel faktörlerin gastronomi eğitimini etkileyen önemli bir unsur olarak gören kişilerin tamamı atölye konusunda büyük eksikliklerin olduğunu ve bu konuya özellikle çözüm üretilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı A1 bölüm açılması konusunda plansızlıklar sonucunda böyle bir problemin meydana geldiğini ifade etmiştir.

*“Bu konuda demek gerekirse; mutfak yokken bölüm açıldı, hoca yokken bölüm açıldı, yani ödenek yokken bölüm açıldı.”*

Katılımcı A1 ayrıca bu problemlerin sorumlusu olarak üniversitelerin tutulamayacağını, bu konuda YÖK’ün sorumlu olduğunu ifade etmiştir.

*“Tabi burada asla ben üniversitelere aslında pek fazla suç bulmuyorum. Suç aslında yüksek öğretim kurumunda (YÖK). Yani şunu yapsa daha fazla net olur: aşçılık*

veya gastronomi bölümü açmak isteyen bölüme “Senin üç hocan var mı?” sorusundan ziyade “Senin uygulama hocan var mı?” diye sorması lazım. İkincisi “Mutfağın var mı?” diye sorması lazım. Üçüncüsü de “Senin mutfağın varsa 5 yıllık toplam yüksekokul, meslek yüksekokul, fakülte bütçenden ne kadarını mutfığa ayırıyorsun?” Bunu öğrenmesi lazım. Ya bu üçünü okul ilk başladığı zaman cevapladığında zaten sorun kalmıyor. Evet YÖK’e dese: “Biz bir aşçılık bölümü açıyoruz, mutfagımız var 18-20 kişilik, yıllık bize ayrılan bütçe 80 bin lira. Biz bunun 20 bin lirasını aşçılık bölümüne ayırıyoruz. 3 tane de uygulama hocamız var.” dediği zaman ve bu üçü zaten bir araya geldiği zaman devam ediyor.”

Katılımcı A2 atölyeden kaynaklanan problem faktörlerinin sebebinin bölümün yeni olmasından kaynaklandığını ifade etmiştir.

“Eğitimin henüz daha yeni olması. Eğitim konusunda şöyle, eğitim konusunda şu söyleyebilirim; yeni olduğu için bazı üniversitelerde mutfak, laboratuvar sayıları az ya da hiç yok. Ekipmanlar ve ekipman sıkıntısı. Mutfak sıkıntısı, ders verecek hoca sıkıntısı bu alanda çünkü yeni yeni geliyor.”

Katılımcı A3 üniversite kapsamında belirlenen kontenjanların fazla olmasının atölye kalitesinde eksikliklere yol açtığını ifade etmiştir.

“Zor yani eğitim için bence kontenjan sayısı sınırlı tutulmadı, daha az öğrenci almalı. Çünkü okulların bütçeleri o öğrencilerin mutfak maliyetlerine yetmiyor. Bu yüzden de tezgâhın karşısında fiziksel alanlarda çok zorlanılıyor. En büyük sorun bu. Ya öğrenci büyük umutlarla gelip atölyeler ve uygulama alanlarının sınırlılığı oluyor. Kalite sorunu yaşıyorlar. Malzeme sorunu, ekipman sorunları da var.”

Katılımcı A6 da alanın hızlıca ve plansızca büyümesinden dolayı bu problemin ortaya çıktığını ifade etmiştir.

“Şimdi yine yemek adına söylemeyeyim ama toplam 700-750 tane öğrencisi olan üniversitelerde ilk akla gelen açılan bölümlerden birisi bu bölüm ve mutfak yok. İşte o bölgede hasbelkader bulunan bir otelin mutfağında eğitim vermeye çalışıyorlar çocuklara ve bunun teknik anlamda sıkıntısı çok. Allah korusun zaten hep riskle iç

*içeyiz mutfakta. böyle bir şey ile karşılaşıldığında bunu kime mal edeceksiniz onun şeyi de yok sorumlusu da yok dolayısıyla. Umarım ve dilerim ki Türkiye'de bu anlamda somut adımlar atılır.”*

Katılımcı A9 atölyelerin sayısal ve donanım anlamında eksikliklerinin olduğunu ifade etmiştir.

*“Ama mutfaklarımızın bir modernizasyona ihtiyacım var. Ekipmanlar konusunda. Biz kendi ben kendi adıma hani en azından bölümümüz adına söyleyebilirim. liselerle de ben hani yakınım. Bir çok meslek lisesinin mutfağını da biliyorum. Gidip gördüğüm de oldu. Bizden çok daha iyi imkanlara sahipler fiziksel açıdan ve ekipman açısından özellikle. Hem atölye sayıları hem atölyenin şartları konusunda. Yani üniversitelerin bunu böyle problemleri olduğunu söylemek mümkün. Ama bu üniversitelerin artık kendi içinde çözeceği problemler gibi gözüküyor. Yani bunu çözmek de çok kolay gözüküyor.”*

Katılımcı A11'in konu hakkındaki görüşleri şu şekildedir.

*“İlk kurulum açısından gene yüksek maliyetli. Demin saydığımız 5, 6 boyuttan bir tanesi yemek üretimi. Yemek üretimi için de bir alan gerekiyor bir ekipman gerekiyor. O ekipmanların kurulmuş olması gerekiyor. Diğer türlü yemek üretim ile ilgili dersler yapmak çok zor. Maliyetli bir alan eğitim açısından. Yani pratik beceri probleminden konuşuyoruz genellikle.”*

### **Kaynaklar**

**Tablo 3.7'**de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan akademisyenlerin %46,15'i üniversitelerin bölüme sağladığı kaynakların yetersiz olduğunu ifade etmiştir. Katılımcı A1 bu konu hakkındaki görüşlerini şu şekilde açıklamıştır.

*“Diğer soruları bilmiyorum ama bu konuda demek gerekirse; mutfak yokken bölüm açıldı, hoca yokken bölüm açıldı, yani ödenek yokken bölüm açıldı.”*

### **Bütçe**

Katılımcıların %38,46'lık bir kısmı okullarda gastronomi eğitimine verilen bütçenin az ya da yetersiz olduğunu ifade etmiştir. Bu yüzden akademisyenler; eğitim öğretimin aksadığını, öğrencilerin kendi ceplerinden bütçe yaratmaya çalıştığını ve çoğu malzemenin bu yüzden temin edilemediğini ifade etmiştir. Katılımcı A13 gastronomi eğitiminin okul ve öğrenci açısından maliyetli bir bölüm olduğunu ve bütçenin kısıtlı olduğunu ifade etmiştir.

*“Ondan sonra eee öğrenciler açısından ve kurumlar açısından maliyetli. Yani öğrenci başına daha fazla para harcamak gerekiyor. Eğer Kurum bunu haralayamıyorsa öğrencinin buna katlanması gerekiyor.”*

Katılımcı A13 konu hakkında şu yorumda bulunmuştur.

*“Ama makroda bizim çözemeyeceğimiz şeyler var yani. Mesela devlet bize bütçe vermiyor. E bütçe vermeyince ben uygulama yaptıramıyorum.”*

Katılımcı A3 bu durumun eğitimin verimliliğini etkilediğini ifade etmiştir.

*“Eğitim için bence kontenjan sayısı sınırlı tutulmadı, daha az öğrenci almalı. Çünkü okulların bütçeleri o öğrencilerin mutfak maliyetlerine yetmiyor. Bu yüzden de tezgâhın karşısında fiziksel alanlarda çok zorlanılıyor. En büyük sorun bu.”*

#### **3.1.1.7.Çevresel Faktörler**

Araştırma kapsamında çevresel faktörlerin Türkiye'deki gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkileyen faktörlerden birisi olduğu araştırmaya katılan akademisyenler tarafından ifade edilmiştir. Çevresel sorunları oluşturan faktörler ise **Tablo 3.8'**de oransal olarak ifade edilmiştir. Bu tabloya göre Çevresel faktörler genel olarak; tanıtım (algısal problemler), sektörle iş birliği, ortaöğretim ve yüksek öğretimle olan ilişkiler ve alaylıların gastronomi eğitime karşı olumsuz tutumundan kaynaklandığı saptanmıştır.

**Tablo 3.8:** Çevresel problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                                     | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Tanıtım (Algısal Problemler)                        | 7           | 53,85         | 87,50                           |
| Sektörle İş birliği                                 | 4           | 30,77         | 50,00                           |
| Ortaöğretim ve Yüksek Öğretimle Olan İlişkiler      | 2           | 15,38         | 25,00                           |
| Alaylıların Gastronomi Eğitime Karşı Olumsuz Tutumu | 1           | 7,69          | 12,50                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                  | 8           | 61,54         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)               | 5           | 38,46         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                              | 13          | 100,00        | -                               |

**Tanıtım (Algısal Problemler)**

**Tablo 3.8**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan akademisyenlerin %53,85'i gastronomi eğitimi konusunda yanlış anlaşılmanın olduğunu, ilgililerin bölümü yanlış tanıttığı ve öğrencilerin bu durum sonucunda tatminsizlik yaşadığını ifade etmiştir. Konu hakkında A1 sosyal medya ve basının alanı abartılı bir şekilde tanıttığını ve bunun öğrencileri yanlış tercihler yapmaya ittiğini ifade etmiştir.

*“Aslında bir vaha var. Sosyal paylaşım siteleri, görsel medya, yazılı medya pohpohladılar. Dövmeli şefler, yüksek para kazanan şefler, spor arabalara binen şefler, televizyona çok çok fazla çıkan şefler insanların kafasında bir serap etkisi oluşturdu. Öğrenciler böyle gastronomi eğitimi aldıktan sonra restoranlara gidip böyle kahkahalar eşliğinde yaş pasta yapacaklarını düşünüyorlardı. Ama işin gerçeği böyle olmadı. Sıkıntı şu; herkes bu kadar çok talep olunca, herkes oğlunun mükemmel aşçı-şef olacağını sanınca, çocuklar da evde bir iki evde çok iyi yaş pasta yapınca, pastanın üzerine bir iki puding dökünce şef olacaklarını sandılar. Çocuklarını bu alanda yönlendirdiler ama ilk otel işletmelerine gittikleri zaman böyle olmadığı anlaşıldı. Diğer soruları bilmiyorum ama bu konuda demek gerekirse; mutfak yokken bölüm açıldı, hoca yokken bölüm açıldı, yani ödenek yokken bölüm açıldı. En büyük sorun bu.”*

Katılımcı A12 çeşitli yollarla öğrencilere olmayan bir değer satıldığını ifade etmiştir.

*“Yani tanıtılacak değerli bir şeyinin yaratılması gerekiyor öncelikli olarak. Yani şu an o değerinde bir şey yok şu an bence. Boş vaatler verilmemeliden ziyade dediğim gibi yani tanıtacağınız şeyin iyi olması gerekiyor değil mi? Yani en büyük pazarlama kuralıdır aslında. Yani dolayısıyla önce onun içini doldurmak gerekiyor. Hani gastronomi eğitim olarak iyi olmadığı sürece tanıtımının çok manası yok bence. Boş vaatler...”*

Katılımcı A3 gastronomi konusunda sosyal medyada abartılı şovların olduğunu ve bunların da alana zarar verdiğini ifade etmiştir.

*“Tam daha etkin olmayan insanların gastronomiyi sadece bir aşçılık gibi görmeleri, televizyon programlarında çıkıp iki yemek yapıp o yemekleri de böyle bir pazarlayarak kendilerine yer edinen hem akademisyen hem aşçıların aslında gastronomiye zarar verdiğini düşünüyorum. Diğer taraftan bu motivasyonla gelen öğrenciler var ve yazık yani. İyi bir aşçı olmak için gelen, hep aşçılık olarak gören gastronomiyi, daraltan bir bakış açısı. Ne bileyim; Dünyanın en büyük baklavası yok Türk kahveleri Yok Bunların tamimiyle şov ve gastronomiye zarar verdiğini hatta israf olduğunu düşünüyorum. Gıda israfı ile ilgili bir bilinçlendirme yapılacaksa bunu gastronomi bölümünün yapması lazımken neredeyse gastronomi tam tersini yapıyor. Adaletsizce, şovlarla, saçma sapan gösterilerle maalesef zarar veriyorlar ve maalesef insanlar da ona inanıyorlar. Instagram'da veya diğer sosyal medyada bunları kanıp bu bölümleri sadece "Güzel bir aşçı olacağım iyi bir yemek yapacağım, kendime ait bir şeyim olacak." bakış açısıyla gelen çok öğrencimiz var. Bu da olabilir. Tabii ki gastronominin de atında bunlar var ama tek bunlar yok. İyi bir yönetici, iyi bir Gurme, iyi bir köşe yazarı, iyi bir yemekle ilgili yemeğin farkında olan toplumun gerçek israfı önleyebilen, yani çevreye duyarlı, bu tür şeyler de gastronomi alanı. Belki yeni nesiller böyle böyle doğruyu bulacak ama olumsuzluk çok fazla daha fazla olumsuz yönünün olduğunu düşünüyorum.”*

Katılımcı A4 bölümün amacının yanlış tanındığını ifade etmiş ve gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin aşçılık eğitimi ile karıştırılmaması gerektiğini vurgulamıştır.

*“Olumsuz yani şu; biz gastronomiyi henüz aşçılıktan ayıramadık. Yani gastronomi eşittir aşçılık şeklinde bir eğitim veriliyor bizde. Tabii ki pratik önemli ama şöyle bir gerçek var; eğer ki aşçılık gastronominin ifade ettiği uygulama dallarından biri ise, baristalık da öyle mesela biz kahve veya alkolü önermiyoruz da sanki sadece 5 yıldızlı otele personel yetiştirmek zorundaymışız gibi bir yaklaşımdayız. Ve bu yüzden de bence kültüredir, pazarlamadır, belki Türkiye’de turizm stratejisi içerisinde kullanılabilecek bir kavramı alıyoruz mutfığa sıkıştırıyoruz biraz.”*

Ayrıca katılımcı A4 gastronomi alanında tanıtım yapılırken bu bölümden mezun olan kişilerin maaşlarının abartılarak tanıtım faaliyetlerinde kullanıldığını ifade etmiştir. Ayrıca alanın doğru tanıtımının yapılmasını da tekrar vurgulamıştır.

*“Şimdi google’a yazarsan. En başta çıkan haberlerden biri yanlış hatırlamıyorsam gazetesini verebilir miyiz? Falanca gazetenin sitesi çıkıyor. Yanlış hatırlamıyorsam şöyle bir şey yazıyor; “5.000 lira maaş alıyorlar. 10 bin lira maaş alıyorlar.” En başta bu yani. Bence gastronomi tanıtımı yapılıyor da yanlış yapılıyor. Şimdi işin bir tık da ciddi noktasına bakarsak, tamam güzel gastronomi bölümünü tanıtalım çok güzel. Ama gastronomi eğitimi tanıtım ne demektir? Önce buna bir karar vermemiz lazım. Yani gastronomi eğitimi tanıtım şu mu demek; “biz sizi baş aşçı yapacağız.” mı demek, biz sizi akademisyen mi yapacağız demek. Yani biz sizi yurt dışına mı göndereceğiz demek? Çok iyi aşçı olacaksınız, çok iyi kahveci olacaksınız, çok iyi alkol üreteceksiniz mi demek? Önce buna karar vermek lazım. Çünkü öğrencinin aklında şu oluyor; yapılıyor gastronomi tanıtımları o durumlarla kuşbakışı görüntüler alınıyor, çok güzel tanıtım şeyleri filmleri çekiliyor, mutfaklar gösteriliyor, onlar gösteriliyor. Sonra öğrencinin kafasında şu oluşuyor; ulan demek ki ben bu bölümü okursam michelin yıldızlı bir restorana şef alacağım. Ama adamın aslında olacağı gastronomiye başladıktan sonraki hayatının Sonraki 4 senesinde Komilik. Yani ki bazıları için komilik olursa öp başına koy.”*

Katılımcı A6 alanın tanıtımında yapılan yanlışlar nedeniyle ileride öğrencilerin bölümü bıraktığını ifade etmiştir.

*“Tabi hani oteller kendi otellerini tanıtırken broşür basarlar broşürler de mesela havuzuna bakarsın olimpik yüzme havuzu gibi durur, gidersin atlarsın ve çıkarısın o kadardır. Bizde de şimdi işte bir sürü televizyon programları ile şununla bununla gençlere cazip geliyor bu ama çalışma koşulları... E şöyle düşünebiliriz; yazın Antalya'da 40 derece sıcaklıkta, bir de mutfakta bunu bir artı 10-12 ekle, 50-52 derece sıcaklıkta sen çalışıyorsun. Tırnak içinde söyleyelim onu "Pek hanım evladı işi değil bu.". Dolayısıyla sanki bir süre sonra bununla ilgili bir bizim başlayan ve bitiren öğrenci sayısı arasındaki sayı farkı artacak gibi geliyor. Umarım öyle olmaz ama.”*

### ***Sektörle İş birliği***

Akademisyen katılımcıların %30,77'si sektörle iş birliği konusunda sorunlar olduğunu ve gastronomi eğitiminin uygun bir şekilde yürütülmesi için sektörle iş birliğinin elzem olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.8**). Konu hakkında katılımcı A7 şu görüşü belirtmiştir.

*“Ancak turizm fakültelerin çevresel faaliyetlerde ileri olması gerekir. Yurt dışı ile bağlantılarının, diğer okullarla bağlantılarının gelişmiş olması gerekir. Bu şekilde daha hızlı gelişebilir.”*

### ***Ortaöğretim ve Yüksek Öğretimle Olan İlişkiler***

Araştırmaya katılan katılımcıların %15,38'i diğer kademelerden eğitim kurumlarıyla olan ilişkilerin gastronomi eğitiminin etkinliği amacıyla elzem olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.8**). Katılımcı A4 gastronomi eğitimi alacak kişilerin meslek lisesi çıkışlı olmamasının bir problem faktörü olduğunu ifade etmiştir.

*“Ama bizim nasıl denir öğrencimizin açısından da biraz meslek lisesi çıkışlı olmakla farklı lise çıkışlı olmak konusunda kesin bir çizgi var. Örneğin mutfğa adaptasyonu biraz daha geç oluyor genelde. O yüzden de katkı düzeyleri düşüyor haliyle.”*

Katılımcı A7 konu hakkında şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Ancak turizm fakültelerin çevresel faaliyetlerde ileri olması gerekir. Yurt dışı ile bağlantılarının, diğer okullarla bağlantılarının gelişmiş olması gerekir. Bu şekilde daha hızlı gelişebilir.”*

### ***Alaylıların Gastronomi Eğitime Karşı Olumsuz Tutumu***

Araştırmaya katılan akademisyen katılımcıların %7,69'luk bir kısmı alaylılardan kaynaklanan problemlerin gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkileyen çevresel etkenlerden birisi olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.8**). Katılımcı A3 konu hakkındaki görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Sektör eğitime karşı olumlu olmalı. Yani sektördeki bakış açıları da biraz kötü, beğenilmiyor, aşçılar “Okul bir işe yaramıyor, gastronomi bölümlerinde bir şey olunmaz, aşçı olamazsınız.” Gibi önyargılara çocukların her yaz moralini bozarak yoluyorlar ama iyi şekilde bilinçli bir şekilde aşçılar da var. Onlar olayın farkındalar. Bir şekilde ileride İngilizcesi olan, yabancı dili, yabancı kültürü tanıyan, o kültürün yemeklerinden faydalanan, kendi yerel yiyeceklerinden sektörde başarılı bir şekilde iş kolu olabileceğini gören bir grup var.”*

### **3.1.1.8. Alınan Eğitimin Kişiyeye Faydası**

Araştırmaya katılan akademisyenlerin **Tablo 3.9**'da da ifade edildiği üzere %7,96 oranındaki bir kısmı alınan eğitimin sektörel anlamda kişiyeye faydasının yetersiz olduğunu ifade etmiştir.

**Tablo 3.9:** Alınan eğitimin kişiyeye faydasıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

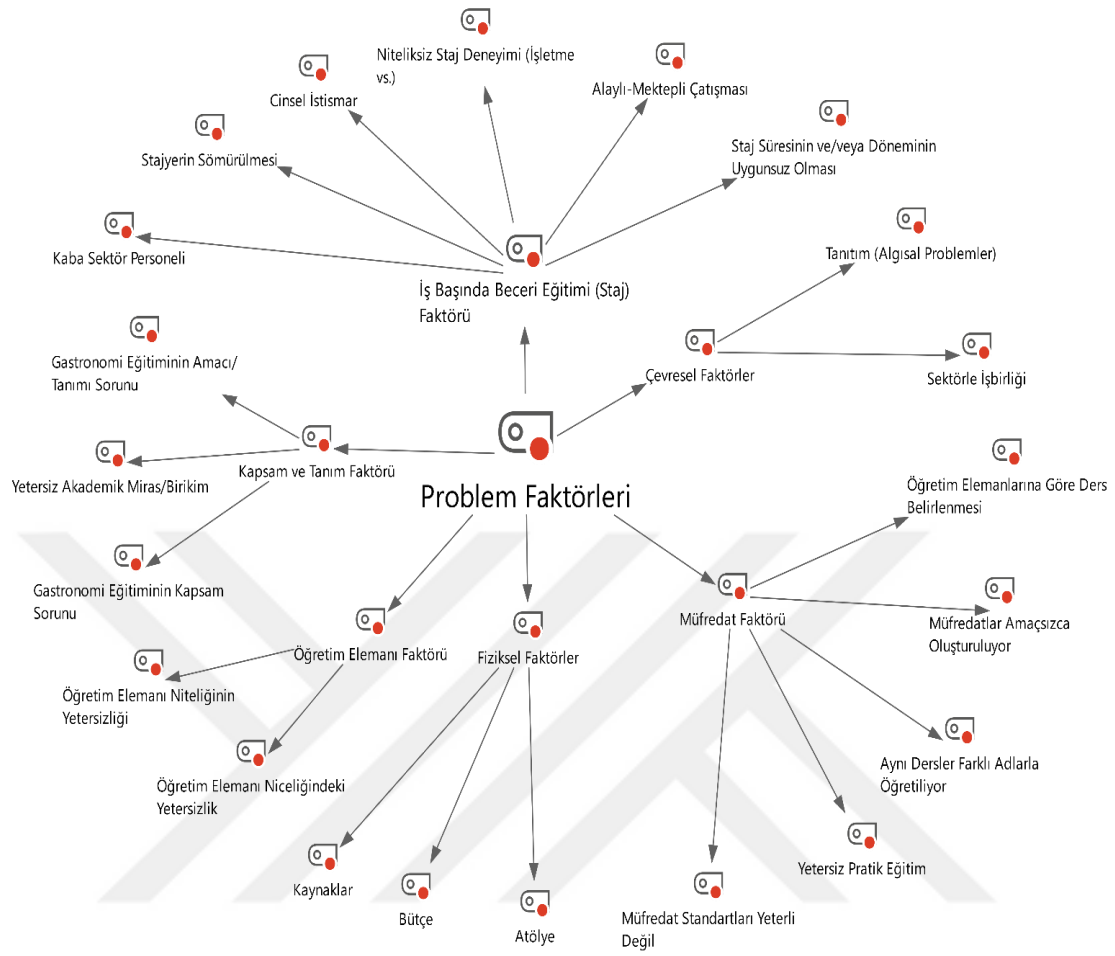
|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Sektörel Anlamda Yetersiz             | 1           | 7,69          | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 1           | 7,69          | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 12          | 92,31         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 13          | 100,00        | -                               |

Katılımcı A12 alınan eğitimin kişiye faydasının kişiye bağlı olduğunu ve bu konuda özverinin de önemli bir etken olduğunu ifade etmiştir.

*“O kendisine bağlı bir konu. Pozisyon-maaş hani lisans mezunuyum denildiğinde sektörde daha fazla maaş alınmıyor.”*

### **3.1.2.Doktora Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri**

Türkiye’deki gastronomi eğitiminin problem durumlarını tespit etmek amacıyla doktora öğrencilerinin de bakış açısı bu araştırmada tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda gönüllü bir şekilde araştırmaya katılmayı kabul eden 6 doktora öğrencisiyle görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmelerde elde edilen verilere göre doktora öğrencilerinin Türkiye’deki gastronomi eğitimindeki problem faktörleri genel olarak; Öğrencilerden kaynaklanan problemler, kapsam ve tanım faktörü, öğretim elemanı faktörü, müfredat faktörü, iş başında beceri eğitimi(staj) faktörü, fiziksel faktörler, çevresel faktörler ve alınan eğitimin kişiye faydası hakkındaki faktörlerden oluşmaktadır (**Şekil 3.2**).



**Şekil 3.2:** Doktora öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimindeki problem faktörlerini gösteren MAXMaps grafiği

### 3.1.2.1. Öğrenciden Kaynaklanan Faktörler

Araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %33,33 oranlık bir kısmı gastronomi alanında eğitim görmekte olan öğrencilerin özveri ve kapasitesinin eğitimi olumsuz yönde etkilendiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.10**).

**Tablo 3.10:** Öğrenciden kaynaklanan problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Öğrenciden Kaynaklanan Problemler     | 2           | 33,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 2           | 33,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 4           | 66,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6           | 100,00        | -                               |

Konu hakkında katılımcı DÖ4 diğer faktörler kadar öğrencinin kapasite ve isteğinin de eğitimin kalitesini etkilediğini ifade etmiştir.

*“Tabi bu eğitim veren kurum akademisyen, eğitici-öğretici kişiye de bağlı ancak öğrenciye de bağlı aynı zamanda. Ne kadar iyi bir eğitim verseniz de öğrenci noktayı alamadıktan sonra sektörde de bir şey yapması mümkün değil tabi ki de. Onu altını çizerek söylemekte fayda var. Yani kişinin mesleği yapıp yapmama noktasındaki isteği oldukça önemli.”*

Katılımcı DÖ5 ise gastronomi alanında lisans ve lisansüstü eğitim alacak kişilerin ortaöğretim eğitimini de turizm üzerine almış olmasının eğitimin kalitesi açısından gerekli olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca öğrencilerin kendilerinin de ekstra faaliyetlerle gastronomi alanında yeteneklerini geliştirmesinin faydalı olacağını vurgulamıştır.

*“Burada birçok üniversitede yarı zamanlı üç aylık bir yaz stajı mevcut. Ama bunun dışında öğrencilerin yapmış olduğu part time çalışmalar, kendi çalışmaları sektörde etkili oluyor. Katkı sağlıyor. Temel varsa temelin üzerine daha geniş bir kat atıyor diyeyim. Eğer öğrencide buna karşı bir ilgi varsa o öğrencide temelin oluşmasına katkı sağlıyor. Turizm Meslek liselerinden gelen öğrencilerimizle oluyor. Ben Turizm Meslek çıktılıyım mesela. Temelim olduğu için baktığımda ilgi alanım daha geniş oluyor ve doğal olarak sektöre girdiğimde diğer girenlere bağlı olarak daha fazla bilgi birikime sahip oluyorum dört yıllık süreçte.”*

### 3.1.2.2.Kapsam ve Tanım Faktörü

**Tablo 3.11:** Kapsam ve tanım faktörüyle ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                           | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Gastronomi Eğitiminin Kapsam Sorunu       | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Gastronomi Eğitiminin Amacı/Tanımı Sorunu | 5           | 83,33         | 83,33                           |
| Yetersiz Akademik Miras/Birikim           | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)        | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)     | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                    | 6           | 100,00        | -                               |

**Tablo 3.11**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan gastronomi alanındaki doktora öğrencileri; gastronomi eğitiminin kapsamı sorunu, gastronomi eğitiminin amacı/tanımı sorunu ve yetersiz akademik miras/birikim problem faktörlerinin kapsam ve tanımla ilgili problemlerin nedeni olduğunu ifade etmiştir.

#### ***Gastronomi Eğitiminin Kapsam Sorunu***

Doktora öğrencileriyle yapılan görüşmeler doğrultusunda gastronomi eğitiminin kapsamı konusunda fikir ayrılıkları olduğu tespit edilmiştir. Konu hakkındaki farklı katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Gastronomi eğitimi; bir kültürü, sanatı ve besini teorik olarak ele alınmasını ve karşı tarafa iletilmesi olarak tanımlayabilirim. Kültür, sanat, besin konularını içermektedir.” (DÖ5)*

*“Gastronomi eğitimi; yiyecek ürünlerini üretmek için öğrenme isteği olan kişilere verilen eğitim. Pişirme yöntemlerini içerir.” (DÖ3)*

*“Gastronomi eğitimi bir kültürün, daha doğrusu insanların yeme içme, yemek pişirme, yemek hazırlama, yemek servisi ve bütün bu değişkenleri içeren bir kültürün verilmesi. Eğitim olarak verilmesi olarak tanımlanabilir.” (DÖ1)*

*“Gastronomi eğitimi; yiyecek içecek alanında çalışmak isteyen adayların sektörün ihtiyaç duyduğu mesleki bilgi ve becerinin öğretilmesi sürecidir.” (DÖ2)*

*“Gastronomi eğitimi aşçılık alanında özellikle uluslararası bağlamda ve ulusal bağlamdaki bütün bilgilerin paylaşıldığı bir eğitim türü olarak adlandırılabilir.” (DÖ4)*

### **Gastronomi Eğitiminin Amacı/Tanımı Sorunu**

Araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin yaptığı yorumlar sonucunda gastronomi eğitiminin amacı konusunda fikir ayrılıkları bulunduğu saptanmıştır. Katılımcıların konu hakkındaki yorumları şu şekildedir.

*“Gastronomi eğitimi bir kültürün daha doğrusu insanların yeme içme, yemek pişirme, yemek hazırlama yemek servisi bütün bu değişkenleri içeren bir kültürün eğitim olarak verilmesidir.” (DÖ1)*

*“Gastronomi eğitimi; yiyecek içecek alanında çalışmak isteyen adaylara sektörün ihtiyaç duyduğu mesleki bilgi ve becerinin öğretilmesi sürecidir.” (DÖ2)*

### **Yetersiz Akademik Miras/Birikim**

Araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %16,67’lik bir kısmı Türkiye’deki gastronomi alanında var olan akademik mirasın yetersiz olduğunu ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı DÖ5’in görüşleri şu şekildedir.

*“Aslında baktığımızda yine şeyde literatürde Türk mutfak kültürüne ilişkin çalışmaların az olduğu, yani mutfağımızın kültürle olan ilişkisine ya da besinle olan ilişkisine yönelik olan çalışmaların az olduğu söylenebilir.”*

### **3.1.2.3.Öğretim Elemanı Faktörü**

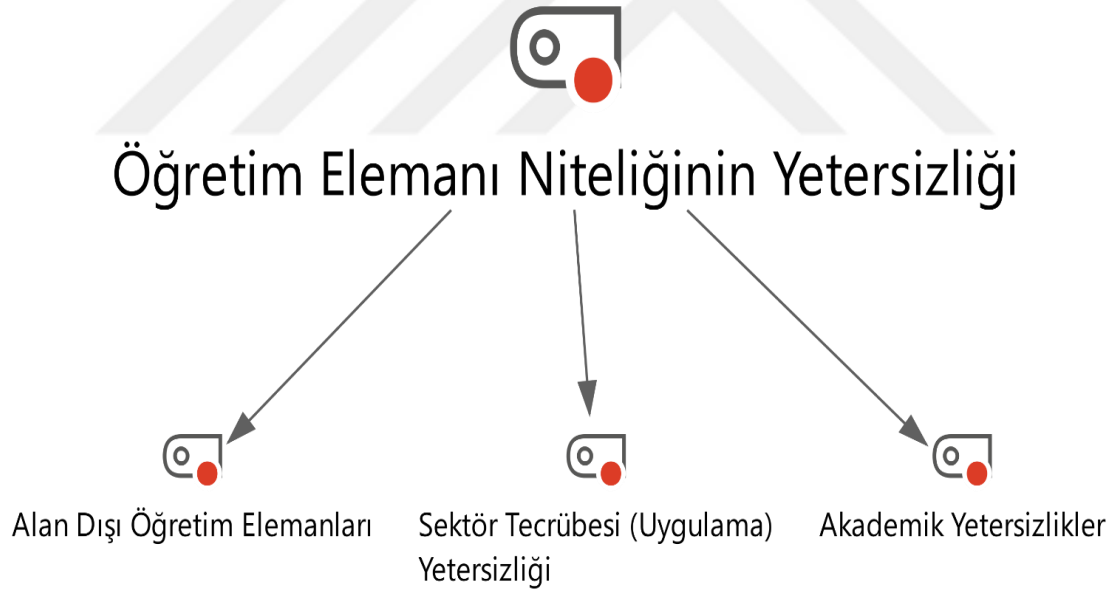
Araştırmaya katılan doktora öğrencileri Türkiye’deki gastronomi eğitiminin kalitesini düşüren bir diğer etkenin de bu alanda görev alan öğretim elemanlarının nitelik ve nicelik yönünden yetersiz olmalarının olduğunu ifade etmiştir (Şekil 3.2).

**Tablo 3.12:** Öğretim elemanlarıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                           | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Öğretim Elemanı Niteliğinin Yetersizliği  | 5           | 83,33         | 83,33                           |
| Öğretim Elemanı Niceliğindeki Yetersizlik | 4           | 66,67         | 66,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)        | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)     | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                    | 6           | 100,00        | -                               |

**Tablo 3.12**'de de belirtildiği üzere katılımcıların %83,33'ü öğretim elemanlarının niceliğinin, %66,67'sinin ise öğretim elemanı sayısının yetersiz olduğunu ifade etmiştir.

#### *Öğretim Elemanı Niteliğinin Yetersizliği*

**Şekil 3.2.1:** Öğretim elemanlarının niteliğinin yetersizliği problemiyle ilgili MAXMaps grafiği

**Şekil 3.2.1**'de de ifade edildiği üzere doktora öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda öğretim elemanlarının niteliklerinin yetersiz olmasının sebeplerinin; alan dışı öğretim elemanları, sektör tecrübesi yetersizliği ve akademik yetersizliklerden

kaynaklandığı belirlenmiştir. İlgili problem faktörlerinin oransal dağılımı **Tablo 3.12.1**'de belirtilmiştir.

**Tablo 3.12.1:** Öğretim elemanlarının niteliksel yeterliliğiyle ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                          | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Alan Dışı Öğretim Elemanları             | 3           | 50,00         | 60,00                           |
| Sektör Tecrübesi (Uygulama) Yetersizliği | 3           | 50,00         | 60,00                           |
| Akademik Yetersizlikler                  | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)       | 5           | 83,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)    | 1           | 16,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                   | 6           | 100,00        | -                               |

#### a) Alan Dışı Öğretim Elemanları

**Tablo 3.12.1**'de de ifade edildiği üzere alan dışı öğretim elemanlarının gastronomi eğitiminde yer almasının bu eğitimin kalitesini önemli ölçüde etkilediği araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %50'si tarafından vurgulanmıştır. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

Katılımcı DÖ1 alanın yeni olmasından kaynaklı yeterli öğretim elemanı olmadığını ifade etmiştir. Bunun yanında bölümde görev alan öğretim elemanlarının da nitelik açısından yetersiz olduğunu vurgulamıştır.

*“Gastronomi bölümlerindeki hocaların verdikleri eğitimler yetersiz. Çünkü oralardaki hocaların yetişmiş bir kere akademik üye, öğretim üyesi yok Türkiye’deki gastronomi alanında. Hali hazırda gastronomi alanından mezun olan herhangi bir doktora unvanını almış bir kişi yok. Bu da tabi ki eğitimin kalitesini düşünüyor.”*

*“Hocaların nitelik, kalifiye, nitelikleri yetersiz. Pazarlama ve yönetim derslerinin hocaları mutfak derslerine de giriyorlar.”*

Katılımcı DÖ4 alanda eğitim vermekle görevlendirilen öğretim elemanlarının bilgi ve beceri yönünden yetersiz olduğunu ifade etmiştir.

*“Bir öğrenci kuru fasulyedeki fasulyenin neden ıslandığını sorduğunda hocanın ona cevap verebilir nitelikte olması gerekiyor. Ya da sote kavramı herkes tarafından bilinir, konuşulur ama gerçek anlamı herkes tarafından cevaplanamıyor. Ama öğretim elemanları çoğu zaman bu denilenleri ne biliyor ne de yapabiliyor”*

Katılımcı DÖ5 konu hakkındaki görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Bazı bölümlerde de yani alakasız hocalar da olmuyor değil. İşte matematik bölümündeki hocayı bölüm başkanı yapıyorlar. Gıda mühendisliği bölümünün bir profesörünü bölüm başkanı yapıyorlar. Hani bu da şöyle; üniversite Gastronomi bölümü açmak istiyor ama elinde bir öğretim elemanı yok, sektörde öğretim elemanı yok.”*

#### *b) Sektör Tecrübesi (Uygulama) Yetersizliği*

Araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin yarısı sektör tecrübesi yetersiz olan öğretim elemanlarının gastronomi eğitiminin kalitesini düşüren bir sorun olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.12.1**). Konu hakkında DÖ3 şu yorumda bulunmuştur.

*“Eğitici kalitesi diye bir şey yok. Maalesef yok. Gastronomide doktora yapmış. Ondan sonrasında bölümü atanmış mutfağa gelene kadar herkes usta herkes aşçı herkes şef. Ama mutfağa gelindiği anda lisede sadece eğitim almış bir kişi bile ondan daha iyi tava sallıyor. Bu kez büyük isteklerle oraya gelmiş insanların hevesi kırılıyor. Yani bir mutfak temizliğinin nasıl yapılması gerektiğini bilmiyor. Shiftin nasıl yapılması gerektiğini bilmiyor. Personel yönetimi yok.”*

c)Akademik Yetersizlikler

**Tablo 3.12.1**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %16,67 oranındaki bir kısmı akademik problemlerin gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkilediğini ve akademik eğitim verecek öğretim elemanlarıyla uygulamalı eğitim verecek öğretim elemanlarının farklı olması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Gastronomi eğitimine devam edilmeli ama belirli noktalarda değişikliklere gidilmeli. Müfredat anlamında uygulama ile kavramsal eğitimin birbirinden ayrılması gerektiğine de inanıyorum. Ben bir öğretim elemanının iki alanda birden iyi olacağını sanmıyorum. Yani hem teorik derslere girip hem de uygulamaya giremez bir hoca diye düşünüyorum.” (DÖ6)*

**Öğretim Elemanı Niceliğindeki Yetersizlik**

Araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %66,67'lik bir kısmının gastronomi eğitimi verecek öğretim elemanlarını sayısının eksik olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.12**). Katılımcılar bunun sebebinin genel olarak; alanın yeni olmasından kaynaklı olduğunu vurgulamıştır. Ancak bu durumun alan dışı öğretim elemanlarının bu alanda eğitim vermesine yol açarak farklı alanlardaki eğitimlerin gastronomi eğitimi adı altında öğrencilere öğretilmeye çalışıldığını ve bunun da zincirleme olarak diğer sorunları tetiklediğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Gastronomi Türkiye'de yeni yeni popüler olan bir alan. Eğitim anlamında da aslında köklü bir geçmişi olan fakat son günlerde daha çok popüler olan, insanlar tarafından daha çok tercih edilen bir eğitim alanı olmakta. Özellikle ülkemizdeki turizm sektörü büyüklüğünü düşünürsek bu alanda yetişmiş çok fazla elemana ihtiyaç var. Hem ara eleman anlamında hem orta üst düzey yönetici anlamında. Bu anlamda ortaöğretim alanını ki turizm otelcilik liselerinde, yiyecek içecek bölümleri olan diğer liselerde, üniversitelerde aşçılık ve gastronomi bölümlerinde gastronomi eğitimi verilmekte. Fakat yetişmiş eleman anlamında, öğretici anlamında bir kırsılık var şu anda.” (DÖ2)*

*“Gastronomi eğitimi veren üniversite bölümleri açıldığında yeterli öğretim elemanının olmaması bence büyük bir altyapı sorunudur.” (DÖ5)*

*“Öğretim elemanı sayısı şu an başlangıç aşamasında olduğu için yetersiz. Ama yetersiz olması da normal çünkü başlangıç aşamasında. Bence en büyük eksik donanım donanımı olmadan yola çıkmak akademik personel anlamında, mutfak ekipman anlamında, en büyük hatanın orada yapıldığını düşünüyorum. (DÖ6)*

### 3.1.2.4. Müfredat Faktörü

**Tablo 3.13**'de de ifade edildiği üzere doktora öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda müfredat standartlarının yeterli olmaması, yetersiz pratik eğitim, aynı derslerin farklı adlarda öğretilmesi, öğretim elemanlarına göre ders belirlenmesi ve amacı olmayan müfredatların Türkiye'deki gastronomi eğitiminin kalitesini olumsuz yönde etkileyen problem faktörlerinden birisi olan müfredat faktörünü oluşturduğu sonucuna ulaşılmıştır.

**Tablo 3.13:** Müfredatlarla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                             | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Müfredat Standartları Yeterli Değil         | 2           | 33,33         | 50,00                           |
| Yetersiz Pratik Eğitim                      | 2           | 33,33         | 50,00                           |
| Aynı Dersler Farklı Adlarla Öğretiliyor     | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Öğretim Elemanlarına Göre Ders Belirlenmesi | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Müfredatlar Amaçsızca Oluşturuluyor         | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)          | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)       | 2           | 33,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                      | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Müfredat Standartları Yeterli Değil***

Yapılan görüşmeler sonucunda doktora öğrencilerinin %33,33'ünün müfredat standartlarını yetersiz bulduğu sonucuna ulaşılmıştır (**Tablo 3.13**). Katılımcı DÖ2 müfredatların üniversitenin açıldığı bölgenin dışına çıkamayarak sınırlı kaldığını ifade etmiştir.

*“Genellikle bölgesel bir gastronomi eğitimi veriliyor. Yani okulun bulunduğu alanda ne tip yemekler tüketiliyorsa ya da yapılıyorsa daha çok öğrenciler bunları öğreniyorlar. Örneğin İç Anadolu’da çok fazla deniz mahsulleri yemekleri tüketilmediğini düşünürsek, bu bölgede yapılan eğitimde deniz mahsullerine yönelik kısıtlı bir eğitim verilebiliyor. Ya da Akdeniz Bölgesi’nde daha çok zeytinyağlılar, sebze yemekleri ön plana çıkıyor. Güneydoğu’da, Doğu Anadolu’da daha çok et yemekleri, baharatlı yemekler ortaya çıkıyor. Yani öğrencilerin eğitimi aldığı yerde onların öğrenimlerini etkiliyor bir yerde.”*

### ***Yetersiz Pratik Eğitim***

Araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %33,33 oranındaki bir kısmı Türkiye’deki gastronomi eğitimindeki pratik eğitimin yetersiz olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.13**). Katılımcılar, teorik eğitime göre pratik eğitimin yetersiz olduğunu ve pratik eğitimin yetersiz olmasının işletmeler açısından da bazı sorunlara yol açtığını vurgulamıştır. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Tabi Türk mutfağının da geniş bir yelpazede bulunması adayların daha çok öğrenmesini, daha çok kendini geliştirmesine yol açmakta. Şöyle bir olumsuzluk var; sektörün ihtiyaç duyduğu okullarda uygulanan gastronomi eğitimi müfredatları birbirinden biraz farklı. İşletmelerdeki şeflerle görüştüğümüz zaman onlar bu alanda eğitim alan öğrencilerin ya da adayları gerekli donanımları ya da beceriyi almadıklarını söylüyorlar. Bunun da ancak tecrübeyle olabileceği yorumu ortaya çıkıyor.” (DÖ2)*

*“Belki kavramsal dersler daha iyi veriyor olabilir uygulama derslerine göre. Ama uygulama derslerinde ciddi yetersizlikler var.” (DÖ6)*

### ***Aynı Dersler Farklı Adlarla Öğretiliyor***

Yapılan görüşmeler sonucunda doktora öğrencisi katılımcıların %16,67 oranlık bir kısmı aynı derslerin farklı adlar altında öğretildiği yorumunda bulunmuştur (**Tablo 3.13**). Katılımcı DÖ4, bu durumun uygunsuz olduğunu, daha önemlisi yatay ve dikey

geçişlerde de öğrencilere problem yaşatarak onların mağdur olmasına sebep olduğunu ortaya koymuştur.

*“Türkiye genelinde belli başlı dersin aynı ders içerikleri olmasına rağmen farklı isimlerde adlandırıldığını görüyoruz. Şimdi şöyle bir şey örnek veriyorum; pişirme yöntemleri yazıyor bir üniversitede diğer tarafta da mutfak uygulamaları yazıyor. İçeriğine bakıyorsunuz aynı içerik. Dolayısıyla isimler farklı olduğu için eşdeğerlik, öğrencilerin yatay geçişlerinde vesairelerinde de sıkıntı yaşıyorlar ya da dikey geçişler de sıkıntılar oluşuyor.”*

### **Öğretim Elemanlarına Göre Ders Belirlenmesi**

Doktora öğrencisi katılımcıların %16,67’lik bir kısmı derslerin ve bu dersler sonucunda elde edilecek kazanımların bölümün gereklerine göre değil, öğretim elemanlarının becerebildikleri veya onlara daha uygun olan dersler ve kazanımlar arasından seçildiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.13**). Konu hakkında katılımcı DÖ6 şu yorumda bulunmuştur.

*“Yani şöyle bir şey var. Genel olarak turizmciler daha çok gastronominin turizmi altında ve daha turizmi yoğunluklu bir programla birlikte verilmesi gerektiğini düşünüyorlar. Beslenmeciler aynı şekilde beslenme ağırlıklı olması gerektiğini düşünüyorlar. Gıdacılar daha çok gıda ağırlıklı olması gerektiğini düşünüyorlar. Ama hepsini içermeli.”*

### **Müfredatlar Amaçsızca Oluşturuluyor**

Araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %16,67’i müfredatın araştırılıp, düşünülüp, tartılmadan belirlendiğini ve kurala uyuyorsa fazla ayrıntıya girmeden uygulamaya geçildiğini ve bunun da eğitimin kalitesi konusunda olumsuzluklara yol açtığını ifade etmiştir (**Tablo 3.13**). Konu hakkında DÖ3 şu görüşte bulunmuştur.

*“Türkiye'deki gastronomi eğitimi, yurtdışındaki gastronomi eğitimine baktığınız zaman; teknik olarak her şey yerli yerinde yapılıyor gibi görünüyor. Ama bizden kaynaklanan bazı sıkıntılar var. Yani görmezden gelmeler bizim ülkemizde biraz fazla. “Olur, yapılır nasıl olsa.” lar biraz fazla. İş yapılıyorsa, verilen iş*

*gerçekleşiyorsa arkasına o kadar da bakmayan bir yapımız var. Dakik değiliz. Pratik olmak için ekstra ya da işimizi daha iyiye götürmek için ekstra bir çaba sarf edip bir plan program dahilinde çalışmıyoruz.”*

### 3.1.2.5.İş Başında Beceri Eğitimi (Staj) Faktörü

Araştırmaya katılan doktora öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda Türkiye’deki gastronomi eğitiminde yer alan iş başında beceri eğitimi faaliyetlerinde yer alan; cinsel istismar, stajyerlerin sömürülmesi, staj süresinin ve/veya dönemlerinin uygunsuz olması, sektörün stajyerden beklentileri/bakış açısı, niteliksiz staj deneyimi, kaba sektör personeli ve alaylı-mektepli çatışması durumlarının iş başındaki beceri eğitimi olumsuz yönde etkileyen faktörler olduğu sonucuna ulaşılmıştır (**Tablo 3.14**).

**Tablo 3.14:** İş başında beceri eğitimi (staj) ile ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                                  | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|--------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Staj Süresinin ve/veya Döneminin Uygunsuz Olması | 5           | 83,33         | 83,33                           |
| Niteliksiz Staj Deneyimi (İşletme vs.)           | 3           | 50,00         | 50,00                           |
| Cinsel İstismar                                  | 2           | 33,33         | 33,33                           |
| Stajyerin Sömürülmesi                            | 2           | 33,33         | 33,33                           |
| Kaba Sektör Personeli                            | 2           | 33,33         | 33,33                           |
| Alaylı-Mektepli Çatışması                        | 2           | 33,33         | 33,33                           |
| Sektörün Stajyerden Beklentileri/Bakış Açısı     | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)               | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)            | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                           | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Staj Süresinin ve/veya Döneminin Uygunsuz Olması***

Staj Süresinin ve/veya Döneminin Uygunsuz Olması faktörü doktora öğrencilerinin %83,33’üne göre ülkedeki gastronomi eğitiminin en önemli problemlerinden birisi olarak ifade edilmiştir (**Tablo 3.14**). Katılımcılar bu sorunun bazı öğrencilerin zorunlu staj süresinden rahatsız olmasından, okul döneminin esnetilememesinden ve üniversitelerin staj konusunda öğrencileri daha serbest bırakmak istediğinden kaynaklandığını ifade etmiştir. Ancak bu durumun bir kısım

öğrenci tarafından olumsuz yönde kullanılarak alınan eğitimin kalitesinin olumsuz yönde etkilendiği doktora öğrencileri tarafından vurgulanmıştır. Konuya ilişkin katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Üniversitelerde izin günlerini de kapsadığında 35 günlük bir staj var. Bu, işletmelerin hoşuna gitmiyor. Çünkü bütün yaz boyunca, 4 ay boyunca açık. Sen bir ay gönderiyorsun. 3 ay boyunca bu kişi (öğrenci) gittikten sonra oluşturduğu boşluk da boş kalıyor. Ama stajyer yapıyordu deyip ustalar burun kıvrıyorlar eski ayak işlerine. E stajyer de gittikten sonra işi yapan kalmıyor. Tekrardan iş bölümü gerektiriyor.” (DÖ3)*

*“Üniversite staj tarihlerini düşündüğümüzde staj sürelerinin aslında daha uzatılması gerektiğini düşünüyorum. 30 gün ya da 60 günlük bir stajla gastronomiden mezun olan bir adayın, yani aşçı adayının, yeterli düzeyde bir iş başında staj eğitimi aldığını düşünmüyorum. Daha uzun sürelerde olması gerekiyor.” (DÖ4)*

*“Ya aslında Sadece 3 ay bazı okullar Sadece 3 ile sınırlandırıyor. 3 ayı tamamlayan öğrencinin stajını ve bu bölümden mezun olması için bu yeterli görünüyor. Bence yeterli değil. Çünkü burada tam bir karma söz konusu. Yani işi hiç bilmeyenle işi bilen öğrenci buraya geliyor ve buradan mezun olduğunda ikisi de aynı statüde mezun oluyor. Buraya yeni girmiş olan yani mutfakla tanışan öğrenci buradan mezun olduğunda ve herhangi bir yere gittiğinde aslında gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün statüsünü karalıyor. Yani bu şekilde yorumlanabilir. Hani yeterli olmamasının olumsuz etkisi aslında bu.” (DÖ5)*

Katılımcı DÖ6 önceki yaşanan problemlerden yola çıkılarak staj süresinin kısa tutulmasına karar verildiğini, ancak bunun öğrencilerin zorunlu süreler dışında çalışması için bir engel olmadığını ifade etmiştir.

*“Öğrencilerin stajda yaşadığı ve yaşayacağı problemlerin önlenmesi amacıyla bu yapılıyor. Süresi yeterli değil tabi ki ama onlara da bağlı. Daha sonrasında ücretli olarak çalışılabilir. Yani burada öğrencinin önünde bir set yok aslında.” (DÖ6)*

Katılımcı DÖ1 staj faaliyetlerinin yetersiz olmasının okulda verilen yetersiz eğitimi telafi etme konusunda soruna yol açacağını savunmuştur.

*“Staj faaliyetleri yeterli değil. Yani okuldaki eğitim niteliksiz olunca sektöre de daha fazla gerekli duyuluyor. Yani öğrenci okulda öğrenemediğini stajda görebiliyor.”*

#### **Niteliksiz Staj Deneyimi (İşletme vs.)**

Araştırmaya katılan doktora öğrencisi katılımcıların yarısı niteliksiz işletmelerin staj faaliyetlerini ve gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkilediğini vurgulamıştır (**Tablo 3.14**). Katılımcılar işletmelerin niteliksiz olmasının öğrencilerin ileride referans konusunda sorunlar yaşamasına yol açtığını ifade etmiştir. Ayrıca yapılan görüşmeler sonucunda doktora öğrencilerinin niteliksiz işletmelerde yapılan staj deneyiminin öğrencilerin gerekli uygulamaları öğrenememesine yol açtığını gözlemledikleri tespit edilmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Şöyle bir şey var her çalışılan işyeri ya da staj yapılan işyeri gelecekteki kariyerinde sektörde referans olarak kullanabileceğin işyerleri değil.” (DÖ1)*

*“Staja gidilen işletmelerde verilen hizmet kaliteli mi kalitesiz. Kesinlikle kalitesiz. Çünkü bir düzey yok. Bir şeyler para karşılığında değil de acentada satılıyor. Her şey dahil sistem. O gün 24 çeşit yemek çıkardığında senden iyisi yok. Ama kalitesi yerlerde. Açık büfeden, her şey dahil sisteminden vazgeçilmesi lazım ki biraz daha gastronomi öğrencileri en azından staj yaptığı yerlerde doğru düzgün bir şeyler öğrensinler.” (DÖ3)*

#### **Cinsel İstismar**

Araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %33,33 oranlık bir kısmının çarpıcı bir şekilde ortaya koyduğu üzere cinsel istismarın staj faaliyetlerinde özellikle bayan öğrenciler açısından önemli bir problem olduğu vurgulanmıştır (**Tablo 3.14**). Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Sektörde cinsiyet ayrımı bayan öğrenciler için büyük sorun. Kız öğrencilerimizde bunu çok yaşıyoruz. Öğrenci o ortama girdiğinde inanılmaz derecede hissediyor. Bakışlar olsun, hani bazen belki sözlü taciz.”*

*(DÖ5)*

*Staj faaliyetleri sırasında kültürel anlamda öğrenciler çok büyük problemler yaşıyor. Özellikle bayan stajyerler. Bir iletişim, oturma, konuşma biçimi, personelin kendi arasındaki iletişimi (küfürlü, olumsuz hitap, canım cicim gibi) vesaire. Buralarda önemli sorunlar yaşanıyor. (DÖ6)*

### **Stajyerin Sömürülmesi**

**Tablo 3.14**'de de ifade edildiği üzere doktora öğrencisi katılımcıların %33,33'ünün stajyerlerin zorunlu staj durumlarından dolayı işletmeler tarafından sömürüldüğünü gözlemledikleri vurgulanmıştır. Konu hakkında katılımcı DÖ2 şu yorumda bulunmuştur.

*“İşbaşı eğitim ya da staj bu alanda eğitim alanların almış olduğu teorik bilgileri pratiğe dönüştürmeniz için oluşturulmuş bir eğitim sistemi. Ancak baktığınız zaman daha çok staj yapanlardan faydalanma üzerine kurulu bir staj eğitimi olduğunu görüyorum. Tabi bunlar benim gözlemlerim. Elbette öğrencileri eğiten, gerçekten onlara katkı sağlayacak iş ortamları barındıran işletmeler de var. Ama daha çok "Staj süresince onlardan faydalanalım.", "İşiniz görülsün.", "Personel olarak kullanalım." düşüncesi hâkim.”*

### **Kaba Sektör Personeli**

Araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %33,33 oranlık bir kısmı kaba sektör personelinin staj faaliyetlerini olumsuz yönde etkilediğini ifade etmiştir. Zamanla okullu denilen kişilerin sektöre yerleşmesiyle bu sorunun azalacağı öngörülse de staj faaliyetlerine katılan öğrencilerin bu durumdan olumsuz etkilendiği de katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Şimdi biraz daha mezunlar ortaya çıktığı için bu tarz problemler yaşanmıyor. Ancak mobbing kavramı oldukça yüksek seviyede. Tabi bu kız öğrencilere karşı da mevcut. Erkek öğrencilere de karşılığı mevcut. Yani mobbing kavramı bayağı bir geniş bir kavram.” (DÖ4)*

*“Belki de ortamın yaşanmış olduğu o işte küfürlü argolu mutfak ortamını hissedince de bazen öğrenciler çalışmayabiliyor. Otelden ayrılmak zorunda kalabiliyor. Sadece öğrencilerimiz için değil yani şu anda yetişkin bir birey dahi olsa bayan olduğunda sadece mutfak sektörü için değil aslında birçok sektörde dahi bu var olan bir şey.”*

### ***Alaylı-Mektepli Çatışması***

**Tablo 3.14**'de de ifade edildiği üzere doktora öğrencilerinin %33,33 oranlık bir kısmının alaylı-mektepli çatışmasının staj faaliyetlerini olumsuz yönde etkileyen bir unsur olduğunu ortaya koymuştur. Katılımcı DÖ1 alaylıların okuyan kişileri baskıladığını ifade etmiştir.

*“Staj şöyle lisan yani zaten yüksek lisans üstü eğitimde staj yok. Lisansta genellikle öğrenciler zaten şeflerine tabi oluyorlar ve herhangi bir zaten itirazda bulunamıyorlar. Yapılan ürünlerde fikir sunabilirler ama genellikle deneyimli insanlar, alaylı insanlar orada ağır basıyor.”*

Katılımcı DÖ4 bu problemin var olmakla beraber zamanla azaldığını ifade etmiştir.

*“Geçmişe nazaran kıyasladığımızda çok fazla olumsuzluk söylemek yanlış olur alaylı-mektepli çatışması konusunda. Geçmiş dönemlerde değerlendirdiğimizde alaylı mektepli kavgası Yoğun bir şekilde hissediliyordu. Yine de var.”*

### ***Sektörün Stajyerden Beklentileri/Bakış Açısı***

**Tablo 3.14**'de de belirtildiği üzere doktora öğrencilerinin %16,67'sinin sektörün stajyerlerden beklentisinin farklı olduğu ve onlara mesleki anlamda bir şey kazandırmayacak işlerde görevlendirdiklerini ifade etmiştir.

*“Bu olumsuzluklara ek olarak öğrencilerimize şey de diyebiliriz; hani dedim ya az önce bazı öğrencilerin gastronomi algısı sektörde tam oluşmadığı için hani bunlara apranti gibi davranıyorlar. Öğrencinin yaşı 21-22-23 hani o yaşlarda tam böyle yetişme çağında olduğu için de onlar da direkt sektöre olumsuz algı oluşmasına sebep oluyor aslında. Sektörde çalışmakta olan öğrencimiz bile stajda şunu söylüyor; "Hocam insanların iş yapma adabı etik kuralları tamamen kaybolmuş, kalifiyesiz eleman çok fazla, bizi tamamen işin dışında tutuyorlar, çok basit işlere veriyorlar, ben kendimi geliştirme ve kendime gösterme şansı pek elde edemiyorum." gibi şikayetleri oluyor.”*

### 3.1.2.6.Fiziksel Faktörler

Araştırmaya katılan doktora öğrencileri Türkiye’deki gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkileyen bir diğer unsurun da fiziksel faktörlerden oluştuğunu ifade etmiştir (Şekil 3.2). **Tablo 3.15**’de de ifade edildiği üzere; kaynaklar, atölye ve bütçe fiziksel faktörleri oluşturan unsurlar olarak belirlenmiştir.

**Tablo 3.15:** Fiziksel problemlerle ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Kaynaklar                             | 4           | 66,67         | 80,00                           |
| Atölye                                | 2           | 33,33         | 40,00                           |
| Bütçe                                 | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 5           | 83,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 1           | 16,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6           | 100,00        | -                               |

### Kaynaklar

Doktora öğrencisi katılımcıların %66,67’sinin de ifade ettiği üzere kaynakların yetersizliği Türkiye’deki gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkilemektedir (**Tablo 3.15**). Konu hakkında katılımcı DÖ6 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Şu an çok başlangıç aşamasında olduğu için kaynaklar yetersiz. Ama yetersiz olması da normal çünkü başlangıç aşamasında. Yani eleştiri alıyor çok fazla en büyük eksik bence donanım yani gerekli donanımı olmadan yola çıkmak akademik personel*

*anlamında, mutfak ekipman anlamında, en büyük hatanın orada yapıldığını düşünüyorum.”*

### **Atölye**

**Tablo 3.15**'te de ifade dildiği üzere araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %33,33'ünün uygulama atölyelerindeki fiziksel problemlerden kaynaklı olarak gastronomi eğitimin olumsuz yönde etkilendiğini ifade etmiştir. Katılımcı DÖ5 Türkiye'deki gastronomi eğitimi veren kurumların atölyelerindeki sorunları şu şekilde ifade etmiştir.

*“Mutfakta, bizim buradaki mutfağımızda; mutfağımız, sunum alanımız, restoranımız, duyuşsal analiz laboratuvarı gibi çeşitli çeşitli alanlar mevcut. Hani bunların diğerk açılan yeni üniversitelerde olmaması ya da yeni gelen araştırma görevlisi veya öğretim görevlilerin bu bilinçte olmaması olumsuz olup eğitimi de olumsuz yönde etkiliyor diyebilirim.”*

### **Bütçe**

**Tablo 3.15**'te de ifade edildiği üzere doktora öğrencisi katılımcıların %16,67'si pratik eğitim için kurumlar tarafından bölümlere verilen bütçenin yetersiz olmasının Türkiye'deki gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkilediğini belirtmiştir. Katılımcı DÖ3 bazı üniversitelerin bütçe konusunda olumlu örnekler oluşturduğunu ancak bunun çoğu kurum için geçerli olmadığını ve eğitimi olumsuz etkilediğini ifade etmiştir.

*“Yeni üniversiteler yani. Senelik 20-30 bin lira bütçe ayırıyorlar ders başına yanlış bilmiyorsam. Yani 60 tane kişiyi aynı anda mutfağa alıyorlar, 60'ı birden çok güzel eğitim alıyor, şefin başında iki tane kamera var, yukarıda LCD televizyonlarda gösteriyorlar. Yani bizim mutfağınıza baktığınızda dönem dönemlik 1500 lira bir harcırah var. Şimdi bunu ikiye böldüğümüzde bize kaç kuruş düşüyor? Muhtemelen o sebepten 10 tane uygulama dersi yapacağınıza 5 tane uygulama dersi yapıyorsunuz. Günleri azaltıyorsunuz, grupları birleştiriyorsunuz ve bu da ne oluyor? Kalitesizliğe sebep oluyor. Yani bunların son zamanlardaki üniversitelerde bütçesi biraz daha fazla*

*buna bağılı olarak kalitesi de yüksek oluyor. Yani o üniversitenin vizyonu ve misyonu ile alakalı. Bazı üniversiteler tarım konusunda kendini bayraktar ilan ediyor. Belki az önce bahsettiğim üniversitenin de öyle bir artışı vardır. Bilmiyorum ama bizim üniversitemizdeki durum biraz acı.”*

### 3.1.2.7.Çevresel Faktörler

**Şekil 3.2**'da da ifade edildiği üzere doktora öğrencileri ile yapılan görüşmeler sonucunda tanıtımdaki yanlışlıklar ve sektörle iş birliğinin yetersizliği sonucu oluşan çevresel faktörlerin Türkiye'deki gastronom eğitimi olumsuz yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır (**Tablo 3.16**).

**Tablo 3.16:** Çevresel problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Tanıtım (Algısal Problemler)          | 3           | 50,00         | 75,00                           |
| Sektörle İş birliği                   | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 2           | 33,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Tanıtım (Algısal Problemler)***

**Tablo 3.16**'da da ifade edildiği üzere alanın yanlış tanıtılması doktora öğrencilerinin yarısı tarafından olumsuz bir faktör olarak saptanmıştır. Katılımcı DÖ4 gastronomi eğitiminin popülaritesinin günümüzde uygun kullanılmadığını vurgulamıştır.

*“Türkiye’de son yıllarda artan bir gastronomi eğitimi popülaritesi var. Bu da planlı bir şekilde ilerlediğini düşünmüyorum. Dolayısıyla da ilerleyen süreçte arz-talep dengesinin de sıkıntılara yol açabileceğini de düşünüyorum.”*

Katılımcı DÖ6 Türkiye’deki üniversitelerin bölüm hakkında öğrencilere toz pembe bir hayal sunduklarını, bölümün iyi taraflarının sosyal medyada abartılı olarak yansıtılırken zorlukları hakkında bilgi verilmediğini ifade etmiştir. Katılımcı bunun sonucunda öğrencinin bölüme girip okumaya başladığında afalladığını ifade etmiştir.

*“Önce yapılan eğitimin içini doldurmak gerek. Hani gastronomi eğitimi olarak iyi olmadığı sürece tanıtımın çok manası yok bence. Bu durum bize uzun vadede kaybettirir. Çünkü belki kısa vadede kazanırsınız da uzun vadede gelip öğrenci buraya gördükten sonra. Sitelere falan bakıyor öğrenciler de daha çok. Ama ilk seneden sonra geliyorlar “Biz akademisyen nasıl olabiliriz?” diyorlar. Biraz buraya geldikten sonra sektöre geçmeden daha. Biz de mesela birinci dönem uygulama dersi verilmiyor. İkinci senenin ikinci dönemden itibaren başlıyor. İkinci senenin ikinci döneminden öğrenciler karar değiştiriyorlar “Zaten biz sektörde çalışmayacağız.” diye. Yani öğrenci bilmediği şeyi seçmek zorunda kalıyor bu yanlış tanıtımdan dolayı. Yani mutfakta çalışmak ne demek? Bunu bilmeden tercih yapıyor aslında. Bu çoğu alanın hepsinde var. Bu bölüm televizyon programlarından yola çıkılarak seçilecek bir bölüm bir şey değil.”*

### **Sektörle İş birliği**

**Tablo 3.16**'da da ifade edildiği üzere doktora öğrencisi katılımcılarının %16'67 oranlık bir kısmının sektörle iş birliğinin yetersiz olduğunu ifade ettiği tespit edilmiştir. Katılımcı DÖ2 öğrencilerin ek öğrenmelerinin ya da okulda öğrenme imkânı bulunmayan kazanımların öğrenilmesi açısından sektörle iş birliğinin uygulamalı ve maddi anlamda çok önemli olduğunu vurgulamıştır.

*“Anadolu'daki küçük şehirlere gittiğimiz zaman çok da fazla sınırları dışına çıkan mutfaklar görememekteyiz. Bu o okullarda verilen eğitimin sınırlarını belirlemekte. Biraz burada sektörle iş birliği yaparak yelpazenin geliştirilmesi uygun olacaktır. Mesela şöyle bir örnek verebilirim; ben Kayseri'de yaşıyorum. Orada sektörle konuştuğumuz zaman bir restoran Japon mutfakları yemekleri sunmayı planlıyor. Kayseri'de. Ama bu alanda eğitimi olan bir şef ya da aşçı bulamıyor. Bizim bir öğrencimiz vardı. Bu alanda eğitim almış. Antalya'da bunun eğitimini almış bir öğrencimiz vardı. Mesela onu istihdam etti bu restoran. Şu anda Japon mutfaklarında yemekler sunuyor bu restoran. İş yapıyor. Ama bizim okulumuzda bu eğitim verilmiyor.”*

### 3.1.2.8. Alınan Eğitimin Kişiyeye Faydası

**Tablo 3.17'**de de ifade edildiği üzere doktora öğrencisi katılımcılarıyla yapılan görüşmeler sonucunda Türkiye'deki gastronomi eğitimi alan öğrencilerin bu eğitimden sektörel anlamda elde ettiği faydanın yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

**Tablo 3.17:** Alınan eğitimin kişiyeye faydası konusundaki problem faktörleri ve oransal dağılımı

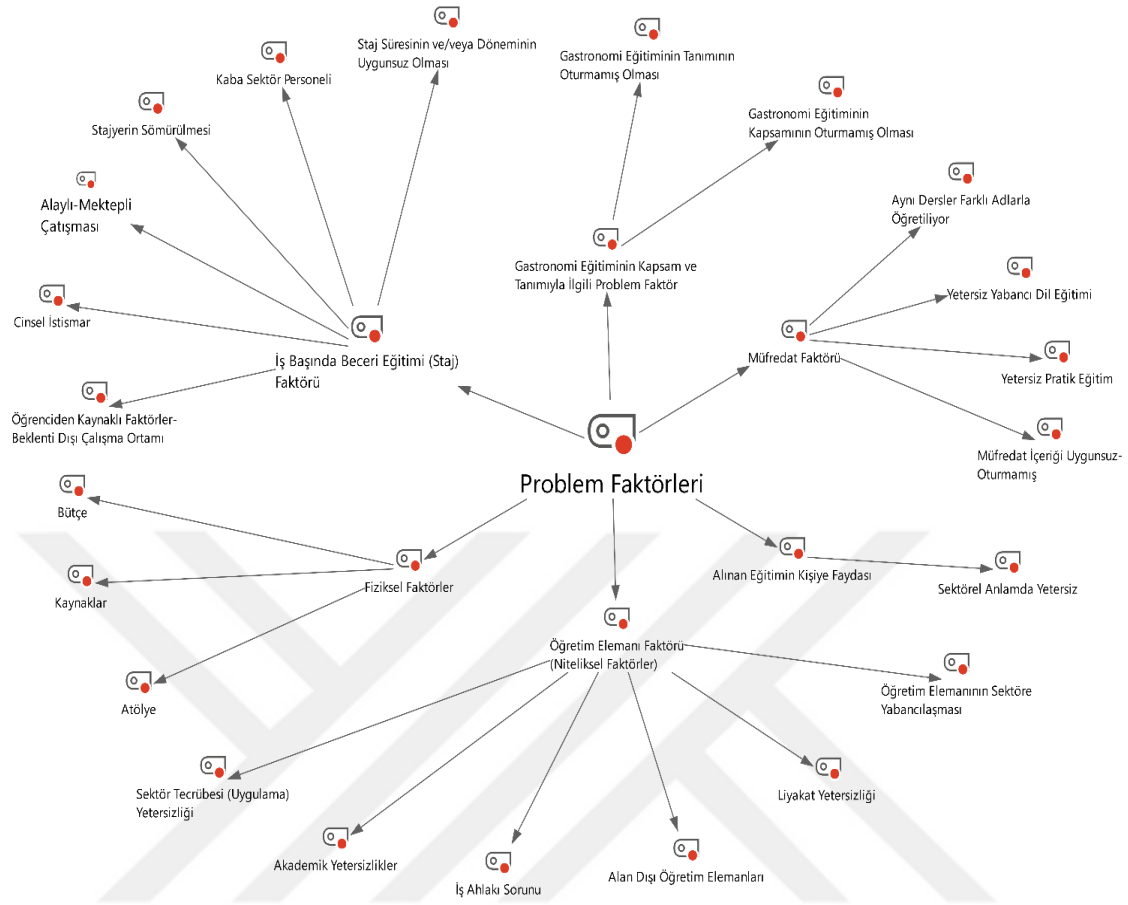
|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Sektörel Anlamda Yetersiz             | 1           | 16,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 1           | 16,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 5           | 83,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6           | 100,00        | -                               |

**Tablo 3.17'**de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %16,67'sinin öğrencilerin sektörde bir adım öne geçmesinde lisans diplomasının yeterli olmadığını, kişisel çabaların daha ön planda olduğunu ifade etmiştir. Konu hakkında DÖ6 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Öğrencinin sektörde avantaj sağlaması durumu kendisine bağlı. Lisans mezunuyum denildiğinde sektörde daha fazla pozisyon ya da maaş alınmıyor yani.”*

### 3.1.3.Yüksek Lisans Öğrencileri Açısından Türkiye'deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri

Söz konusu çalışma kapsamında yüksek lisans seviyesindeki öğrencilerin de görüşleri hakkında verilere ulaşabilmek amacıyla 6 yüksek lisans öğrencisiyle görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler sonucunda yüksek lisans öğrencilerinin Türkiye'deki gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkileyen problem faktörlerinin; Öğrenciden Kaynaklanan Problemler, kapsam ve tanım faktörü, öğretim elemanı faktörü (Niteliksel faktörler), müfredat faktörü, iş başında beceri eğitimi (staj) faktörü, fiziksel faktörler, çevresel faktörler ve alınan eğitimin kişiyeye faydası hakkındaki faktörlerden oluştuğu tespit edilmiştir (**Şekil 3.3**).



**Şekil 3.3:** Yüksek lisans öğrencileri açısından Türkiye’deki Gastronomi eğitimindeki problem faktörlerini gösteren MAXMaps grafiği

### 3.1.3.1.Öğrenciden Kaynaklanan Faktörler

**Tablo 3.18:** Öğrenciden kaynaklanan problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Öğrenciden Kaynaklanan Problemler     | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6           | 100,00        | -                               |

**Tablo 3.18’de** de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda %16,67’si gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkileyen problemin öğrencilerden kaynaklanan problemler olduğunu ifade etmiştir. Katılımcı YÖ5 öğrencilerin imkanları yeterince değerlendirmeyerek tembellik yaptıklarını, bazı şeyleri hazır beklemektense öz çabayla elde etmeleri

gerektiğini ifade etmiştir. Bunun yanında yurt dışına kıyasla ülkemizde gastronomi eğitiminin daha geniş imkanlarla gerçekleştirildiğini vurgulamıştır.

*“Hani en büyük sıkıntı aslında; beklenti çok yüksek ama var olan imkanları değerlendirmiyorlar. Yani çalışmadan yemek istiyorlar öğrenciler. Sıkıntı da bence buradan kaynaklanıyor. Aslında imkanlar çok yüksek. Ben stajı mesela Amerika’da yaptım. Bu kadar imkân orada yok. Yani böyle bizim mutfak gibi bir mutfakta binlerce kişiye eğitim veriyorlar. Lisans bitirdikten sonra bir sene Amerika’da çalıştım.”*

### 3.1.3.2.Kapsam ve Tanım Faktörü

Söz konusu çalışmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin ifadelerine göre gastronomi eğitiminin kapsam ve tanımının tam olarak yapılamamış olmasından dolayı verilecek eğitimin de amacına ulaşamadığını ifade etmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların %83,33 oranlık bir kısmı gastronomi eğitiminin kapsamının tam olarak belirlenemediğini, bunun yanında katılımcıların %66,67’lik bir oranı da gastronomi eğitiminin tanımlanması konusunda fikir ayrılıkları olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.19**).

**Tablo 3.19:** Kapsam ve tanım problemiyle ilgili faktörler ve oransal dağılımı

|                                                   | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Gastronomi Eğitiminin Kapsamının Oturmamış Olması | 5           | 83,33         | 100,00                          |
| Gastronomi Eğitiminin Tanımının Oturmamış Olması  | 4           | 66,67         | 80,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                | 5           | 83,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)             | 1           | 16,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                            | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Gastronomi Eğitiminin Kapsamının Oturmamış Olması***

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların gastronomi eğitiminin bilimsel kazanımlar yönünden

eğitimleri içermesi gerektiği durumu daha ağırlıkta olmalı görüşünde oldukları tespit edilmiştir. Bunun yanında bir kısım katılımcı da gastronomi eğitiminin uygulamalı ve bilimsel olarak eşit bir şekilde kazanımları kapsamı gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcılar gastronomi eğitiminin aşçılık eğitimiyle karıştırılmasından dolayı rahatsız olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların konu hakkındaki görüşleri şu şekildedir.

*“Gastronomi eğitimi; bireyin yiyecek ve içecek konusunda, genel olarak bir çatı olarak söyleyebiliriz bunu, bilgilenmesini amaçlayan ve literatür bilgisini veren eğitimidir.” (YÖ4)*

*“Bence gerçekten gastronomi yemeklerin kültürlere göre incelenmesi olmalı. Benim için bunu ifade ediyor. Gastronomi eğitimi, kültürel farkları ortaya koymak olmalı. Yani bunların ortak yönlerini ve farklı yönlerini ortaya koymak olmalı.” (YÖ5)*

*“Gastronomi eğitimi sanatla kültürü bir araya getiren yemeği bir araya getiren bilim eğitimidir. Sadece aşçılık olarak sınırlandırılmaz.” (YÖ6)*

*“Yani yiyecek içeceğin yanında sadece aşçılık değil benim için onun yanında bir işletmeci yönü de var. Gastronomi eğitimi aldığım eğitimden de yola çıkarak söyleyeceğim; yiyecek içecek ile ilgili aslında hemen hemen her şey diyebilirim.” (YÖ1)*

### ***Gastronomi Eğitiminin Tanımının Oturmamış Olması***

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin ifadeleri doğrultusunda gastronomi eğitiminin kapsamının oldukça geniş yorumlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Tarladan çatala süreçlerin incelenmesi ve nitelikli yiyeceklerin tüketilerek insan sağlığının korunması ve sürdürülmesi amacına dayanır.” (YÖ2)*

*“İşletme, yani pazarlama basamakları, yönetim. Mesela menü yönetimi işte maliyet muhasebesi gibi. (YÖ1)*

*“Yiyecek içecek, şarap menü, turizm işletmeciliği, restoran yönetimi, yönetim ve maliyet konularını içerir.” (YÖ4)*

*“Yemekler ve benim için öncelikli olarak gastronomi tarihi önde geliyor. Mesela yemekler, yemek tarifleri baktığımız zaman bunlar birdenbire çıkmış tarifler değil. Hani bunların kökeninde ne var? Bunlar oldukça önemli şeyler.” (YÖ5)*

*“Gastronomi eğitiminin kapsamında restoran yönetiminin payı oldukça büyüktür.” (YÖ4)*

*“Gastronomi eğitimi sanatla kültürü bir araya getiren yemeği bir araya getiren bilim eğitimidir.” (YÖ6)*

*“Tarladan çatala süreçlerin incelenmesi ve nitelikli yiyeceklerin tüketilerek insan sağlığının korunması ve sürdürülmesi amacına dayanır. Gastronomi eğitimi genel olarak kapsam anlamında yiyecek, içecek ve tüketim ilişkisini ele alıyor” (YÖ2)*

### **3.1.3.3.Öğretim Elemanı Faktörü (Niteliksel Faktörler)**

Yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda **Tablo 3.20**'de de ifade edildiği üzere; iş ahlakı sorunu, akademik yetersizlikler, sektör tecrübesi (uygulama) yetersizliği, liyakat yetersizliği, alan dışı öğretim elemanları ve öğretim elemanının sektöre yabancılaşmasının gastronomi eğitimi veren öğretim elemanlarından kaynaklanan problem faktörlerine sebep olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

**Tablo 3.20:** Öğretim elemanlarıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                           | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| İş Ahlakı Sorunu                          | 2           | 33,33         | 50,00                           |
| Akademik Yetersizlikler                   | 2           | 33,33         | 50,00                           |
| Sektör Tecrübesi (Uygulama) Yetersizliği  | 2           | 33,33         | 50,00                           |
| Liyakat Yetersizliği                      | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Alan Dışı Öğretim Elemanları              | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Öğretim Elemanının Sektöre Yabancılaşması | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)        | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)     | 2           | 33,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                    | 6           | 100,00        | -                               |

### ***İş Ahlakı Sorunu***

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %33,33 oranlık bir kısmının görüşüne göre; alanda görev yapan öğretim elemanlarının eğitim öğretime katkıda bulunma amacı dışına çıkarak sadece maddi getiri odaklı hareket ettiklerini ifade etmiştir (**Tablo 3.20**). Konu hakkında katılımcı YÖ1 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Gerçekten öğrenciye bir şey katmayı uğraşan insanlar var mı? Gerçekten bölümü severek bir şeyler yapmaya çalışan insanlar var mı? Yoksa sadece para için mi bu işi yapıyorlar? Yani yayın yapayım para gelsin falan mantığında mı insanlar? Yoksa gerçekten bunu bölüm zaten literatürde çok net bir şekilde tanımlanmış değil. Gerçekten literatürde bölüme katkı sağlamak isteyen insanlar mı var? Buna biraz dikkat dikkat etmek gerek.”*

### ***Akademik Yetersizlikler***

**Tablo 3.20**'de de ifade edildiği üzere Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %33,33 oranlık bir kısmının görüşüne göre; öğretim elemanlarının akademik birikim anlamında yetersiz olduğu ve bunun gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkilediği ifade edilmiştir.

*“Turizm konusunda 90'larda başlayan bir birikim var. Kendi hocalarım açısından demiyorum, sözüm meclisten dışarı ama alan dışı öğretim elemanları,*

*akademik anlamda eksiklikleri olan hocalar olduğunu biliyorum. Bu da verimliliği düşürüyor.” (YÖ1)*

### ***Sektör Tecrübesi (Uygulama) Yetersizliği***

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %33,33 oranlık bir kısmı öğretim elemanlarının sektör tecrübesi yetersizliği olduğunu ifade etmiştir. Katılımcılar bunun sebebinin genel olarak alanın yeni olmasından kaynaklandığını ifade etmiştir (**Tablo 3.20**).

*“Sektörde deneyim olarak yeterli değiller bence. Yani zaten birçok eğitimci yani okuldan yani. Mesela ben Meslek Lisesi mezunuyum, meslek lisesinde gastronomi bölümü bitirmiş öğretmenler yoktu ben mezun olduğumda. Yani yeni yeni gastronomi mezunları bu bölümde öğretmenlik yapmaya başladı ki eğitim buradan başladı yani.” (YÖ1)*

*“Tabi bu bölüm yeni bir bölüm olduğu için nitelikli akademisyen sayısında bir problem var. Yani sektör tecrübesinin olmaması uygulama dersleri için bir dezavantaj.” (YÖ2)*

### ***Liyakat Yetersizliği***

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların %16,67’si alanda hatırı sayılır kişilerin eserlerine bakıldığında bu eserlerin nitelik olarak geliş güzel şekilde yapılan çalışmalar olduğunu ve bu kişilerin gastronomi eğitimi alanında önemli kişiler olmasından dolayı bu durumun eğitime zarar verdiğini düşündüklerini ifade etmiştir (**Tablo 3.20**). Konu hakkında YÖ1 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Makaleler okuyoruz, ne yazık ki Türkçe makalelerde çok kötü makalelere denk geliyoruz. Çok kötü yayınlara denk geliyoruz. Ve bu insanlar bazı üniversitelerde çok iyi konumdalar. Profesörler, doktoralar falan.” (YÖ1)*

### ***Alan Dışı Öğretim Elemanları***

Söz konusu çalışmaya katılan gastronomi eğitiminde eğitim gören yüksek lisans öğrencilerinin ifadelerine göre %16,67’lik bir oranla alan dışı öğretim elemanlarının gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkilediği yorumlarına ulaşılmıştır (**Tablo 3.20**). Katılımcı YÖ4 hocaların hak ettikleri yerde olmadığını ifade etmiştir. Bu işi daha iyi yapabilecek kişilerin olmasına rağmen alan dışı öğretim elemanlarının bu mevkilerde yer aldığını ifade etmiştir.

*“Bunun dışında Tabii ki çok kıymetli hocalarımız var. Fakat akademi'nin çok popüler bir hale geldiği için her zaman her koşullarda her üniversitede hakkı olan hocaların orada olamaması. Bunu şu anlamda söylemiyorum torpil vs. değil. Ama mesela sektörün içerisinde öğretim görevlileri seçilmesi gerekiyor bence. Ama bir anda patlama olunca da ihtiyaçlar karşılanmamış olabilir.”*

### ***Öğretim Elemanının Sektöre Yabancılaşması***

**Tablo 3.20**’de de ifade edildiği üzere Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %16,67 oranlık bir kısmı öğretim elemanlarının bu göreve geldikten sonra ekstra çabada bulunmayarak sektöre yabancılaştıklarını ve bu durumun eğitim faaliyetlerinde sorunlara yol açtığını ifade etmiştir.

*“Ben eşgüdümlü olarak nasıl lisans okurken işte aynı zamanda otelde çalıştıysam. Hala da aynı şekilde devam ettiriyorsam. Bir yerde hoca olduğumda da sektörde devam edebileceğimi düşünüyorum. Bütün öğretim elemanları da bu mantıkla hareket ederse eğitim verimli olur. Ama bakıyoruz hoca geçmiş zamanda kalmış şeylerden bahsediyor. Artık onlar bitti mantığı ile bakılmaz ve bu iş el alışkanlığı, dil gibi bir şey yani. Dili konuşmadığı zaman insan nasıl unutuyorsa aşçılığı yapmadığı zaman da unutuyor ve öğrencinin gözünde “Hocadan daha çok biliyorum ben.” Olduğu için bu görüşü aşma niyetindeyim. Bunlar rahatsızlık verici şeyler. Bunları ben gördüğüm için zaten bu yola baş koydum inşallah da olur.” (YÖ6)*

### 3.1.3.4. Müfredat Faktörü

Yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda **Tablo 3.21**'de de ifade edildiği üzere; müfredat içeriği uygunsuz-oturmamış, yetersiz pratik eğitim, aynı dersler farklı adlarla öğretilmesi ve yetersiz yabancı dil eğitiminin gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkilediği ortaya koyulmuştur.

**Tablo 3.21:** Müfredatlarla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                         | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Müfredat İçeriği Uygunsuz-Oturmamış     | 4           | 66,67         | 80,00                           |
| Yetersiz Pratik Eğitim                  | 2           | 33,33         | 40,00                           |
| Aynı Dersler Farklı Adlarla Öğretiliyor | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Yetersiz Yabancı Dil Eğitimi            | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)      | 5           | 83,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)   | 1           | 16,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                  | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Müfredat İçeriği Uygunsuz-Oturmamış***

Söz konusu çalışmaya katılan gastronomi eğitiminde eğitim gören yüksek lisans öğrencileri tarafından müfredat içeriğinde birtakım problemler olduğu ve bu yüzden verilecek eğitimin de amacına ulaşamadığı ifade edilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların %66,67 oranlık bir kısmı tarafından gastronomi eğitiminin aşçılık eğitimiyle karıştırıldığı, üniversitelerin müfredatları gelişmiş güzel oluşturduğu ve özgün bir müfredat yapısının oluşturulamadığı ifade edilmiştir (**Tablo 3.21**). Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Dışarıdan algılanan bir algı var. Hani Gastronomi aşçılıktır. Yani ve öğrenciler de bu kafada devam ediyorlar eğitim almaya. Ve çıktığında bir yönetici kadrosunda çalışmayı düşünemiyorlar. Herkes bir küçük küçük düşünüyor yani. Bence eğitimden kaynaklı bu çünkü eğitimde gerçekten daha aşçılıktan daha üstün bir eğitim aldığımızın farkına varmıyoruz.” (YÖ1)*

*“Türkiye'deki gastronomi bölümü bulunan üniversitelerin ders içeriklerinin birçoğuna baktığınızda özgün olmaktan uzak ve birbirinin kopyası halinde olduğunu*

*görüyoruz. Bazı özel ve devlet üniversiteleri burada ayırım yapmıyorum içeriklerine ama çoğu üniversitede buna ulaşamıyoruz.” (YÖ2)*

*“İki yıllıklar ve dört yıllıklar var. Bana göre fakülteadaki öğrenciler pratik-uygulama derslerinden ziyade teorik dersler konusunda geliştirilmeli. Bu yüzden şu anki müfredatta uygulamalı ve teorik derslerin dengeli olduğunu düşünüyorum. Ancak şu da var; alan yeni ve oturmamış bir müfredat yapısı var. Bu müfredat yeni akademik çalışmalar doğrultusunda güncellenerek uygun bir ekol oluşturulmalı.” (YÖ4)*

### ***Yetersiz Pratik Eğitim***

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %33,33 oranlık bir kısmı müfredatta yer alan pratik (uygulamalı) eğitimin yetersiz olduğunu ifade etmiştir (Tablo 3.21). Konu hakkında katılımcı YÖ6 şu görüşte bulunmuştur.

*“Teorik derslerde sıkıntı yok teorik dersler doğru bir şekilde net bir şekilde öğretiliyor. Teorik dersler yeterli düzeyde uygulama derslerinin çok yeterli olduğunu düşünmüyorum.”*

### ***Aynı Dersler Farklı Adlarla Öğretiliyor***

Tablo 3.21’de de ifade edildiğine göre araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %16,67 oranlık bir kısmı, aynı derslerin farklı adlarda sürekli öğrencilere öğretilmeye çalışıldığını ve gastronomi alanındaki yeni gelişmeleri içeren derslere müfredatta yer verilmemesinin eğitimin kalitesini olumsuz yönde etkilediğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı YÖ1 şu yorumlarda bulunmuştur.

*“Yani şöyle söyleyeyim. Ben ik yıllık aşçılık okudum üzerine gastronomiye geçiş yaptım. Hemen hemen uygulama dersleri aşçılıkla eşdeğerde. Yani eğer gastronomi ise bu bölüm uygulama derslerinde de gerçekten hani bir fark yaratması gerekiyor. Ha bu fark ne oluyor mesela yaratıcı yemek pişirme. Her üniversitede var mı bilmiyorum ama mesela farklı gelen bir ders o vardı. Zaten muaf olmadığım tek ders de oydu. Yani hani mutfakta tamam temel şeyleri görüyoruz ama onun dışında böyle gerçekten hani sektörde fark yaratabileceğimiz... mesela moleküler gastronomiyi sadece ismi geçiyor. Ne olduğu anlatılıyor ama uyguluyoruz. Ama*

*sektörde uygulanan bir şey. Bu sefer biz bilmeden mezun olmuş oluyoruz. Aslında bir uygulama ile gösterilecek bir şey değil bu. Ya da sektördeki yenilikleri takip eden bir ders programı yok. Yani çünkü sektör sürekli gelişiyor, sürekli kendisini yeniliyor bu sektör.”*

### ***Yetersiz Yabancı Dil Eğitimi***

Söz konusu çalışmaya katılan gastronomi eğitiminde eğitim gören yüksek lisans öğrencilerinin ifadelerine göre yabancı dilin gastronomi alanında çok önemli olmasına rağmen müfredata yeterince yer verilmediğini veya yer verilse bile yeterince önemsenmeyerek mezun olan öğrencilerin İngilizce bilen kişiler olmasının sağlanmadığını ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı YÖ2 şu yorumlarda bulunmuştur (**Tablo 3.21**).

*“Şimdi bölüm uluslararası bir bölüm. Yani yurtdışında da geçerli olan bir bölüm. İngilizce hazırlık olabilir. Yani bu sadece bu bölüm için değil turizm fakültelerinde olması gereken bir durum. Çünkü baktığınızda mühendislik de uluslararası bir bölüm. Ve orada hazırlık var mesela. Ve geçemediğinizde başlayamıyorsunuz. Gastronomi bana göre örneğin; uluslararası bir alan. E siz bu alanı bitirdiğinizde bir aşçıdan farklı olarak yani bir yemek yapmayı bilen bir insandan farklı olarak en azından belirli bir seviye İngilizce bilmeniz gerekiyor. Yani yurt dışına çıkmadan, oraya gittiğinizde işinizi sürdürebilecek, en azından mesleki İngilizce anlamında; sözlü, yazılı, konuşma ve dinleme yeterliliğine sahip olmalısınız. Bu yok mesela. Ben bunun sıkıntısını yaşadım. Hani çözdüm mü? Çözdüm. o ayrı bir konu. Ama sadece okuduğunu anlama değil; yazma, dinleme ve konuşma niteliklerine sahip olabilmeli. En azından B1 seviyesinde. En azından bir İngilizce İşte Gordon RAMSEY'in kitabı mesela. Geçen baktığım için aklımda. Onlar izlendiğinde ya da onların bir yemek reçetesi okunduğunda anlaşılabilmeli. Ve işte örneğin öğrenciye ya da işte 1 kişiye anlatılabilmeli.”*

### 3.1.3.5. İş Başında Beceri Eğitimi (Staj) Faktörü

Yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmelerde **Tablo 3.22**'de belirtildiği üzere; stajyerin sömürülmesi, staj süresinin ve/veya döneminin uygunsuz olması, kaba sektör personeli, alaylı-mektepli çatışması, cinsel istismar ve öğrenciden kaynaklı faktörler-beklenti dışı çalışma ortamının gastronomi eğitiminde öğrencilerin iş başında yaptığı eğitimi olumsuz yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır.

**Tablo 3.22:** İş başında beceri eğitimi (staj) ile ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                                            | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Stajyerin Sömürülmesi                                      | 4           | 66,67         | 66,67                           |
| Staj Süresinin ve/veya Döneminin Uygunsuz Olması           | 4           | 66,67         | 66,67                           |
| Kaba Sektör Personeli                                      | 2           | 33,33         | 33,33                           |
| Alaylı-Mektepli Çatışması                                  | 2           | 33,33         | 33,33                           |
| Cinsel İstismar                                            | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Öğrenciden Kaynaklı Faktörler-Beklenti Dışı Çalışma Ortamı | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                         | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                      | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                     | 6           | 100,00        | -                               |

#### *Stajyerin Sömürülmesi*

**Tablo 3.22**'de de ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi eğitiminde eğitim gören yüksek lisans öğrencilerinin %66,67'sinin ifadeleri sonucunda; stajyerlerin ağır işlerde çalıştırıldığı, yetersiz ücret verildiği, stajyerlerin öğrenmesine yarayacak işler değil de boş işlerin onlara yaptırıldığı ve uzun çalışma saatlerinde çalıştırılarak sömürüldükleri yorumlarına ulaşılmıştır. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*"Stajda genellikle ayak işi yaptırılıyor. Öğrencilere getir götür, şunu yap bunu yap... Biraz bizde bildiğini gizleyen aşçılar falan vardır. Eskiden kalma. O yüzden biraz daha stajyere yansıyor. Yani stajyer öğrenmek istiyor. Atıyorum ben kendi stajımdan bahsedeyim. Ben kahvaltıda çalıştım ve istemedim. Hani dedim ki beni alakarta verin, sıcağa verin, soğuğa verin... "Sen bir kahvaltıyı öğren." Ama kahvaltı*

*aslında benim bildiğimden fazla bir şey katmayacaktı bana. Ve körelmeme sebep oldu. Yani stajda aslında öğrencinin isteği değil nerede elemana ihtiyacım var, nerede çalıştırabilirim? Yani işletme kendi çıkarı için kullanıyor. Stajyere öğretmek içi değil.” (YÖ1)*

*“Öğrenci sömürülüyor. Normal çalışma saati dışında da çalıştırılıyor. Çünkü öğrenci de göze girmek, bireyler öğrenmek istiyor ama bu kullanılıyor. Ayrıca ücret verilmeden staj yaptırılması da bir diğer konu.” (YÖ4)*

*“Ben biraz üniversite üniversiteye geç başladığım için ben o tarz şeyleri yaşamadım ama öğrencileri sömürmeye yönelik bir anlayış olduğunu gördüm. Hani onlara bir şeyler öğretmektense sadece ayak işlerine çalıştırıp kendilerini daha iyi hissettikleri kendilerini daha önemli işler yaptıklarını düşündükleri bir konuma sokmak istiyor bence aşçılar stajyer öğrencilerini. Bence kötü bir durum bu.” (YÖ5)*

#### **Staj Süresinin ve/veya Döneminin Uygunsuz Olması**

**Tablo 3.22**'de de ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi eğitiminde eğitim gören yüksek lisans öğrencilerinin %66,67'sinin ifadelerine göre; staj süresinin yetersiz, döneminin de uygunsuz olduğu yorumlarına ulaşılmıştır. Katılımcılar staj süresinin kısa olmasının iş başında beceri eğitiminden alınan verimi düşürdüğünü, döneminin uygunsuz olmasının da öğrencilerin sezonu kaçırarak kaliteli işletme bulmakta zorluk yaşadığını ve yine stajdan alınan verimin düştüğünü ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Yani bu üniversitede mesela staj zorunluydu ben geldiğimde ama şuan zorunlu staj kalktı. Ama bence zorunlu olması gerektiğini düşünüyorum. Çünkü gerçekten stajda bir şeyler öğrenme şansı var. Nasıl var gerçekten isteyen öğrenci uğraştığında öğreniyor. İstemiyorsa zaten kimse ona bir şey katamıyor. Ama bence zorunlu staj olmak zorunda. Çünkü hiç sektörü görmeden mezun olmak da doğru bir şey değil. Hiç değilse insan tanıyorsun, ortamı görüyorsun. Yani sadece bir pratik meslek olarak değil de ortamı görmek, ortamı tanımak, mutfakı bilinmeyen açısından. Sonuçta bir ders ortamı sektörel bir ortam değil yani. Sektörü tanımak amaçlı bence staj zorunlu olmalı. Staj gerekli. İyisiyle kötüsüyle alanı tanımamızı sağlıyor.”*

*“Stajın süresi bu sektöre girmek için yeterli değil. Örneğin burada benim zamanındaki şu anki prosedürü bilmiyorum. 60 iş günü bir staj yapıyorduk. O da 75 güne falan geliyor takvim günü olarak. Yani sadece 75 gün esas alınarak bir insan hani bu. Hangi sektör olursa olsun sektöre hazır olmuş oluyor. Meslek lisesinden gelen öğrenciler daha nitelikli oluyor. Onlar için dönen boyu stajları olduğu için daha nitelikli buluyorum.” (YÖ2)*

*“Bizim zamanımızda zorunlu 75 gün stajımız vardı okulumuzda. Ama bu şuan kaldırıldı. Ben bunun çok iyi bir şey olduğunu düşünüyordum. Bence zorunlu olmalı. Öğrenci neyin ne olduğunu öğreniyor bu şekilde alanı tanıyor.” (YÖ4)*

*“Stajda öğrencinin kendi elinde olan şeyler var. Çünkü yaz sezonunda geliyor ve işin en caşcaş olduğu zamanda, en böyle yoğun olduğu dönemde stajyer geliyor. Usta ona iş öğretmiyor. O esnada ve onunla diyor ki işte “Yeşilliği yıka. Burayı temizle, şurada bu vardı, bunu getir, domates getir, şunu götür...” hani bu durumda öğrencinin de öğreneceği şeyler yeterli olmuyor.” (YÖ6).*

### **Kaba Sektör Personeli**

**Tablo 3.22**'de de ifade edildiğine göre Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %33,33 oranlık bir kısmının görüşüne göre kaba sektör personelinin staj faaliyetlerini olumsuz yönde etkilediği yorumlarına ulaşılmıştır. Katılımcı YÖ4 sektörde genellikle kötü insanların görev aldığını, bunun sorunlara yol açtığını ve okulların bu sorunlarla uğraşmamak için zorunlu stajı kaldırma yoluna gittiğini ifade etmiştir.

*“Fakülteler staj yapan öğrencilerden gelen bazı şikayetlerden dolayı zan altında kalmamak için zorunlu stajı kaldırılıyor. Özellikle bunun sebebi kötü insanların sektörde çalışmasından kaynaklanıyor. Bunun sonucunda da birçok şikâyet meydana geliyor. Sonuç olarak yapılan staj gün anlamında yetersiz kalıyor.”*

### **Alaylı-Mektepli Çatışması**

**Tablo 3.22**'de de ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi alanında eğitim gören yüksek lisans öğrencilerinin %33,33'ünün ifadelerine

sonucunda, sektörde var olan alaylıların mekteplileri kullandığı, fiziksel ve mental olarak onları yıpratmaya çalışıldığı yorumlarına ulaşılmıştır. Bunun sebebinin de mekteplilerin potansiyelinden çekinmeleri olarak düşündüklerini katılımcılar ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Sektöre girdiğiniz zaman hiçbir işletmede çalışan alaylı ustalar personelini eğitmek istemiyor. Hep eğitilmiş personeli kullanmak istiyor. Bence bu da bir sıkıntı ve bu sıkıntının sebebi de şu da olabilir; nasıl öğreteceklerini bilmiyorlar ve öğretirlerse dediğim gibi hani bunlar başka bir şeyi yeniden üretme yani geliştirme potansiyeline sahip olmadığı için tercih edebilir olmaktan çekiniyorlar. Bu sebepten dolayı da öğretmiyor olabilirler diye düşünüyorum. Yani öğretmek istemiyorlar.” (YÖ5)*

*“Ancak şöyle bir problem var; sektörde istenmiyor üniversite mezunu. Yani sizin sürekli önünüze bir engel, ya da ayağınızı kaydı kaydırma gibi durumlar söz konusu olabiliyor. İşte bu bölümü mü okudun, başka bölüm bulamadın mı gibi yaşanıyor yani. İşte müfredatın uygulama anlamında yetersiz olması sektörde şu şekilde karşılıyor; işte "üniversite okudun ama bir yemek yapamıyorsun. Şunu da mı yapamıyorsun?" gibi yaklaşımlar oluyor.” (YÖ2)*

### **Cinsel İstismar**

**Tablo 3.22’** de ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi eğitiminde eğitim gören yüksek lisans öğrencilerinin %16,67’si kadın stajyerlere karşı çirkin ve iğrenç yaklaşımlar olduğunu ve bu durumu çoğu kişinin dile getirmekten çekindiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı YÖ4 şu yorumu yapmıştır.

*“Bir de özellikle kadınlara karşı olarak ciddi bir cinsiyetçi yaklaşımlar var. Ortam daha çok erkek egemen ve arkadaşlarımdan da çok ciddi iğrenç şeyler duydum. Nasıl desem. Cinsiyetlerine yönelik zorluklar yaşatılıyor. Ortamdaki erkekler kadın stajyerlere ciddi sorunlar yaşatabiliyor.”*

### ***Öğrenciden Kaynaklı Faktörler-Beklenti Dışı Çalışma Ortamı***

Yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların %16,67'si gastronomi eğitimi alan öğrencilerin kendini beğenmiş tavırlar takındığını, her şeyi bildiğini düşünerek öğrenmeye kapalı olduğunu, sıfırdan işe başlamadan “Ben şefim.” Havasında olduğunu ve bu durumun gastronomi eğitimini olumsuz etkilediğini ifade etmiştir (**Tablo 3.22**). Konu hakkında katılımcı YÖ6 sektörde de faal olarak çalıştığını belirtmiş ve stajyerlerle karşılaştığı bazı durumları belirterek şu yorumlarda bulunmuştur.

*“Herkes bir şeyler öğretme niyetinde sektördeki ama bu karşıdaki ile bağlantımıza da bağlı biraz. Eğer stajyer geldiğinde her işini bitirip de hızlı bir şekilde gelip “Ben daha ne yapabilirim?”, “Yapmam gereken başka bir şey var mı?”, “Bu nasıl yapılıyordu?” derse o stajyer yetişir. Demezse o stajyer sadece yeşillik yıkamakla kalır.*

*Staj konusunda şöyle bir şey söyleyebilir. Gastronomi eğitimi aldığını düşünen öğrenci geliyor ve “Ben şefim, en iyisini ben bilirim.” Düşüncesiyle okuldan çıktığı için karşıdaki “Ben zaten biliyorum.” Havası ile takılmaları o rahatsız edici oluyor. Karşıdaki de söyleyecek bir şey bulamıyor. Sonuçta o oranın çalışanı değil, çalışan olsa ast üst ilişkisi daha net bir şekilde ilerliyor ama stajda bunu çok yenemiyoruz. Çünkü okulda “Siz buradan çıktığınızda şefsiniz.” denildiği için problem oluyor. Öğrencilerin burnunu sürtmek istediğimizde bunu yapamıyoruz. Bu öğrencinin içinde olan bir şey. Herkes böyle televizyonda görüp ya da işte “Biz çok iyi aşçıyız, işte aaaa ne güzel yemek yapmak çok güzel, evde çok eğlenceli.” Evet evde çok eğlenceli olabiliyor. Ama mutfak o değil. Gerçekten bir profesyonel mutfakta öyle olmuyor. Bunlar dışarıdan çok kolay geliyor. Televizyondan izlendiğinde çok kolay geliyor. Eli yanyor. Parmağı kesiliyor oturup ağlıyor. Benim ellerim gitmiş artık tamamen nasır olmuşken onun küçücük el kesiğini ben önemsemiyorum. Ve daha sonra gidip şikâyet de sebep oluyor bu. “Ben elimi kestim benimle ilgilenmedi.” gibi.”*

### 3.1.3.6. Fiziksel Faktörler

Yüksek lisans öğrencisi katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen fiziksel faktörler **Tablo 3.23**'de ifade edilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda katılımcılar; kaynak, bütçe ve atölyeyle ilgili sorunların bu fiziksel problem faktörlerini oluşturduğunu ifade etmiştir.

**Tablo 3.23:** Fiziksel problemlerle ilgili faktörler ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Kaynaklar                             | 4           | 66,67         | 80,00                           |
| Bütçe                                 | 4           | 66,67         | 80,00                           |
| Atölye                                | 2           | 33,33         | 40,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 5           | 83,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 1           | 16,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6           | 100,00        | -                               |

#### Kaynaklar

**Tablo 3.23**'te de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda %66,67 oranında gastronomi eğitimi için ayrılan kaynakların yetersiz olduğu yorumlarına ulaşılmıştır. Konu hakkında YÖ3 şu yorumu yapmıştır.

*“Ekipmanlar konusunda özellikle birçok problem var. Örneğin; Uzakdoğu mutfağı ile ilgili bir uygulama yapıyorsak o mutfağa ait geleneksel bazı ürünlerin olması gerekiyor. İşte ne olabilir? Örneğin Uzakdoğu'nun bir lahanası var diyelim. Onu burada bulabilmek ya da işte maddi anlamda onu karşılayabilmek kolay olmayabiliyor. Ya da işte onu pişirmek için gerekli ekipmanlar vesaire bu tarz şeyler. Ama bunun için yeterli kaynak yok.”*

#### Bütçe

Yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda **Tablo 3.23**'te de ifade edildiği üzere katılımcıların %66,67'si; alana yeterli bütçe ayrılmadığı, öğrencilerin bu masrafları kendi cebinden karşıladığı, bu konuda üniversiteler arası dengesizlikler bulunduğu, özel sektörün ve ilgililerin bu konuda yeterli desteği

vermediği ve bunun da gastronomi eğitiminin verimliliğini düşürdüğü yorumlarında bulunmuştur. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Türkiye’de gastronomi eğitimi birazcık hani daha rayına oturmamış. Mesela bir üniversite için söyleyeyim mesela: Ben burada ben mutfak derslerinin gayet güzel işlendiğini düşünüyorum. Destek sağlamaya çalışıyorlar. Öğrenciye yiyecek içecek konusunda masraf yaptırmamaya çalışıyorlar. Ama yaptıran yerler de var. Bu konuda bir düzen yok. Yani uğraşan üniversiteler var bunun için. Gerçekten hani derslerin etkili olması için.” (YÖ1)*

*“Yani işte maddi açıdan eksiklikler olabilir. Şimdi farklı mutfak akımlarını ya da farklı kültürlerin mutfaklarını tanımaya kalktığımız zaman çok değişik bizim yöresel mutfagımızda kullanılmayan ekipmanlar ya da ürünler olabiliyor. Bunları temin etmek biraz sıkıntı olabiliyor. Henüz mükemmel boyuta gelmiş değiliz.” (YÖ3)*

*“Bolu’da çok yüksek bir eğitim veriliyor, gastronomi için çok fazla imkanları var. Ve sektörde de çok fazla Bolulu aşçı olduğu için herkes Bolu’ya yatırım yapıyor. Bu yatırımların karşılığını da okuldaki öğretim görevlileri öğrencilerine veriyorlar. Yeterli düzeyde eğitimi alarak çıkıyorlar bu okullardan. Diğer okullar için aynı şeyi söyleyemeyeceğim. Çünkü devlet okulları için en azından konuşayım devlet okullarında maddi olarak çok yükü olduğu için problem yaşıyoruz.” (YÖ6)*

### **Atölye**

**Tablo 3.23’**te de ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi alanında eğitim gören yüksek lisans öğrencilerinin %33,33’ü, atölye ve donanım konusunda sorunlar olduğunu ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Atölyelerimizde sorunlar var. Şöyle; ocaklarda sıkıntı var. Mesela tezgahlarda. Bir kişi yemek yapıyor. 5 kişi bakıyor. Herkesin uygulama yapabileceği mutfak sistemleri kurulmalı.” (YÖ2)*

*“Mutfaklarda altyapı eksikliği var. Mutfak atölyesi eksikliği var. Bizim okulumuz iyi ancak İç Anadolu vs. onların durumu nasıl bilemiyoruz. Bir de biz bu*

yapılanmanın içinde harmanlanarak geldik. Belki de üzerimizde denenilerek geldik. Bu yüzden olumsuzlukları biz gördük genelde.” (YÖ4)

### 3.1.3.7. Çevresel Faktörler

Şekil 3.3’de de ifade edildiği üzere yüksek lisans öğrencisi katılımcılar, alanın dışarıya yanlış tanıtıldığını ve bunun sonucunda bu bölüme uygun olmayan öğrencilerin gastronomi alanında eğitim almayı tercih ettiğini ifade etmiştir. Bunun sonucunda da öğrencilerde tatminsizlik duygusu olduğu yapılan görüşmeler sonucunda tespit edilmiştir. Bunun yanında gastronomi eğitiminin aşçılık eğitimiyle karıştırıldığı da bir diğer algısal problem olarak katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

**Tablo 3.24:** Çevresel problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Tanıtım (Algısal Problemler)          | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 2           | 33,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6           | 100,00        | -                               |

Çevresel faktörler kapsamında algısal problemler katılımcıların %66,67’si tarafından yapılan görüşmelerde ifade edilmiştir. Konu hakkında katılımcıların yorumları şu şekildedir.

“Dışarıdan algılanan bir algı var. Hani Gastronomi aşçılıktır. Yani ve öğrenciler de bu kafada devam ediyorlar eğitim almaya. Ve çıktığında bir yönetici kadrosunda çalışmayı düşünemiyorlar. Herkes bir küçük küçük düşünüyor yani. Bence eğitimden kaynaklı bu çünkü eğitimde gerçekten daha aşçılıktan daha üstün bir eğitim aldığımızın farkına varmıyoruz.” (YÖ1)

“Hangi dersane hangi okula gitsem rehberlik öğretmenleri "AA bak gastronomi diye bir bölüm açıldı. Bence oraya gidin bu bölümün geleceği var." ama bir dayanağı yok. Geleceği var derken aslında sektörü bilmeden, sadece bölümün şu an popüler olmasından kaynaklanan bir tanıtım var. Yani birçok öğrenci şu an yani ailesi tarafından, öğretmenleri tarafından gastronomiye yönlendiriliyor. Ve benim çevremde en azından mezun olanlardan 50 kişi mezun oluyorsa 10 tanesi işe devam

*ediyor, çalışmaya devam ediyor sektörde. Tanıtımda gerçekten hani birçok öğrenci gastronominin ne olduğunu bilmeden tercih ediyor hani.” (YÖ1)*

*“Fakültelerde genel olarak İnsanların beklentileri ile hayat gerçekleri buluşmuyor gördüğüm kadarıyla. Bu da tabi ki kopmalara sebep oluyor bu bölümden. Daha sonrasında mezun olduktan sonraki hayatlarında İnsanların tercih etmemelerine sebep oluyor. Yani beklentileri karşılamıyor.” (YÖ4)*

### 3.1.3.8. Alınan Eğitimin Kişiyne Faydası

Şekil 3.3’de de ifade edildiği üzere yüksek lisans öğrencisi katılımcılarıyla yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların %100’ü alınan eğitimin kişiyne sektörde maaş ve pozisyon gibi maddi konularda fayda sağlamadığını ifade etmiştir.

**Tablo 3.25:** Alınan eğitimin kişiyne faydasıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Sektörel Anlamda Yetersiz             | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6           | 100,00        | -                               |

Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Alınan eğitim sektörde kesinlikle katkı sağlamıyor. Hatta yani direkt en düşük neresi varsa en düşük neresi varsa oradan başlatıyor. “En düşük maaşı verelim.”, “Okulda ama alaylı değil.” “Hani sen ne kadar çalıştın da ne biliyorsun?” yani her türlü deneyim istiyorlar. Bence o deneyimde biraz daha diğer sektörlerden farklı bir beklenti içinde insanlar.” (YÖ1)*

*“Açıkçası buradan mezun olduktan sonra hiçbir işletme sizi aşçıbaşı ya da işte şef garson olarak işe başlatmıyor.” (YÖ2)*

Katılımcı YÖ3 bu katkının kişinin kendi çabasına bağlı olduğunu ifade etmiştir.

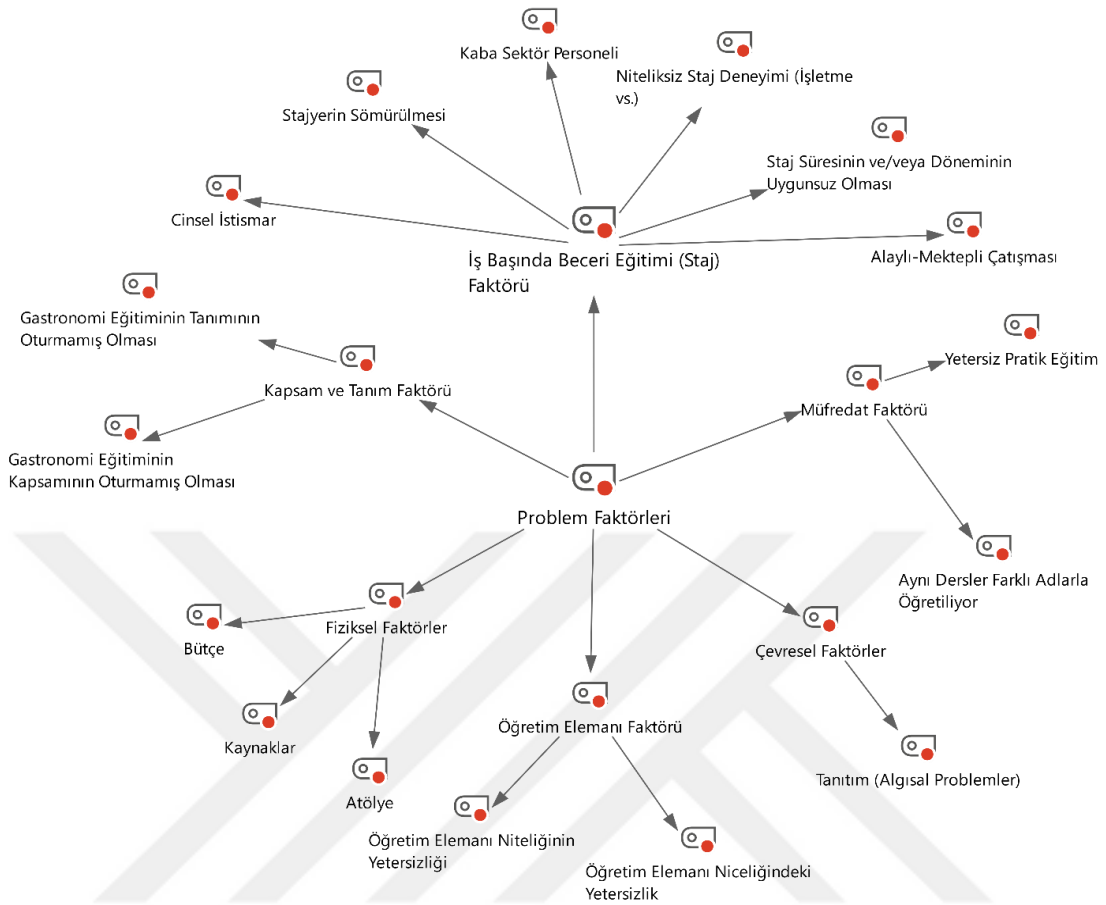
*“Eğer gerçekten üniversite seviyesine baktığımız zaman bence üniversite zaten genel anlamda bir eğitimin başlangıç noktası değildir. Hani lisede belli bir temeli elde*

*edip buraya geldiğimizde burada bildiğiniz temelin üzerine bir şeyler eklememiz gerekiyor. O yüzden bence belli bir seviyede gelen insanlar için burası her üniversitede olduğu gibi aslında her lisans ya da yüksek lisans döneminde kendinizi nasıl eğittiğiniz ile alakalı bence.”*

*“Alınan eğitimin sektörel anlamda hiçbir katkısı olmuyor. Lisans mezunu olup da işe başlayanlarda aynı şekilde en alt kademeden başlıyor. Orada yeşillik yıkayıp da temizliği güzelce yapmadıktan sonra hiçbir kademe atlanmıyor. Sektörde kademe zaten 2 yıl. 2 yıl sonunda eğer çaba sarf edilmediği görülürse 2 yılda pozisyon verilmiyor. 3 yılda nasıl turizmin kuralları gereğince bir kıdem veriliyor. Onun dışında herhangi bir kıdem olmuyor Okulun bir katkısı olmuyor.”*

#### **3.1.4.Lisans Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Problem Faktörleri**

Türkiye’deki gastronomi eğitiminin problem durumlarını tespit etmek amacıyla lisans öğrencilerinin de bakış açısı bu araştırmada tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda gönüllü bir şekilde araştırmaya katılmayı kabul eden 8 adet lisans öğrencisiyle görüşmeler yapılmıştır. **Şekil 3.4**’de de ifade edildiği üzere bu görüşmelerde elde edilen verilere göre lisans öğrencilerinin Türkiye’deki gastronomi eğitiminde ifade ettiği problem faktörleri genel olarak; genel faktörler, kapsam ve tanım faktörü, öğretim elemanı faktörü, müfredat faktörü, iş başında beceri eğitimi (staj) faktörü, fiziksel faktörler ve çevresel faktörlerden oluştuğu tespit edilmiştir.



**Şekil 3.4:** Lisans öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimindeki problem faktörlerini gösteren MAXMaps grafiği

#### 3.1.4.1.Genel Faktörler

**Tablo 3.26’** da ifade edildiği üzere araştırmaya katılan lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların %66,67’sinin ifadesi sonucunda alandaki plansız büyümeden dolayı **Şekil 3.4’** de ifade edilen diğer faktörlerin de olumsuz yönde etkilenecek gastronomi eğitiminin kalitesinin düştüğü yorumlarına ulaşılmıştır.

**Tablo 3.26:** Genel problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                                | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Plansız Büyüme (Düşük Nitelik, Yüksek Nicelik) | 3           | 37,50         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)             | 3           | 37,50         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)          | 5           | 62,50         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                         | 8           | 100,00        | -                               |

Katılımcılar genel olarak gastronomi bölümlerinin aşırı derecede çok öğrenci aldığını, araştırılmadan gelişigüzel bir şekilde her yere bölümün açıldığını ifade etmiştir. Katılımcıların görüşleri şu şekildedir.

*“Okulların şu anda çok fazla gastronomi açtığını düşünüyorum. Yani nitelikli olabilir biraz daha. Şu anda çok popüler olduğu için belki açılıyor o konuda tam bir bilgim yok ama daha planlı bir büyüme olabilir.” (LÖ3)*

*“Bölümün her yerde açılması olumsuz bir durum. Antalya’da açılabilir, Bolu’da açılabilir, Ankara’da açılabilir ama kenar arta kalan yerlerde de açılmasını pek tasvip etmiyorum. Trabzon’da, Erzurum’da, Afyon’da. Yani bunlar bölüm açmak için açıldığını düşünüyorum. Yani çünkü öğretmenlik gibi patlayacak, sektörde çalışacak eleman kalmayacağını düşünüyorum.” (LÖ7)*

#### **3.1.4.2.Kapsam ve Tanım Faktörü**

Söz konusu çalışmaya katılan gastronomi eğitiminde eğitim gören lisans öğrencileri, gastronomi eğitiminin kapsam ve tanımının tam olarak yapılamamış olmasının verilecek eğitimin de amacına ulaşamadığını ifade etmiştir. Katılımcıların ifadelerine göre **Tablo 3.27**’de de ifade edildiği üzere %87,50’lik bir oranda gastronomi eğitiminin kapsamının tam olarak belirlenemediği, %62,50 oranında ise gastronomi eğitiminin tanımlanmasında farklılıklar olduğu yorumlarına ulaşılmıştır.

**Tablo 3.27:** Kapsam ve tanımla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                                   | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Gastronomi Eğitiminin Kapsamının Oturmamış Olması | 7           | 87,50         | 87,50                           |
| Gastronomi Eğitiminin Tanımının Oturmamış Olması  | 5           | 62,50         | 62,50                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                | 8           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)             | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                            | 8           | 100,00        | -                               |

#### ***Gastronomi Eğitiminin Kapsamının Oturmamış Olması***

Lisans eğitimi alan gastronomi öğrencilerinin yorumlarına göre gastronomi eğitiminin kapsamı hakkında çeşitli görüşler bulunmaktadır. Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Gastronomi eğitimi; yemek yapmanın gerek felsefesi, gerek en başından sofraya kadar gittiğinden, hatta sofradan kaldırıldıktan, tabağı aldırdıktan sonrasını da içine alan bir eğitim süreci ifade eder.” (LÖ6)*

*“Yiyecek içecek işletmeciliğinde donanımlı insanlar yetiştirilme eğitimidir.” (LÖ2)*

*“Sadece mutfaka yönelik eğitimler verilmiyor. Maliyetten tutun menü planlamaya kadar hatta mikrop bilimine kadar birçok eğitim bu alanda verilmektedir.”*

*“Gastronomi eğitimi; yemeğin tarihi, gerek hani Türk tarihimize olsun. Gererekse dünya tarihinde olsun. Bu tür tarihi eğitimlerin kapsandığı bir eğitimidir.” (LÖ6)*

*“Eğlence, turizm; bence gastronomiyi bunlar oluşturuyor. Sadece yemek yapmak değil.” (LÖ4)*

*“Bence gastronomi birazcık daha profesyonel bir alan. Yani böyle evde mutfaka girdiğiniz gibi olmuyor tabi. Yöresel mutfakları içerir, uluslararası mutfakları içerir.” (LÖ5)*

*“En temelinde alacak olursak; yiyecek ürünleri, bunların hammaddeleri, yiyeceklerle ilgili oluşan algılar, trendler... Bunları kapsamaktadır gastronomi eğitimi.” (LÖ1)*

### ***Gastronomi Eğitiminin Tanımının Oturmamış Olması***

Yapılan görüşmeler sonucunda gastronomi eğitiminin tanımı konusunda çeşitli fikirler olduğu görülmektedir. Araştırmaya katılan lisans öğrencilerinin yorumlarına göre gastronomi eğitimi genel olarak öğrencilere akademik kazanımlar sağlama amacı gütmekle beraber bunun yanında uygulamalı eğitim de bu eğitim kapsamında öğrencilere kazandırılmaktadır. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir. Konu hakkında katılımcıların yorumları şu şekildedir.

*“Gastronomi eğitimi kapsam olarak; besinsel değerler. Sağlık yönünden yemeğin nasıl uygulanması gerektiği. Onun dışında servisi nasıl yapılması gerektiği. Çünkü sadece yemeği yapmak olarak geçmiyor. Mutfak ve servis alanında da bilgi sahibi olunması gerekiyor.” (LÖ6)*

*“Eğitim anlamında bireylerin yani öğrencilerin gastronomi alanındaki eğitimini mutfakta nasıl yemek yapılır? Gastronomi nedir? İçecek nasıl hazırlanır? Baristalık da bunlara dahil. Bir aşçı nasıl olmalı? bunların eğitimini içeren eğitime denir. (LÖ7)*

*“Gastronomi eğitimi, sadece mutfak değildir benim gözümde. Turizm eğitiminin yanı sıra mutfak anlamında da ilerleyerek hem mutfaka hem turizmin bir arada götürülmesi diyebilirim. Ya da biraz daha açarsam; kalifiye personel yetiştirmek diyebiliriz. Mesela gastronomi denildiği zaman direkt aşçılık akla geliyor. Aslında biraz daha ondan daha fazlası olduğunu söyleyebilirim. Eğitim olarak da bilgi yönünün de olduğunu ifade edeyim.” (LÖ3)*

*“Gastronomi eğitimi, mutfak alanında insanların akademik ve uygulamalı açıdan donanımlı olmasını sağlayan bir eğitimidir.” (LÖ8)*

### 3.1.4.3.Öğretim Elemanı Faktörü

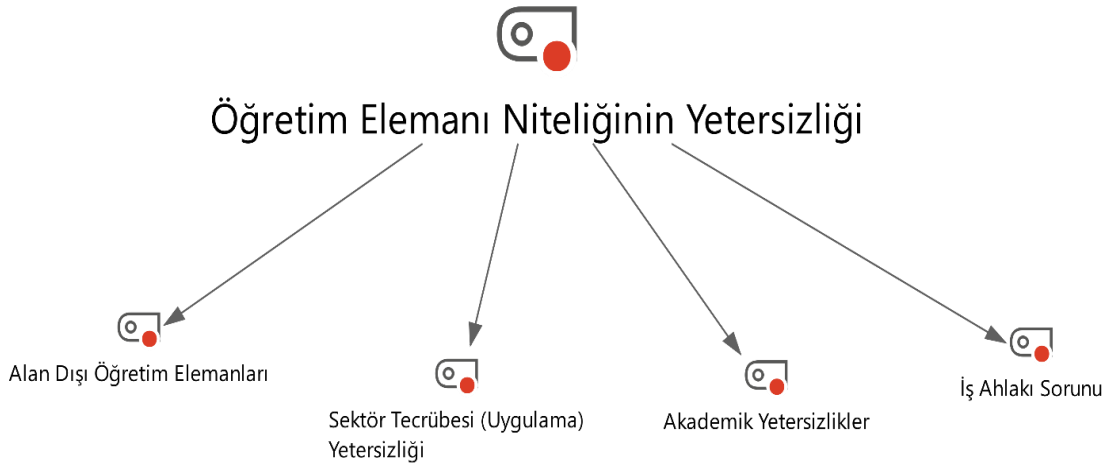
Söz konusu çalışmada lisans öğrencileri alanda eğitim vermekte olan öğretim elemanlarının nitelik ve nicelik olarak yetersiz olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.28**).

**Tablo 3.28:** Öğretim elemanlarıyla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                           | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Öğretim Elemanı Niteliğinin Yetersizliği  | 7           | 87,50         | 100,00                          |
| Öğretim Elemanı Niceliğindeki Yetersizlik | 1           | 12,50         | 14,29                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)        | 7           | 87,50         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)     | 1           | 12,50         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                    | 8           | 100,00        | -                               |

#### **Öğretim Elemanı Niteliğinin Yetersizliği**

Lisans öğrencileriyle yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların %87,50 oranındaki büyük bir kısmı gastronomi eğitimi veren öğretim elemanlarının niteliğinin yetersiz olduğunu savunmuştur (**Tablo 3.28**).



Şekil 3.4.1: Öğretim elemanlarının nitelik yetersizliğiyle ilgili MAXMaps grafiği

Lisans öğrencilerinin ifadeleri doğrultusunda; alan dışı öğretim elemanları, sektör tecrübesi yetersiz öğretim elemanları, akademik yeterliliği düşük öğretim elemanları ve iş ahlakı yönünden zayıf öğretim elemanlarının bu konudaki niteliği düşürdüğünü ifade etmiştir.

#### a) Alan Dışı Öğretim Elemanları

Katılımcı LÖ1 alan dışı öğreticilerin lise seviyesinden başlayan bir problem olduğunu ifade etmiştir.

*“Yani eğitimci kalitesi benim geldiğim lisede hocam teknoloji tasarım öğretmeni idi. Yani ondan ne bekleyeceksin. Yani teknoloji tasarım öğretmeni bana ne kadar şey verebilir? Ne kadar şey katabilir. Lisedeyim yani çok böyle gelecek kaygım yok zaten. Oradaki eğitim biraz zayıftı. Yani neticede gene meslek lisesinden geldim. Orada zayıftım o konuda. Hocanın eksikliğiyle beraber bütün bir saçmalığa bürünüyordu iş. İşte hoca eksik, malzeme eksik. Ne oldu? Ne öğrendim ben? Hiçbir şey öğrenmedim.”*

Katılımcı LÖ2 alanda yetişmiş yeterli hoca olmadığını vurgulamıştır.

*“Bir de yani bizim alanınızdan çıkan hoca çok yetersiz. Birçok hoca Turizm Rehberliği’dir işletmeciliği’dir buralardan geliyor mesela.”*

*b) Sektör Tecrübesi (Uygulama) Yetersizliği*

Katılımcılar konu hakkında şu yorumlarda bulunmuştur.

*“Akademik olarak da şey, pratik olarak da olumsuz olduğunu düşünüyorum. Sadece zaten öğrenciler buraya öğrenmeye geliyor. Ama bence akademisyenler de de bir böyle şey mevcut; hani bilgi yetersizliği mi denir ona.” (LÖ5)*

*“Eğitimci kalitesi. Yani hocalarımız her biri birbirinden değerli hocalar. Gerek altyapı olarak olsun gerekse düşünüş tarzları olsun. Hani gerçekten insana değer katan hocalarımız. Uygulama açısından geldiğimiz zaman. Yani biraz eksik kalınabildiğini gördüm uygulama dersleri sırasında. Ama teorik olarak çok bilgili, çok donanımlı hocalarımız mevcut. Uygulama açısından eksik kalınan noktalar var.” (LÖ6)*

*c) Akademik Yetersizlikler*

Katılımcı LÖ2 alan yeni olduğundan bu durumun ortaya çıktığını ifade etmiştir.

*“Devlet üniversitelerinde yeni olduğu için oldukça kötü diyebilirim. Ama bunu siz de biliyorsunuzdur. Yani çok yetersiz eğitimler. Mutfak malzemeleri olsun ve donanımı, hoca bakımından çok eksik. Bölümden çıkmış olan ya Doçent seviyesinde bile hoca bulmak çok zor. Belki bir tane yakında olur çok kısa sürede çıkabilir belki.”*

#### d) İş Ahlakı Sorunu

Katılımcı LÖ7 derse girmesi gereken kıdemli hocaların bu sorumluluğu reddettiklerini ifade etmiştir.

*“Mutfak dersine girebilecek hocaların oluşturulması gerekiyor. Yardımcı doçent veya doçent geliyor "Ben mutfığa girmem." diyor. Bunun için artık yeni bir dal mı desem? Böyle bir şey oluşturulması gerekiyor. Ya şimdi bilmekten kastım bilip bilmeme değil bizde hoca yok. Bize geçen sene pasta dersimize liseden hoca geldi mesela.”*

#### Öğretim Elemanı Niceliğindeki Yetersizlik

Araştırmaya katılan lisans öğrencilerinin %12,50’lik bir oranı alanda yeterince öğretim elemanı bulunmadığını ifade etmiştir (**Tablo 3.28**). Konu hakkında katılımcı LÖ4’ün görüşleri şu şekildedir.

*“Öğretim elemanı sayısı yetersiz. Çünkü daha yeni bölüm olduğu için mezunu çok fazla yok.”*

#### 3.1.4.4.Müfredat Faktörü

Söz konusu çalışmaya katılan gastronomi eğitiminde eğitim gören lisans öğrencilerinin ifadelerine göre; pratik derslerin az olması ve aynı derslerin farklı adlar altında tekrar tekrar öğrenciye verilmesinin Türkiye’deki gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır (**Tablo 3.29**).

**Tablo 3.29:** Müfredatla ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                         | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Yetersiz Pratik Eğitim                  | 3           | 37,50         | 60,00                           |
| Aynı Dersler Farklı Adlarla Öğretiliyor | 2           | 25,00         | 40,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)      | 5           | 62,50         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)   | 3           | 37,50         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                  | 8           | 100,00        | -                               |

### ***Yetersiz Pratik Eğitim***

**Tablo 3.29**'da da ifade edildiği üzere lisans eğitimi alan gastronomi öğrencilerinin %37,50'sinin yorumlarına göre; ders programında yer alan pratik eğitim derslerinin az olduğu, buna ek olarak bu derslerin temel düzeyde kazanımlar içerdiği ifade edilmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Pratik eğitim yetersiz genellikle. Ama kuruma göre de değişebiliyor. Mesela bizim üniversitemizde pratik çok az teorik çok fazla. Ama başka bir üniversite bunu dengeleyebilmiş.” (LÖ5)*

*“Ben derslerin teorik kısmının çok önemli olduğunu düşünüyorum. Ama uygulama kısmının sektöre girme açısından çok daha üstün kaldığını gözlemledim. Buna yönelik olarak da üniversitemizdeki uygulama kısmının yeterli olmadığını düşünüyorum. (LÖ6)*

*“Müfredat konusunda da belirli sınırlılıklar var. Genelde basit ve temel şeyler yaptırılıyor uygulama derslerinde.” (LÖ8)*

### ***Aynı Dersler Farklı Adlarla Öğretiliyor***

Lisans öğrencisi katılımcıların %25'i gastronomi eğitimi veren kurumlarda aynı derslerin dönem içerisinde veya farklı yıllarda farklı başlıklar altında ele alındığını ve bunun eğitimi olumsuz yönde etkilediğini ifade etmiştir (**Tablo 3.29**). Katılımcı LÖ4 üniversite idarecilerinin dört yıllık eğitimi dolduramadıkları ve bunun önüne geçmek için “ders uydurma” yoluna gittiklerini ifade etmiştir.

*“Bence teorik dersler uygun ama bizi sene sonuna çok fazla konu tekrar eder hale geliyorlar. Onların da nedeni pek anlatacak bir konu kalmıyor. Bir konuyu aslında yarım dönemde, bir dönemde hepsini verebiliyorsun, bitirebiliyorsun orada. Ama “Bu okul 4 sene, bitmesin şimdiden.” Diyorlar. Bir ders koyuyorlar. Konu uzatıyorlar başka bir isimle. Mesela hijyen eğitimi veriyorlar. Sonra onu seneye hijyen ve güvenlik diye veriyorlar. Biz yine aynı şeyleri görüyoruz.”*

### 3.1.4.5. İş Başında Beceri Eğitimi (Staj) Faktörü

Araştırmaya katılan lisans öğrencilerine staj faaliyetleri sırasında karşılaştıkları veya duydukları problemler hakkında yorumda bulunmaları istenmiştir. Katılımcılar staj faaliyetlerinin; stajyer sömürüsü, staj dönemi/süresinin uygunsuz olması, kaba personel, nitelsiz deneyim, alaylı-mektepli çatışması ve cinsel istismar faktörlerinden dolayı verimsizleştiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.30**).

**Tablo 3.30:** İş başında beceri eğitimi (staj) ile ilgili problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                                  | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|--------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Stajyerin Sömürülmesi                            | 5           | 62,50         | 62,50                           |
| Staj Süresinin ve/veya Döneminin Uygunsuz Olması | 4           | 50,00         | 50,00                           |
| Kaba Sektör Personeli                            | 4           | 50,00         | 50,00                           |
| Nitelsiz Staj Deneyimi (İşletme vs.)             | 3           | 37,50         | 37,50                           |
| Alaylı-Mektepli Çatışması                        | 3           | 37,50         | 37,50                           |
| Cinsel İstismar                                  | 1           | 12,50         | 12,50                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)               | 8           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)            | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                           | 8           | 100,00        | -                               |

#### *Stajyerin Sömürülmesi*

**Tablo 3.30'** da ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi alanında eğitim gören lisans öğrencilerinin %62,50'si tarafından; stajyerlerin zorunlu olarak staj yapma gereklilikleri bulunduğu için işletmenin bu durumu kullandığı, öğrencileri ağır işlerde çalıştırdığı, öğrencilerin öğrenmesi amaçlı olmayan işler yaptırıldığı ve bazı işletmelerin öğrencilere staj ücretlerini az verdiği ya da hiç vermediği ifade edilmiştir. Konu hakkındaki katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Bir de bazı yerlerde stajyer mecburen bir yere staja gitmesi için işletmeler de bunu kullanabiliyor. Stajyere ücret vermemek gibi, yani daha az maaşla daha çok çalıştırma gibi. Zorunlu olarak nasıl olsa stajını yapacak deyip daha fazla yararlanmaya çalışıyor.” (LÖ3)*

*“Ya bir de başka olumsuz yönü; Sektör biraz kucak açıcı bir sektör değil. Stajyersen kolay sömürecek eleman arıyorlar her zaman. Çünkü onlar senin sigortanı yapmıyor, çok az para veriyorlar saatlerce kullanabiliyorlar.” (LÖ4)*

*“Otelde olan ustaların öğrencilerden beklentisi çok fazla. Öğrenciyi çok yoruyorlar. Stajyerleri üst kademedeki çalışanlar ezmeye çalışıyor. Stajyere bir şey öğretmeden ayak işi yaptıran çalışanlar var. Ustalar öğrencilerin yaparak-yaşayarak öğrenmesi konusunda isteksiz davranıyor. Tabi ustalar da stajyerler amatör olduğu için belirli sorumluluklar vermekten çekiniyor. Ama bu konuda daha ilgili olmalılar.” (LÖ8)*

### ***Staj Süresinin ve/veya Döneminin Uygunsuz Olması***

**Tablo 3.30'** da ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi alanında eğitim gören lisans öğrencilerinin %50'sinin ifadelerine göre; gastronomi eğitiminde pratik yönün en iyi uygulama yoluyla öğrenilebileceği, bunun da en iyi yolunun staj olduğu ifade edilmiştir. Ancak katılımcı yorumlarına göre staj faaliyetleri yazları genellikle Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarında gerçekleştirildiğinden öğrencilerin sektörü kaçırdığı ifade edilmiştir. Ayrıca deneyimin 30, 60, 90 gün gibi kısa sürelerde kazanılan bir olgu olmadığı ve bu sürelerin yetersiz olduğu ifade edilmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*Staj mesela bizde 75 güne denk geliyordu en son. Yeterli aslında bana kalırsa süresi. Ama bu bölgede şöyle bir dezavantaj da var; kışın otellerin çoğu kapatıyor. Stajyer almak istemiyor adam. Neden alsın ki? Yani bütün seneye yayacak olsan, yok yani imkanı yok aslında. Bu yüzden 3 aylık bir sürece sıkıştırmışlar. Ama tek dezavantajımız burada şu; özellikle daha yüksek mevkilerdekiler vs. vs. bizim müfredatımızı düzenlemiyorlar bir türlü. Biz diyoruz ki; oteller sezonda 2 ay düşüyor, havalar erken ısınıyor. Ama dinlenmiyor.” (LÖ1)*

*“Çok yetersiz staj süresi. Biz 60 gün alıyoruz. Ben yetersiz buluyorum. En azından bir döneme yaysalardı bunu. Belki birazcık daha tecrübeli, deneyimli olabilirdik.” (LÖ5)*

*“Staj faaliyetleri 4 yıllık bir lisans programı içerisinde 3 aylık, 2 aylık bir staj denemi var. 60 iş günü. Evet etkisi çok büyük yani ortamını, işi anlamak açısından uygulama pratik geliştirmek açısından etkisi çok büyük. Ama ya şimdi öğrenciye sen 2 yıl boyunca staj yapacaksın veya diyorum 6 ay staj yapacaksın dendiği zaman öğrenci isyan eder. Ama 3 yıl sonra 5 yıl sonra bu sektöre girdiği zaman "Evet ben 6 ay iyi ki staj yapmışım." diye söyler. Orada öğrendiklerini uygulamak açısından. Staj benim için süresi az geldi. Yani evet staj yaparken bunaldım. Daha önceden staj yapmış arkadaşlarım dışarıda gezerken ben staja gittiğim için bunaldım. Yorucuydu da çalışma ortamı. Ama öğreticiydi, verimliydi benim için en azından.” (LÖ6)*

### **Kaba Sektör Personeli**

Katılımcıların %50 oranlık bir kısmı, staj yapılan işletmelerde çalışan personelin hal ve hareketlerinin kaba olduğu, öğrencileri kimi durumlarda stajını yakmakla tehdit ettikleri ve stajyerlerden sorumlu personelin bu durumları görmezden geldiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir (**Tablo 3.30**).

*“Stajyere bazı ustalar diyor ki “Stajını yakarım senin.” diyor. Şimdi ona bir şey diyemiyorsun. Adam yakacak. Öğretmeni arıyorsun, öğretmen alakadar olmuyor zaten. Evrak mı dolduracağım onunla mı uğraşacağım kafasında işte şey yapıyor. Çok gördüm öyle lise öğrencisi.” (LÖ1)*

*“Stajda bel altı konuşmalar çok oluyor. Korkutuyorlar stajyerleri yok stajını yakarız diye. Bu zamanda stajyer sesini çıkaramıyor.” (LÖ2)*

*“Hani insanlar komi bile olsa stajyere emir verebiliyorlar. Tamam, hani hiyerarşi var mutfakta, hani her zaman buna karşı çıkmıyorum. Ama bu insanların biraz daha böyle kibar olması daha iyi olurdu. Biraz daha böyle nazik konuşabilen, kibar konuşabilen insanlar olması daha iyi olurdu. İletişime geçerken lanlı lunlu olmasındansa "yap, et." desen bile daha iyi. (LÖ4)*

### **Niteliksiz Staj Deneyimi (İşletme vs.)**

**Tablo 3.30**'da da ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi alanında eğitim gören lisans öğrencilerinin %37,50'sinin ifadelerine göre; niteliksiz

staj tecrübesi gastronomi eğitimini oldukça olumsuz etkilemektedir. Katılımcılar; öğrencinin nerede staj yaptığının önemli olduğunu, okulların işletmelerden sertifika istediğini ancak sertifikası olan bazı işletmelerin de kalite yönünden yetersiz olabildiğini belirtmiştir. Katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Şimdi stajı insanların nerede yaptı çok fark ediyor. Mutfağı olan yani uygulama yapabildiği, işi görebildiği ve anlayabildiği yerlerde çalışmak önemli bu konuda. Bakanlık gibi yerlerde masa başı olarak staj yapan arkadaşlarım da oldu. Kendi adıma konuşursam Bunun sektör anlamında eksik bırakacağını düşünüyorum. Çünkü okulun en azından uygulama açısından en büyük katkılarından birisi staj yapabilme imkânı.” (LÖ6)*

*“Staj yaptığı işletmeden işletmeye göre değişmekte bence eğitimden aldığın katkı. Şart koşulan bir şey var bizim üniversitede; turizm sertifikası olması. Bu daha her otelde, işletmede olmuyor. Yani yüksek kalitede bu restoranlarda veya 5 Yıldızlı otellerde veriliyor Turizm Bakanlığı tarafından. Bu da iyi bir şey aslında ama bu belgeleri alıp da kötü oteller olabiliyor.” (LÖ7)*

#### ***Alaylı-Mektepli Çatışması***

Lisans öğrencisi katılımcıların %37,50 oranlık bir kısmı tarafından sektörde bulunan alaylıların okuyan kişilere çeşitli baskılarda bulunduğu, hijyen kurallarına uymadıkları ve öğrencilere mesleki bilgileri öğretmekten kaçındıkları ifade edilmiştir (**Tablo 3.30**). Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“İnsanlarda şöyle bir bakış açısı var; “İşte okumuşsun ama olmamış, boş okumuşsun sen.” yapan da var. “Okumuşsun, iyi ki okumuşsun.” diyen de var. İşin tuhafı bu adamın çocuğu da okuyor, biz de okuyoruz ama bize niye okudun diyor, kendi çocuğunu okutmaya çalışıyor. Enteresan muhabbetler dönüyor o konuda. İnsanların bakışı ters hani işte sanki okuyanlar gelecek illallah ettirecekmiş gibi. Ama aslında bu bir ağın bir parçası yani biz hepimiz beraber olunca bir bütünüz. Hepsinin tecrübesi farklı bilgisi farklı çünkü.” (LÖ1)*

“Şu anda turizm sektöründe genelde alaylı kesim vardır. Gittiğinizde görürsünüz pek hijyen kurallarını önemsemezler.” (LÖ2)

“Siz de stajyer olarak oraya gittiğiniz zaman evet işi öğreniyorsunuz. Yani öğreten insan var, öğretemeyen insan da var. O gittiğiniz yerdeki ustalara kalmış. Doğru insanlara denk gelmek önemli.” (LÖ6)

### **Cinsel İstismar**

Araştırmaya katılan lisans öğrencilerinden LÖ2 iş başında beceri eğitimi sırasında genellikle sözlü tacizle karşı karşıya kalan kız öğrenciler olduğunu belirtmiştir.

“Sektöre çok fazla taciz var. Bir de bel altı konuşma çok fazla. Sınıfın yarısı yaşadı kızlardan.”

#### **3.1.4.6. Fiziksel Faktörler**

Söz konusu çalışmaya katılan gastronomi eğitiminde eğitim gören lisans öğrencileri, kaynaklar, bütçe ve atölye şartlarının gastronomi eğitiminin etkin ve verimli bir şekilde sürdürülebilmesi için yeterli olmadığını ifade etmiştir (**Tablo 3.31**).

**Tablo 3.31:** Fiziksel problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                       | <b>Kişi Sayısı</b> | <b>Yüzde (Genel)</b> | <b>Yüzde (Sadece bu konu özelinde)</b> |
|---------------------------------------|--------------------|----------------------|----------------------------------------|
| Kaynaklar                             | 5                  | 62,50                | 62,50                                  |
| Bütçe                                 | 5                  | 62,50                | 62,50                                  |
| Atölye                                | 5                  | 62,50                | 62,50                                  |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 8                  | 100,00               | 100,00                                 |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 0                  | 0,00                 | -                                      |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 8                  | 100,00               | -                                      |

### **Kaynaklar**

Lisans öğrencisi katılımcıların %62,50 oranlık bir kısmının; okullarda kaynakların yetersiz olmasından dolayı yeterli pratik eğitimin yapılamadığı ve bu eksiği öğrencilerin maddi olarak karşıladığını ifade etmiştir (**Tablo 3.31**). Konu hakkında katılımcı LÖ5 şu ifadede bulunmuştur.

*“Bir de Devlet Üniversitesi olunca da sıkıntı oluyor. Ama eksik malzeme çok mesela. Hani öğrenci kendi getiriyor. “Yumurtanı getir, etini getir, tavuğunu getir.” filan. Bu birazcık daha bence azaltılmalı yani öğrenci her şeyi yükleniyor.”*

### **Bütçe**

**Tablo 3.31**'de de ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi alanında eğitim gören lisans öğrencilerinin %62,50'si, alanlara yeterli bütçe ayrılmadığından pratik eğitimin olumsuz yönde etkilendiği ve öğrencilerin bu açığı maddi anlamda kapatmaya çalıştığından parasal zorluklar yaşadığı belirtilmiştir. Konu hakkında katılımcı LÖ7 şu yorumda bulunmuştur.

*“Mutfığa inildiğinde Eksik şeyler var. Şimdi rektörlükten mi bilmiyorum bu bütçe nasıl ayrılıyor? nasıl ediliyor? Ama yeterli bütçe ayırılmıyor.”*

### **Atölye**

**Tablo 3.31**'de de ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan gastronomi alanında eğitim gören lisans öğrencilerinin %62,50'si tarafından uygulama atölyelerinin yetersiz veya hiç olmadığı, bu konuda okullar arasında dengesizlikler olduğu, atölye olmamasına rağmen öğrenci sayısının artırıldığı ifade edilmiştir. Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Bazı okullara bakınca gerçekten kötü durumda olduklarını görüyorsun. Mutfakları yok. Bölümü açmışlar mutfak yok. E o adam ne yapacak işte teori üzerinde yapacak. Çalıştığı yerdeki kadar bilecek.” (LÖ1)*

*“Fiziksel bakarsak eğer; daha iyi bir planlama ile bir mutfak yapılmalı, atölye yapılmalı. Başka bir ildeki üniversite mutfağını görmüştüm, oranın bize göre daha iyiydi mesela fiziksel yapılanması daha iyiydi.” (LÖ3)*

*“Ya yetersiz oluyor atölyeler. Üniversiteler açıyor, 60 kişilik sınıflar ikinci öğretim alındı, ama mutfak 60 kişilik mutfak değil.” (LÖ7)*

### 3.1.4.7. Çevresel Faktörler

**Tablo 3.32'**de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan lisans öğrencilerinin %75'i tarafından alanın yeterli ve doğru tanıtılamaması sonucunda öğrencilerin bölümü yanlış tanıdığı ifade edilmiştir. Lisans öğrencileri gastronomi eğitiminin tanıtılmasında öncelikle bölümün abartılı olarak övülmesi ve üniversitelerin kendilerini abartarak anlatması konusunda problemler olduğunu ifade etmiştir.

**Tablo 3.32:** Çevresel problem faktörleri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Tanıtım (Algısal Problemler)          | 6           | 75,00         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 6           | 75,00         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 2           | 25,00         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 8           | 100,00        | -                               |

Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Gastronomi eğitimi insanların lisede insanlara aşılana bir şey şeklinde; “Gastronomi okuyorsun, yemek hazırlayacaksın, otele gireceksin, çalışacaksın, çok yüksek maaş alacaksın...” bak bunu çiziyorum böyle: Küçük bir dolandırıcılık itemi! Çocukları kandırmak için. İnsanlar böyle düşünüyor. Ama bana kalırsa öyle değil. İnsanlar bir görseler burada aldığımız eğitimleri, hani bir araştırsalar, görseler aslında anlayacaklar ki bir tek yemek değil biz ayrıca yöneticilik dersleri de alıyoruz burada. Hani sektöre farklı bakış açısıyla bakıyoruz. İşte atıyorum trendler üzerinden veya eskiden gelen farklı algılar, düşünceler atıyorum. Ya mesela atıyorum bir örnek vermek gerekirse slow food gibi farklı bakış açılarıyla da bakabiliyoruz çünkü bunlara bize bunu aşıyorlar. Bunlara bakabilirsiniz, görebilirsiniz.” (LÖ1)*

*“Tanıtım konusunda, öncelikle okulların daha çok duyurulması lazım. Şu anda 4 yıl öncesine kıyasladığımız zaman daha çok bilinen bir bölüm üniversitelerde. Ben buraya Yazarken gelen gelirken benim burayla alakalı bölümle alakalı çok fazla bir fikrim yoktu. Evet gastronomi mutfak sanatları bölümü, işin içinde yemek yapmak mutfak var. Bu konu ile ilgili eğitim alacağız, bunu biliyordum. Ama çok detaylı bilgiye sahip değildim.” (LÖ6)*

*“Mutfak ortamı her yerde toz pembe anlatılıyor. Ama mesela çalışma saatleri bazen 8 saat diye söylense bile 10 saat, 12 saat hatta bazen geldiğinde 15 saat bile çalıştığın olabiliyor. Bunları kaldıramayan insanlar oluyor. Bunlar daha önceden anlatılıp bilgilendirilmediği için sorunlar oluyor. Yani bize de aynı şekilde söylendi. Üniversite bitince direkt Şef olacaksın. O olacak, bu olacak... Öyle bir şey olmadığını söyleyeyim. Bittiğinde normal sıradan bir eleman gibi başlayıp yavaş yavaş yükseliyor. Daha önceden insanlara anlatılmadığı ve popüler gösterildiği için eksi yönleri olduğunu bu konuda söyleyebilirim.” (LÖ7)*

*“Ya şimdi bizim eskimiz insanları aşçı denen bir şey var. bu aşçı normal görünüyor ama şef aynı işi yapıyor arasında ama rütbe şeyleri var aralarında. Şef denince akla 10.000 lira geliyor. Bu algıyı değiştirmemiz lazım. Yani buraya gelen öğrenciler ben şef olacağım sanıyor. 4 yılda beni baş üstü baş tacı yapacaklar sanıyorlar ama sektör bittiğinde en iyi demi-şef olursun veya bir kısım şefi olabilirsiniz ama aşçıbaşı veya sous-şefi olamazsın. Zor, 4 senede bu olmuyor. Ha şöyle bir durum var Meslek lisesinden geldiysen Sektörde 8 yıl oluyorsun ama bu senin için bunu dediğim şey için geçerli olabilir ama bizim için sanmıyorum. Yani 4 yıllık Tecrübeyle olmayacak.” (LÖ7)*

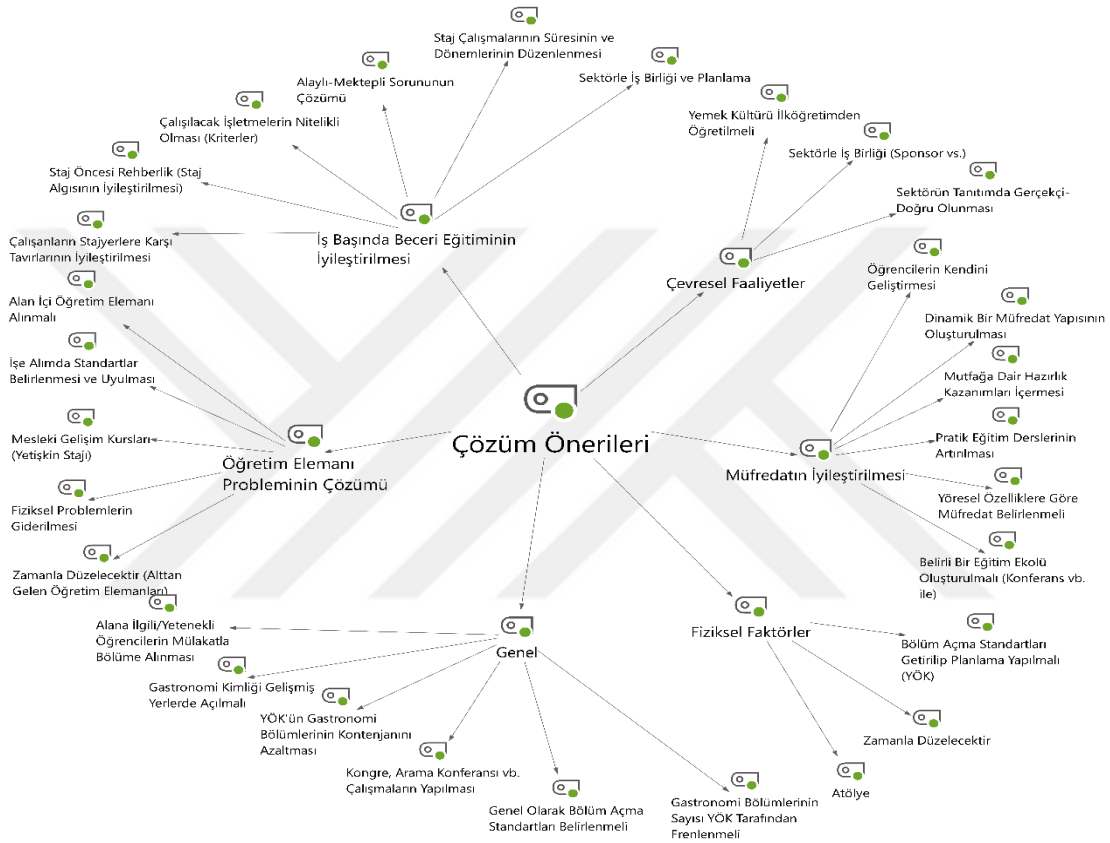
### **3.2.Türkiye’deki Gastronomi Eğitimindeki Problemler Konusundaki Çözüm Önerileri**

Araştırmanın bu bölümünde; Türkiye’deki üniversitelerde görev alan akademisyenler ve doktora, yüksek lisans, lisans öğrencileriyle görüşmeler yapılmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda problem faktörlerinin çözülmesi için neler yapılması gerektiği ve Türkiye’deki gastronomi eğitiminin genel anlamda nasıl daha iyi bir konuma getirileceği hakkında çeşitli fikirlere ulaşılmıştır.

#### **3.2.1.Akademisyenler Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Çözüm Önerileri**

Türkiye’deki gastronomi eğitiminde var olan problemleri çözmek ve söz konusu eğitimin kalitesini yükseltmek amacıyla 13 akademisyenle görüşmeler yapılmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen çözüm önerileri

genel olarak; genel, tanım ve kapsam, öğretim elemanı probleminin çözümü, müfredatın iyileştirilmesi, iş başında beceri eğitiminin iyileştirilmesi, fiziksel faktörler, çevresel faaliyetler ve kişiye faydasının artırılması olarak sıralanmaktadır (Şekil 3.5). Ayrıca katılımcı A8 adlı katılımcı Türkiye’deki gastronomi eğitiminin tam olarak doğru yapıldığını ifade etmiştir.



Şekil 3.5: Akademisyenler açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki çözüm önerileriyle ilgili MAXMaps grafiği

### 3.2.1.1. Genel Faktörler

Araştırma kapsamında akademisyen katılımcılara görüşmelerde belirlenen problem faktörlerinin nasıl çözüleceği ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Bu kapsamda katılımcılar söz konusu faktörlere çözüm önerileri sunarken buna ek olarak Türkiye’deki gastronomi eğitiminin iyileştirilmesi için gerekli olan temel eylemler konusunda görüş bildirmiştir. Bu faktörler; alana ilgili/yetenekli öğrencilerin ön mülakatla bölüme alınması, gastronomi bölümlerinin sayısı YÖK tarafından frenlenmeli, genel olarak bölüm açma standartları belirlenmeli, gastronomi kimliği

gelişmiş yerlerde açılmalı, YÖK'ün gastronomi bölümlerinin kontenjanını azaltması ve kongre, arama konferansı vb. çalışmaların yapılmasından oluşmaktadır (**Tablo 3.33**).

**Tablo 3.33:** Genel çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                               | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu özelinde) |
|---------------------------------------------------------------|-------------|---------------|----------------------------|
| Alana İlgili/Yetenekli Öğrencilerin Mülakatla Bölüme Alınması | 3           | 23,08         | 42,86                      |
| Gastronomi Bölümlerinin Sayısı YÖK Tarafından Frenlenmeli     | 3           | 23,08         | 42,86                      |
| Genel Olarak Bölüm Açma Standartları Belirlenmeli             | 2           | 15,38         | 28,57                      |
| Gastronomi Kimliği Gelişmiş Yerlerde Açılmalı                 | 2           | 15,38         | 28,57                      |
| YÖK'ün Gastronomi Bölümlerinin Kontenjanını Azaltması         | 1           | 7,69          | 14,29                      |
| Kongre, Arama Konferansı vb. Çalışmaların Yapılması           | 1           | 7,69          | 14,29                      |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                            | 7           | 53,85         | 100,00                     |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                         | 6           | 46,15         | -                          |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                        | 13          | 100,00        | -                          |

#### ***Alana İlgili/Yetenekli Öğrencilerin Mülakatla Bölüme Alınması***

Araştırmaya katılan akademisyenlerin %28,08 oranlık bir kısmının ifadelerine göre; alana ilgili ve bilgili öğrencilerin alınması gerektiği ve bunun için mülakatların düzenlenmesinin gastronomi eğitiminin olumlu yönde ilerlemesi açısından oldukça önemli olduğunu belirtmiştir (**Tablo 3.33**). Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Bana sorulursa gastronomiye öğrenci alımı yapılırken mutfağa yatkınlığı da ölçecek bir pratik sınav olmalı. Yani bu öğrenci sadece mutfak da olmayabilir bu arada. Hani en azından öğrencinin gastronomik bağlamda pratik olarak da kendini geliştirmeye hevesli olduğuna dair bir doğrulayıcı sınama olmalı. Ne kadar mümkün bilmiyorum ama bence bu olmalı.” (A4)*

*“Bana göre öğrencilerin çeşitli yollarla bu alana ilgi duyup duymadıklarının tespitine yönelik bir çalışmanın yapılması lazım. Onların arasından bu öğrencileri almaya yönelik faaliyetler yapmak lazım. Yani bu konuya meyilli ve becerikli olan insanları. Şimdi hiç alakası olmayan birisi kafasında başka bir meslek var ama gördü geldi beyaz önlükler işte cezbettiler insanları mesela geçici bir heves gibi. Televizyonlar falan şunlar bunlar. O yanlış bir tutum yani. Hayal kırıklığı oluyor öğrencide. O yüzden de o tür şeylerden uzak durmak lazım yani. Gerçek isteyen ilgiliye cazip ne varsa teklif etmek lazım, anlatmak lazım. Kötülüğüne de söylemek lazım. Ama onun bu konuda yeterli olup olmadığının daha önceden tespit edilmiş olması lazım.” (A11)*

Katılımcı A13 alanda daha önceden lisede bu eğitimi alan kişilerin ayrı bir kontenjanla getirilmesiyle bu alanda daha etkili eğitim verilebileceğini ifade etmiştir.

*“M.T.O.K.'larda sınavsız geçişte meslek liselerinden 30 kişi alacağız, düz liselerden 30 kişi alacağız. Bunlara farklı farklı eğitimler vereceğiz. Yani bir üst düzey anlatacağız METOGLARA. Öğrenciler mutfaktan gelmiş olursa eğitim çok daha verimli olacaktır. O yüzden biz METOG alıyoruz. Yani meslek lisesinden çıkışlıları daha az puanla alacağız. Bu sene biz de ilk defa yapıyoruz çünkü ben sınıfa girdim, kaç kişi meslek lisesinden gelme diye sordum: 4 kişi. 60 kişiden 4 kişi. Yani bu kadar bu işin eğitimini alıp. İşte onları yükselteceğiz biz yönetici olacaklar, şef olacaklar.”*

### ***Gastronomi Bölümlerinin Sayısı YÖK Tarafından Frenlenmeli***

Akademisyen katılımcıların %23,08'inin görüşlerine göre gastronomi bölümlerinin niceliksel anlamda sayısının azaltılması niteliksel artışı sağlayacaktır (**Tablo 3.33**). Konu hakkında katılımcı A4 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Bölümlerin sayısının azaltılması lazım. Yani kaç tane var geçen gene bir açılmış yaklaşık herhâlde 50'ye yakın Gastronomi bölümü oluştu.”*

### ***Genel Olarak Bölüm Açma Standartları Belirlenmeli***

Araştırmaya katılan akademisyen katılımcıların %15,38'lik bir bölümü bölüm açılırken belirlenen kriterlerin geliştirilmesi veya daha ayrıntılı kriterlerin getirilmesi gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.33**). Katılımcı A1 ve A6 bölüm açma standartlarının

oldukça sınırlı olduğunu ve gastronomi bölümüne uygun kriterler getirilerek bölüm açma standartlarının revize edilmesi gerektiğini ifade etmiştir.

*“Evet YÖK’e dese: “Biz bir aşçılık bölümü açıyoruz, mutfağımız var 18-20 kişilik, yıllık bize ayrılan bütçe 80 bin lira. Biz bunun 20 bin lirasını aşçılık bölümüne ayırıyoruz. 3 tane de uygulama hocamız var.” dediği zaman ve bu üçü zaten bir araya geldiği zaman devam ediyor.” (A1)*

*“Bu tabi YÖK ile YÖK’e bağlı eğitim kurumu arasındaki ilişkiye bakıyor. Ha o bizi belki çok fazla bağlamayabilir ya da aradaki ilişkideki yazışmaları çok fazla bilmeyebiliriz ama bildiğimiz kadarı bile bizi buna yönlendirebiliyor. Sanki YÖK standart “3 Öğretim elemanı ve bir okul binasını gösterdikten sonra açmalı.” kısmını birazcık daha gastronomi eğitimi için bir Tıp Fakültesi kadar olmasa bile kriterler getirmeli. Teknik kriterler getirmeli. İdari kriterler getirmeli. Şimdi bir Veterinerlik Fakültesi açarken, bir Tıp Fakültesi açarken nasıl ki standart “Şu kadar öğretim elemanı yeterlidir.” yetmiyorsa bununla ilgili devlet öyle bir tedbir geliştirmeli.” (A6)*

### ***Gastronomi Kimliği Gelişmiş Yerlerde Açılmalı***

**Tablo 3.33**’te de ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %15,38’i gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün turizm, gastronomi ve diğer konularda daha gelişmiş şehir ve bölgelerde açılması gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı A5 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Yani Turizm okulları da turizm merkezinde açılmalı gastronomi okulları diye düşünüyorum. Ama bunun yanı sıra gastronomi sadece turizme dayalı olmamalı. Bununla birlikte de yöresel ürünlere özellikle yöresel kültürün yansıtılmasına özen göstermeli diye düşünüyorum. Yani biz şu anda 5 Yıldızlı otellerde hep batı kültürüne ait yemekleri sunup, batı kültüründen gelen insanları memnun etmeye çalışıyor olabiliriz ama kendi kültürümüzü sunup onları yine de memnun edip tekrar ziyaret etmelerini sağlayabiliriz yani. Buna dikkat edilmesi lazım. İşte bu şekilde onay verilmeyecek. YÖK ün buna onay vermemesi lazım.” (A5)*

*“Küçük görmek adına olmasın, yanlış anlaşılmasın ama Şırnak'ta bölüm açıldı mesela. E şimdi oranın potansiyeli, turizm potansiyeli ne? Balıkesir'in, Konya'nın, Antalya'nın, İzmir'in turizm potansiyeli ne? Dolayısıyla bu sorunların temeli birsürü yere açılmaya başladı gastronomi eğitimi veren kurumların. Bu kapsamda bu kriterlere uyan yerlerde açılması daha doğru olacaktır” (A6)*

### ***YÖK'ün Gastronomi Bölümlerinin Kontenjanını Azaltması***

**Tablo 3.33**'te de ifade edildiği üzere akademisyen katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların %7,69'u gastronomi bölümlerine alınacak öğrenci sayısının azaltılmasıyla bu alandaki eğitimin kalitesinin de artacağını savunmuştur. Konu hakkında katılımcı A3 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Hassas bir sorun var. Bölüme biraz daha az öğrenci gelerek, YÖK belki kontenjanları biraz daha düşürerek bu bölümlerde daha adil, daha düzgün bir eğitim verilebilir. Bu bilinçte gelen öğrenciler de daha sektöre kazandırılabilir.”*

### ***Kongre, Arama Konferansı vb. Çalışmaların Yapılması***

Akademisyen katılımcıların %7,69'unun gastronomi alanındaki her türlü eksikliğin bu konuda yapılacak çalışmalarla tamamlanabileceği görüşünde olduğu saptamıştır. Katılımcı A3 konu hakkında şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Gastronomi eğitimi için; önce tüm paydaşların görüşleri alınarak onları bir ortak bir yerde toplamak, workshoplar veya çalıştaylar yaparak, arama konferansları ile beraber tek bir akıl halinde toplamakta fayda var. Bir defa arama konferanslarıyla akademisyenleri, sektör temsilcilerini, öğrencileri bu şekilde tanıştırap bir şeyler ya bu eğitim iyileştirilebilir mi? Gerekleri nelerdir? Bu iklimde olmazsa olmazları nelerdir? Bunlar neler olmalı? diye bakılmalı.”*

#### **3.2.1.2. Tanım ve Kapsam**

**Tablo 3.34**'te de ifade edildiği üzere çalışmaya katılan akademisyenler gastronomi alanının kapsam ve tanımı konusundaki fikir ayrılıklarının zamanla, literatür genişledikçe düzeleceği, bunun dışında gastronomi eğitimi verilen

fakültelerin çeşitlerinin sınırlandırılmasıyla da bu problemin çözülebileceğini ifade etmiştir.

**Tablo 3.34:** Tanım ve kapsamla ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                               | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Alan Yeni. Zamanla Düzeliir                                   | 3           | 23,08         | 100,00                          |
| Gastronomi Eğitiminin Verileceği Fakültenin Sınırlandırılması | 1           | 7,69          | 33,33                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                            | 3           | 23,08         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                         | 10          | 76,92         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                        | 13          | 100,00        | -                               |

#### ***Alan Yeni. Zamanla Düzeliir***

**Tablo 3.34**'te de ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %23,08'i Türkiye'deki gastronomi eğitiminin kapsamının ve tanımının zamanla oturacağını ifade etmiştir. Katılımcı A3 bölümün yeni olduğu, diğer ülkelerdeki yöntemlerin kopyalandığını ve alanın yavaş yavaş oturmaya başladığını ifade etmiştir.

*“Eğitim, özetle bu oluşum Türkiye'de daha yeni yeni başladı ki Avrupa'da ve dünyada da aslında oradan uyarlanarak alınıyor, ülkemizde bu şekilde yapılıyor. Daha gelişmemiş olarak görüyorum. Gelişmeyen şey aslında biraz da bilimsel altyapısı, bilimsel oluşumu, akademik oluşumu, akademik camiası ve gastronomiye ait kendine ait bir bilimin alt teorileri, kuramlarının yerleşmemesi.”*

Katılımcı A13 alandaki literatürün hızla geliştiğini ve bu açığın kapanmaya başladığını ifade etmiştir.

*“Şu an durmadan gastronomi kitabı çıkıyor. Şu anda bizde çıkaracağız gibi. Çünkü derslere yönelik direkt kitaplar yok. Milli Eğitim'de belki vardır onlar ayarlıyorlar da. Ama üniversite düzeyinde ve yüksek lisans, doktora düzeyinde çok az kitap var. Ama çok hızlı bir şekilde dolacak yeri. Çünkü o boşluğu dolduruyor hocalar.”*

### ***Gastronomi Eğitiminin Verileceği Fakültenin Sınırlandırılması***

Araştırmaya katılan akademisyen katılımcıların %7,69'luk bir bölümü gastronomi eğitimi veren fakültelerin çeşitli olmasının yerine belirli bir fakültede toplanmasının kapsam ve tanım yönündeki değişkenleri azaltacağını ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı A3 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Gastronominin ülkemizde özellikle turizm fakültelerinde, güzel sanatların altında yer altında yer alıyor ama belki başka bir yer olarak sadece bir gastronomi fakültesi bile açılarak bunu genişletebiliriz. Çünkü çok geniş bir yelpazede yer alan, çok zengin, her tarafa dokunabilen bir alan aslında gastronomi. Bu yüzden eğitimi de çok yönlü düşünmekte fayda var.”*

#### **3.2.1.3. Öğretim Elemanı Probleminin Çözümü**

Bu çalışmanın ilk bölümünde akademisyen katılımcılar tarafından ifade edilen problemler arasında öğretim elemanı ile ilgili problem faktörlerinin olduğu tespit edilmiştir (**Şekil 4.1**). Bu kısımda ise katılımcılar bu sorunun çözümüne ilişkin fikirlerini sunmuşlardır. Bu kapsamda; alan içi eleman alınması, mesleki gelişim kurslarının düzenlenmesi, işe alımda standartlar belirlenmesi ve uyulması, fiziksel problemlerin giderilmesi ile bu problemlere çözüm üretilebileceği ifade edilmiştir. Bunun dışında bir kısım katılımcı da bu faktöre ilişkin sorunların zamanla düzeleceğini ifade etmiştir (**Tablo 3.35**).

**Tablo 3.35:** Öğretim elemanlarıyla problemleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                        | <b>Kişi Sayısı</b> | <b>Yüzde (Genel)</b> | <b>Yüzde (Sadece bu konu özelinde)</b> |
|--------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|----------------------------------------|
| Zamanla Düzelecektir (Alttan Gelen Öğretim Elemanları) | 6                  | 46,15                | 60,00                                  |
| Alan İçi Öğretim Elemanı Alınmalı                      | 4                  | 30,77                | 40,00                                  |
| Mesleki Gelişim Kursları (Yetişkin Stajı)              | 3                  | 23,08                | 30,00                                  |
| İşe Alımda Standartlar Belirlenmesi ve Uyulması        | 1                  | 7,69                 | 10,00                                  |
| Fiziksel Problemlerin Giderilmesi                      | 1                  | 7,69                 | 10,00                                  |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                     | 10                 | 76,92                | 100,00                                 |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                  | 3                  | 23,08                | -                                      |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                 | 13                 | 100,00               | -                                      |

### ***Zamanla Düzelecektir (Alttan Gelen Öğretim Elemanları)***

**Tablo 3.35**'da da ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %46,15'i gastronomi eğitimi veren doktora programlarının bile henüz yeterli olmadığını, bu bölümlerin yavaş yavaş gelişeceğini ve mezunların ortaya çıkmasıyla alanda nitelik açısından yeterli nicelikte öğretim elemanının ortaya çıkacağını ifade etmiştir. Konu hakkındaki katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Gastronomi alanının yeni bir alan olması ve lisansüstü eğitimini hele hele doktoranın henüz başlamış olması ve çok az sayıda doktora mezunu gastronomi alanında verilmiş olması öğretim üyesi bulma konusunda sıkıntıya düşürüyor birçok üniversiteyi ve yüksekokulu, fakülteyi. Bu konuda bir eksiklik var ama bu zaman içinde kapanacaktır. Doktora mezunlarının da artması ile birlikte bu konuda sıkıntı çok fazla kalmayacaktır.” (A9)*

*“Günümüzde gastronomi alanında akademik kariyer yapmak isteyen kişilerin de hem akademik hem de pratik yönünden kendini geliştirmiş kişilerden oluşması gerekir. Günümüzde böyle akademisyenlerimizin sayısı giderek artıyor.” (A7)*

*“Eğiticilerin kalitesi anlamında şu an o açıdan çok umutluyum. Çünkü arkadaşlar öğretmen ve yüksek lisans, doktora yapıyorlar. Onlar yakında bu aşamalara gelecekler ve daha iyi eğitim verecekler. Çünkü ben ilk bu gastronomiye başladığımızda bir kişi eğitim veriyordu sadece. Ama şimdi 6-7 tane hocam var ve uygulamada iyi hocalar.” (A13)*

*“Şimdi yeni yeni mezunlar veriliyor. Siz yüksek lisans yapıyorsunuz, doktora yapıyorsunuz. Gastronomiden gelecek kişiler zaten kadrolara yerleşecek. Öncesinde öyle değildi.” (A12)*

*“İlerleyen süreçte bunun düzeleceğine inanıyorum. Çünkü bu işte uzmanlaşmış kişiler geldikçe o kadroları onlar yerleşecek. Kesinlikle gireceğini düşünüyorum çünkü yeni bir kavram olduğu için ilk mezun verilen fakültelerden birisi. Hani lisans eğitimine baktığımız zaman lisans eğitiminde eski yıllarda gastronomi mezunu bulamazdınız. İlerleyen süreçte yüksek lisans ve doktoralı da bulamadınız. Ama şu*

*anda baktığımızda doktoralı, yüksek lisanslı öğretim elemanlarını bulabiliyorsunuz.”*  
(A10)

### ***Alan İçi Öğretim Elemanı Alınmalı***

Akademisyen katılımcıların %30,77 oranlık bir kısmı Türkiye’deki gastronomi eğitiminde görev alan öğretim elemanlarının niteliksel anlamda daha iyi standartlarda olabilmesi için bu kişilerin alan içerisinden seçilmesi gerektiğini savunmuştur (**Tablo 3.35**). Katılımcı A6 bu konuda kriter eksikliklerinin olduğunu savunmuş, bu kriterlerin geliştirilerek alana daha yakın kişilerin bu görevlerde yer alabileceğini savunmuştur.

*“Mademki bu turizm bölümüne bağlı genelde. Madem ki beslenme ile ilgili bir durum; Gıda mühendisi, aşçı ve turizm hocasının karışımı çok daha uygun olabilir. Ama işte bunu da orta yolunu bulmak lazım. Orta yolu bulmaktan kastımız da gene YÖK’ün bu konuda gene bir kriter getirmesi lazım. Her açılacak bölümde ya da mevcut olan bölümde yüzde şu kadarı kadar şu mezunu, yüzde şu kadar bu mezunu diye belirlemesi lazım. Tabi yapılıyor mu, yapılmıyor dediğim gibi. Çok farklı sebeplerle hani bazen az önce yine söylediğimiz gibi kitaba uygun vicdana uygun olmayan uygulamalar yapılmış. Yarın öbür gün sizler bitireceksiniz. E haklı olarak sizlerin akademisyen olma hakkınız var. Ama bir bakacaksınız ki kitaba uyan kriterlere göre birileri bir yerlere yerleşmiş. Bizim ülkemizde maalesef böyle. Bunun tersini yapamıyoruz, söyleyemiyoruz. Yapılabilir mi? Evet şu olur; az önce söylediğim gibi Türkiye’de turizm akademisyenleri derneği var. Kültür ve Turizm Bakanlığı var. YÖK var. Bir çalışma yaparlar birlikte. Ve her bölümde bulunan, Millî Eğitim Bakanlığı da var, her bölümde bulunan öğretim elemanlarının taşıması gereken vasıfları belirlerler. En azından bundan sonra alınacağı zaman hangi kriterlerde alınması gerektiğine karar verilir.”*

Katılımcı A5 alan içinden öğretim elemanı alma konusundaki sınırlılıkların tamamlayıcı eğitimlerle üstesinden gelinebileceğini ifade etmiştir.

*“Ben şöyle bir çözüm görüyorum. Sadece gastronomiden mezun olanlar gastronomide hoca olsun diyemem. O çok büyük bir faşistlik olur. Yani öyle bir şey*

*sınıra gerek yok. Ama eğer gastronomide hoca olması düşünülen kişiler varsa, bunların da okul nezdinde olmasa bile çeşitli kurslarda eğitim almış olması gerekir.”*

Katılımcı A13 bu konudaki açığın Milli Eğitim Bakanlığı öğretmenlerince kapatılabileceğini ifade etmiştir.

*“Ben pastacılıkta iyi hocayı bende yoksa MEB'den çağırıyorum. O yüzden şey kalite de yavaş yavaş iyileşiyor. Kalite için bence uygulamadan kişilerin de gelmesi lazım. Tabi ki akademisyenler de olacak ama uygulamadan kişiler de öğrencilerle bir araya gelmesi lazım. Çünkü onlar daha da iyi anlatıyorlar.”*

### ***Mesleki Gelişim Kursları (Yetişkin Stajı)***

**Tablo 3.35**'te de ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %23,08 oranlık kısmı tarafından, pratik ve sektör bilgisi anlamında sürekli bir zihinsel güncelleme gerektiği ve bunun için gastronomi eğitiminin öğretilmesi ile ilgili tüm kişilerin belli periyotlarla işletmelerde gözlemci olarak veya çalışması sağlanarak bu konuda niteliklerinin yükseltilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Aslında söylemek istemiyorum. Söyledim mi söylemedim mi bilmiyorum sonuçta bizim mesleğimiz, meslektaşlarımız. Ama bununla ilgili birtakım standartlar geliştirilmeli. Hani standart. Biz şöyle çözmeye çalışıyoruz; ben Bizdeki araştırma görevlerini yazın gücümüzün ve gücünün yettiği kadarıyla kurslara gönderiyoruz. Böylece hepsi doktora yapıyor zaten. Doktora yaparken eğlendikleri akademik birikimin yanında mesleki birikimi, uygulamaya dayalı mesleki birikimi de bu sayede karşılamaya çalışıyoruz. Tüm araştırma görevlileri mesela Mengen'deki aşçılık kursuna en az bir kere gittiler. Daha birkaç kere daha hepsi bitirene kadar gidecekler. Bu bile Aslında onlar için ciddi bir avantaj kazandırıyor.” (A6)*

*“Eğitimcilerin de piyasaya gitmesi gerekiyor. Yani bayağı restoranda otelde onların da gözlem yapması lazım. Çalışması biraz sorunlu olabilir. Ama en azından gözlemle ne olup bitiyor. Ne tür teknolojik ekipmanlar kullanılıyor? Neler değişmiş?*

*Onların gözlemlenmesi lazım. Yani belirli dönemlerde buna ilişkin planların yapılması gerekiyor.” (A11)*

*“Gastronomi bölümünde, aşçılık bölümünde hocalara da yazın mesleki gelişim zorunluluğu getirilmesi lazım. Üç ay izniniz var diyelim. İkisi bir ay daha izine çıkıyor. Öğrenciler Nisan ayında çalışmaya giderken, haziran ayında hocaların da kendisini bu konuda geliştirebilecekleri programlara dahil olmaları lazım.” (A1)*

### ***İşe Alımda Standartlar Belirlenmesi ve Uyulması***

Katılımcı A1 liyakat usulüne göre akademik personel alınmasının gastronomi eğitimi veren kişilerin niteliksel olarak daha iyi bir konumda olmasını sağlayacağını ifade etmiştir.

*“Kaliteyi iyileştirmek için biraz daha liyakat önemli. Hak eden hocaların kadrolarda yer alması lazım.”*

### ***Fiziksel Problemlerin Giderilmesi***

**Tablo 3.35**'te de ifade edildiği üzere katılımcı A1 fiziksel problemlerden olan atölye, ekipman, bütçe sorunlarının öğretim elemanının kendini göstermesini engellediğini ve bu alanda niteliksel bir düşüşe sebep olduğunu belirtmiştir.

*“Bütçenin yeterliliğinden sonra sonuçta hocaların yeterliliği okula kalıyor ama bütçe varsa ve mutfak varsa geriye kalanlar zaten çözülüyor veya onlar hocaya kalıyor.”*

#### **3.2.1.4. Müfredatın İyileştirilmesi**

Araştırmaya dahil olan akademisyen katılımcılar **Şekil 3.1**'te de ifade edildiği üzere müfredatta bazı sorunlar olduğunu ifade etmiştir. Bu kısımda ise akademisyen katılımcılar bu soruna ilişkin çözüm önerilerini sunmuştur. Bu kapsamda; belirli bir eğitim ekolü oluşturulması, yöresel özelliklere göre müfredat belirlenmesi, pratik eğitim derslerinin artırılması, öğrencilerin kendini geliştirmesi, dinamik bir müfredat yapısının oluşturulması ve her dönem belli pratik konulara odaklanılmasının bu

problemi çözmedeki en etkili yöntemler olduğu katılımcılar tarafından ifade edilmiştir (Tablo 3.36).

**Tablo 3.36:** Müfredat problemleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                            | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Belirli Bir Eğitim Ekolü Oluşturulmalı (Konferans vb. ile) | 3           | 23,08         | 37,50                           |
| Yöresel Özelliklere Göre Müfredat Belirlenmeli             | 3           | 23,08         | 37,50                           |
| Pratik Eğitim Derslerinin Artırılması                      | 3           | 23,08         | 37,50                           |
| Öğrencilerin Kendini Geliştirmesi                          | 1           | 7,69          | 12,50                           |
| Dinamik Bir Müfredat Yapısının Oluşturulması               | 1           | 7,69          | 12,50                           |
| Mutfağa Dair Hazırlık Kazanımları İçermesi                 | 1           | 7,69          | 12,50                           |
| Her Dönem Belli Pratik Konulara Odaklanması                | 1           | 7,69          | 12,50                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                         | 8           | 61,54         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                      | 5           | 38,46         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                     | 13          | 100,00        | -                               |

***Belirli Bir Eğitim Ekolü Oluşturulmalı (Konferans vb. ile)***

**Tablo 3.36'** da ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %23,08'inin ifadelerine göre gastronomi alanında çeşitli konferanslar vb. etkinlikler yapılarak belirli bir ekol oluşturulmalıdır. Bu doğrultuda farklı okullarda farklı gastronomi müfredatlarının önüne geçilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Burada ülke çapında gastronomi bölümlerinin bir şekilde belki komisyonlar vasıtası ile de olsa bir araya gelip ortak bir yol çizmelerinde fayda var. Tabi ki bütün üniversitelerin bölümlerinin tüm müfredatları aynı olamaz. Mutlaka farklılıklar olacaktır. Ama bazı temel konularda anlaşıp o noktada işin şeklini sonlandırıp kalitesine yönelmeye başlamamız lazım bana soracak olursanız. Bu müfredat konusunu aşmamız lazım. Ama müfredat da şuna bağlıyor; ilk söylediğim bana soracak olursanız gastronomi eğitimi hangi konulardan oluşmalı ve ne kadar ağırlıklı oluşmalı? Bunun neticesinde müfredatta bu konuda verilecek kararın sonucunda aynı ağırlıkta oluşan bir müfredat ortaya çıkarılmalı. Yani turizmin genel disiplinlerle,*

*diğer disiplinler ile ilgili verilecek eğitim bizim müfredatımızın yüzde onunu mu yüzde yirmisini mi kapsamalı? Bunu kararlaştırmamız lazım. Yani gastronomi eğitimi nelerden oluşmalı? Bunu netleştirdiğimiz zaman müfredat da zaten büyük ölçüde şekillenecektir. Müfredat konusunu aşmış olacağız diyebilirim.” (A9)*

*“Bütün gastronomi programlarının, ki şu anda yapılan öyle çalışmalar var, eşlenik olması yönünde. Yani tüm Türkiye'deki gastronomi eğitim veren okulların programlarının eşlenik olması. Bu bir yapılması gereken programlardan bir tanesi.” (A10)*

### ***Yöresel Özelliklere Göre Müfredat Belirlenmeli***

Akademisyen katılımcıların %23,08 oranlık bir kısmı müfredatların yöresel kültürü yansıtacak şekilde bölgelere göre şekillendirilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı A5 konu hakkında şu yorumlarda bulunmuştur (**Tablo 3.36**).

*“Müfredat yerel ve yöreselin kültürün yansıtılmasından eksik. Eğer o da olursa müfredat içerisinde müfredat gayet yeterli olur.”*

### ***Pratik Eğitim Derslerinin Artırılması***

Araştırmaya katılan akademisyenlerin %23,08 oranlık bir kısmı pratik eğitimin artırılarak müfredatın daha nitelikli hale geleceğini savunmuştur (**Tablo 3.36**). Katılımcıların yorumlarına göre bu pratik eğitim işletmelerde de gerçekleştirilebilir. Konu hakkında katılımcı A7 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Öğrencilere sürekli teorik eğitim vererek bir şey öğretemezsin. Bunun yanında pratik eğitim de önemlidir. Bir dersin sürekli teorik eğitimi büyük bir problemdir. Bir öğrenciye yemeğin nasıl yapıldığını gösterdikten sonra onun uygulamasını da yaptırmak, uygulatmak lazım. Bu durum eskiye nazaran daha iyi. Bunun yanında bu uygulamayı işin başında yapabilmeli. Bir işletmeye gidip bu işi yapmalı.”*

### ***Öğrencilerin Kendini Geliştirmesi***

Katılımcı A3 gastronomi eğitiminin sadece dış etkenlerle düzeltilemeyeceğini, bunun yanında öğrencinin öz çabalarının da bu eğitimin kalitesini iyileştirmede önemli rol oynadığını ifade etmiştir (**Tablo 3.36**).

*“Gastronomi konusundaki yeteneklerin eğitimle de pekişebileceğini öngörüyorum ancak sadece eğitimle iyi bir aşçı olunmaz. Ya da sadece sektörde gelerek de iyi bir aşçı olamazsınız. Eğitim mutlaka bir şekilde bunun içinde olmalı. Eğitim görenler de mutlaka sektöre faydalı bir şekilde kendini kariyer planlarını da bu sektörde yoğunlaştırarak yapmalı, eğitim alarak yapmalı. Ama yine de sistem içerisinde çok daha avantajlı olabilmesi için öğrencinin çok rekabet etmesi gerekir. Derslerin üzerine kendisi, kendi kişisel bilgilerini, aldıkları bu eğitim ve seminerlerle bunları çok fazla geliştirmesi gerekir.”*

### ***Dinamik Bir Müfredat Yapısının Oluşturulması***

**Tablo 3.36**'da da ifade edildiği üzere katılımcı A3, gastronomi eğitiminde kullanılacak değişmez bir müfredattan söz edilemeyeceğini ve müfredatların zamanın gereklerine göre belli periyotlarda yenilenmesi gerektiğini ifade etmiştir.

*“Müfredatların güncel, dinamik bir yapıya sahip olması lazım. Bu değişebilmeli. Yani bunlar; 5 yılda bir, 6 yıla bir, 10 yıla bir... Planlarınızın olması lazım. Bu planlar üzerinden gitmek gerekiyor.”*

### ***Mutfığa Dair Hazırlık Kazanımları İçermesi***

Katılımcı A1, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin direkt olarak üst yönetim kademesini ilgilendiren bir eğitim alması yerine öğrencilerin sektöre girerken işlerine yarayacağı temel kazanımları içermesinin daha verimli olacağını ifade etmiştir.

*“Ben çocuklara bol bol kitap okutuyorum. Normal müfredatta olmayan uygulamaları ekletirim. Fermantasyon üzerine çok gideriz. Son zamanlarda çok moda ve bilmeleri gerekiyor. Hammaddeyi tanımalarını isterim. Ama en çok önem verdiğim nokta pişirme yöntemleri. Ben öğrencilerimi sektöre gittikleri zaman sektördeki bir*

*ustanın işine nasıl yarar diye yetiştiriyorum. Yani gittiği zaman aslında o usta öğrenciden aslında osso-buco yapmasını istemiyor, 1/1 nedir bunu bilmesini istiyor. Usta bana 1/1 getir dediği zaman öğrenci koşup onu getirebilir mi? Şef ondan iki tane patates soymasını istediği zaman onu öğretirim. Bıçak kullanmasını öğretirim. Benim asıl işim; sektöre vardığı zaman dömi-chefin işini benim öğrencim en iyi yapar hale gelmesi.”*

### ***Her Dönem Belli Pratik Konulara Odaklanması***

Katılımcı A1 öğrencilerin her dönem konuları karışık bir şekilde almasındansa her dönem ayrı konuya odaklanmaları gerektiğini ifade etmiştir.

*“Sadece bir dönem boyunca soslar, sadece bir dönem boyunca salatlar, sadece bir dönem boyunca et yemekleri işlersek müfredat daha iyi bir konuma gelebilir.”*

#### **3.2.1.5. İş Başında Beceri Eğitiminin İyileştirilmesi**

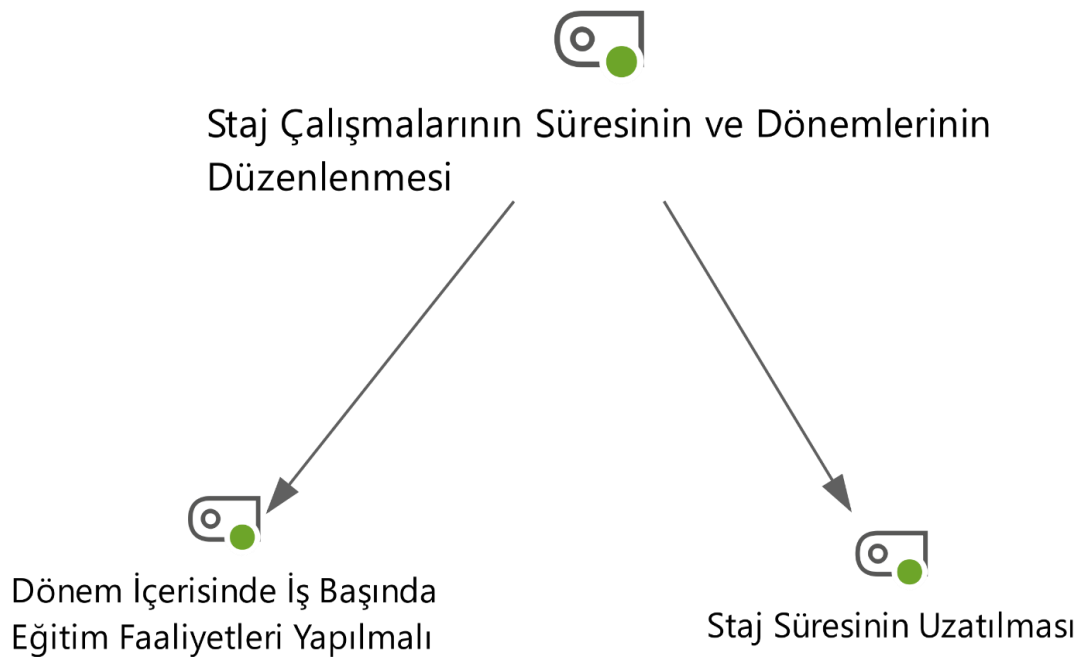
Bu çalışmanın ilk bölümünde akademisyen katılımcılar tarafından ifade edilen problemler arasında İş başında beceri eğitimiyle ilgili problem faktörlerinin olduğu tespit edilmiştir (**Şekil 3.1**). Bu kısımda ise katılımcılar bu sorunun çözümüne ilişkin fikirlerini sunmuşlardır. Bu kapsamda; staj çalışmalarının süresinin ve dönemlerinin düzenlenmesi, çalışılacak işletmelerin nitelikli olması, alaylı-mektepli sorununun çözümü, sektörle iş birliği ve planlama, staj öncesi rehberlik (staj algısının iyileştirilmesi) ve çalışanların stajyerlere karşı tavırlarının iyileştirilmesi akademisyenler tarafından bu alandaki problemlerin çözülmesi için öne sürülen öneriler olarak tespit edilmiştir.

**Tablo 3.37:** İş başında beceri eğitimiyle ilgili problemlerin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                             | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Staj Çalışmalarının Süresinin ve Dönemlerinin Düzenlenmesi  | 9           | 69,23         | 81,82                           |
| Çalışılacak İşletmelerin Nitelikli Olması (Kriterler)       | 3           | 23,08         | 27,27                           |
| Alaylı-Mektepli Sorununun Çözümü                            | 2           | 15,38         | 18,18                           |
| Sektörle İş Birliği ve Planlama                             | 2           | 15,38         | 18,18                           |
| Staj Öncesi Rehberlik (Staj Algısının İyileştirilmesi)      | 1           | 7,69          | 9,09                            |
| Çalışanların Stajyerlere Karşı Tavrılarının İyileştirilmesi | 1           | 7,69          | 9,09                            |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                          | 11          | 84,62         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                       | 2           | 15,38         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                      | 13          | 100,00        | -                               |

### *Staj Çalışmalarının Süresinin ve Dönemlerinin Düzenlenmesi*

**Tablo 3.37'**de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan akademisyenlerin ifadeleri doğrultusunda %69,23 oranındaki katılımcı, staj sürelerinin ve/veya dönemlerinin düzenlenmesi gerektiğini ifade etmiştir. Bu başlık altında geliştirilen çözüm önerileri ise **Şekil 3.5.1'**de de ifade edildiği üzere iki başlık altında toplanmıştır.

**Şekil 3.5.1:** Staj çalışmalarının süresinin ve döneminin düzenlenmesiyle ilgili MAXMaps grafiği

*a) Dönem İçerisinde İş Başında Eğitim Faaliyetleri Yapılmalı*

Bu görüşü savunan akademisyen katılımcılar iş başında beceri eğitiminin süresinin kısa olduğunu ve bu sorunun çözümünün ise dönem içerisinde uzun çaplı bir eğitimle gerçekleştirilebileceğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Yani bunun bir dönemlik ders kapsamına alınması daha iyi olacağını düşünüyorum ki bizim de zaten bu konuda çalışmalarımız var. Daha uzun bir staj programı öğrenci için daha faydalı olacaktır. Çünkü öğrenci stajda çok şey öğreniyor. Bunu biraz daha fazlalaştırdığımız zaman daha fazla katkı sağlayacak.” (A10)*

*“Staj olarak son bir sene tamamen uygulamaya ayrılabilir gibi bakıyorum ben. İlk sene teorik olabilir. Hatta benim ya çok ütöpik ve olmayacak bir şey ama bence şöyle olmalı; ben iki sene teorik uygulama derslerini de kapsayarak son iki sene de staj gibi bir şey olmalı. Ondan sonra sektöre gerçekten adam yetişir o anlamda.” (A12)*

*“Staj faaliyetleri bence müfredatlara yerleştirilebilir. Bir ders gibi, seçmeli bir ders gibi koyulabilir. Mesela biz 4. sınıfın bahar döneminde bunu yapacağız. Ders seçmeli ders yapıp öğrenci isterse bir ders seçip komple bahar dönemi şubat ayından itibaren otellerle anlaşp stajını yapacak ve her ay düzenli bir şekilde kontrol edilecek ve oradaki aşçılarla bir görüş alınacak, raporlar sunulacak. Yani böyle bir şey yapılabilir.” (A3)*

Katılımcı A1 son zamanlarda bu sisteme geçen üniversitelerin olduğunu ifade etmiştir.

*“Bazı üniversiteler bu sene geçti bu sisteme. Dördüncü sınıfın son döneminde iş başı eğitime dönülüyor.”*

Katılımcı A9 liselerdeki sistem kullanılarak haftanın belli günleri işletmede, belli günlerde de okulda eğitim faaliyetleri yürütülerek bu konuda gelişme sağlanacağı yorumunda bulunmuştur.

*“Yani süre olarak yeterli değil demiştik. Evet işte dönem olarak. Yani burada dediğim gibi meslek liseleri ve meslek yüksek okullarının uyguladığı yöntemler var. Meslek liselerinin, özellikle kız mesleklerde dönem içinde haftanın iki gününü mesela staja ayırıyorlar ve çocuk Haftanın iki günü işletmeye gidip işletmede çalışıyor okula gidip derse girmektense. Bu tip bir çözüm bulunmuş. meslek yüksekokullarında ve benim kendi mezun olduğum aşçılık meslek lisesinde mesela altı aylık stajlar, sezon başından sezon sonuna kadar devam eden, stajlar vardı mesela. Bu örnekler bize yardımcı olabilir.”*

#### *b) Staj Süresinin Uzatılması*

**Şekil 3.5.1**'de de ifade edildiği üzere işletmelerde beceri eğitimi faaliyetlerinin yetersiz olduğunu ifade eden katılımcılar bu eğitimin süresinin uzatılarak staj eğitiminden alınan verimin artırılacağı görüşünü ifade etmiştir. Ayrıca yapılan görüşmeler sonucunda 90 günden daha az staj deneyiminin yetersiz olduğu, ideal bir staj deneyiminin 90-180 gün aralığında bir değerde olmasının daha olumlu yansıyacağı görüşüne ulaşılmıştır. Konu hakkındaki katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Şimdi iş başındaki eğitim faaliyetleri yeterli midir? Biz 60 günlük, 60 iş günü çalıştırıyoruz stajda. Ama bunu 90+90 180'e çıkarmayı planlıyoruz önümüzdeki yıllardan itibaren. Bayağı bir artış olacak yani o yüzden yeterli görmüyoruz.” (A11)*

*“Zorunlu stajın zamanı uygun bir süre olmalı. Biz 60 ila 90 gün arasında çalışmasını uygun görüyoruz. Ancak bu yeterli değil. Öğrencinin de kendisinin staj dışında çalışması gerekiyor.” (A7)*

*“6 ay eğitim 6 ay staj uygulaması kesinlikle staj açısından değerlendirdiğimizde çok daha büyük katkı sağlıyor çocuklara. Biz tabi bunu yaptığımız zaman işin akademik kısmından taviz vermememiz gerekiyor. O yüzden bizim için meslek liseleri ve meslek yüksek okullarına kıyasla daha zor bir konu staj.” (A9)*

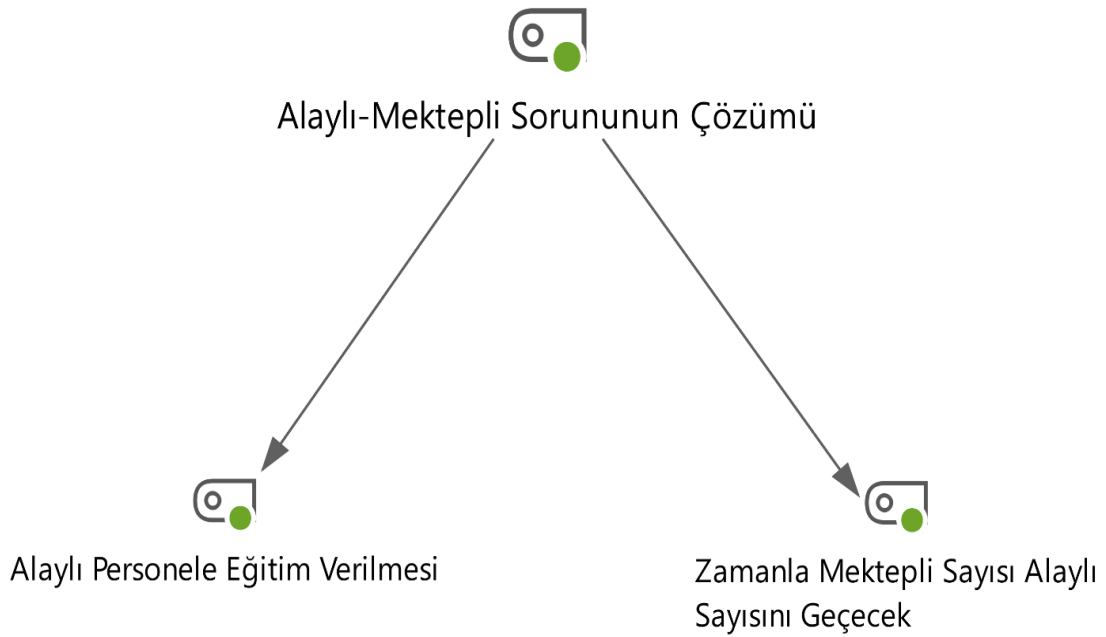
### ***Çalışılacak İşletmelerin Nitelikli Olması (Kriterler)***

**Tablo 3.37**'da da ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %23,08 oranlık bir kısmı öğrencilerin staj yaptığı işletmelerin gelişigüzel olmaması, önemli kriterlere göre staj onayı alması gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı A3 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Öğrenciye biraz daha uygun staj ortamı sağlamak gerekir yani; her işletme olmamalı, her öğrenci olmamalı yani biraz isteğe bağlı olmalı bu işler. Ve stajda da gerçekten bilinçli bir şekilde gelip öğrenciye bir şeyler kazandırabilecek işletmeler seçilerek bunlar yapılmalıdır. Başarılı örnekler de yapılabilir yani stajı desteklemek açısından.”*

### ***Alaylı-Mektepli Sorununun Çözümü***

Akademisyen katılımcıların %15,38'inin görüşleri doğrultusunda alaylı-mektepli sorununun çözümünün zamanla ortadan kalkacağı düşünülmektedir (**Şekil 3.5.2**). Bunun dışında alaylı personele eğitim verilmesinin de bu sorunun çözümünde etkili olacağı yorumlarına ulaşılmıştır.



**Şekil 3.5.2:** Alaylı-Mektepli sorununun çözümünüyle ilgili önerileri gösteren MAXMaps grafiği

a) Alaylı Personele Eğitim Verilmesi

Katılımcı A2 alaylı personelin eğitilmesiyle ilgili şu görüşü ifade etmiştir.

*“Alaylılar sadece tecrübe ile buradalar ama bence eğitimini de alıp ve aynı zamanda sektörde de o deneyimi yaşadıktan sonra tam anlamıyla bu eğitimi verebilecek düzeye erişebilirler.”*

b) Zamanla Mektepli Sayısı Alaylı Sayısını Geçecek

Katılımcı A1 bu sorunun zamanla çözüleceğiyle ilgili şu yorumu yapmıştır.

*“Bir 10-15 sene sonra eğitimli şeflerin mutfağa girmesinden sonra bu sorunlar da yıkılacak inşallah.”*

**Sektörle İş Birliği ve Planlama**

Akademisyen katılımcıların %15,38’inin sektörle yapılacak iş birliği ile iş başında beceri eğitiminin kalitesinin artırılacağı ve bu konudaki problemlerin çözülebileceği yorumunda bulunmuştur. Konu hakkında katılımcı A3 şu görüşte bulunmuştur.

*“Belki sektörle uyumlu iş birliği içerisinde platformlar oluşturularak okulla beraber stajlar daha bilinçli, daha kontrollü yapılabilir. Bu da acaba üniversitelerin bir misyonu mu? Ayrıca tartışılması gereken bir konu. Ama stajlar eğer ki çocukların eğitimlerinden teorik becerilerini uygulamaya dönüştürülebilecekse desteklenmeli. Diğer türlü ucuz işgücü olarak bakıldığı sürece maalesef çabalar bireysel oluyor. Yani çocuğun kendisi çabalarsa aşçısı ona destek verirse yönetici destek verirse bir yere geliyor.”*

Katılımcı A6 bu iş birliğinin ulusal anlamda olabileceği gibi uluslararası boyutta da olabileceğini ifade etmiştir.

*“Bunlar sektörden bir ya da birkaç tane firma ile anlaşma yapılıp özellikle zincir işletme, ulusal işletmelerle çok daha net sonuçlara ulaşılabilir diye düşünüyorum. Bununla ilgili zaten hukuki altyapı var. Özel sektörden bir ya da birkaç tane işletme ulusal işletmeyle, hatta bulabilirsen uluslararası işletmeyle bunun gibi anlaşmalar yapılırsa çocuklar için rahat olur.”*

### ***Staj Öncesi Rehberlik (Staj Algısının İyileştirilmesi)***

Katılımcıların %7,69 oranlık bir kısmı, staj konusunda fobiye sahip olan öğrencilere yapılacak bir rehberliğin bu algıyı yıkarak öğrencinin staj eğitimini daha olumlu yürütmesini sağlayacağını ifade etmiştir (**Tablo 3.37**). Konu hakkında katılımcı A4 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Öğrencilere stajın korkulacak bir şey olmadığı öcü olmadığı, stajın da gerekli olduğu anlatılmalı. Bence birazcık da bunun teorik derslerle aktarılması lazım. Yani neden pratiğin önemli olduğunu hiç anlatmadan pratiğe sokuyoruz adamı.”*

### ***Çalışanların Stajyerlere Karşı Tavırlarının İyileştirilmesi***

**Tablo 3.37**'de de ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %7,69'u işletmelerde görevli personelin ne stajyeri gereksiz görmesi ne de çok sıkıması gerektiğini, bunun belirli bir düzene oturtularak staj faaliyetlerinin olumlu yönde geliştirilebileceğini ifade etmiştir. Konu hakkında A4 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Öğrencinin stajı yaptığı yerde iki tip insan var; biri her stajyeri hayattan bezdirmeye çalışan usta tipi, diğeri de stajyeri gereksiz tutan usta tipi. Bunun bir arasının olması lazım. Öğrenci gibi değil de bir çalışan gibi yaklaşılması lazım stajyere. Ki stajyer de “Mutfak böyleyse beni sonraki sene artık çalışırken mahvederler.” demesin dışarıda.”*

#### **3.2.1.6. Fiziksel Faktörler**

Araştırmaya dahil olan akademisyen katılımcılar **Şekil 3.5**'de de ifade edildiği üzere pratik eğitimin verildiği fiziksel ortamlar konusunda bazı problemlerin olduğunu ifade etmiştir. Bu kısımda ise akademisyen katılımcılar bu soruna ilişkin çözüm

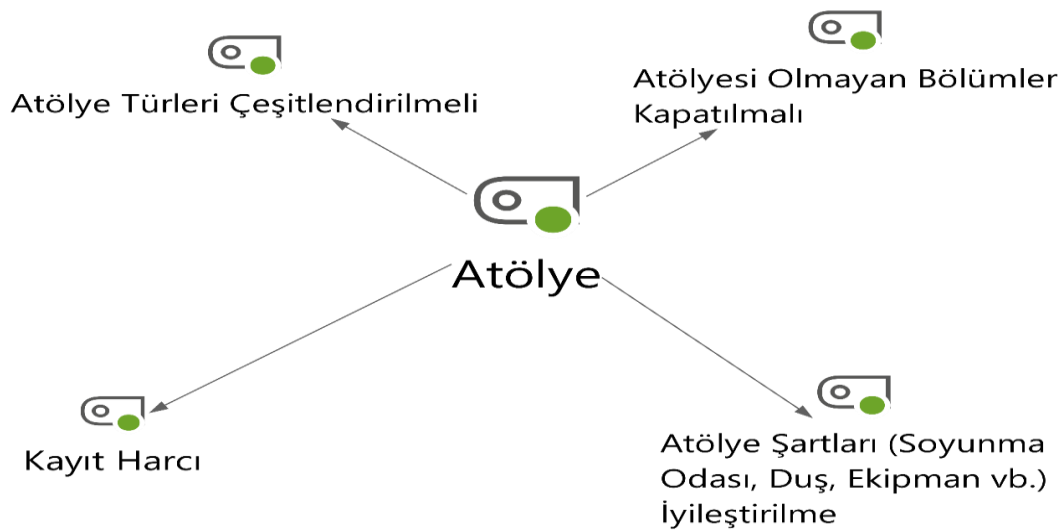
önerilerini sunmuştur. Bu kapsamda; bölüm açma standartları getirilip planlama yapılması gerektiği ifade edilirken bu sorunun zamanla yoluna gireceği ve ortadan kalkacağı da ifade edilmiştir. Ayrıca katılımcılar atölyelere ilişkin sorunların çözümleri için; kayıt harcı, atölye şartlarının düzenlenmesi, atölyesi olmayan bölümlerin kapatılması ve atölye türlerinin çeşitlendirilmesi gibi çözüm önerilerinde bulunmuştur.

**Tablo 3.38:** Fiziksel problem faktörleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                            | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Atölye                                                     | 4           | 30,77         | 50,00                           |
| Bölüm Açma Standartları Getirilip Planlama Yapılmalı (YÖK) | 4           | 30,77         | 50,00                           |
| Zamanla Düzelecektir                                       | 2           | 15,38         | 25,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                         | 8           | 61,54         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                      | 5           | 38,46         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                     | 13          | 100,00        | -                               |

### Atölye

Akademisyen katılımcıların %30,77'si **Şekil 3.5.3**'te de ifade edildiği üzere bu sorunun çözümü için; kayıt harcı, atölye şartları, atölyesi olmayan bölümlerin kapatılması ve atölye türlerinin çeşitlendirilmesi önerilerini sunmuştur.



**Şekil 3.5.3:** Atölyelerle ilgili problem faktörlerine ilişkin çözüm önerilerini gösteren MAXMaps grafiği

a) *Kayıt Harcı*

Katılımcı A13 kayıt harcı uygulamasıyla maddi olarak atölyeye gerekli olan yardımların yapılabileceğini ifade etmiştir.

*“O yüzden biz mesela üniversitenin girişinde harç koyduk. Yani bir harç ödeyecekler ki hepsi aslında uygulamalara daha rahat katılsın diye. Bu problemi bu şekilde çözüme ulaştırdık.”*

b) *Atölye Şartları (Soyunma Odası, Duş, Ekipman vb.) İyileştirilme*

Katılımcı A4 etkili bir pratik eğitim için atölye şartlarının iyileştirilmesi gerektiğini ifade etmiştir.

*“Bir de artık şu mutfaklara bir soyunma odası lazım. Terlikle mutfağa giren okul sayısı çok az gastronom açısından. Yani artık şu soyunma odalarının yapılması lazım ki disiplinden bahsediyorsak o disiplinin baştan biraz böyle verilmesi lazım. Askeri düzene karşıyım onu kast etmiyorum ama en azından kendi mahremiyetini koruyabilmesi lazım yani öğrencinin çıkışta. Öyle 20 tane erkek göbeğini açıp üstünü değiştirmemesi lazım yani düşününce.”*

c) *Atölyesi Olmayan Bölümler Kapatılmalı*

Katılımcı A4 bu konuda şu görüşü ifade etmiştir.

*“Birçok üniversitede hala mutfağı olmayan, mutfağına malzemesi olmayan üniversiteler var. Tabi bunların kapatılması lazım.”*

d) Atölye Türleri Çeşitlendirilmeli

Katılımcı A11 öğrencilerin ürettiklerini satabileceği bir mutfak düzeninin olmasının atölye sorunlarının çözümünde önemli olduğunu ifade etmiştir.

*“Aslında eğitim atölyesi de olsun ama eğitim-öğretim süresince öğrenci piyasa da yapabilsin. Piyasaya da iş üretebilsin. Onun çalışmalarını yapmak lazım. Üretip satmak gibi yani. O yüzden endüstriyel mutfakların da olması lazım. Eğitim mutfağı da olması lazım. Mutfakta üretsiner yanda satsınlar yani. Ama yapılıyor bu, bir türlü olmuyor.”*

**Bölüm Açma Standartları Getirilip Planlama Yapılmalı (YÖK vs. tarafından)**

**Tablo 3.38**'de de ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %30,77'si bölümler açılırken bölümde var olan fiziksel yeterliliklerinin tespit edilerek yeterli olmayan bölümlerin açılmaması gerektiği ifade etmiştir. Katılımcı A5 konu hakkında şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Bundan sonra artık gastronomi bölümlerinin açılması izin verilirken okulların malzeme açısından, materyal açısından, sarf malzeme açısından gerek gerekse demirbaş açısından yeterli olmasına özen gösterilmeli.”*

Katılımcı A2 konu hakkında şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Mutfakların o şartlara uygun şekilde dizayn edilmesi gerekiyor ve ekipmanların yine aynı şekil de söylediğim gibi yeterli ekipmanlar bulunması gerekiyor.”*

Katılımcı A1 önceden YÖK2ün fiziksel kriterler belirlemesi ve bu doğrultuda bölüm açılmasına izin vermesi gerektiğini ifade etmiştir.

*“YÖK'ün program açmadan önce senin mutfağın var mı yok mu bunu kontrol etmesi lazım. Uygulama mutfağının olup olmadığını. Bir de uygulama mutfağında ayrılacak olan bütçeyi görmesi lazım.”*

### **Zamanla Düzelecektir**

**Tablo 3.38**'de de ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %15,38'i alanın yeni olduğundan dolayı bu problemlerin var olduğunu ve zamanla fiziksel sorunların ortadan kalkacağını ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı A12 şu görüşü ortaya koymuştur.

*“Tabi ki zamanla geliyor ve birtakım problemlerle karşılaşacaktır. Birtakım şeyler yolunda gitmeyecektir. İlk öğrenciler biraz mağdur olabilir. Her alan gelişirken bunlar olur ama çok plansız programsız yola çıkıldı. Yani bölüm açıyoruz diye bölüm açma zihniyeti hani çok öğrenci odaklı düşünülmediği için genelde Akademi’de bence. Yani o açıdan hatalı buluyorum bu yaklaşımı.”*

#### **3.2.1.7. Çevresel Faaliyetler**

Akademisyen katılımcılar çevresel faaliyetlerin çözülmesi amacıyla sektörle yapılacak iş birliği ve tanıtımda gerçekçi olunmasının bu problemin çözümü açısından önemli olduğunu vurgulamıştır (**Tablo 3.39**).

**Tablo 3.39:** Çevresel faktörlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                            | <b>Kişi Sayısı</b> | <b>Yüzde (Genel)</b> | <b>Yüzde (Sadece bu konu özelinde)</b> |
|--------------------------------------------|--------------------|----------------------|----------------------------------------|
| Sektörle İş Birliği (Sponsor vs.)          | 7                  | 53,85                | 87,50                                  |
| Sektörün Tanıtımda Gerçekçi-Doğru Olunması | 2                  | 15,38                | 25,00                                  |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)         | 8                  | 61,54                | 100,00                                 |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)      | 5                  | 38,46                | -                                      |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                     | 13                 | 100,00               | -                                      |

#### **Sektörle İş Birliği (Sponsor vs.)**

**Tablo 3.39**'da da ifade edildiği üzere akademisyen katılımcıların %53,85'i eğitim kurumları, sektör, dernekler vb. topluluklarla yapılacak iş birliğinin Türkiye'deki gastronomi eğitiminin çözümü konusunda olumlu katkıda sağlayacağı fikrini sunmuştur. Katılımcı A9 alandaki birçok problemin sponsorlarla çözülebileceğini ifade etmiştir.

*“Sıkıntılar yaşadığımızı söylemek mümkün. Hatta bana soracak olursanız liselerden bile oldukça geri durumdayız. Bu konuda aslında üniversiteler, bölümler kendi başlarına hani çözüm bulmaya çalışıyorlar. Ekonomik boyutu var işin. İş dönüp dolaşıp oraya geliyor ve bunu nasıl çözebiliriz? Sponsorlarla çözebiliriz. Yapılacak projelerle çözebiliriz. Yine üniversitenin kendi içinde sağlamış olduğu desteklerle çözebiliriz.”*

Katılımcı A11 beceri eğitimi açısından sektörle iş birliğinin önemine değinmiştir.

*“Sektör ile iş birliği çok önemli. Zaten beceri eğitimi için mutlaka sektörle bir iş birliği yapmak lazım. Öğrenciyi çok iyi yerlere yönlendirmek için bu iş birliği gerekiyor.”*

Katılımcı A10 sektörle iş birliğinin sürekli olması gerektiğini savunarak bunun önemine değinmiştir.

*“Sektörle iş birliğinin bırakılmaması çok önemli. Sektörle devamlı iş birliği içerisinde olunması. Çünkü sadece eğitim boyutu değil aynı zamanda bunu bir de neyi var? Sektörün de çok büyük katkısı var. Sektör üniversite iş birliği. Yapılacak birtakım anlaşmalar. Ne olabilir? Staj anlaşmaları olabilir. Bir zaman çalışma anlaşmaları olabilir. Hani birbirlerine katkı sağlayacak yönde artılar olarak düşünülebilir.”*

Katılımcı A1 sektörle iş birliğinin önemli olduğu ve bunun sektörde birçok olumlu örneği olduğunu ifade etmiştir.

*“Önemli olan; okulun networkü, nereye staja gönderdiği. Yazın staja nereye gönderdiği veya okul bittikten sonra ne yaptığı, hangi bağlantıları önemli. Burada en büyük örnek Mengen Aşçılık lisesidir. Mengen Aşçılık Lisesi’nde eğitim alan, şu anda sektörde lider konumunda olan bazı ustalar var: Bu insanların ortak özellikleri; bu okuldan mezun olmaları ama sorduğunuz zaman lise mezunudurlar. Sorduğunuz zaman nerede mutfağa girmişler okulda? Girmemişler, uygulama yapmamışlar. Ama nerede çalışmışlar? Four Seasons’da çalışmışlar, Hilton’da çalışmışlar. O zamanda Ceylan Intercontinental’de çalışmışlar ve burada kendilerini yetiştirmişler.”*

### **Sektörün Tanıtımında Gerçekçi-Doğru Olunması**

Akademisyen katılımcıların %15,38'inin ifade ettiği üzere sektörü tanıtırken öğrencilere karşı gerçekçi bir tavrın takınılmasının daha sonra öğrencinin uyum sorunu yaşamaması açısından önemli olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.39**). Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Bence gastronomi tanıtımının değil de her şeyden önce gerçekçi bir yaklaşımının sahip olması lazım gastronomide. Burada oteller geliyor kariyer günleri oluyor. O otellerin 1000 öğrencinin CV'sini alıyorlar burada, 100'üne dönmüyorlar. Yani tamam iyi, güzel tanıtalım, gelsin oteller buraya, etkinlikler yapalım ama niyet sadece gastronomi tanıtmak olduğu zaman sadece geliniyor ve gidiliyor. Yani gastronominin tanıtımından önce gastronomide söz sahibi olan aktörlerin üslubunun değişmesi lazım. Bence tanıtım çok sonraki problem.” (A4)*

*“Tanıtım tabi yapılabilir. Doğru anlatmak adına yapılabilir yani. Gastronomi aşıcılık programı değildir hesabı ile yapılabilir bu tanıtım. Gidip de şöyleydi böyleydi iyi yönlerini göstererek değil.” (A11)*

### **Kişiyne Faydasının Artırılması**

**Tablo 3.40**'da da ifade edildiği üzere katılımcıların %7,69'u öğrencilerinin diplomasının işlerlik kazanması için otellere belli bir miktarda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almış personelin istihdam edilmesi gerektiği görüşünü ifade etmiştir.

**Tablo 3.40:** Gastronomi eğitiminin kişiyne faydasının artırılmasına ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

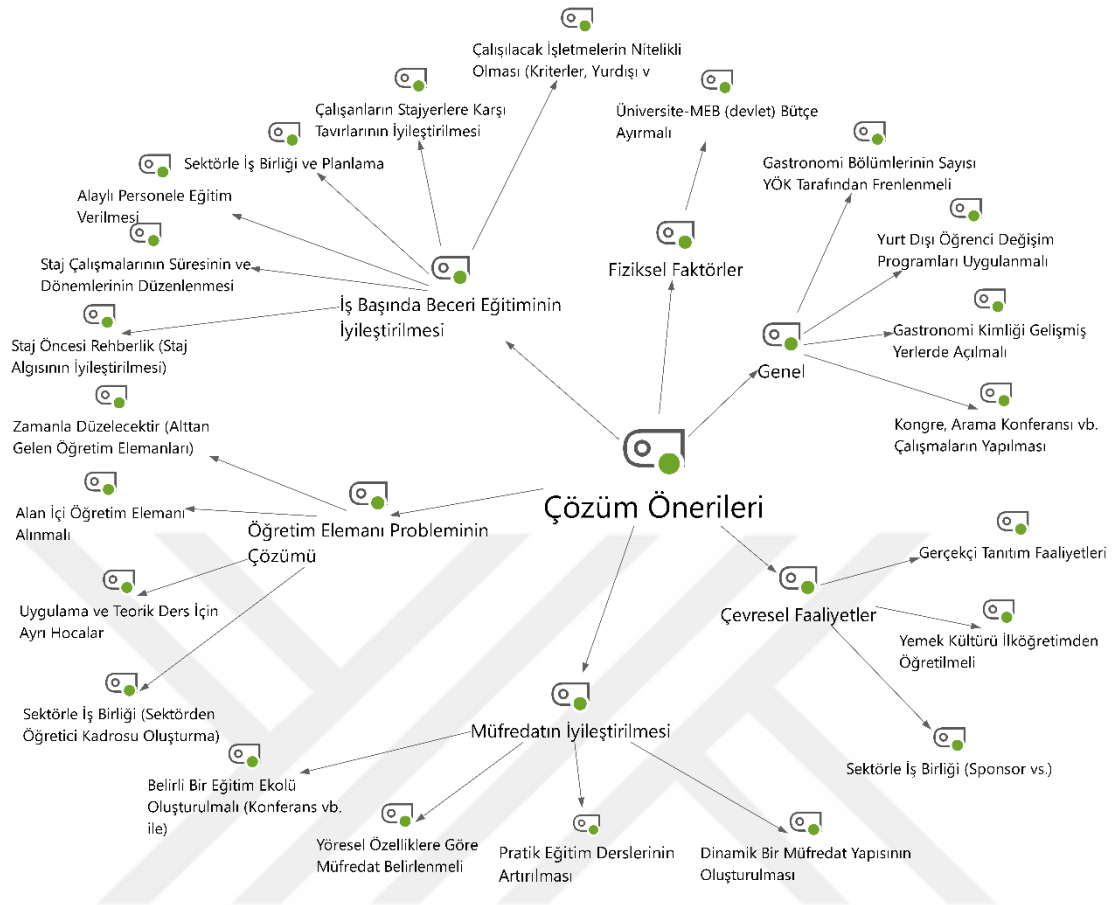
|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Sektörde Çalışacaklara Diploma Şartı  | 1           | 7,69          | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 1           | 7,69          | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 12          | 92,31         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 13          | 100,00        | -                               |

Konu hakkında katılımcı A6 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Çok fark edemiyoruz belki ama oteller için şu kadar sayıda mezun üniversite mezunu çalıştırmak zorundasın deseler iyi olabilir mezunlar açısından. Başka bir sektörde, diyeyim ki bankacılıkta bankacılık eğitimi olan ya da müdür yapacaksan şu eğitimleri almış olması lazım diye aslında ufak ufak dereyi kendi yoluna çevirmeye başladı devlet. Sanırım ve umarım böyle bir gelişme olacak. Olacak işte çünkü yasal düzenlemeler bazı şeyleri tabi haklı olarak radikal yapamıyorlar. Birden buradan oraya çeviremiyor ama yavaş yavaş, yavaş yavaş.”*

### **3.2.2.Doktora Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Çözüm Önerileri**

Söz konusu çalışma kapsamında 6 doktora öğrencisiyle Türkiye’deki gastronomi eğitiminin daha iyi yönde gelişmesi adına ne gibi çözüm önerileri olduğu hakkında sorular sorulmuştur. Akademisyen katılımcıların verdikleri cevaplar doğrultusunda bu çözümler; genel, öğretim elemanı probleminin çözümü, müfredatın iyileştirilmesi, iş başında beceri eğitiminin iyileştirilmesi, fiziksel faktörler ve çevresel faaliyetler faktörleri olarak gruplandırılmıştır (**Şekil 3.6**).



**Şekil 3.6:** Doktora öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki çözüm önerilerini gösteren MAXMaps grafiği

### 3.2.2.1. Genel Faktörler

Söz konusu çalışmada Türkiye’de gastronomi alanında eğitim almakta olan doktora öğrencileri bu konuda eğitimin daha iyi bir konuma gelebilmesi için; kongre, arama konferansı vb. çalışmaları yapılmalı, bölüm gastronomi kimliği gelişmiş yerlerde açılmalı, gastronomi bölümlerinin sayısı YÖK tarafından frenlenmeli, yurt dışı öğrenci değişim programları uygulanmalı çözüm önerilerini ifade etmiştir (**Tablo 3.41**).

**Tablo 3.41:** Genel Çözüm Önerileri ve Oransal Dağılımı

|                                                           | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Kongre, Arama Konferansı vb. Çalışmaların Yapılması       | 2           | 33,33         | 50,00                           |
| Gastronomi Kimliği Gelişmiş Yerlerde Açılmalı             | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Gastronomi Bölümlerinin Sayısı YÖK Tarafından Frenlenmeli | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Yurt Dışı Öğrenci Değişim Programları Uygulanmalı         | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                        | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                     | 2           | 33,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                    | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Kongre, Arama Konferansı vb. Çalışmaların Yapılması***

Araştırmaya katılan gastronomi alanında doktora yapmakta olan öğrencilerin %33,33 oranlık bir kısmı gastronomi eğitiminin iyileştirilmesi amacıyla alanında yetkin kişilerin arama konferansı, kongre, çalıştay vb. çalışmalarını yürütmesi gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.41**). Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Gastronomi eğitiminin iyileştirilmesi için daha spesifik çalıştaylar oluşturulmalı. Arama konferansları gibi çalıştaylar. Ancak alanında uzman akademisyenlerle ve sektör temsilcileri ile yapılmalı. Onların da ciddi bir sektör deneyimi olması gerekiyor.” (DÖ4)*

*“Okullarda verilen gastronomi eğitiminde sektör temsilcilerinden faydalanılabilir. Örneğin bölgede faaliyet gösteren şeflerin eğitim ortamına davet edilerek öğrencilere yol göstermesi, onları bu alanda çalışmaya teşvik etmesi, özellikle gastronomi alanında başarılı olmuş kişilerin öğrencilerin ufkunu açma konusunda okullara davet edilmesi bu eğitimin iyileştirilmesi için bir öneri olabilir.” (DÖ2)*

### ***Gastronomi Kimliği Gelişmiş Yerlerde Açılmalı***

Doktora öğrencisi katılımcıların %16,67’lik bir kısmı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün ülkenin her yerinde gelişigüzel açılmasının önlenmesi gerektiğini vurgulamıştır (**Tablo 3.41**). Konu hakkında katılımcı DÖ4 şu yorumu yapmıştır.

*“Geçmiş dönemdeki mezunlar var ve arza talep sıkıntısı çıkacak. Yani şimdi başka sıkıntılar ortak müfredatlarla ilgili sıkıntılar ortaya çıkabiliyor. Çünkü her yerde gastronomi eğitimi ve aşçılık alanında üniversitelerde bölümler açılıyor. Dolayısıyla birçok akademisyen demek birçok öğrenci demek bu da. Ve belli başlı ortak zorunlu dersler gerekirken farklı isimlerde müfredat programları oluşturuluyor. O da ciddi sıkıntılara yol açıyor.”*

### ***Gastronomi Bölümlerinin Sayısı YÖK Tarafından Frenlenmeli***

**Tablo 3.41**’da ifade edildiği üzere araştırmaya katılan gastronomi alanında doktora yapmakta olan öğrencilerin %16,67 oranlık bir kısmı gastronomi eğitiminin iyileştirilmesi amacıyla bölümün niceliksel büyümesinin yavaşlatılması gerektiği ifade dilmiştir. Konu hakkında katılımcı DÖ5 şu yorumu yapmıştır.

*“Şimdi gastronomi bölümü Türkiye biliyorsunuz bir bölüm çok fazla ünlü olduğunda ya da çok ilgi çekici olduğunda her bölüm her üniversite bunu açıyor. Sonuç olarak ortada bir süre sonra kalifiyesiz, iş gücü olmayan ya da bomboş bir nüfus ortaya çıkıyor. Hani bunun çıkması belki bazı yöntemlerde engellenmiş olabilir. Her üniversitenin gastronomi bölümü açması önüne geçilmiş olur. Bu da iyi olur diye tahmin ediyorum.”*

### ***Yurt Dışı Öğrenci Değişim Programları Uygulanmalı***

**Tablo 3.41**’de de ifade edildiği üzere çalışmaya katılan doktora öğrencilerinin %16,67’si gastronomi öğrencilerinin ufkunun gelişmesi amacıyla yurt dışı programlara ağırlık verilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı DÖ1 konu hakkında şu görüşü ifade etmiştir.

*“Yurt dışına öğrencilere projeler yapılmalı bence. Çünkü o yurt dışındaki gastronomi eğitimiyle ya da yurt dışındaki o aşçılık, yaratıcılık, o farklı kültürlerde yer alan reçeteler... Bunlar Türkiye’de her ne kadar Türk hocalar tarafından öğretilse de yurtdışı deneyimi olması şartıyla da gastronomi bölümlerinde projeler geliştirebilir. Ortak yurtdışındaki aşçılık okullarıyla. Öğrencilerin hem ülkelerarası etkileşimi olarak hem de farklı mutfaklardan kazanımlar olarak önem arz edebilir.”*

### 3.2.2.2. Öğretim Elemanı Probleminin Çözümü

Söz konusu çalışmada doktora öğrencileri daha önceki bölümlerde belirlenen öğretim elemanlarından kaynaklanan problemlere çeşitli çözüm önerilerini bu bölümde sunmuşlardır. Bu kapsamda Türkiye’deki gastronomi eğitiminde görevli öğretim elemanlarıyla ilgili problemlerin çözümü için; zamanla düzelecektir, alan içi öğretim elemanı alınmalı, uygulama ve teorik ders için ayrı hocalar ve sektörle iş birliği ile hoca devşirme faktörleri çözüm önerileri olarak katılımcılar tarafından ifade edilmiştir (**Tablo 3.42**).

**Tablo 3.42:** Öğretim elemanlarıyla ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                            | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Zamanla Düzelecektir (Alttan Gelen Öğretim Elemanları)     | 3           | 50,00         | 60,00                           |
| Alan İçi Öğretim Elemanı Alınmalı                          | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Uygulama ve Teorik Ders İçin Ayrı Hocalar                  | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Sektörle İş Birliği (Sektörden Öğretici Kadrosu Oluşturma) | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                         | 5           | 83,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                      | 1           | 16,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                     | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Zamanla Düzelecektir (Alttan Gelen Öğretim Elemanları)***

**Tablo 3.42’de** de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan gastronomi alanında doktora yapmakta olan öğrencilerin yarısı gastronomi eğitimi veren kişilerin eleştirilmesi için henüz erken olduğunu ve bu problemin zamanla, yetişen kişiler tarafından zaten ortadan kaldırılacağını ifade etmiştir. Katılımcı DÖ6 bu problemin alanın yeni olmasından dolayı alan dışı öğretim elemanlarının oluşturduğunu ancak

alandaki akademik eğitim gören kişilerin bu problemi ortadan kaldıracağını ifade etmiştir.

*“Yani yeni yeni mezunlar veriliyor. Siz yüksek lisans yapıyorsunuz. Doktora yapıyorsunuz. Ondan gelecek kişiler zaten kadrolara yerleşecek. Öncesinde öyle değildi, öğretim elemanları gastronomi mezunu olmadığı için farklı alanlardan geldiler ve kadrolara yerleştiler. Onun getirdiği problemler vardı.”*

Katılımcı DÖ5 söz edilen düzelmenin gerçekleştirilebilmesi için minimum 10-15 yıllık bir sürecin gerekli olduğunu ifade etmiştir.

*“Aslında gastronomi bölümü 2010 yılında ilk kez açıldı ve şu anda devlet üniversitelerinde. Yeditepe bilmem ne gibi birkaç tane üniversitede vardı özelde. Ama devlet üniversitesi ilk mezununu 2014 de verdi. Baktığımızda günümüzde 5. mezunlarını vermiş oluyor. Şimdi bir akademisyenin, bir eğitimcinin yetişmesi de çok basit bir şey değil aslında. Minimum düzeyde düşündüğümüzde 4 yıllık lisans, 2 yıl yüksek lisans, 4 yıl doktora Zaten on yıl. En basit yardımcı doçentin ya da derse girebilecek araştırma görevlisi doktoranın yetişmesi için 10 yıl gerekiyor. E biz zaten daha gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde 5. yıl eğitim şeylerimizi verdik. Mezunlarımızı verdik. Hani bu demek değil ki mezunlarımızın hepsi akademisyen ve eğitimci olmalı. Hani burada diyebileceğim şey şu; en azından sektörden yetişmiş, sektörü bilen, sektörün en azından pratikte ve teorikte uygulamalarını birleştirebilecek ve bunun eğitimini de verebilecek, bu bölümden yetişmiş, en az 10-15 yıllık bir süreç gerekiyor. Belki daha uzun süreç gerekiyor. Ben minimumlardan bahsettim ben size.”*

### ***Alan İçi Öğretim Elemanı Alınmalı***

Gastronomi alanında doktora eğitimi almakta olan katılımcıların %16,67 oranlık bir kısmı alan içinden öğretim elemanı alınması gerektiğini belirtmiştir (**Tablo 3.42**). Katılımcı DÖ4 derslere girecek öğretim elemanının uygulama eğitimi verebilecek yeterlilikte olan alan içinde yetişmiş kişilerden oluşması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Alanında uzman akademisyenlerin, özellikle gastronomi alanında mutfağın içerisinden çıkıp gelmiş olması gerekiyor. Yani bıçağı tutmasını da bilecek, doğramasını da verecek, pişirme tekniklerini de uygulayarak görmüş olması gerekiyor.”*

### **Uygulama ve Teorik Ders İçin Ayrı Hocalar**

**Tablo 3.42**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan gastronomi alanında doktora yapmakta olan öğrencilerin %16,67'si uygulama ve teorik derslerine girecek hocaların ayrı olarak istihdam edilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı DÖ6 bir öğretim elemanının hem uygulamada hem de teorik derste başarılı olamayacağı için bu hocaların ayrı ayrı seçilmesi gerektiğini ifade etmiştir.

*“Yani hem teorik derslere girip hem de uygulamaya giremez bir hoca diye düşünüyorum. Eğitim verecek hocalarla kiminin sektörden gelmesi gerektiğine inanıyorum, diğer kavramsal dersleri teorik dersleri veren kişilerin ayrı olması gerektiğini düşünüyorum. Kariyer anlamında da ayrı ayrı yollar izlemeleri gerektiğini düşünüyorum.”*

### **Sektörle İş Birliği (Sektörden Öğretici Kadrosu Oluşturma)**

Gastronomi alanında doktora eğitimi almakta olan katılımcıların %16,67 oranlık bir kısmı sektörle iletişime geçilerek uygulama derslerini verecek öğretim elemanları konusunda iş birliği yapılması gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.42**). Konu hakkında katılımcı DÖ3 sektörden görevlendirilecek kişilerin öğretim görevlilerine eğitim vermesi gerektiğini ifade etmiştir.

*“Bütün bunların akademi'den başka bir yerde belirli periyotlarla üniversite-sektör iş birliği yapıp oradaki öğretim görevlilerinin eğitim alması lazım. Yani eğitimcinin eğitilmesi lazım ki iyi öğitebilsin. Sadece bir akademik eğitim sonrasında uygulama dersine hocaların alınmaması lazım. Sadece teknik eğitimle de olmuyor. Sadece uygulama eğitimiyle de olmuyor. O zaman da garip garip insanlar hiç hayatında tittle almamış adam birden 30-40 tane öğrenci önüne verildiğinde sapıtop diktatörlük de yapabilir sınıfta. İkisi de lazım.”*

### 3.2.2.3. Müfredatın İyileştirilmesi

**Tablo 3.43**'de de ifade edildiği üzere doktora öğrencisi katılımcılarının müfredat konusunda önerdikleri çözümler genel olarak; belirli bir eğitim ekolünün oluşturulması, dinamik bir müfredat yapısının oluşturulması, yöresel özelliklere göre müfredat belirlenmesi ve pratik eğitim derslerinin artırılması başlıkları altında toplanmıştır.

**Tablo 3.43:** Müfredatla ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                            | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Belirli Bir Eğitim Ekolü Oluşturulmalı (Konferans vb. ile) | 4           | 66,67         | 80,00                           |
| Dinamik Bir Müfredat Yapısının Oluşturulması               | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Yöresel Özelliklere Göre Müfredat Belirlenmeli             | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Pratik Eğitim Derslerinin Artırılması                      | 1           | 16,67         | 20,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                         | 5           | 83,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                      | 1           | 16,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                     | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Belirli Bir Eğitim Ekolü Oluşturulmalı (Konferans vb. ile)***

Çalışmaya katılan doktora öğrencilerinin %66,67'si çeşitli yöntemlerle gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün müfredat yapısının ülkenin her yerindeki üniversiteler tarafından standart hale getirilmesi gerektiği önerisinde bulunmuştur (**Tablo 3.43**). Katılımcı DÖ5 tüm gastronomi bölümlerinde kullanılmak üzere ortak kazanımları içeren bir akreditasyonun oluşturulması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Şöyle akreditasyon diye yeni bir şey ortaya çıkarıldı. Eğitimlerde ve turizmde akreditasyon tarzında bir şeyler ortaya çıktı. Tam ayrıntısını bilmiyorum ama; akreditasyon aslında bir iyileştirme çalışması ve tüm turizm eğitiminin ya da tüm gastronomi bölümü eğitimlerinin standartlaştırılması yönünde bir akreditasyon hazırlanabilir. Bu doğrultuda tüm gastronomi bölümünün olduğu üniversitelerde altyapı düzenlemeleri standarda bağlanır. Bu sayede bölümden mezun olan*

*öğrencilerin bıçak tutma eğitimi, ocak kullanma eğitimi, fırın kullanma eğitimleri tam ve eksiksiz olabilir diyebilirim hani bu yönde.”*

Katılımcı DÖ1 gastronomi eğitiminin öncelikle hedefinin belirlenip buna göre çalışmalar yapılması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Şunu söyleyeceğim: Açıkçası verilen eğitimde birtakım sorunlar var. Birincisi Türkiye’de öğrencileri istihdam edecek büyük çoğunluğu turizm bölgelerinde, ege ve akdenizde, iç kesimlerde okulların da hali hazırda zaten turizme yönelik personel yetiştirme amaçları var. Onun için de sahil şeridinde mezun olduktan sonra istihdam için o öğrenciler geliyor. Ama otele girdiklerinde okulda verilen uygulamalarda yöntem farklı. Yani amaç aslında şu olmalı: Okulda verilen eğitim otellerde yapılacak aşçılık için mi yoksa restoranlarda yapılacak aşçılık için mi? Bunun ayrımı yapılmalı. Bu Türkiye’de verilen eğitim genelde şu yönde olmalı; otel düzeni, otel işleyişi, otel sistemiyle aşçılık dersi verilmeli. Gastronomi bölümlerinde şu an öğrenciye tabak çalışması yaptırıyorlar hani alakart mutfak restoran usulü çalışma yaptırıyorlar ve otel mutfağından tamamen ayrı yani. Bir büfe çalışmakla orada tabak çalışmak tamamen ayrı. Okulun amacı gayet net olmalı.”*

### ***Dinamik Bir Müfredat Yapısının Oluşturulması***

**Tablo 3.43**’de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan gastronomi alanında doktora yapmakta olan öğrencilerin %16,67’si sektörün, alanın; yerinde saymayan, dinamik bir yapıya sahip olması sebebiyle müfredatın da sabit kalamayacağını ifade etmiş ve bunun için dinamik bir müfredat yapısının bu konu hakkında çözüm önerisi olarak öne sürülebileceğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı DÖ5 şu yorumu yapmıştır.

*“Bu maalesef sektörün gidişatına bağlı olarak değişecek bir şey. Yani baktığımızda sektör dedim ya bazen olumsuz yönde etkileniyor, bazen olumlu yönde bir fırlama yaşıyor. Doğal olarak buna bağlı olarak müfredat da sektörle aslında eşgüdümlü olabilir. Yani bu kadar hızlı değişmesi söz konusu değil. Ama en azından sektörde var olan bir tane ders örnek veriyorum; gastronomiye giriş dersi. Bu giriş dersinin içerisindeki o alt başlıklar müfredatın, konunun içeriği... Aslında o sektördeki*

*değişime paralel olarak o da değişirse gastronomiye giriş dersi kısmı olarak bir değişime uğramış oluyor. Ve öğrenci sektöre sürekli olarak adapte oluyor. Bu anlamda öğretim görevlilerinin de yani akademisyenlerin de sürekli sektörle iletişim halinde olması gerekiyor. Yani işte sektörden akademisyene, akademisyenden öğrenciye, öğrenciden tekrar sektöre gibi kademeli bir aşama kademeli bir aktarım söz konusu aslında baktığımızda.*

### ***Yöresel Özelliklere Göre Müfredat Belirlenmeli***

Doktora öğrencisi katılımcılarının %16,67 oranlık bir kısmı müfredatların coğrafi özelliklere göre belirlenmesi gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı DÖ5 şu görüşleri ifade etmiştir (**Tablo 3.43**).

*“Akdeniz Üniversitesi'nin gastronomi bölümünde Akdeniz Bölgesi'nin turizm altyapısı ya da turizm yapısına göre ek ders eklenebilir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde var olan bir üniversitede gastronomi bölümüne o bölgenin özelliklerinin coğrafi özelliklerini öğretmeye yönelik ya da kültürel turistik ürünleri gastronomik ürünlerini öğretmeye yönelik ekstra ayrıntılı dersler konulabilir. Hani temel dersler olacak ama bunlar bazı değişkenler de; üniversitenin bölgesi, konumu, turizm açısından önemi gibi şeyler de etkili olabilir.”*

### ***Pratik Eğitim Derslerinin Artırılması***

**Tablo 3.43**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan gastronomi alanında doktora yapmakta olan öğrencilerin %16,67'si pratik derslerin sayısının artırılması gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı DÖ2 bunun öğrencilerin sektöre hazırlanması açısından oldukça önemli olduğunu ifade etmiştir.

*“Gastronomi eğitimi anlamında daha çok uygulamaya dönük eğitimler verilmesi öğrencilerin sektöre hazır olması anlamında daha uygun olacaktır.”*

#### **3.2.2.4. İş Başında Beceri Eğitiminin İyileştirilmesi**

Söz konusu çalışmada Türkiye'de gastronomi alanında eğitim almakta olan doktora öğrencileri iş başında beceri eğitimi konusundaki eğitimin daha iyi bir konuma

gelebilmesi için; staj çalışmalarının süresinin ve dönemlerinin düzenlenmesi, sektörle iş birliği ve planlama, çalışanların stajyerlere karşı tavırlarının iyileştirilmesi, çalışılacak işletmelerin nitelikli olması (kriterler, yurtdışı vs.), alaylı personele eğitim verilmesi ve staj öncesi rehberlik (staj algısının iyileştirilmesi) çözüm önerilerini sunmuştur (**Tablo 3.44**).

**Tablo 3.44:** İş başında beceri eğitiminin iyileştirilmesine yönelik çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                                     | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Staj Çalışmalarının Süresinin ve Dönemlerinin Düzenlenmesi          | 4           | 66,67         | 66,67                           |
| Sektörle İş Birliği ve Planlama                                     | 3           | 50,00         | 50,00                           |
| Çalışanların Stajyerlere Karşı Tavırlarının İyileştirilmesi         | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Çalışılacak İşletmelerin Nitelikli Olması (Kriterler, Yurtdışı vs.) | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Alaylı Personale Eğitim Verilmesi                                   | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Staj Öncesi Rehberlik (Staj Algısının İyileştirilmesi)              | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                                  | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                               | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                              | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Staj Çalışmalarının Süresinin ve Dönemlerinin Düzenlenmesi***

**Tablo 3.44**'de de ifade edildiği üzere gastronomi alanında doktora eğitimi alan katılımcıların %66,67'si iş başında beceri eğitimi konusunda olumlu yönde gelişim yakalayabilmek amacıyla staj süre/döneminin düzenlenmesi gerektiğini ifade etmiştir.



## Staj Çalışmalarının Süresinin ve Dönemlerinin Düzenlenmesi



**Şekil 3.6.1:** Staj Çalışmalarının Süre ve Döneminin Düzenlenmesiyle İlgili Çözüm Önerilerini Gösteren MAXMaps Grafiği

### a) Dönem İçerisinde İş Başında Eğitim Faaliyetleri Yapılmalı

Araştırmaya katılan doktora öğrencisi katılımcılar; staj süresinin artırılmasındansa staj döneminin düzenlenerek ders dönemlerinden bir veya birden fazlasının staja ayrılması gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Staj olarak son 1 sene tamamen uygulamaya ayrılabilir gibi bakıyorum. İlk sene teorik olabilir. Hatta benim çok ütöpik gibi, olmayacak bir şey ama bence şöyle olmalı; 2 sene teorik uygulama derslerini de kapsayarak son 2 senede staj gibi bir şey olmalı. Ondan sonra sektöre gelecek adam yetişir.” (DÖ6)*

*Şimdi burada bazı okullar şu uygulamaya geçiyor onu gördük; dönem içerisinde 6 aylık bir uygulama yani. Bunu farklı üniversiteler bunu mühendislik gibi bölümlere uyguluyorlarmış. Daha sonra gastronomiye yavaş yavaş uyarlamaya başladılar. Dördüncü 7. yarıyıl da öğrencinin dersi tamamen bitiyor. 8. yarıyılın başında staja gitmeye başlıyor. Staja gidiyor. Staja gittikten sonra 6 aylık süreçte işte hem stajını tamamlamış oluyor hem de sektöre giriyor. Eğer öğrenci isterse stajına devam ettiği yerde ya da çalıştığı yer bunu uygun görürse, çalıştığı yerde de sektör hayatında devam etmiş oluyor ve bu sayede üniversiteler öğrencinin mezun olmadan*

*önce sektöre girmesini ve sektörle olan ilişkisini 9 aylık süreçte kendini pekiştirmesi ve devamlılığını sağlaması yönünde oluyor.” (DÖ5)*

#### **b) Staj Süresinin Uzatılması**

Doktora görevlisi katılımcılar staj süresinin uzatılmasının daha verimli bir eğitim olacağını ifade etmiştir (**Şekil 3.6.1**). Konu hakkında katılımcı DÖ1 şu yorumu yapmıştır.

*“Ya yeterli değil aslında yani okuldaki eğitim niteliksiz olunca sektörde daha fazla gerek duyuluyor staja, yani o staj uzamalı.”*

#### **Sektörle İş Birliği ve Planlama**

**Tablo 3.44**'de de ifade edildiği üzere gastronomi alanında doktora eğitimi almakta olan katılımcıların yarısı işletmelerde beceri eğitiminin kalitesini artırmak amacıyla işletmelerle ve okullarla iş birliği yapılması gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı DÖ5 üniversitelerin işletmelerle öğrencilerin eğitimlerinin nitelikleri hakkında önceden bir anlaşma yapması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Bizim üniversitemiz için konuşayım. Her sene Ortalama 80 ile 100 arası öğrenci gönderiyoruz staja. Bu öğrenciler için bazı otellerle anlaşılıp bu otellere özellikle özellikli olarak öğrencilerin tüm bölümlerde dolaşmalarını, yardımcı aşçı olmalarını ya da 1 ay 1 bölümde, 1 ay 1 bölümde, bir ay 1 bölümde çalışmalarını yönünde otellerle anlaşılıp öğrencilerin hem diğer bölümleri öğrenmeleri hem de otel içerisinde, onların işi daha iyi kavrayabilmeleri anlamında, katkı sağlayabilir.”*

#### **Çalışanların Stajyerlere Karşı Tavırlarının İyileştirilmesi**

**Tablo 3.44**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan gastronomi alanında doktora yapmakta olan öğrencilerin %16,67'si işletmelerde çalışan kişilere stajyerlere olan tavırları konusunda eğitim verilerek staj deneyiminin iyileştirilebileceğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı DÖ4 şu yorumu yapmıştır.

*“Kurum içi eğitimlerle bu tavırlar düzeltilebilir. Kurumlarda çalışan daimî personellerin daha sık kurum içi eğitimlere tabi tutulması gerekiyor.”*

#### ***Çalışılacak İşletmelerin Nitelikli Olması (Kriterler, Yurtdışı vs.)***

Doktora öğrencisi katılımcıların %16,67’si alınan eğitimin bir işe yarayabilmesi için staj yapılan işletmenin kalitesinin önemli olduğunu ve kaliteli işletmelerde çalışan öğrencilerin bu eğitimden daha fazla verim elde edeceğini ifade etmiştir (**Tablo 3.44**). Katılımcı DÖ1 görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Şöyle bir şey var; her çalışılan işyeri ya da staj yapılan işyeri gelecekteki kariyerinde sektörde referans olarak kullanabileceğin işyerleri değil. Yani o yüzden yurt dışındaki zincir otellerde yapılması, zincir otellerde yapılması daha önem arz ediyor. Stajyerken yurtdışı deneyim olması bence avantajlı.”*

#### ***Alaylı Personele Eğitim Verilmesi***

Katılımcıların %16,67 oranlık bir kısmı alaylı-mektepli çatışmasının önüne geçmek için alaylı personelin eğitilmesi gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.44**). Katılımcı DÖ5 bu konuda şu yorumu yapmıştır.

*“Bu konuyu çözüme ulaştırmak için belki otellerdeki verilen eğitimlerde ya da oryantasyonlarda olsun, eğitimlerde olsun; empati üzerine, kadın erkek arasındaki eşitlik üzerine dönemlik olarak eğitimler verilerek orada çalışan daimî personelde o algının oluşması sağlanabilir. Bu eğitimin çalışanların bir kısmına verilmesi bile iş yarar. Diğerleri de onlara ayak uyduracaktır.”*

#### ***Staj Öncesi Rehberlik (Staj Algısının İyileştirilmesi)***

**Tablo 3.44**’de de ifade edildiği üzere doktora öğrencileri öğrencilerin staj esnasında uyum problemi yaşayarak eğitiminin kötü etkilenmemesi için rehberlik çalışmalarının yapılması gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı DÖ2 şu görüşte bulunmuştur.

“Öncelikle eğitim kurumları ve işletmeler arasında ciddi bir sözleşme ya da protokol yapılması lazım. Her iş yerinin de staj adayları eğitecek saatler ve programlar koyması gerekiyor. Yani staj yapan adaylar sadece çalışma üzerine değil de bu staj süresinin belli bir kısmını okuldaki dersler gibi en azından onlara bilgi verecek şekilde, eğitecek şekilde programlar konulması lazım. Bildiğim kadarıyla bu tür sözleşmeler yapılıyor ama uygulamada maalesef çok uygulanmıyor.”

### 3.2.2.5. Fiziksel Faktörler

Araştırmaya katılan doktora öğrencileri **Şekil 3.2**'da ifade edilen problemlerin çözümü amacıyla devletin çeşitli kurumlarının bölümlere destek olması gerektiğini ifade etmiştir.

**Tablo 3.45:** Fiziksel problem faktörlerine ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                        | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|----------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Üniversite-MEB (devlet) Bütçe Ayırmalı | 2           | 33,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)     | 2           | 33,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)  | 4           | 66,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                 | 6           | 100,00        | -                               |

#### **Üniversite-MEB (devlet) Bütçe Ayırmalı**

Doktora öğrencisi katılımcılarının %33,33'ü fiziksel faktörlerin çözümünü konusunda üniversite ve MEB'in destekçi olması gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.45**). Konu hakkında katılımcı DÖ2 görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

“Uygulama alanlarının daha verimli kullanılması, daha geniş olması, maddi destek ve bütçe anlamında okulların desteklenmesi ya da öğrencilerin desteklenmesi yine eğitim geliştirilmesi için önemli nokta. Çünkü bu alanda eğitim alan öğrenciler ciddi bir maddi külfete de katlanmakta. Bütün eğitim ihtiyaçlarını kendileri karşılamakta. Belki okulların bu tarz bir bütçesi olursa hem öğrencilerin daha iyi eğitim alması hem de öğretim elemanlarının daha iyi eğitim vermesi açısından daha iyi olacaktır.”

### 3.2.2.6. Çevresel Faaliyetler

Çalışmaya katılan doktora öğrencileri gastronomi eğitiminin daha iyi bir konuma gelmesi amacıyla; sektörle iş birliği yapılması, tanıtım faaliyetlerinde gerçekçi olunması ve söz konusu eğitimin ilköğretimden itibaren başlaması gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.46**).

**Tablo 3.46:** Çevresel faktörlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                         | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Sektörle İş Birliği (Sponsor vs.)       | 3           | 50,00         | 75,00                           |
| Gerçekçi Tanıtım Faaliyetleri           | 2           | 33,33         | 50,00                           |
| Yemek Kültürü İlköğretimden Öğretilmeli | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)      | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)   | 2           | 33,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                  | 6           | 100,00        | -                               |

#### *Sektörle İş Birliği (Sponsor vs.)*

**Tablo 3.46**'da da görüldüğü üzere araştırmaya katılan gastronomi alanında doktora yapmakta olan öğrencilerin yarısı sektörle çeşitli konularda iş birliği yapılması gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı DÖ4 ülkedeki gastronomi eğitiminin iyileştirilmesi amacıyla okullar ve sektörler arasında alanda yetkin kişiler aracılığıyla sürekli bir iletişim olması gerektiğinin altı çizilmiştir.

*“Sonradan gastronomi içerisine giren bir kişi ile arama konferansı ya da çalıştayların yapılmasının pek bir anlamlı olacağını zannetmiyorum. İlla ki iyi bir şeyler çıkacaktır ama sektörü bilen birisi ile hareket etmek daha farklı olacaktır. Akademisyen ve sektör temsilcileri beraber hareket etmeli. Yani sorun çözümü tek taraflı olmaz. Sadece akademisyenler çözüm bulup yazıp çizdiğinde olmaz bu iş. Ya da sektör temsilcisi çözüm bu deyip işin içinden çıktığında olmaz. Ortak çalışmalar yapılması gerekiyor illaki. Ama az önce de altını çizdim; akademisyenin de bir mutfak tecrübesi olması gerekiyor. Yani o işin içerisinden gelmiş olması gerekiyor.”*

Katılımcı DÖ5 sektörle yapılacak iş birliği hakkındaki görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Akademisyenler sektörle sürekli bir iletişim halinde olmalı. Sektörü sürekli takip ederek değişen sektör yapısında uygun eğitimler verilmeli.”*

### **Gerçekçi Tanıtım Faaliyetleri**

Katılımcıların %33,33 oranlık bir kısmı tanıtım faaliyetlerinde gerçekçi bir tutum takınılmasının öğrencilerin doğru yönlendirilmesi açısından oldukça gerekli bir durum olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.46**). Katılımcı DÖ6 bu alana yönlendirilecek öğrencilere içi boş vaatler verilmemesi gerektiği yorumunda bulunmuştur.

*“Tanıtım yaparken önce onun içini doldurmak gerek. Hani gastronomi eğitimi olarak iyi olmadığı sürece tanıtımı çok manası yok bence. Bu durum uzun vadede kaybettirir. Çünkü kısa vadede kazanırsınız da uzun vadede gelip öğrenci gelip gördükten sonra birtakım problemler ortaya çıkar.”*

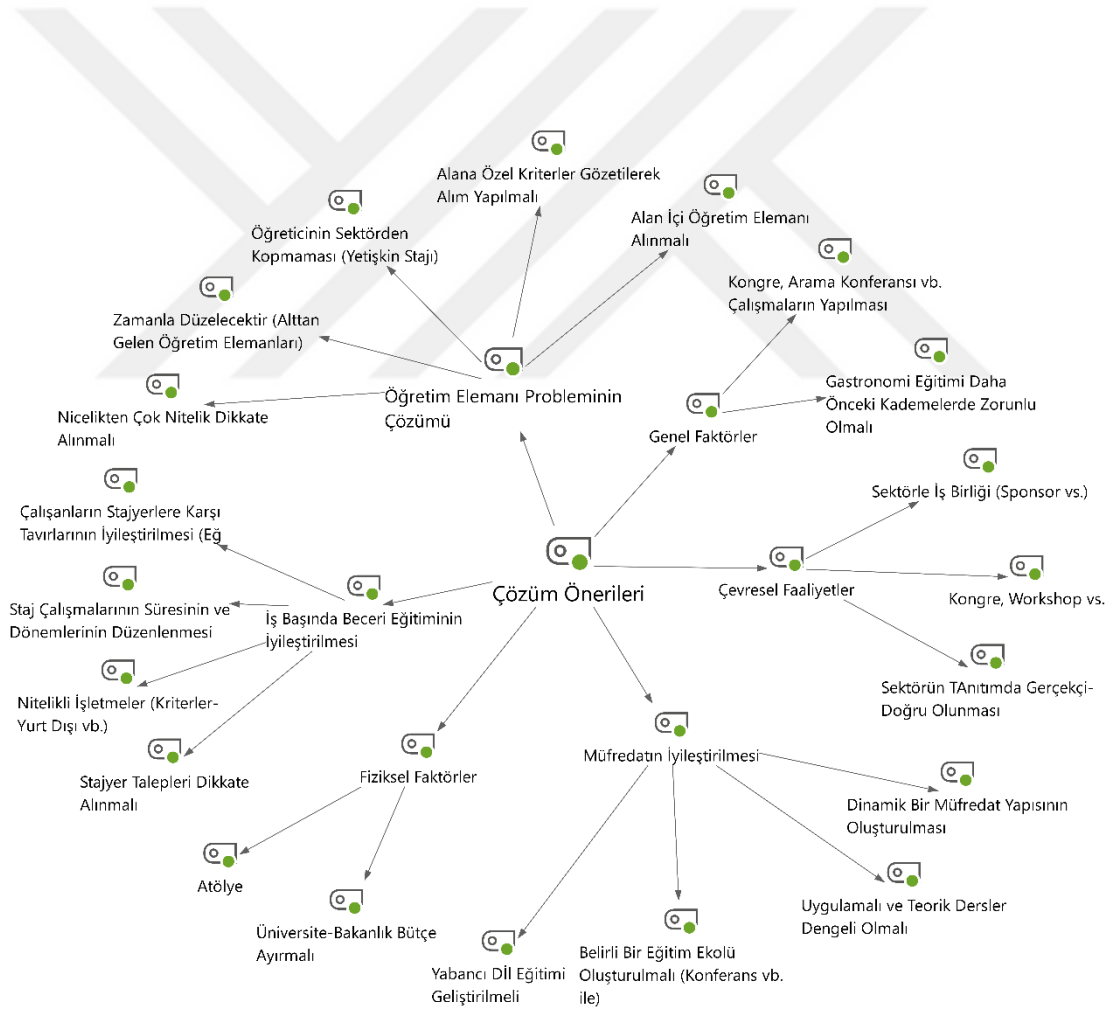
### **Yemek Kültürü İlköğretimden Öğretilmeli**

**Tablo 3.46**'da da ifade edildiği üzere araştırmaya katılan doktora öğrencilerinin %16,67'si, yemek kültürü hakkındaki derslerin ilköğretim müfredatından başlayarak işlenmesi gerektiğini, bunun Avrupa'da uygulandığını ve bunun gastronomi eğitiminin gelişimi açısından da önemli bir çözüm önerisi olduğunu ifade etmiştir. Katılımcı DÖ5 şu görüşte bulunmuştur.

*“Çocukların lise çağından ya da ortaöğretimden itibaren hani biraz daha meslek ilgi alanına doğru yönlendirilmesi ile ilgili çalışmalar var. Eski yıllara baktığımızda ilköğretimde ve ortaöğretimde ve lisede mutfakla ilgili şeylerin olduğu biliniyor, hani derslerin olduğu. Bu dersler müfredata tekrar eklenebilir. Çünkü yemek kültürü günümüzde kuşaklar arasındaki iletişim sorununu da çözmek için en kullanılabilecek yöntemlerden bir tanesi. Çünkü Avrupa ülkeleri bunları yapıyor. Mesela Almanya 7. sınıftan itibaren ya da 9. Sınıftan itibaren, Fransa daha Küçük yaşlarda biliyorsun dünya mutfağının merkezi orası. İşte İngiltere'de 7 ya da 9 yaşından itibaren eğitim verdikleri biliniyor. Belki bu eğitim ya da ilgi noktası biraz daha alt aşamalara ya da alt yaşlara doğru, küçük yaşlara doğru çekilerek insanların daha bilinçli bir şekilde tüketici olmalarını sağlayabiliriz.”*

### 3.2.3. Yüksek Lisans Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Çözüm Önerileri

Söz konusu çalışma kapsamında 6 yüksek lisans öğrencisiyle görüşmeler yapılmış ve **Şekil 3.3**’de ifade edilen sorunların çözümü hakkında sorular yöneltilmiş. Bu görüşmeler sonucunda yüksek lisans öğrencisi katılımcılar bu problemleri çözmek amacıyla birtakım önerilerde bulunmuştur. Bu çözüm önerileri; genel faktörler, müfredatın iyileştirilmesi, iş başında beceri eğitiminin iyileştirilmesi, öğretim elemanı probleminin çözümü, fiziksel faktörler, çevresel faaliyetler ile kişiye faydasının artırılması başlıkları altında incelenmiştir (**Şekil 3.7**).



**Şekil 3.7:** Yüksek lisans öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki çözüm önerilerini gösteren MAXMaps grafiği

### 3.2.3.1. Genel Faktörler

Söz konusu çalışma kapsamında yüksek lisans öğrencilerine Türkiye’deki gastronomi eğitiminin daha iyi bir konuma gelmesi için nasıl bir yol izlenmesi gerektiği sorulmuştur. Katılımcıların verdiği genel çözüm önerileri bu başlık altında incelenmiştir. **Tablo 3.47**’de de ifade edildiği üzere katılımcılar; kongre, arama konferansı vb. çalışmaların yapılması ve gastronomi eğitiminin daha önceki kademelerde verilmesinin bu eğitimin kalitesini artıracaklarını ifade etmiştir.

**Tablo 3.47:** Genel Çözüm Faktörleri ve Oransal Dağılımı

|                                                           | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Kongre, Arama Konferansı vb. Çalışmaların Yapılması       | 2           | 33,33         | 100,00                          |
| Gastronomi Eğitimi Daha Önceki Kademelerde Zorunlu Olmalı | 1           | 16,67         | 50,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                        | 2           | 33,33         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                     | 4           | 66,67         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                    | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Kongre, Arama Konferansı vb. Çalışmaların Yapılması***

**Tablo 3.47**’de de ifade edildiği üzere katılımcıların %33,33 oranlık kısmı gastronomi eğitiminin dört duvar arasında bir öğreticiye bağlı olarak yapılmamasını, konferans, gezi, gözlem vb. etkinliklerle de desteklenmesi gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında YÖ3 şu yorumda bulunmuştur.

*“Bence kesinlikle yemek hem tarihi hem kültürü, insanların geçmişi gibi şeyleri araştırarak, gezerek mesela üniversitelerde birçok topluluklar bir araya getirilerek festivaller düzenlenebilir. Onun dışında okulda sık sık belki workshoplar yapılabilir.”*

#### ***Gastronomi Eğitimi Daha Önceki Kademelerde Zorunlu Olmalı***

Çalışmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %16,67’si gastronomi bilincinin üniversiteden önceki kademelerde zorunlu olarak öğrencilere öğretilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı YÖ2 gastronomi eğitiminin daha önceki

kademelerde verilmesi gerektiğini belirterek bunun yurt dışında örneklerinin olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.47**).

*“Fransa’da 4. sınıftan itibaren mutfak dersleri veriliyor. Bu aralar üzerine çok duruyoruz. Gastronomi eğitimi daha erkene çekilmeli. Ama Türkiye’ye baktığınızda Meslek Lisesi’ne gitmediğinizde size mutfak dersi yok. “*

### 3.2.3.2. Müfredatın İyileştirilmesi

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencileri müfredatın iyileştirilmesi amacıyla; yabancı dil eğitimi geliştirilmeli, uygulamalı ve teorik dersler dengeli olmalı, belirli bir eğitim ekolü oluşturulmalı (Konferans vb. ile) ve dinamik bir müfredat yapısının oluşturulması önerilerinin sunmuştur (**Tablo 3.48**).

**Tablo 3.48:** Müfredatın iyileştirilmesine yönelik çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                            | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Yabancı Dil Eğitimi Geliştirilmeli                         | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Uygulamalı ve Teorik Dersler Dengeli Olmalı                | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Belirli Bir Eğitim Ekolü Oluşturulmalı (Konferans vb. ile) | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Dinamik Bir Müfredat Yapısının Oluşturulması               | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                         | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                      | 2           | 33,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                     | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Yabancı Dil Eğitimi Geliştirilmeli***

**Tablo 3.48**’de de ifade edildiği üzere katılımcıların %16,67’si gastronomi eğitiminin daha iyi bir konuma gelebilmesi amacıyla müfredatta İngilizce eğitiminin öneminin artırılması gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı YÖ5 bu konuda şu yorumda bulunmuştur.

*“Gastronomi eğitimi ekonomik düzeyle de çok alakalı ama mutlaka İngilizce öğrenmeli gastronomi öğrencisi. İngilizce eğitimi anlamında da anadilin konuşulmadığı bir ülkeye gittiğinizde her ne kadar kelimeleri biliyor olsanız bile gene*

*telaﬀuz da sıkıntı var oluyor. O yüzden ben mutlaka yurtdışı tecrübesi olması lazım gerekiyor diye düşünüyorum.”*

### ***Uygulamalı ve Teorik Dersler Dengeli Olmalı***

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %16,67’si uygulama ve teorik derslerinin birbirini dengeleyecek biçimde düzenlenmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı YÖ3 gastronominin aşçılık bölümü olmadığını ve verilen eğitimde uygulamanın ağır basmasının gerekmediğini ifade etmiştir. Katılımcı verilen uygulamalı ve teorik eğitimde bir dengenin olması gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.48**).

*“Bu konuşmanın başından beri dediğim gibi hem uygulamanın hem teorisinin bir arada olduğu, yani hem teori hem pratik olan bir bölüm olduğundan dolayı bence başlangıçta temel düzeyde bir teori dersi verildikten sonra 1. sınıfta da 1. dönemden sonra uygulamalı derslere geçilebilir. Ama gastronomi bir aşçılık bölümü olmadığı için yani gastronomi demek sadece aşçılık demek olmadığından dolayı birebir gidebilir.”*

### ***Belirli Bir Eğitim Ekolü Oluşturulmalı (Konferans vb. ile)***

**Tablo 3.48**’de da ifade edildiği üzere katılımcıların %16,67’si gastronomi eğitiminde belirli bir ekol oluşturup buna göre müfredatın düzenlenmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı YÖ4 pratik derslerden ziyade teorik derslerin hâkim olduğu bir ekolün daha uygun olacağını ifade etmiştir.

*“İki yıllıklar ve dört yıllıklar var. Bana göre fakültedeki öğrenciler pratik-uygulama derslerinden ziyade teorik dersler konusunda geliştirilmeli. Bu yüzden şu anki müfredatta uygulamalı ve teorik derslerin dengeli olduğunu düşünüyorum. Ancak şu da var; alan yeni ve oturmamış bir müfredat yapısı var. Bu müfredat yeni akademik çalışmalar doğrultusunda güncellenerek uygun bir ekol oluşturulmalı.”*

### ***Dinamik Bir Müfredat Yapısının Oluşturulması***

Yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %16,67'si müfredatın sürekli yenilenerek daha iyi bir eğitim anlayışı oluşturulabileceğini ifade etmiştir (**Tablo 3.48**). Katılımcı YÖ2 konu hakkındaki görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Müfredat değil de içeriklerle oynana bilinir. Yani içerik haftalar bazında belirli olsa bile hocanın sunuş tarzı, işte bu seneki turizm geliri, bu sene şu şunlar düzenleniyor, şu yarışmalar düzenleniyor gibi güncel bilgiler içermeli. Yoksa müfredatın her sene değiştirilmesi problem. Ki belirli çerçeveler içerisinde hareket eder. Ama müfredat güncel bilgiler içermeli.”*

#### **3.2.3.3. İş Başında Beceri Eğitiminin İyileştirilmesi**

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencileri iş başında beceri eğitiminin iyileştirilmesi konusunda **Tablo 3.49**'da da ifade edildiği üzere; staj çalışmalarının süresinin ve dönemlerinin düzenlenmesi, çalışanların stajyerlere karşı tavırlarının iyileştirilmesi, nitelikli işletmeler (kriterler-yurt dışı vb.) ve stajyer taleplerinin dikkate alınması önerilerinde bulunmuşlardır.

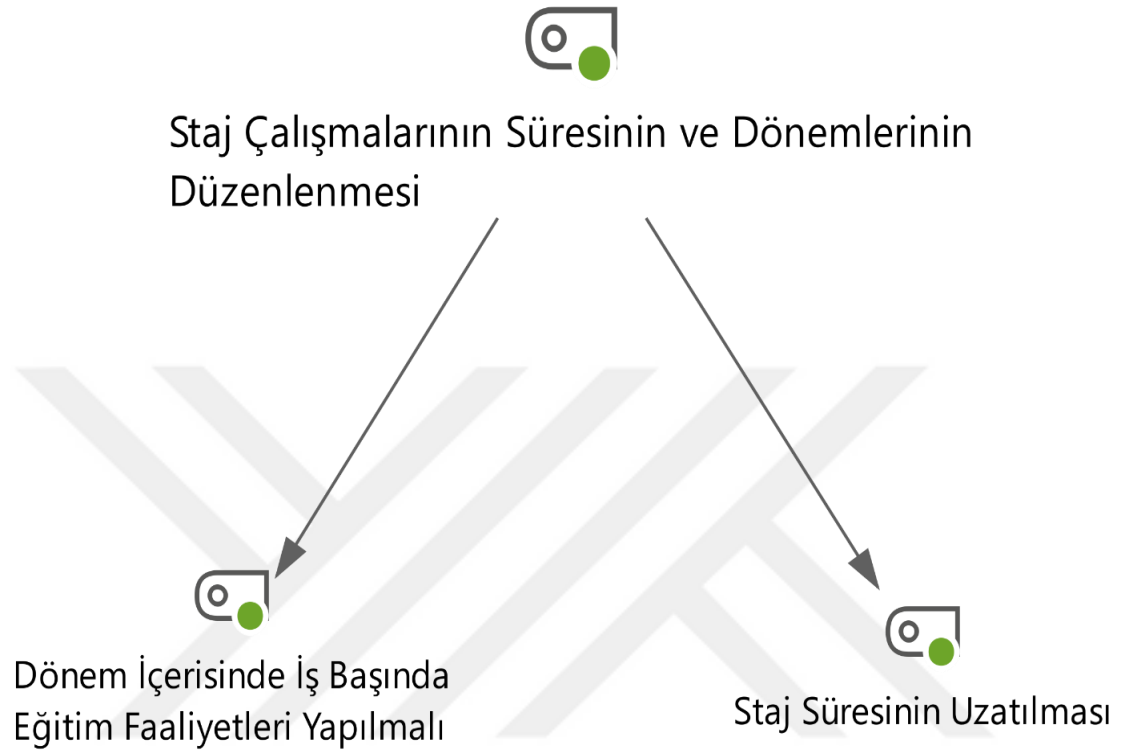
**Tablo 3.49:** İş başında beceri eğitiminin iyileştirilmesine yönelik çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                             | <b>Kişi Sayısı</b> | <b>Yüzde (Genel)</b> | <b>Yüzde (Sadece bu konu özelinde)</b> |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|----------------------------------------|
| Staj Çalışmalarının Süresinin ve Dönemlerinin Düzenlenmesi  | 4                  | 66,67                | 80,00                                  |
| Çalışanların Stajyerlere Karşı Tavırlarının İyileştirilmesi | 1                  | 16,67                | 20,00                                  |
| Nitelikli İşletmeler (Kriterler-Yurt Dışı vb.)              | 1                  | 16,67                | 20,00                                  |
| Stajyer Talepleri Dikkate Alınmalı                          | 1                  | 16,67                | 20,00                                  |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                          | 5                  | 83,33                | 100,00                                 |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                       | 1                  | 16,67                | -                                      |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                      | 6                  | 100,00               | -                                      |

#### ***Staj Çalışmalarının Süresinin ve Dönemlerinin Düzenlenmesi***

**Tablo 3.49**'da da ifade edildiği üzere katılımcıların %66,67'si staj dönemi/süresinin düzenlenmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcılar **Şekil 3.7.1**'de de görüldüğü üzere yüksek lisans öğrencisi katılımcılar staj süresinin uzatılması ve

dönem içerisinde yapılacak staj faaliyetleriyle staj konusundaki problemlerin bir bölümünün düzeleceğini ifade etmiştir.



Şekil 3.7.1: Staj süre ve dönemlerinin düzenlenmesine ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

#### a) Dönem İçerisinde İş Başında Eğitim Faaliyetleri Yapılmalı

Yüksek lisans katılımcılarının ifadelerine göre iş başında beceri eğitiminin dönem içerisinde gerçekleştirilmesi hem staj faaliyetlerinin işlerliğini artıracak hem de okuldaki atölye vb. eksikliklerin negatif etkilerini azaltacaktır. Konu hakkında katılımcı yorumları şu şekildedir.

*“Öğrencilere 3 yıl okuyorsa bir yılını işbaşı eğitimi olarak verdiğimizde hem staj hem de fiziksel problemleri çözebiliriz. Okuldaki eğitimi tamamen teorik, işbaşı eğitiminde başka oteller ve firmalar sayesinde tamamlarsa bu sermaye kısmını da çözülmüş olur diye düşünüyorum.” (YÖ6)*

*“Belki meslek lisesindeki model esas alınarak son 8. yarıyıl ya da 7. yarı yılın haftanın 3 günü, 8 yarıyılın tamamı staja ayrılabilir. Çünkü iki ayda, üç ayda bir insanın bir şey öğrenebileceğini düşünmüyorum. Yani bu müfredat anlamında son sene komple uygulamaya da gidilebilir. Ha bunun da gene nota dayanması gerekiyor.”* (YÖ2)

#### *b) Staj Süresinin Uzatılması*

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencileri stajı zorunluluktan çıkaran veya süresini azaltan örnekler olduğunu ifade etmiş ve bu sürenin daha uzun olması gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı YÖ1 görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Üniversitede staj zorunluydu ben geldiğimde ama şu an zorunlu staj kalktı. Ama bence zorunlu olması gerektiğini düşünüyorum. Çünkü gerçekten stajda bir şeyler öğrenme şansı var. Gerçekten isteyen öğrenci uğraştığında öğreniyor. İstemiyorsa zaten kimse ona bir şey katamıyor. Ama bence zorunlu staj olmak zorunda. Çünkü hiç sektörü görmeden mezun olmak da doğru bir şey değil. Hiç değilse insan tanıyor, ortamı görüyor. Yani sadece bir pratik meslek olarak değil de ortamı görmek, ortamı tanımak, mutfakı bilinmeyen açısından. Sonuçta bir ders ortamı sektörel bir ortam değil. Sektörü tanımak amaçlı bence staj zorunlu olmalı.”*

#### ***Çalışanların Stajyerlere Karşı Tavrılarının İyileştirilmesi***

**Tablo 3.49**'da da ifade edildiği üzere söz konusu çalışmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin %16,67 oranlık bir kısmı çalışanların stajyerlere karşı tavırlarını düzeltmesi gerektiğini ifade etmiştir. Bu konu hakkında çalışanların eğitilmesi gerektiğini belirten katılımcı YÖ4; bu durumun verilen eğitimin kalitesini düşürdüğü ve öğrencilerde davranış problemlerinin ortaya çıktığını ifade etmiştir.

*“Sektör içerisindeki personel eğitilmelidir. Aksi taktirde bir nesli kaybedebiliriz. Yeni nesil eğitimli personel de alaylılara uyup sorun yaşatabilir. Eğitim hayatı boyu olmalı.”*

### ***Nitelikli İşletmeler (Kriterler-Yurt Dışı vb.)***

Yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %16,67'si öğrencilerin nitelikli işletmelerde ve hatta yurt dışında eğitim almasının staj faaliyetlerinden yeteri kadar fayda alınması için elzem olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.49**). Konu hakkında katılımcı YÖ5 gastronominin yerel bir öge olmadığından yurt dışı stajının olması gerekliliğini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Açıkçası ben gastronominin, stajın sadece bir ülke ile sınırlı olmaması gerektiğini düşünüyorum. Bakıldığı zaman gördüğüm şefler de yani birçok ülkede çalışmış, birçok ülkenin mutfak kültürünü yerinde öğrenip daha sonra bunu kendi kültürü ile. Bunu sunum tekniklerini, kesme tekniklerini, pişirme tekniklerini çok iyi öğrendikten sonra uygulamış şefler başarılı olmuş benim gördüğüm. Yani bir gastronomun sadece Türkiye'de kalıp “Ben sadece Türkiye'de bu işi öğrenirim.” diye düşünüyorsa bence başarısız olur. Bence gezmeli çünkü gastronomi tanıtımda o yazıyor.”*

### ***Stajyer Talepleri Dikkate Alınmalı***

Yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %16,67'si staj faaliyetlerinde verilecek eğitimin öğrenciye danışılarak yapılması gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.49**). Bu doğrultuda öğrenci; eksik olduğu alanda kendisini geliştirebilecek ve hevesli olduğu alanda çalışarak kendini geliştirebilecektir. Konu hakkında katılımcı YÖ1 görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Ya staj konusunda biraz öğrenci dinlenmeli. Gerçekte öğrencilerin ne yapabildiğini anlamak istemiyorlar. Ne yapabildiğini bilmeli. Ya aşçıbaşları zaten nereye yönlendirmesi gerektiğini söylüyor. Mesela ben atıyorum pastanede çalışmak istiyorsam pastane ile ilgili deneyimim olup olmadığına bakmamalı. Çünkü ben orada stajyerim. Kendimi geliştirmek için bir yerden başlamam gerekiyor ve imkânı varsa beni orada çalıştırmalı. Yani öğrencinin isteğine yönelik davranmalı. Her durumda bu mümkün olmayabilir. Ama olabildiğince ellerinden geldiğince yapmalıdır. Yani stajyerin gerçekten çalışmak istediği, hevesli olduğu yerde çalıştırıp onun hevesini kırmaması lazım bence. Çünkü zaten stajyersin, yeni bir yerde, ilk defa işe başlıyorsun,*

*yeni bir ortama giriyorsun. Ve o ortamda kabul edilmek istiyorsun ama hiç istemediğin bir departmanda çalıştıklarında seni bu sefer zaten 1-0 geride başlamış oluyorsun.”*

### 3.2.3.4. Öğretim Elemanı Probleminin Çözümü

**Tablo 3.50**'de de ifade edildiği üzere söz konusu çalışmada öğretim elemanlarıyla ilgili problemlerin nasıl çözülebileceğiyle ilgili yüksek lisans öğrencileri; alana özel kriterler gözetilerek alım yapılmalı, zamanla düzelecektir (alttan gelen öğretim elemanları), alan içi öğretim elemanı alınmalı, öğreticinin sektörden kopmaması (yetişkin stajı) ve nicelikten çok nitelik dikkate alınmalı önerisinde bulunmuştur.

**Tablo 3.50:** Öğretim elemanlarıyla ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Alana Özel Kriterler Gözetilerek Alım Yapılmalı       | 3           | 50,00         | 50,00                           |
| Zamanla Düzelecektir (Altta Gelen Öğretim Elemanları) | 2           | 33,33         | 33,33                           |
| Alan İçi Öğretim Elemanı Alınmalı                     | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Öğreticinin Sektörden Kopmaması (Yetişkin Stajı)      | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Nicelikten Çok Nitelik Dikkate Alınmalı               | 1           | 16,67         | 16,67                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                    | 6           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                 | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                | 6           | 100,00        | -                               |

#### ***Alana Özel Kriterler Gözetilerek Alım Yapılmalı***

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencilerinin yarısı alanda görev yapacak öğretim elemanlarının sektörel ve akademik anlamda donanımlı olması ve buna göre alım yapılması gerektiği ifade edilmiştir. Ayrıca katılımcı YÖ5 alanda görevlendirilecek öğretim elemanlarını yurt dışı tecrübesinin de olması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Bu kriterler sadece Türkiye ile sınırlı olmamalı. Yabancı ülkede de çalışmış olmalı. Yani yurtdışı tecrübesi olmalı. Dil bilmeli en azından. İngilizcesi iyi olup*

*yabancı kaynakları okuyabilmeli. Örnek veriyorum; Savarin'in ya da Escofier'in tariflerini kendi ana dilinde okuyabilmeli."*

Katılımcı YÖ2 ise alanda görevlendirilecek kişilerin sadece sınav başarı puanına göre alınmaması gerektiğini ifade etmiştir. Ayrıca katılımcı YÖ2 uluslararası dil sınavı başarısına göre öğretim elemanı alınması gerektiğini ifade ederek yabancı dilin bu alanda görev yapmakta olan bir eğitmen için oldukça önemli olduğundan bahsetmiştir.

*"Sadece dil puan alıp işte ALES' ten yeterli olması yetmez. Çünkü uygulamalı bir alan. Uygulamalı bir alan olmasa bile bir insana bir şeyi öğretmenin nasıl olması gerektiğini bilmesi gerekiyor. Sektör tecrübesini söylemişim zaten. Yabancı dil şartı uluslararası sınav skorları istenebilir. Çünkü sadece okumak yetmiyor. Öğretim görevlisi kadrolarında dil şartı aranmıyor. Ama araştırma görevlisinde mesela YDS şartı var. Ama ben YDS'nin değil de IELTS gibi okuma, konuşma, yazma ve anlamının olabileceği. Yani sadece makale okuyup çevirmek yeterli değil. Yabancı bir misafiri ağırlandığında onu tercüme edebilecek ya da İngilizce diyalog kurabilecek, bir mektup yazabilecek. Hani bir sektörel anlamda bir kişiyi, bir aşçı başını İngilizce olarak davet edebilecek nitelikte olması gerektiğini düşünüyorum. Yani tabi burada rektörlüğün desteklemesi de önemli. Ama nitelikli olmakta fayda var."*

Katılımcı YÖ3 görevlendirilecek kişilerin hem akademik hem de sektörel anlamda başarılı kişiler olması gerektiğini ifade etmiştir.

*"Dediğim gibi uygulamalı bir bölüm. Şeflerin ve hocaların olduğu bir bölüm. Biraz akademisyenlikle uygulamanın farklı olduğu bir bölüm. O yüzden ikisinin harmanlanmış olması belki daha verimli olabilir."*

### ***Zamanla Düzelecektir (Altın Gelen Öğretim Elemanları)***

**Tablo 3.50**'de de ifade edildiği üzere yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %33,33 oranlık bir bölümü öğretim elemanı ile ilgili problemlerin alanın yeni olmasından kaynaklandığını ve bu sorunların zamanla yetişecek kişilerce zaten

ortadan kalkacağını ifade etmiştir. Konu hakkındaki görüşlerini yüksek lisans katılımcısı öğrenciler şu şekilde ifade etmiştir.

*"Her bölümde tam anlamda yeterli hoca olmayabiliyor. Alanda bir anda patlama olunca bu konuda ihtiyaçlar karşılanmamış olabilir."* (YÖ4)

*"Bölümün yeni olmasının dezavantajları var. Bunlar tabi ki zaman içinde kadro artışı ile çözülecek şeylerdir."* (YÖ2)

### ***Alan İçi Öğretim Elemanı Alınmalı***

Yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %16,67'si alanda yetenekli kişilerin görev yeri bulamadığını ve alan içi görevlendirmelerin yapılması gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.50**). Bu konu hakkında katılımcı YÖ4 şu görüşte bulunmuştur.

*"Çok kıymetli hocalarımız var fakat alanda her zaman her koşullarda her üniversitede hakkı olan hocalar hak ettiği yerde olamıyor. Bunu şu anlamda söylemiyorum torpil vs. değil. Ama mesela sektörün içerisinde öğretim görevlileri seçilmesi gerekiyor bence."*

### ***Öğreticinin Sektörden Kopmaması (Yetişkin Stajı)***

Yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %16,67'si öğretim elemanlarının işe alındıktan sonra sektörden kopmaması gerektiği ve sektörde yer alarak yeteneklerini diri tutması gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.50**). Katılımcı YÖ6 bu durumun bir süre sonra öğrencinin hocanın önüne geçerek eğitimi olumsuz yönde etkilediğini ifade etmiştir. Bunun yanında öğretim elemanlarının sektöre devam etmesi gerektiğini ifade etmiştir.

*"Tamam ben de yüksek lisans öğrencisiyim ve benim de istediğim öğretim görevlisi olmak ama ben öğretim görevlisi olduğumda sektörden kopmayı istemiyorum. Eşgüdümlü olarak nasıl lisans okurken aynı zamanda otelde çalıştıysam, hala da aynı şekilde devam ettiriyorsam bir yerde hoca olduğumda da sektörde devam edebileceğimi düşünüyorum. Hani bunları bütün hocaların devam ettirmesi, bu mantıkla ilerlemesi gerekiyor. Sektördeki yeniliklerden haberi olmuyor sonra. Hoca*

*geçmiş zamanda kalmış şeylerden bahsediyor. Artık onlar bitti mantığı ile bakılmaz ve bu iş nasıl diyeyim el alışkanlığı, dil gibi bir şey yani. Dili konuşmadığı zaman insan nasıl unutuyorsa aşçılığı yapmadığı zaman unutuyor ve öğrencinin gözünde şey “Hocadan daha çok biliyorum ben” oluyor.”*

### **Nicelikten Çok Nitelik Dikkate Alınmalı**

**Tablo 3.50**'de de ifade edildiği üzere yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %16,67'lik bir bölümü alanda istihdam edilecek kişilerin sayısı ile değil vasfıyla ilgilenilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkındaki görüşlerini YÖ1 şu şekilde ifade etmiştir.

*“Bence akademik kadroda eğitimci kadrosunda bir alim yapılırken nicelikten çok niteliğe önem verilmesi lazım.”*

### **3.2.3.5. Fiziksel Faktörler**

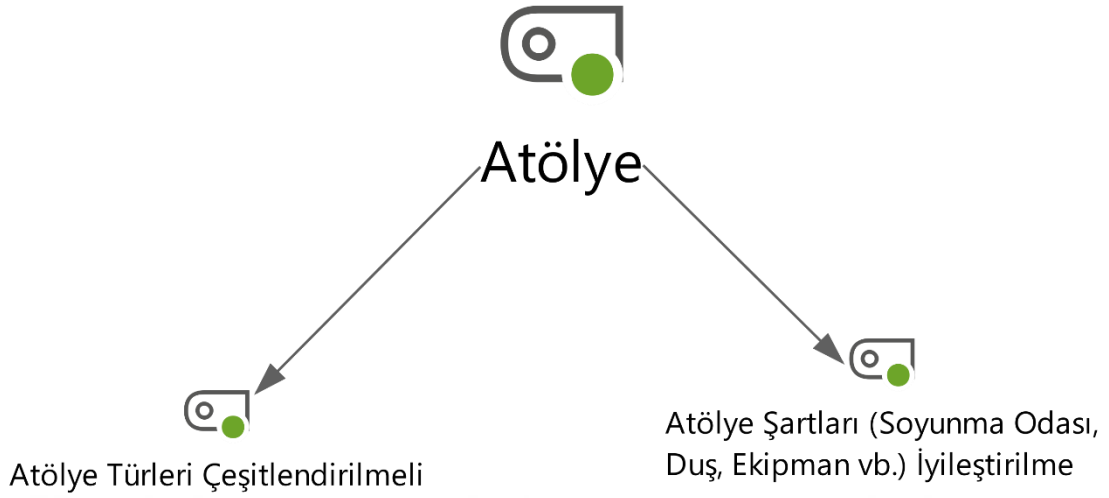
Bu başlık kapsamında yüksek lisans öğrencilerine gastronomi eğitimindeki olumsuz fiziksel faktörlerin nasıl ortadan kaldırılabilceği ya da olumsuz etkisinin azaltılacağına yönelik sorular yöneltilmiştir. Bu kapsamda **Tablo 3.51**'de de ifade edildiği üzere katılımcıları; Atölye Konusunda Çözümler ve Üniversite-Bakanlık Bütçe Ayırmalı çözüm önerileri katılımcılar tarafından ortaya konulmuştur.

**Tablo 3.51:** Fiziksel problem faktörleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Atölye Konusunda Çözümler             | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Üniversite-Bakanlık Bütçe Ayırmalı    | 2           | 33,33         | 50,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 2           | 33,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6           | 100,00        | -                               |

### **Atölye Konusunda Çözümler**

**Tablo 3.51**'de de ifade edildiği üzere yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %66,67'lik bir bölümü atölye şartlarının iyileştirilmesi ve atölye türlerinin çeşitlendirilmesi gerektiğini ifade etmiştir (**Şekil 3.7.2**).



Şekil 3.7.2: Atölyelerle ilgili problemlere ilişkin çözüm önerilerini gösteren MAXMaps grafiği

#### a) Atölye Türleri Çeşitlendirilmeli

Yüksek lisans öğrencisi katılımcılar; öğrencilerin daha iyi ve verimli bir eğitim alabilmesi amacıyla gastronomi bölümlerinde üretim restoranları kurularak burada hem farklı ürünlerin üretilerek değişik öğrenmeler sağlanacağını hem de bu şekilde atölye konusundaki maddi problemlerin çözülebileceğini ifade etmiştir (Şekil 3.7.2). Konu hakkındaki katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“En azından bu konunun üzerine biraz daha düşünülüp daha farklı yöntemlerle, belki öğrencinin yaptığı ürünleri stoklayıp öğrenci için okul kurabilir. Restoran okullar kurulabilir. Bu restoranlarda öğrencinin yaptığı ürünler hem satılır hem de devlete ve okula sermaye olur. Böyle bir çözüm önerisi olabilir. Maddiyat anlamında.” (YÖ6)*

*“Genel olarak fakültelere bağlı kafe-restoranlar oluşturularak çoğu alanda bölüme katkı sağlanabilir.” (YÖ4)*

*b) Atölye Şartları (Soyunma Odası, Duş, Ekipman vb.) İyileştirilme*

Yüksek lisans öğrencisi katılımcılar öğrencilerin aldığı eğitimden daha fazla verim elde etmesi için atölyelerin buna uygun olarak düzenlenmesi gerektiğini ifade etmiştir **Şekil 3.7.2**). Konu hakkında katılımcı YÖ2 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Benim çalıştığım kurumda şöyle bir düzen var; her öğrenciye bir ocak düşüyor, öğretmen uygulamayı kameraların olduğu tezgâhtan yapıyor ve kameralar televizyona yansıtıyor görüntüyü, öğrenci de televizyondan isteyerek hoca uygulama yaparken öğrenci de hocayı göremese bile televizyondan görerek onu yapmayı öğreniyor. Böyle bir sistem oldukça verimli olacaktır”*

**Üniversite-Bakanlık Bütçe Ayırmalı**

**Tablo 3.51**'de da ifade edildiği üzere yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %33,33'lük bir bölümü üniversitelerin devlet kurumlarınca desteklenmesi gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Türkiye'deki bu eğitimlerin devlet tarafından da desteklenmesi görüşüneyim ben. Maddi anlamda bütün okullarda çok sıkıntı çekiliyor ve hepsinde aynı sorunu ben görüyorum.” (YÖ6)*

*“Bence bütçe öğrenciler tarafından değil de bakanlık veya üniversite tarafından karşılanmalıdır. Bütçe olarak okullar desteklenmeli. Öğrenciler kendileri toplayacaksa da paraları bu işlem şeffaflaştırılmalı.” (YÖ4)*

**3.2.3.6. Çevresel Faaliyetler**

Yüksek lisans öğrencisi katılımcılar çevresel anlamda; Sektörün Tanıtımında Gerçekçi-Doğru Olunması, Kongre, Workshop vs. yapılması ve Sektörle İş Birliği (Sponsor vs.) yapılması gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.52**).

**Tablo 3.52:** Çevresel faaliyetlerle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                              | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|----------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Sektörün Tanıtımında Gerçekçi-Doğru Olunması | 2           | 33,33         | 50,00                           |
| Kongre, Workshop vs.                         | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Sektörle İş Birliği (Sponsor vs.)            | 1           | 16,67         | 25,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)           | 4           | 66,67         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)        | 2           | 33,33         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                       | 6           | 100,00        | -                               |

### ***Sektörün Tanıtımında Gerçekçi-Doğru Olunması***

**Tablo 3.52**'de de ifade edildiği üzere yüksek lisans öğrencilerinin %33,33'ü sektörün tanıtımında gerçekçi olunmasının gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcılar; sektörde çalışma şartları, maaş vb. yönlerden doğru tanıtılmasının uygun olacağını ifade etmiş ve algısal problemlerin bu şekilde önüne geçilebileceğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Gastronominin 2009-2010 civarında böyle bir popülerlik kazandığı bir dönem vardı ve aşçılar çok fazla sosyal medyada ya da televizyonda falandı. O yüzden gençler aşçılığın çok para kazanılan, işte biraz havalı bir bölüm olduğunu düşünmeye başladılar ve gerçekten isteyip istemediğini bilmeden, aslında ne yapıyorsun ne şartlarda çalışıyorsun, ayağında terlikle çalışıyorsun, tencere karıştırıyorsun vb. bunları bilmeden başlıyorlar. Bunun olmaması lazım. Kendileri de bu konuları araştırabilir tabi.”*

### ***Kongre, Workshop vs.***

Yüksek lisans öğrencisi katılımcıların %16,67'si alanın düzgün bir şekilde tanıtılmasının kongre, workshop vb. faaliyetlerle sağlanabileceğini ifade etmiştir (**Tablo 3.52**). Konu hakkında katılımcı YÖ4 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Tanıtım açısından da kariyer günleri, mezunlarla buluşmalar gibi etkinlikler yapılarak bölüm düzgün bir şekilde tanıtılabilir.”*

### ***Sektörle İş Birliği (Sponsor vs.)***

**Tablo 3.52'**da da ifade edildiği üzere yüksek lisans öğrencilerinin %16,67'si gastronomi eğitiminde yapılması düşünülen etkinlikler için sektörle olan iş birliğinin oldukça önemli olduğunu ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı YÖ2 görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Bölümlerde genel olarak sektörle beraber workshoplar, geziler vb. faaliyetler düzenlenebilir. Ama bunun için rektörlük gibi yerlerden destek şart. Çünkü herkesin imkânı eşit olmayabiliyor.”*

### **3.2.3.7. Kişiyeye Faydasının Artırılması**

Araştırmaya katılan gastronomi alanında yüksek lisans eğitimi alan öğrencilerin ifadelerine göre bölümün kişiyeye olan faydasının artırılması için öz çabanın gerekli olduğu sonucuna varılmıştır (**Tablo 3.53**).

**Tablo 3.53:** Alınan eğitimin kişiyeye faydasının artırılmasına yönelik çözüm önerileri ve oransal dağılımı

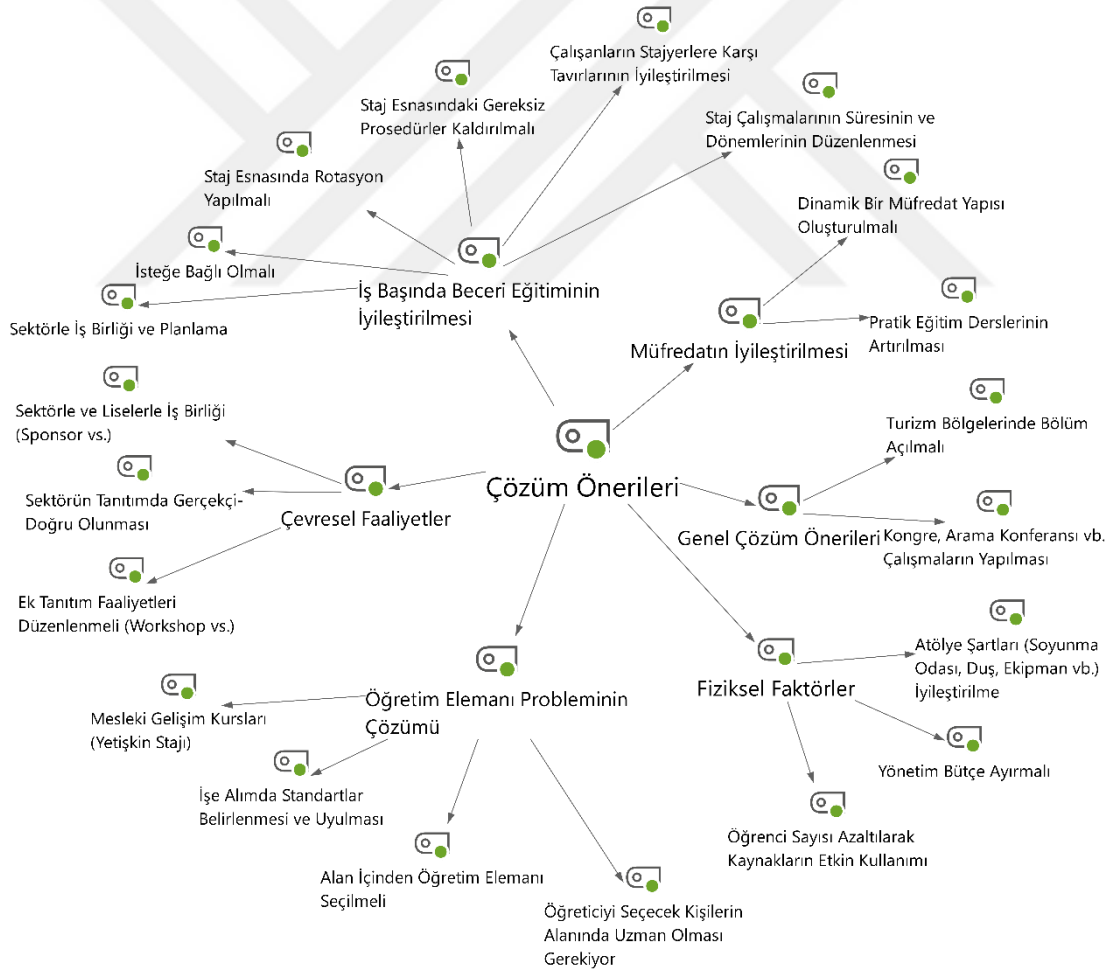
|                                       | <b>Kişi Sayısı</b> | <b>Yüzde (Genel)</b> | <b>Yüzde (Sadece bu konu özelinde)</b> |
|---------------------------------------|--------------------|----------------------|----------------------------------------|
| Öz Çaba                               | 1                  | 16,67                | 100,00                                 |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 1                  | 16,67                | 100,00                                 |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 5                  | 83,33                | -                                      |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 6                  | 100,00               | -                                      |

Katılımcı YÖ3 bu konu hakkındaki görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Bence üniversite zaten genel anlamda bir eğitimin başlangıç noktası değildir. Lisede belli bir temeli elde edip buraya geldiğimizde burada temelin üzerine bir şeyler eklememiz gerekiyor. O yüzden bence belli bir seviyede gelen insanlar için burası her üniversitede olduğu gibi kendinizi nasıl geliştirdiğinizle alakalı. O yüzden siz ne kadar kendinizi eğitirseniz, hocaların verdikleri de gayet yeterli gelecektir bu boyutta.”*

### 3.2.4. Lisans Öğrencileri Açısından Türkiye’deki Gastronomi Eğitimi Konusundaki Çözüm Önerileri

Türkiye’deki gastronomi eğitiminde bulunan sorunlarla ilgili Şekil 3.4’de ifade edilen sorunların çözüm önerileri hakkında gastronomi eğitimi alanında lisans eğitimi alan öğrencilere sorular yöneltilmiştir. 8 lisans öğrencisine yöneltilen sorular sonucunda lisans öğrencileri bu problemlerin çözümü hakkındaki görüşler; genel çözüm önerileri, tanım ve kapsam, müfredatın iyileştirilmesi, iş başında beceri eğitiminin iyileştirilmesi, öğretim elemanı probleminin çözümü, fiziksel faktörler, çevresel faaliyetler ve kişiye faydasının artırılması başlıkları altında incelenmiştir (Şekil 3.8).



Şekil 3.8: Lisans öğrencileri açısından Türkiye’deki gastronomi eğitimi konusundaki çözüm önerileriyle ilgili MAXMaps grafiği

### 3.2.4.1. Genel Çözüm Önerileri

**Tablo 3.54**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan lisans öğrencileri; gastronomi bölümlerinin turizm bölgelerinde açılması ve kongre, arama konferansı, vb. çalışmaların yapılmasının genel olarak gastronomi eğitiminin daha iyi bir konuma gelmesi ve mevcut problemlerinin çözülmesi için gerekli olduğunu ifade etmişlerdir.

**Tablo 3.54:** Genel çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                     | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Turizm Bölgelerinde Bölüm Açılmalı                  | 1           | 12,50         | 50,00                           |
| Kongre, Arama Konferansı vb. Çalışmaların Yapılması | 1           | 12,50         | 50,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                  | 2           | 25,00         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)               | 6           | 75,00         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                              | 8           | 100,00        | -                               |

#### ***Turizm Bölgelerinde Bölüm Açılmalı***

Araştırmaya katılan lisans öğrencilerinin %12,50 oranlık bir kısmı alanın turizm bölgelerinde yaygınlaşmasının daha olumlu sonuçlar vereceğini ifade etmiştir (**Tablo 3.54**). Katılımcı LÖ3 bu durumun öğrencinin bölgedeki gastronomi kültüründen faydalanacağını, çalışacak işletme bulmada kolaylık sağlayacağını ve barınma konusunda da faydalanacağını ifade etmiştir.

*“Burası bir turizm bölgesi. Akdeniz Üniversitesi de bu şekilde. Buradaki üniversiteler daha nitelikli olur diye düşünüyorum. Ya da İstanbul bölgesindeki diğer yerler. Bölgesel olarak düşünürsek; bu tür bölgelerde gastronomi ve turizmin olmasının daha iyi olacağını düşünüyorum. Çünkü staj için de çok rahat olur. Benim arkadaşlarım burada ya da İstanbul'da kalacak yer sıkıntısı yaşıyorlar. Ama zaten o bölgede yaşıyor olursak o bölgede okuyor olursak hem iş bulma hem de kalacak yer sorunu daha kolay halledilmiş olabilir.”*

#### ***Kongre, Arama Konferansı vb. Çalışmaların Yapılması***

Lisans öğrencisi katılımcıların ifadeleri doğrultusunda %12,50'lik bir kesimin workshop, kongre vb. faaliyetlerin gastronomi eğitiminin daha iyi bir konuma

getirilmesi amacıyla gerekli olduğunu ifade etmiştir (**Tablo 3.54**). Katılımcı LÖ2 bu konuda şu yorumda bulunmuştur.

*“Öncelikle meslek açısından ileri taşımak için okullara bol bol şeflerin gelip workshop vermesi gerekiyor bence. Ya da eğitmen şeflerin derslere girmesi gerekiyor. Bu tür etkinlikler yapılmalı.”*

### 3.2.4.2. Tanım ve Kapsam

**Tablo 3.55**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan lisans öğrencileri gastronomi eğitimi veren alanların aşçılık eğitimi verdiği düşüncesi ve uygulamasının yanlış olduğunu ifade etmiştir. Katılımcı LÖ3 bu alanın sadece mutfakla ilgilenmediğini, kapsamının bunun arkasındaki alt yapıyı da en az mutfaktaki işlemler kadar içerdiğini ifade etmiştir.

**Tablo 3.55:** Tanım ve kapsam problemleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                         | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Sadece Aşçılık Eğitimi Algısı Yıkılmalı | 1           | 12,50         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)      | 1           | 12,50         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)   | 7           | 87,50         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                  | 8           | 100,00        | -                               |

*“Sadece mutfak olarak bakmayalım olaya da diğer anlamlarda da dallarda da üst pozisyonlara gelebilecek insanlar yetiştirmeye yönelik eğitimler verilebilir. Muhasebe olabilir, çünkü bir insan eğer gastronomide mutfakta ilerleyecekse ve hedefi aşçıbaşılık veya onun yiyecek içecek müdürü gibi bir pozisyonsa arka tarafını da bilmesi gerekiyor. Çünkü işin sadece tezgâhta ilerlemediğinin farkına varması gerekiyor.”*

### 3.2.4.3. Müfredatın İyileştirilmesi

Lisans öğrencisi katılımcılarla yapılan görüşmeler doğrultusunda **Tablo 3.56**'da da ifade edildiği üzere dinamik bir müfredat yapısının oluşturulması ve pratik eğitim derslerinin artırılması müfredattan kaynaklanan problemlerin çözülerek bu

konuda daha iyi bir sistem oluşturmak amacıyla yapılması gereken en önemli eylemlerdir.

**Tablo 3.56:** Müfredatların iyileştirilmesiyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                           | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Dinamik Bir Müfredat Yapısı Oluşturulmalı | 1           | 12,50         | 50,00                           |
| Pratik Eğitim Derslerinin Artırılması     | 1           | 12,50         | 50,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)        | 2           | 25,00         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)     | 6           | 75,00         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                    | 8           | 100,00        | -                               |

#### ***Dinamik Bir Müfredat Yapısı Oluşturulmalı***

Araştırmaya katılan yüksek lisans öğrencileri **Tablo 3.56**'da da ifade edildiği üzere %12,50 oranında dinamik bir müfredat yapısı oluşturularak güncel olayların durumuna göre müfredatın yenilenmesi gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı L8 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Müfredat konusunda da belirli sınırlılıklar var. Genelde basit ve temel şeyler yaptırılıyor uygulama derslerinde. Bu konuların daha da çeşitlendirilmesi gerekiyor. Sektörde meydana gelen yeniliklere göre müfredat yenilenmelidir. Dinamik olmalıdır.”*

#### ***Pratik Eğitim Derslerinin Artırılması***

**Tablo 3.56**'da da görüldüğü üzere lisans öğrencisi katılımcıların %12,50 oranlık kısmının ifadeleri doğrultusunda uygulama derslerinin artırılmasının bu konudaki sorunlara çözüm olabileceği önerilerine ulaşılmıştır. Konu hakkında katılımcı LÖ6 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Müfredattaki pratik ders sayısı az. Bunun için uygulama derslerinin sayısı artırılabilir.”*

### 3.2.4.4. İş Başında Beceri Eğitiminin İyileştirilmesi

Söz konusu çalışmaya katılan lisans öğrencilerinin ifadeleri doğrultusunda iş başında beceri eğitimi konusundaki çözüm önerileri **Tablo 3.57**'de ifade edilmiştir. buna göre katılımcılar; çalışanların stajyerlere karşı tavırları iyileştirilmeli, staj çalışmalarının süresi ve dönemleri düzenlenmeli, isteğe bağlı olmalı, staj esnasındaki gereksiz prosedürler kaldırılmalı, sektörle iş birliği ve planlama ve staj esnasında rotasyon yapılmalı önerilerinde bulunmuştur.

**Tablo 3.57:** İş başında beceri eğitimiyle ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                             | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Çalışanların Stajyerlere Karşı Tavrılarının İyileştirilmesi | 3           | 37,50         | 37,50                           |
| Staj Çalışmalarının Süresinin ve Dönemlerinin Düzenlenmesi  | 3           | 37,50         | 37,50                           |
| İsteğe Bağlı Olmalı                                         | 1           | 12,50         | 12,50                           |
| Staj Esnasındaki Gereksiz Prosedürler Kaldırılmalı          | 1           | 12,50         | 12,50                           |
| Sektörle İş Birliği ve Planlama                             | 1           | 12,50         | 12,50                           |
| Staj Esnasında Rotasyon Yapılmalı                           | 1           | 12,50         | 12,50                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                          | 8           | 100,00        | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                       | 0           | 0,00          | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                      | 8           | 100,00        | -                               |

#### *Çalışanların Stajyerlere Karşı Tavrılarının İyileştirilmesi*

Lisans öğrencisi katılımcıların ifadeleri doğrultusunda %37,50'lik bir kısmı staj yapılan yerlerdeki kişilerin stajyerlere karşı hal ve hareketlerinin çeşitli yöntemlerle iyileştirilmesi gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.57**). Katılımcı LÖ8 bu konuda hocalar tarafından yapılacak denetimlerle bu sorunun çözülebileceğini ifade etmiştir.

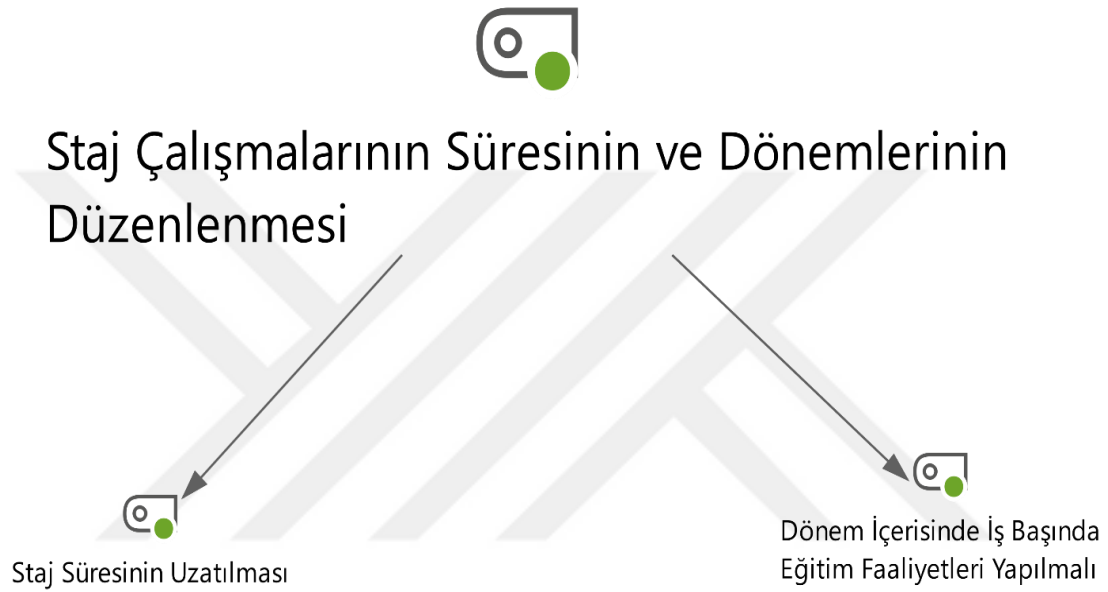
*“Staj konusunda da denetimler gerçekten çok az. Hocaların sürekli faaliyetleri denetlemesi gerek.”*

Katılımcı LÖ4 bu sorunun çalışanların eğitilmesiyle çözülebileceğini ifade etmiştir.

*“Bunlar her zaman kişisel eğitim ile gidebilir. Kesinlikle eğitim şart yani.”*

### *Staj Çalışmalarının Süresinin ve Dönemlerinin Düzenlenmesi*

**Tablo 3.57**'de de görüldüğü üzere araştırmaya katılan lisans öğrencilerinin %37,50'sinin staj konusundaki problemlerin çözülmesi veya bunların olumsuz etkisinin azaltılması amacıyla staj süresinin artırılması veya döneminin düzenlenmesini önerdikleri sonucuna ulaşılmıştır (**Şekil 3.8.1**).



**Şekil 3.8.1:** Staj süre ve döneminin düzenlenmesiyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılım

#### *a) Staj Süresinin Uzatılması*

Lisans öğrencisi katılımcılar staj süresinin kısa olduğunu ve bunun artırılması gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Okullar artık birazcık daha fazla staja süre ayırmalı. Mesela bizim 180 gün olacakmış. 180 iş günü. 60 iş günü olarak yaptım ben. Bence bu çok mantıklı. Hani biraz daha fazla yorulursun ama en azından öğrenmiş olursun. Daha çok öğrenmiş olursun.” (LÖ5)*

*“Bizim hani sezonumuzu biraz daha erken açabilmemizi sağlayacak 1 ay, 1,5 ay erken bitirsek derslerimizi. Yine dersleri de alalım, almayalım demiyoruz. Ama*

*biraz daha erken başlatsak stajı bizim için daha iyi olmaz mı? Ama bunu birazcık düzenleyemiyoruz diye bizi geçiştiriyorlar. Prosedür, bozamıyoruz işte şöyle olur böyle olur... Maalesef gerçekleştirilemiyor.” (LÖ1)*

#### ***b) Dönem İçerisinde İş Başında Eğitim Faaliyetleri Yapılmalı***

Araştırmaya katılan lisans öğrencisi katılımcılar, staj faaliyetlerinin okuldaki dönemlerden biri veya birden fazlası içerisinde gerçekleştirilmesi durumunda bu alanda daha verimli sonuçlar elde edileceğini ifade etmişlerdir. Konu hakkındaki katılımcı LÖ6 şu görüşte bulunmuştur.

*“Staj süresi okul programı içine alınabilir staj. Yani yazın yapılan bir aktivite olarak değil de tamamen okulun gözetiminde. Mesela bir dönem boyunca bir yerde çalışmaya gidilebilir. Burada yapılan konferanslarda hocalarımız ve sektör tarafından da konuşuluyor.”*

#### ***İsteğe Bağlı Olmalı***

**Tablo 3.57’**de de ifade edildiği üzere lisans öğrencisi katılımcıların %12,50’lik bir kısmı staj konusundaki problemlerin stajın zorunlu olarak öğrencilere diretilmesinden kaynaklandığını ve bu durumun isteğe bağlı yapılmasıyla bu problemlerin çözüme kavuşturulabileceğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı LÖ3 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Stajın gönüllü yapılması gerektiğini düşünüyorum. İnsanın zaten içinde varsa staj süresinin dışında da çalışıyor. Keza ben böyle çalışmışım. Çünkü belli bir zorunlu gün dayattığı zaman eğer insan o dönemde çalışmak istemiyorsa gerçekten problemler olabiliyor meslekten soğuma gibi. Zaten çalıştığında da kendisinden verim alınamıyor.”*

### ***Staj Esnasındaki Gereksiz Prosedürler Kaldırılmalı***

**Tablo 3.57**'de de görüldüğü üzere araştırmaya katılan lisans öğrencilerinin %12,50'si staj esnasında yapılan bazı prosedürlerin kaldırılarak işlevselliğin artırılması gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı LÖ8 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Öğrenciler staj yaparken saçma sapan ayrıntılı staj defterleri dolduruluyor. Bunu ben çok gereksiz görüyorum. Çünkü zaten öğrenci stajı kendisi için yapıyor.”*

### ***Sektörle İş Birliği ve Planlama***

Araştırmaya katılan lisans öğrencilerinin %12,50'si sektörle ilgili kurum ve derneklerin konuya el atarak staj faaliyetlerinin iyileştirilmesi konusunda girişimlerde bulunması gerektiğini ifade etmiştir (**Tablo 3.57**). Konu hakkında katılımcı LÖ7'nin görüşleri şu şekildedir.

*“Türkiye'de aşçılık konfederasyonları var. TAFED var, TAŞED var. Bunlar bir araya gelip bir kurul oluşturulsa tüm Türkiye'deki aşçıbaşılar gelse veya genel müdürleri ile birlikte gelinse. Böyle bir talimat verilse, bunu yasallaştırılsa. Yani stajyerin bir hakkı olsa bu problemlerin üstesinden gelinebilir.”*

### ***Staj Esnasında Rotasyon Yapılmalı***

Söz konusu çalışmaya katılan lisans öğrencilerinin ifadeleri doğrultusunda katılımcıların %12,50 oranlık bir kısmı tarafından staj faaliyetleri esnasında yeterli rotasyonun olmadığı ve bunun yapılması gerektiği ifade edilmiştir (**Tablo 3.57**). Katılımcı LÖ7 çeşitli bölümlerde öğrencilerin çalıştırılarak alanın tamamen tanınmasının daha verimli olacağını ifade etmiştir.

*“Kötü Otellerden kastım şimdi işbaşı eğitimi, staj denilen şey; öğrenci staj için gidiyor kahvaltı bölümünde çalışıyor. Kahvaltı bölümünde çalışınca çok bir şey öğrenemiyor. Yani size şöyle söyleyeyim; tabaklara reçel doldur, salatalık kes, domates kes... ne olur? sıcak olarak yumurta haşlarsın. Yumurtaları tuzun içine gömersin. Bu şekilde öğrenebilirsin ama onun haricinde soğukta çalışarak meze*

yapmayı öğrenebilirsin. Bıçak tutmayı daha iyi öğrenebilirsin. Onun haricinde sıcakta çalışırsan yemek yapmayı öğrenebilirsin. Alakartta çalışsan pratikliği kazanmış olursun. Bu biraz da insanın şansına bağlı. Girdiği bölüme göre değişmekte. Bu problem işletme sahiplerinin talimatı ile oluyor. Gelen staj arkadaşlarının stajları ne kadar. Diyelim 90 günse bunu üçe bölüp 30 gün sıcakta, 30 gün soğukta, 30 gün alakartta veya işte bunu artık kendi aralarında pastane olur, kahvaltı olur bunları bölümlendirilerek yapılsa işbaşı eğitiminin daha aktif, daha yeterli olacağını düşünüyorum.”

### 3.2.4.5. Öğretim Elemanı Probleminin Çözümü

**Tablo 3.58**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan lisans öğrencileri öğretim elemanı konusundaki problemlerin çözümü amacıyla; mesleki gelişim kursları (yetişkin stajı), işe alımda standartlar belirlenmesi ve uyulması, öğreticiyi seçecek kişilerin alanında uzman olması ve alan içinden öğretim elemanı seçilmesi önerilerini sunmuştur.

**Tablo 3.58:** Öğretim elemanlarıyla ilgili problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                            | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Mesleki Gelişim Kursları (Yetişkin Stajı)                  | 3           | 37,50         | 60,00                           |
| İşe Alımda Standartlar Belirlenmesi ve Uyulması            | 1           | 12,50         | 20,00                           |
| Öğreticiyi Seçecek Kişilerin Alanında Uzman Olması Gerekli | 1           | 12,50         | 20,00                           |
| Alan İçinden Öğretim Elemanı Seçilmeli                     | 1           | 12,50         | 20,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                         | 5           | 62,50         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                      | 3           | 37,50         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                     | 8           | 100,00        | -                               |

#### *Mesleki Gelişim Kursları (Yetişkin Stajı)*

Söz konusu çalışmada lisans öğrencisi katılımcıların %37,50 oranlık bir kısmı gastronomi eğitimi verecek öğretim görevlilerinin teorik ve pratik olarak eğitimlerle alandaki eksikliklerini giderip daha iyi bir eğitim vereceklerini savunmuştur (**Tablo 3.58**). Katılımcı LÖ6 bu konuda öğretim elemanlarının eksiklerini kapatabilmesi için çeşitli kurslara yönlendirilebileceğinden bahsetmiştir.

*“Hocaların uygulama derslerine donanımlı gelmeleri sağlanabilir. Birçok dersimizde, uygulama dersimizde uygulamayı hoca bize bırakıyor. Hocanın her konu hakkında, her ürün hakkında detaylı bir bilgiye sahip olmasını bekleyemeyiz. Ama bunlar biraz daha belirli, planlı olarak ilerleyebilir. Gerek yapılabilir ürünler olsun gerek malzeme gereklilikleri olsun, kullanılacak malzemeler olsun en azından. Bunlar dönem başından belirlenmeli. Onun dışında eğer hocaların eksik olduklarını düşündükleri noktaları varsa bunlar için de kurslar sağlanabilir. Eğer devlet buna destek verirse uygulama yönünden en azından.”*

Katılımcı LÖ4 ise öğreticilerin kendisini alanda daha iyi geliştirmesi gerektiğini şu şekilde ifade etmiştir.

*“Ben öğretim elemanı olsam gider daha iyi bir şekilde eğitim alırdım ki verdiğim dersi daha iyi verebileyim, öğrencilere daha iyi ders anlatabileyim, daha fazla bilgi vereyim.”*

#### ***İşe Alımda Standartlar Belirlenmesi ve Uyulması***

**Tablo 3.58**'de de ifade edildiği üzere araştırmaya katılan lisans öğrencilerinin %12,50 oranlık bir kısmı gastronomi eğitimi veren kurumlarda görev alacak öğretim elemanlarının özel kriterlere göre, uzman bir mülakat kadrosuyla seçilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı LÖ1 şu görüşte bulunmuştur.

*“Öğretim görevlisi alımlarında sözlü veya yazılı olarak sınavların daha verimli olacağını düşünüyorum. Uygulamalı sınavlar bazı durumlarda yanıltıcı olabilir.”*

#### ***Öğreticiyi Seçecek Kişilerin Alanında Uzman Olması Gerekli***

Lisans öğrencisi katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda öğretim elemanlarının seçilmesinde uzman kişilerin görev alması gerektiği bu grubun %12,50'si tarafından ifade edilmiştir. Konu hakkında katılımcı LÖ1 görüşlerini şu sözlerle ifade etmiştir.

“Üniversitede görev alacak kişiler bence 3-4 kişilik uzman bir grup tarafından oluşturulacak jüri tarafından seçilmeli. Etraftan da duyuyoruz; bazı alımlarda hocalar seçilen kişinin yaptığı şova kanıp daha sonra birçok sıkıntı yaşıyor. Bunun için uygun standartlar belirlenip uzman bir jüri alımları yaparsa daha verimli sonuçlar alınacağına inanıyorum.”

### **Alan İçinden Öğretim Elemanı Seçilmeli**

**Tablo 3.58**'de de ifade edildiği üzere katılımcıların %12,50'si öğretim elemanlarının lise düzeyinden itibaren bu alanda eğitim almış kişilerden seçilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı LÖ8 şu görüşü ifade etmiştir.

“Sektör dışından hocaları alana devşirmek yerine meslek lisesinden beri bu alanda kendini geliştirmiş hocalar bu alanda eğitim verse eğitimin kalitesinin artacağını düşünüyorum. Ya da eğiticiler sektörden alınmalı.”

### **3.2.4.6. Fiziksel Faktörler**

Lisans öğrencisi katılımcılar tarafından daha önce fiziksel sorunlar **Şekil 3.4**'de de ifade edilmiş olup bu bölümde katılımcıların görüşleri doğrultusunda bu soruna ilişkin çözüm önerileri incelenmiştir. Buna göre **Tablo 3.59**'da da ifade edildiği üzere katılımcılar bu konunun çözümü hakkında; öğrenci sayısı azaltılarak kaynaklar etkin kullanılmalı, atölye şartları (soyunma odası, duş, ekipman vb.) iyileştirilmeli ve yönetim bütçe ayırmalı önerilerinde bulunmuştur.

**Tablo 3.59:** Fiziksel problem faktörleriyle ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                                 | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Öğrenci Sayısı Azaltılarak Kaynakların Etkin Kullanımı          | 2           | 25,00         | 66,67                           |
| Atölye Şartları (Soyunma Odası, Duş, Ekipman vb.) İyileştirilme | 1           | 12,50         | 33,33                           |
| Yönetim Bütçe Ayırmalı                                          | 1           | 12,50         | 33,33                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                              | 3           | 37,50         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)                           | 5           | 62,50         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                                          | 8           | 100,00        | -                               |

### ***Öğrenci Sayısı Azaltılarak Kaynakların Etkin Kullanımı***

Lisans öğrencisi katılımcıların %25,00'inin ifadelerine göre; gastronomi uygulamalı bir alan olduğundan öğrenci sayısının fazla olması fiziksel sorun faktörlerini doğurmaktadır, öğrenci sayısının azaltılmasıyla da bu sorunun önüne geçilebilecektir (**Tablo 3.59**). Konu hakkında katılımcı görüşleri şu şekildedir.

*“Öğrenci sayısı çok fazla sektörde. Bence sınıf sayıları olsun, okul sayıları olsun bunlar kısıtlanmalı.” (LÖ8)*

Katılımcı LÖ6 öğrenci sayısının artırılması amacıyla şebeler oluşturulması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Uygulamada öğrenci sayısı azaltılması için şube sayısı arttırılabilir. Hani daha az insana aynı anda ders vermenin daha verimli olabileceğini düşünüyorum. Onun dışında okuldaki malzemeler gerek hammadde anlamında gerekse kullanılan alet ve edevat anlamında eksikleri giderilebilir.”*

### ***Atölye Şartları (Soyunma Odası, Duş, Ekipman vb.) İyileştirilme***

**Tablo 3.59**'da da ifade edildiği üzere lisans öğrencisi katılımcıların %12,50 atölye şartlarının iyileştirilmesinin fiziksel sorunların çözülmesi anlamında önemli olduğunu ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı LÖ8 şu görüşü ifade etmiştir.

*“Uygulama atölyelerimiz eski, ekipmanlar yetersiz. Bunların tam olarak denetlenmesi lazım. Bunun sonucunda da gerekli çalışmaların yapılması lazım. Bunun düzeltilmesi için bütçe ayrılmalı.”*

### ***Yönetim Bütçe Ayırmalı***

**Tablo 3.59**'da da ifade edildiği üzere lisans öğrencisi katılımcıların %12,50 oranlık bir bölümü yönetimin gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne bütçe ayırması ve bu bütçenin adil bir şekilde dağıtılması gerektiğini ifade etmiştir. Konu hakkında katılımcı LÖ1'in görüşleri şu şekildedir.

*“Alana ilişkin bütçe ayrılması gerekiyor. Gastronomi ve mutfak sanatları olarak meslek yüksek okullarına göre bize ayrılan bütçe daha az geliyor. Bu bütçenin dengeli bir şekilde dağıtılmasının iyi olacağını düşünüyorum. Yetkililer bu bütçenin yanlış yerlere kullanılacağını düşünüyorsa bu yardımları malzeme olarak yapabilirler.”*

### 3.2.4.7. Çevresel Faaliyetler

Araştırmaya katılan lisans öğrencilerinin görüşleri doğrultusunda; sektörün tanıtımında gerçekçi-doğru olunmalı, sektörle ve liselerle iş birliği (sponsor vs.) ve ek tanıtım faaliyetleri düzenlenmeli (workshop vs.) önerileri çevresel anlamda yapılması gereken faaliyetlerdir (**Tablo 4.60**).

**Tablo 3.60:** Çevresel problemlere ilişkin çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                                     | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|-----------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Sektörün Tanıtımında Gerçekçi-Doğru Olunması        | 3           | 37,50         | 60,00                           |
| Sektörle ve Liselerle İş Birliği (Sponsor vs.)      | 3           | 37,50         | 60,00                           |
| Ek Tanıtım Faaliyetleri Düzenlenmeli (Workshop vs.) | 2           | 25,00         | 40,00                           |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)                  | 5           | 62,50         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi)               | 3           | 37,50         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                              | 8           | 100,00        | -                               |

#### ***Sektörün Tanıtımında Gerçekçi-Doğru Olunması***

Lisans öğrencisi katılımcıların %37,00'sinin ifadelerine göre; öğrencilere yanlış tanıtımlar yapılmaktan kaçınılması ve gastronomi eğitiminin gerçekçi bir şekilde tanıtılması öğrencilerin algısal sorunlarını çözmede etkili olacaktır (**Tablo 3.60**). Katılımcı LÖ8 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Bu tanıtım faaliyetlerinin gerçekçi yapılması. Herkese toz pembe bir tablo çizmektense sektörün gerçekleriyle tanıtılması daha olumlu olur.”*

LÖ7 ise alandaki hurafelerle öğrencilerin aklının çelinmemesi gerektiğini ifade etmiştir.

*“Gastronomiden mezun olunca 10.000 lira maaşla işe başlayacaksınız gibi bir reklam var. Gastronomi eğitiminin ne olduğunu, mezun olunca ne olacağını araştıran öğrenir ama araştırmayan insana da 10.000 lirayı söylemeyin. Yok öyle bir şey çünkü. Ya ne olur; yurtdışı yaparsın, İngilizcen iyi olur. Bu şekilde geldiğinde tabi seni baş üstü yaparlar. Ama burada okuyup da seni direk aşçıbaşı yapmazlar.”*

Katılımcı LÖ6 alanın doğru bir şekilde tanıtılması amacıyla yapılması gerekenleri şu şekilde ifade etmiştir.

*“Ya tanıtım şöyle var. Ben Rehber öğretmeninden haberdar oldum konuya. Hani rehber öğretmenimin bildiği kısıtlı bilgi dahilinde bilgim vardı. Bu konu ile ilgili daha bilgilendirici tanıtımlar yapılsaydı, örneğin; liselere gidilip anlatılabilir. Şu anda biz görüyoruz uygulama derslerinde mesela. Liseliler gelip buralara geziyorlar. Sorularını soruyorlar. Bunlar artırılabilir bilinir. Detaylı ve daha net bilgiler verilebilir ki öğrencinin sonuçta geleceği bu. Yani gelip buraya kazandığı zaman kendi geleceğini buradaki bölüme göre çizmeye çalışıyor. O sebepten dolayı daha detaylı ve net bilgilerle öğrenciye net bir şekilde gastronomi nedir, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde neler öğrenilir, hangi dersler işlenir, okullarının imkanları nelerdir, Ne bileyim en basitinden öğretmenler bile tanıtılabilir. Hani en basitinden bir hocanın gelip de size "Arkadaşlar bu işin şöyle şöyle zorlukları mevcut.", "Evet siz oradan buradan belki de duyup bu zorluklar hakkında az çok bilgi sahibi olabilirsiniz ama belki de bunu hiç duymamışsınızdır." şeklindeki bir açıklaması öğrenciye hayatında çok daha farklı bir yol çizmesine yardımcı olabilir.”*

### ***Sektörle ve Liselerle İş Birliği (Sponsor vs.)***

**Tablo 3.60**'da da ifade edildiği üzere lisans öğrencisi katılımcıların %37,50 oranlık bir bölümü liselerle iş birliği yaparak ve sektörle diğer konularda iş birliği yaparak daha iyi çıktıların sağlanacağını ifade etmiştir. Katılımcı LÖ8 öğrencilerin liseden gastronomi bölümlerine geçmesinin daha verimli olacağını ifade etmiştir.

*“Bence öğrencilerin liseden yetiştirilerek bu bölüme gelmesi daha verimli olacaktır.”*

Katılımcı LÖ5 maddi sorunların çevre ile olan iş birliği sayesinde çözümlenebileceğini ifade etmiştir.

*“Ya en azından mesela bir firma ile anlaşıp daha ucuza toptan alınabilir maddi şeyler. Çünkü onlarda para kazanmış olacak. Bizim okul da en azından öğrencilere yük olmamış olunur diye düşünüyorum.”*

#### **Ek Tanıtım Faaliyetleri Düzenlenmeli (Workshop vs.)**

Lisans öğrencisi katılımcıların %25,00'inin ifadelerine göre workshop gibi ek tanıtım faaliyetlerinin alanın tanınmasında daha etkili olacağı ortaya konmuştur. Katılımcı LÖ6 alanın eskiye nazaran daha çok bilindiğini ancak alanın daha iyi tanıtılmasında fayda olduğunu ifade etmiştir.

*“Öncelikle okulların daha çok duyurulması lazım. Şu anda 4 yıl öncesine kıyasladığımız zaman daha çok bilinen bir bölüm üniversitelerde. Ben buraya gelirken bölümle alakalı çok fazla bir fikrim yoktu. Evet gastronomi mutfak sanatları bölümü, işin içinde yemek yapmak mutfak var. Bu konu ile ilgili eğitim alacağız biliyordum. Ama çok detaylı bilgiye sahip değildim. Tanıtım artırılabilir.”*

#### **3.2.4.8. Kişiyeye Faydasının Artırılması**

**Tablo 3.61**'de de ifade edildiği üzere lisans öğrencisi katılımcıların %25,50'i gastronomi eğitiminin başarıya ulaşabilmesi amacıyla öğrencilerin kendi çabalarının da önemli olduğunu, sadece okulda alınan eğitimle yetinilmemesinin gerektiğini ifade etmiştir.

**Tablo 3.61:** Alınan eğitimin kişiyeye faydasının artırılmasıyla ilgili çözüm önerileri ve oransal dağılımı

|                                       | Kişi Sayısı | Yüzde (Genel) | Yüzde (Sadece bu konu özelinde) |
|---------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Öz Çaba                               | 2           | 25,00         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtenler (Kişi)    | 2           | 25,00         | 100,00                          |
| Bu Konuda Görüş Belirtmeyenler (Kişi) | 6           | 75,00         | -                               |
| ANALİZ EDİLEN BELGELER                | 8           | 100,00        | -                               |

Konu hakkında katılımcı LÖ1 şu görüşleri ifade etmiştir.

*“Burada bize 4 senelik bir boşluk veriyorlar. Boşlukta bize küçük bilgilendirmeler yapıyorlar. Biz bunun üzerine koyarsak yapabiliriz, diğer türlü olmaz. Bir arkadaşım var mesela sadece okula gidip gelmiş, çok fazla çalışmamış, sektörde fazla bilgisi yok, mutfak deneyim ve bilgisi yok, zayıf. Bu yüzden kendisine güveni de az mesela. Ama öte yandan başkalarını da tanıyorum; daha çok yerde çalışmış, okulda öğrendiklerinin yanına eklemeye çalışmış, böylece bir şeyler olmuş. Ben de bunu yapmaya çalışıyorum. Çünkü mecburum. Okul tek başına yeterli değil. Bu da ister istemez eksik bırakıyor. Bizim tamamlamamız gerekiyor bunu. Ama teknik olarak düşünülünce zaten genel olarak bütün eğitim sistemi bu şekilde gidiyor. İngilizcede sadece okulda öğrendiğini yapamazsın. Üzerine koyacaksın, konuşmaya çalışacaksın. İşte bir şey yapmaya çalışacaksın, yabancı ülkeye gideceksin gibi.”*

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### SONUÇ VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

#### **Sonuçlar**

Çalışmada üniversite seviyesinde gastronomi eğitiminde var olan tüm kademelerden (lisans, yüksek lisans, doktora, akademisyenler) katılımcılarla görüşülmüş ve öncelikle gastronomi eğitiminin mevcut problemleri incelenmiştir.

Buna göre; gastronomi eğitiminin neyi amaçladığı ve kapsadığının belirsiz olması, gastronomi eğitimi vermekle görevli olan öğretim elemanlarının niteliksel ve niceliksel anlamda yetersiz olması, gastronomi eğitimi verilen okullardaki müfredatlarda bazı sorunların olması, staj çalışması olarak da ifade edilen iş başında beceri eğitimi faaliyetlerinin çeşitli nedenlerden dolayı verimsiz geçmesi, okullarda verilen eğitimin sektörel anlamda öğrencilere getirdiği faydanın yetersiz olması, okulların gastronomi eğitimi pratik anlamda öğretmek için kullanılan atölyelerin fiziksel anlamda yetersiz olması ve çeşitli çevresel etkenlerden (iş birliği, algısal problemler, tutumlar) kaynaklı sorunların olmasının gastronomi eğitimi olumsuz yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanında katılımcılar; öğrencilerden kaynaklanan bazı problemlerin olduğunu ve bölümün çok hızlı büyümesinin de olumsuz etkilere sebep olduğunu ifade etmişlerdir.

Gastronomi bilimsel olarak yeni çalışılmaya başlanan bir alan olduğu için neyi kapsadığı ve ne olduğu ile ilgili konular henüz tam olarak kesinleşmemiştir (Berg vd., 2003: 557). Görüşmelerden elde edilen verilerden de bu düşüncüyü destekleyen, gastronomi eğitimi hakkında henüz tam bir tanım yapmak mümkün değildir sonucuna ulaşılmıştır. Konu hakkında katılımcılar çok çeşitli tanımlar olabileceğinden bahsetmiştir. Bu problem durumunun söz konusu eğitimin kapsamını belirleme açısından da engel teşkil etmektedir. Akademisyenlerle yapılan görüşmelerde; gastronomi ve gastronomi eğitimi alanında yetersiz miras/birikim olmasının gastronomi eğitiminin kapsam ve tanımının belirlenmesi konusunda hem bir problem faktörü hem de bu problemin sebeplerinden birisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Tüm katılımcı grupları öğretim elemanlarıyla ilgili problemler olduğunu belirtmiştir. Bu konudaki görüşler niteliksel yetersizlikler ve niceliksel yetersizlikler olmak üzere iki başlık altında ele alınmıştır. Ancak yüksek lisans öğrencileriyle yapılan görüşmelerde öğretim elemanlarının niceliğiyle ilgili bir problem olduğu bulgusuna ulaşılamamıştır. Araştırmada elde edilen verilere göre öğretim elemanlarının nitelikleri konusunda ciddi sorunlar bulunmaktadır. Bu soruna ilişkin sonuçlar şu şekildedir:

\* Kozak ve Açıkgöz (2015: 13) tarafından da ifade edildiği üzere gastronomi alanında görevli öğretim elemanlarının bir kısmı sektör tecrübesi açısından yetersizdir ve bu sorun derslerin verimsiz geçmesine sebep olmaktadır. Bu durumun sebebi olarak alanın yeni olması ve bölümün amacının sektöre eleman yetiştirmek olmadığı görüşleri savunulmaktadır. Ancak bir kısım akademisyen katılımcı bölümün amacını “Sadece bilim adamı yetiştirmek.” olarak daraltarak bu sorumluluktan kaçılmaması gerektiğini belirtmektedir.

\*Gastronomi kavramsal olarak birçok konuyu içerisinde barındıran disiplinler arası bir alandır (Jong vd., 2018). Ancak katılımcılar alan dışından gelen öğretim elemanlarının bu konuda önemli sorunlar yarattığını belirtmiştir. Öğretim elemanlarının uzmanlıklarına göre derslerin belirlenmesi de eğitimin verimini düşürmektedir. Lisans öğrencilerine göre alan içi yeterli öğretim elemanı bulunmaktadır. Diğer katılımcılar bunun aksine alan içi yeterli sayıda öğretim elemanı olmadığını, bunun sebebinin de yeni bir bölüm olması dolayısıyla mezun sayısının henüz yetersiz olmasından kaynaklandığını belirtmiştir. Görüşmelere katılan akademisyenlerin büyük bir oranı sektörden gelen kişilerden oluşmaktadır. Bu konuda alan dışından gelen akademisyenler görüşme yapmak konusunda daha çekimser kalmıştır.

\*Araştırmaya katılan akademisyen, yüksek lisans öğrencileri ve lisans öğrencileri alanda görev yapan öğretim elemanlarının bazılarında iş ahlakıyla ilgili problemlerin olduğunu ifade etmiştir. Buna göre bazı öğretim elemanları mesleğinin pozisyon ve maaş durumuna odaklanarak kendini geliştirmek ve öğrencilere gerekli kazanımları sağlamak konusunda gerekli çabayı göstermemektedir.

\*Elde edilen verilere göre gastronomi alanındaki akademik kadrolara hak etmeyen kişiler yerleşebilmektedir. Akademisyen ve yüksek lisans öğrencisi katılımcılar bunun yanlış ve eğitimin kalitesini düşüren bir durum olduğunu belirtmiştir.

\*Yine akademisyen ve yüksek lisans öğrencisi katılımcıların ortak görüşte olduğu bir diğer konu da bu öğretim elemanlarının zaman içerisinde sektöre yabancılaşmasıdır. Öğretim elemanları işe alım esnasında alan hakkında çok geniş bir bilgi birikimine ve pratik yeterliliğe sahip olabilir. Ancak bu durum işe girdikten sonra sektörden uzak kalınması durumunda körelerek öğrencilere eğitim verecek yeterliliklerin yok olmasına veya azalmasına sebep olmaktadır.

\*Araştırmada dikkat çeken bir diğer nokta da öğretim elemanlarına yapılan mobbingin varlığıdır. Alanda görev yapmakta olan bazı öğretim elemanlarına üniversite yönetimi tarafından bazı dersleri vermesi, üretim yaparak satması ve bu şekilde kuruma gelir sağlaması, ücret karşılığı olmaksızın derslere girmesi gibi baskıların yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu konu da öğretim elemanlarının niteliğini düşüren bir diğer unsurdur.

\*2017 ve 2019 ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu karşılaştırıldığında gastronomi eğitimi veren kurumların sayısındaki hızlı artış göze çarpmaktadır. Buna paralel olarak bu alandaki öğretim elemanı ihtiyacı da artmaktadır (Dinçer ve Çakmak, 2018). Program sayısının hızlı artmasının yanında alanın yeni olması da (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018: 524) bu problemin ortaya çıkmasının sebeplerinden birisidir. Öğretim elemanı yetersizliği alan dışı öğretim elemanlarının gastronomi programlarında görev almalarına ve bu durum da müfredatta gastronomi ve mutfak sanatlarıyla alakasız derslere yer verilmesine sebep olmaktadır.

Öğrenciler okulda öğrendiği teorik eğitimi gerçek iş yaşantıları olan iş başında beceri eğitimi ya da diğer bir ifadeyle staj faaliyetleriyle daha da geliştirmektedir (Tektaş vd., 2016: 310). Ancak staj, staj döneminin sektöre göre düzenlenmemiş olması, sektördeki stajyerleri personel olarak görmeleri, stajın eğitimin devamı olduğu bilincinde olmamaları, stajyerlere verilecek ücretlerle ilgili yasal sorun,

eğitimli alaylı çatışması gibi pek çok sorun barındırmaktadır (Öney, 2016: 199). Katılımcı gruplarının görüşleri incelendiğinde yakın zamanda staj tecrübesi yaşayan öğrenci grupları (lisans, lisansüstü) bu konuda daha fazla görüş belirtmiştir. Bu görüşler şu şekildedir:

\*Öney (2016) ve Çuhadar ve Çetintürk (2016)'ün de ifade ettiği üzere alaylı-mektepli çatışması staj faaliyetlerinin sürdürülmesinde oldukça önemli bir problem durumu olmuştur. Günümüzde alaylı-mektepli çatışması devam etse de şiddetinin azaldığı görülmektedir. Bunun sebebi, sektörde yer alan mektepli sayısının artmasıdır.

\*İşletmelerde görev yapan alaylı ustalar çoğu mekteplileri beceri yönünden eksik görmekte ve kimi zaman da öğrencilerin onlardan önde oldukları yabancı dil, hijyen-sanitasyon gibi konularda daha donanımlı olmasından da rahatsızlık duymaktadır. Alaylıların öğrencilere okulda gördükleri doğruları unutmaları konusunda telkinde bulunmaları da öğrencilerin iş başında beceri faaliyetleri hakkında olumsuz düşünmelerine sebep olmaktadır.

\*Lisans öğrencilerinin üzerinde durduğu bir diğer husus da işletmelerdeki hijyenik olmayan hareketlerin stajyerlere dayatıldığı konusudur.

\*Sektörde çalışan personelin çoğunun argo dil kullanan, kaba davranış kişilerden oluşması da bu konuda oldukça önemli sorunlar doğurmaktadır. Tüm katılımcıların iş başında beceri eğitimiyle ilgili bildirdikleri bir diğer problem unsuru ise sektörde çalışan personelin kültürel anlamda kaba olmasıdır. Özellikle kız öğrencilerin bu konuda oldukça büyük problemler yaşadığı akademisyen ve doktora öğrencisi katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Bu konudaki bulgular “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları” adlı çalışmayı destekler niteliktedir (Akoğlu, 2017: 150).

\*Bunların yanı sıra sektör personeli öğrencileri bir işi daha hızlı yaptırmak gibi sebeplerle staj yakma denilen, öğrencinin iş başında beceri eğitimini sonlandırarak onu o dersten bırakmakla tehdit etmektedir. Tüm bu yaşananlar karşısında gastronomi eğitimi alan öğrenciler bu eğitimi almaktan vazgeçebilmektedir.

\*İş başında beceri eğitimiyle ilgili en büyük problem şüphesiz ki staj dönem ve süresinin uygunsuz olmasıdır. Katılımcıların ifadelerine göre üniversitelerde yapılan staj çalışmaları 30-90 gün arasında sürmektedir. Çoğu üniversite ise 45 iş günü staj faaliyetini bu konuda yeterli görmektedir. Ancak bu süreler öğrencilerin mutfak becerilerini kazanması açısından oldukça yetersizdir. Bu konudaki bir diğer önemli problem ise staj döneminin uygunsuz olmasıdır. Turizm işletmeleri Mayıs ve Ekim ayları arasında en yüksek doluluk oranına ulaşmaktadır (KTB, 2020). Buna karşın öğrenciler sadece üç aylık yaz tatili döneminde staj yapabilmektedir. Bu konuda öğrenciler ve akademisyenler üniversitenin bazı kalıpları kıramadığını ifade etmiştir. Staj faaliyetlerinin kısa olması ve döneminin uygunsuz olması bir arada incelendiğinde bu problemler öğrencilerin staj işletmesi bulmasında zorlanmasına ve yetersiz staj süresi sebebiyle de staj faaliyetlerinden gerekli verimi alamamasına sebep olmaktadır.

\*Öğrencilerin staj konusunda en çok karşılaştığı problemlerden birisi de sömürülme duygusudur. Öğrencilerin staj yapma zorunluluğu işletme tarafından kullanılmaktadır. Mutfak şefleri öğrencileri mümkün olduğunca ağır ve bir şey öğrenemeyeceği işlerde çalıştırdığı gibi, bazı işletmeler de öğrencilere maddi anlamda zorluklar yaşatmaktadır. Bunların yanında öğrenciler yasal çalışma saatlerinin dışında uzun saatler çalıştırılarak sömürülmektedir. Öğrenciler staj yapmak zorunda olduğundan bu duruma ses çıkartamamaktadır.

\*İş başında beceri eğitimi hakkındaki problemlerden en çarpıcı olanı cinsel istismar konusudur ve bu konunun en hafif olanı da yıldırma politikasıdır. Kız öğrencileri sektörden uzaklaştırmaya yönelik sektör çalışanları tarafından baskılar olmaktadır. Ayrıca göz tacizi veya diğer türlü tacizler kız öğrenciler için oldukça olumsuz durumlar oluşturmaktadır. Bu konuda doktora, yüksek lisans ve lisans öğrencileri görüş belirtmiştir.

\*Akademisyen, doktora öğrencileri ve lisans öğrencilerinin hemfikir olduğu konu ise staj yapılan işletmelerin niteliksiz olması problemidir. Akademisyenlerden elde edilen verilere göre turistik olarak geri kalmış bölgelerde açılan gastronomi bölümlerinde okuyan öğrenciler ailelerinin yanında staj yapmak istemekte ve sonuçta niteliksel anlamda yetersiz işletmelerde staj yapmak zorunda kalmaktadırlar. Bunun

yanında bazı öğrenciler tanıdıkları vasıtasıyla bir işletmede çalışıyormuş gibi görünüp o işletmeye gitmeyerek staj faaliyetlerini tamamlamaktadır. Sonuçta öğrenciler ilerideki mesleki yaşamlarında referans bulmakta zorlanmakta ve staj faaliyetlerinden gerekli verimi alamamaktadır.

\*Akademisyenlerin çoğunluğu ve yüksek lisans öğrencilerinin birkaçı öğrenciler alanı bilmeden ve araştırmadan geldikleri için staj faaliyetlerinin beklentilerini karşılamadığını belirtmiştir. Bu alanda okurken kendini en üst kademedeki aşçıyla denk gören öğrenciler, yapmaları gereken işlere karşı kibirli davranarak verilen talimatlara uymamakta ve çeşitli disiplin sorunları ortaya çıkmaktadır. Bu tür sorunlar genellikle sektörde bir stajyerle çalışmış veya stajyer öğrencilere danışmanlık yapmış kişiler tarafından ifade edilmiştir.

\*İş başında beceri eğitimi faaliyetlerinin kalitesini etkileyen bir diğer unsur da işletmelerin öğrencileri, onların yetişmesine yönelik işlerde değil, eğitimle alakası olmayan işlerde çalıştırmasıdır. Bu durum öğrencilerin o işletmeden öğrendiği şeylerin sınırlı kalmasına sebep olmaktadır.

Tüm grupların ortak sorun olarak gördüğü bir diğer konu da müfredat konusudur. Müfredat konusundaki problemler şu şekilde sıralanabilir:

\*Tüm katılımcılar farklı kurumlarda aynı içerikteki derslerin farklı isimlerle müfredatta yer aldığını belirtmiştir. Bu durum öğrencilerin yatay ve dikey geçişlerinde çok önemli sorunlar yaşamasına sebep olmaktadır. Nitekim bu konu IV. Ulusal Açıcılık kampı çalıştay raporunda (2018) ele alınmış ve müfredatlardaki farklılıklar nedeniyle yaşanan problemlere, çekirdek müfredat oluşturulması, temel ders içeriklerinin aynı olması, ders içeriklerinde örtüşme ve tekrardan kaçınılması gerektiği önerileri getirilmiştir.

\*Aynı kurum içerisinde, aynı içerikteki derslerin farklı isimlerle müfredatta yer alması tüm katılımcı gruplarının ortak görüş belirttiği bir müfredat problemidir. Bu durum, öğrencilerin sürekli aynı yeterlilikler konusunda eğitim almasına sebep olmaktadır.

\*Akademisyen ve öğrenci gruplarının ortak görüşlerine göre gastronomi eğitimi veren kurumların müfredatlarındaki pratik eğitim saati genel olarak yetersizdir. Bu durum, öğrencilerin alandaki temel yetenek ve yeterlilikleri kazanamamasına yol açmaktadır. Bu konuda da Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı sonuç raporu (2015)'nda uygulamalı ve teorik ders dağılımının dengeli bir şekilde oluşturulması için özenli bir çalışmaya ihtiyaç olduğu görüşüne yer verilmiştir.

\*Akademisyenler ve doktora öğrencileri müfredatların alanın gereklerine göre değil de mevcut öğretim elemanlarına göre belirlendiğini vurgulamıştır. Bu durum gastronomi öğrencilerinin gerekli yeterlilikleri kazanamaması sonucunu doğurmaktadır.

\*Çalışmada elde edilen ilginç bir sonuç ise akademisyenlerin müfredatların yeterince yöresel kültürü yansıtmadığını düşünmesiyken doktora öğrencilerinin müfredatların yöresel kültürün etkisinden çıkamadığını vurgulamasıdır. Akademisyenler okulun açıldığı bölgedeki yemek kültürünün baz alınarak müfredatların belirlenmesi gerektiğini ifade ederken doktora öğrencileri belirli bir yemek kültürünün ülke genelinde ortak bir müfredatla öğrencilere kazandırılması gerektiğini belirtmiştir.

\*Yukarıda müfredatla ilgili ifade edilen problemlerin dışında doktora öğrencilerine göre müfredatlar fazla uğraşılmadan, üzerinde profesyonel bir şekilde düşünülmeyen oluşturulmaktadır. Yüksek lisans öğrencileri müfredat konusunda diğer öğrenci grupları gibi belirli bir özensizlik, plansızlık ve boş vermişlik olduğunu düşünmektedir.

Türkiye’de gastronomi eğitimindeki en büyük problemlerden birisi de--okulların fiziksel imkanlarının yetersiz olmasıdır (Özdemir, 2018: 18-20). Bu durum özellikle uygulama derslerinin verimli bir şekilde işlenememesine yol açmaktadır. Atölye, kaynak ve bütçe açısından yetersizliklerin olduğu konusunda tüm katılımcı grupları hemfikirdir. Bu konudaki problemler şu şekilde sıralanabilir:

\*En çok yaşanan fiziksel problem faktörü atölye yetersizlikleridir. Kurumlar bölüm açılırken atölye oluşturmak yerine bunu daha sonra gündeme almaktadır. Daha

sonra oluşturulan mutfak ve servis atölyelerinde ise atölye kapasitesi öğrenci sayısına yetersiz gelmektedir. Bir kısım katılımcı bunun sebebini alanın yeni olmasına bağlamıştır.

\*Araştırmaya katılan tüm gruplar gastronomi eğitimi veren kurumlarda bütçe açısından sorunlar olduğunu ifade etmiştir. Bu kapsamda olumlu örnekler olsa da gastronomi eğitimi veren çoğu kurum alana gerektiği kadar bütçe ayırmamaktadır. Kurumsal bütçenin eksik olması nedeniyle bazı bölümler sponsor arayışına girmekte ancak bu arayışlar nadiren cevap bulmaktadır. Bu şekilde iç veya dış kaynaklardan bütçe temin edilememekte ve bu açık öğrenciler tarafından temin edilmeye çalışılmaktadır. Bu durum da öğrencilere maddi külfet getirmektedir. Sonuç olarak bütçe konusundaki yetersizlikler gastronomi eğitiminin kalitesini oldukça düşürmektedir.

\*Akademisyen ve öğrenci gruplarının ortak görüş bildirdiği bir diğer konu da alana ayrılan kaynakların yetersiz olmasıdır. Bunun sebebi okulların gerekli plan yapmadan bölüm açması ve alanın henüz daha yeni olmasıdır.

Türkiye'deki gastronomi eğitimini olumsuz yönde etkileyen çevresel etkenler şu şekildedir:

\*Üniversiteler, sosyal medya, televizyon kanalları, gazeteler gibi unsurlar gastronomi eğitimi konusunda asılsız paylaşımlarda bulunduğu konusunda tüm katılımcı grupları da hemfikirdir. Özellikle gastronomi bölümlerinden mezun olacak kişilerin çalışma şartları, maaş, pozisyon gibi konularda abartılı bir şekilde bolluk yaşayacağı konusunda yanlış tanıtımlarda bulunmaktadır. Bunun dışında kurumlar alanın doğru ve yaygın tanıtımı için gerekli çabayı göstermemektedir. Bu durum öğrencilerin yanlış yönlendirilmesi ve gastronomi eğitiminin olumsuz etkilenmesine sebep olmaktadır.

\*Akademisyenler ve doktora öğrencileri sektörle iş birliğinin önemine vurgu yapmaktadır. Ancak bu konuda eksiklikler zaten fiziksel yeterlilikleri kısıtlı olan bölümlerin bu eksikliğini bertaraf etme fırsatını da ortadan kaldırmaktadır. Ayrıca

öğrenciler işletmelerde ulaşabileceği gerçek yaşam kazanımlarından bu yüzden mahrum kalmaktadır.

\* Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi almakta olan öğrencilerin büyük bir kısmı ortaöğretim düzeyinde bu eğitimin temelini almamış kişilerden oluşmaktadır. Bu bulguyu Akoğlu (2017: 149) ve Seçim (2020: 645)'in yaptığı araştırma da destekler niteliktedir. Bu duruma dikkat çeken akademisyen katılımcılar kurumlar tarafından konu hakkında gerekli çaba ve iletişimin gösterilmediğini ifade etmiştir. Öğrenciler lise düzeyinde bu eğitimin temelini almadıkları için lisans düzeyinde gastronomi eğitimi temelden verilmek zorunda kalmaktadır.

\*Lisans öğrencileri dışındaki gruplar Türkiye'deki gastronomi eğitiminin öğrencilere sektörel anlamda fayda sağlamadığını ifade etmiştir. İşletmeler genellikle öğrencinin diplomasına bakmamakta ve eskiden çalıştığı yerlere ve unvanlarına bakmaktadır. Bu yüzden alınan eğitim sektörde kişiye pozisyon ve maaş anlamında yeterli katkıyı sağlamamaktadır.

Yukarıda ifade edilen ortak problem faktörlerinin dışında katılımcı gruplarının ifade ettiği genel faktörler de bulunmaktadır. Bunlar şu şekilde sıralanabilir:

\* Türkiye'deki gastronomi eğitimi veren kurumların en büyük problemi plansız büyümedir. Bu konuda görüş bildiren akademisyen ve lisans öğrencilerine göre gastronomi eğitimi veren bölümler ve bu eğitimi alan öğrenci sayısı hızla artmakta ancak buna uygun kapasite geliştirilmemektedir.

\*Bunun dışındaki bir diğer genel faktör ise öğrencilerden kaynaklanan olumsuzluklardır. Akademisyenler öğrencilerin kaprisli, öğrenmeye karşı isteksiz, edilgen bir yapıda ve bölüme bilinçsizce gelen kişiler olduğunu ifade etmişlerdir. Öğrenci kalitesi de bu eğitimden elde edilecek verimi düşürmektedir.

## Çözüm Önerileri

Bu bölümde daha önceki bölümde bahsedilen problemlere paralel olarak; gastronomi eğitimi veren kurumlara, orta ve yüksek öğretim kurumlarına, akademisyenlere, öğrencilere, sektör temsilcilerine ve gastronomi alanındaki diğer ilgililere yönelik çözüm önerilerinde bulunulmuştur.

Gastronomi eğitimindeki en büyük problemlerden birisi kapsam ve tanım problemidir. Bu konudaki çözüm önerileri şu şekilde sıralanabilir:

\*Zamanla gastronomi eğitimi alanındaki akademik birikim arttıkça gastronomi eğitiminin kapsam ve tanımı oturacaktır.

\*Gastronomi eğitiminin farklı fakültelerde (Güzel Sanatlar Fakültesi, Turizm Fakültesi vb.) verilmesi durumu sınırlandırılarak bölümlerin Kozak ve Açıkgöz, (2015: 16)'ün de ifade ettiği üzere ortak bir misyon etrafında birleşmesi gerekmektedir.

\*Gastronomi eğitiminden bahsederken sadece “Aşçılık Eğitimi” algısının yıkılması gerekmektedir. Bunun için de gastronomi alanındaki ilgililer gastronomi eğitiminden bahsederken bunu düşünerek hareket etmelidir.

Öğretim elemanları konusundaki problemler de Türkiye'deki gastronomi eğitiminin kalitesini oldukça etkilemektedir. Bu konudaki problemlerin çözülmesi için ilk yapılması gerekenler şu şekildedir:

\*Araştırma kapsamında alan dışından gelen öğretim elemanlarıyla ilgili oldukça dikkat çekici çözüm önerilerine ulaşılmıştır. Bu kapsamda alan dışından gelen öğretim elemanı oranı azaltılmalı, gastronomi eğitimi alan kişi sayısı yetersizse de sektörle iş birliği yapılarak bu konudaki eksiklik tamamlanmalıdır. Ayrıca üniversitelerde usta öğretici ve teknik eleman olarak uzman istihdam edilmesinin önü açılmalıdır.

\* Bir öğretim elemanı ya da akademisyen ne kadar alan içinden, donanımlı da olsa gerekli fiziksel imkanlar bu kişilere sunulmadıkça verimli bir gastronomi

eğitiminin gerçekleşmesi olanağı zorlaşmaktadır. Bu yüzden alanda görev yapan öğretim elemanlarına gerekli fiziksel imkanlar sağlanmalıdır.

\*Söz konusu öğretim elemanlarının işe alım standartları da yeniden düzenlenmeli ve alana uygun yetenek testleri ve yazılı sınavlar geliştirilmelidir.

\*Öğretim elemanları alanında tecrübeli ve pratik becerisi yüksek bir kişi olsa dahi üniversite bünyesinde çalışmaya başladıktan sonra bu yetenekleri körelebilmektedir. Bu sorunun önlenmesi için öğretim elemanlarına yönelik staj faaliyetleri düzenlenmeli veya mesleki gelişim kurslarıyla bu yetenekleri geliştirilmelidir. Çalışmada öğrencilerin işletmelerdeki mesleki eğitiminin turizm dönemi içerisinde yapılması gerektiği ifade edilmiştir.

\*Gastronomi eğitimi teorik ve pratik derslerin olduğu bir eğitim şeklidir (Davidson vd., 2012: 1). Bu yüzden teorik dersleri yürüten öğretim üyelerinin yanı sıra, pratik dersler için alanında deneyimli usta öğretici öğretim görevlilerinin de gastronomi bölümlerinde istihdam edilmeleri gerekmektedir.

\*Bu problemin çözümü konusundaki en son bulgu ise problemlerin zaman içerisinde, gastronomi eğitimiyle ilgili yapılar oturdukça çözüleceğidir. Gastronomi alanında üniversite düzeyindeki eğitim henüz yeni yeni başladığı için öğretim elemanı konusunda yetersizlikler göze çarpmaktadır. Ancak bu bölümlerden mezun olan, yüksek lisans, doktora eğitimi tamamlayan kişilerin zaman içerisinde artmasıyla öğretim elemanı konusundaki yetersizlikler de çözülecektir. Ayrıca deneme-yanılma yoluyla bu konuda hatalardan çıkarılacak derslerle de bu konudaki problemler zamanla çözülecektir. Ancak bu süreçte eğitim alan öğrenciler açısından oldukça olumsuz sonuçları olabilir.

Staj faaliyetleriyle ilgili çözüm önerileri şu şekildedir:

\*İş başında beceri eğitimi ya da staj olarak ifade edilen faaliyetler konusunda işletmede çalışan alaylı personelin öğrencilere olan davranışlarının düzeltilmesi gerekmektedir. Bunun dışında işletmelerde rutin olarak insan ilişkileri konusunda çalışanlara eğitim verilmelidir. Bu önlemlerin yanında stajyerlerin öğretim elemanları

tarafından düzenli olarak denetlenmesi gerekmektedir. Genel olarak bu problemlerin eğitilmiş personelin sektörde yer almasıyla beraber zamanla ortadan kalkacağı düşünülmektedir.

\*Öğrencilerin staj yaptığı işletmelerin kalitesi de alınan eğitime uygun olmalıdır. Bunun için işletmelerin sadece kâğıt üzerinde değil işletmeye gidilerek de kontrol edilmesi gerekmektedir. Hatta mümkünse yurt dışındaki firmalarla iş birliği yapılarak öğrencileri yurt dışında staj imkânı sağlanmalıdır.

\*Staj faaliyetlerinin daha verimli olabilmesi için sektörle ve ilgililerle iş birliğinin oldukça önemlidir. Bu kapsamda Türkiye'deki gastronomi işletmeleri, federasyon ve dernekleriyle iş birliği yapılarak stajyerlere uygun şartlar oluşturulmalıdır.

\*Öğrenciler genel olarak bölüm hakkında bilgi sahibi olmadan geldikleri için staj faaliyetleri sırasında çeşitli psikolojik sorunlarla karşılaşmaktadır. Bu problemlerin yaşanmaması için öğrencilere staj faaliyetlerine başlamadan önce gerekli rehberlik çalışmaları yapılmalıdır.

\*Staj yapan öğrencilerin talepleri düzenli olarak dinlenmeli ve gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.

\*Staj esnasında öğrencilerin sürekli aynı departmanda değil de değişik departmanlarda çalışması sağlanmalıdır.

\*Staj faaliyetleri dönem olarak turizm sezonunda yapılmalı ve gastronomi bölümlerinin akademik takvimleri bu sezonlara göre düzenlenmelidir. Staj dönemiyle ilgili yapılabilecek bir diğer uygulama da bir veya daha fazla ders döneminde il içerisinde bulunan işletmeleri kapsayacak şekilde iş başında beceri eğitiminin düzenlenmesidir. Bahar döneminde yapılacak iş başında beceri eğitimi bu konuda daha faydalı olacaktır. Bu şekilde öğrencilerin 3-4 aylık bir süreçte haftada beş gün işletme ortamında bulunması sayesinde pratik becerilerinde oldukça önemli bir gelişim kaydedilecektir. Bunun dışında staj sürelerinin 45 iş gününün üzerinde olması gerekmektedir.

Türkiye’deki gastronomi eğitimindeki en önemli problemlerden birisi de müfredat konusudur. Müfredat konusundaki çözüm önerileri şu şekilde sıralanabilir:

\*Bu konuda tüm gastronomi bölümleri ortak bir müfredat üzerinde çalışmalıdır.

\*Müfredatta bölgeye göre değişen dersler olmalıdır. Örneğin Karadeniz Bölgesi’ndeki gastronomi bölümlerinin müfredatlarında o yöreye ait gastronomi kültürünü konu alan derler yer almalıdır.

\*Gastronomi eğitimi veren kurumlar ders programlarını düzenlerken dönemsel olarak belli başlı konuları üzerine odaklanmalıdır. Örneğin bir dönemde öğrencilere; ekmek, balık yemekleri gibi dersler verilerek bu konularda öğrencilerin uzmanlaşması sağlanmalıdır.

\*Türkiye’deki gastronomi eğitimi veren kurumların bu araştırmada ifade edilen fiziksel problemlerden de kaynaklı olarak pratik dersleri ders programında yetersiz bir şekilde yer almaktadır. Bu problem hızlı bir şekilde çözülmeli ve pratik derslerin ders programındaki ağırlığı artırılarak öğrencilerin pratik yeterlilikleri sağlanmalıdır.

\*Müfredatta yabancı dile de ağırlık verilmelidir. Bunun için yabancı dil derslerinde çeşitliliğe gidilmeli, yurt dışı öğrenci değişim programlarının sayısı artırılmalı ve yabancı dilin gastronomi alanı açısından ihtiva ettiği önemin farkında olunmalıdır.

Fiziksel problemlerin çözümü için:

\*Atölye, bütçe ve kaynaklar konusunda üniversite ve devletin ilgili makamları iş birliği içinde olmaları gerekmektedir. Bu konuya Mengen Aşçılık Okulu’nun yaptığı iş birliği önemli bir örnektir (Kurnaz ve Babür, 2018: 518).

\*Atölyelerdeki problemlerin çözülmesi için kurumların kendi içerisinde kaynak oluşturması gerekmektedir.

\*Atölyeler hem ders hem üretim hem de satışın yapıldığı mekanlar haline getirilirse öğrenciler hem öğrenip hem de bölüme maddi getiri sağlayacaktır. Bunun dışında atölyeler fiziki anlamda istenilen standartta değildir.

\*Atölyelerin birçoğunda soyunma odası, lavabo vs. bulunmamaktadır. Bu eksiklikler giderilerek atölyeler daha işlevsel hale getirilmelidir.

\*Atölyeler tekdüzelikten çıkarılarak bu atölyelere pastane, açık büfe, baristalık eğitimi, servis bölümü gibi alanlar oluşturarak bu alandaki öğrenmeler de çeşitlendirilmelidir.

Öğrenciye de bazı sorumluluklar düşmektedir. Bu kapsamda öğrenciler üniversitede aldıkları eğitimin temel yeterlilikler olduğunu da hesaba katarak bunun üzerine koymak için bir öz çaba sarf etmelidir. Bu konuda öğrenciler okul dışında part time vb. şekillerde işletmelerde tecrübe ve gastronomi alanında hobiler edinmelidir.

## KAYNAKLAR

- ADAMSON**, Melitta Weiss (2004). **Food in Medieval Times**, Birinci Baskı, Westport: Greenwood Press.
- ADIGÜZEL**, Oktay Cem ve Berk, Şaban (2009). "Mesleki Ve Teknik Ortaöğretimde Yeni Arayışlar: Yeterliğe Dayalı Modüler Sistemin Değerlendirilmesi", **Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Eğitim Fakültesi Dergisi**, 6(1), 220-236.
- AİLE VE SOSYAL POLİTİKALAR BAKANLIĞI** (2018). **Türkiye’de Yaygın Eğitim**,  
<http://www.apltransfer.gov.tr/data/550acc79369dc52488d41be4/Turkiyede20Yag%C4%B1n%20Egitim.pdf>, Erişim Tarihi: (09.05.2018).
- AKKOYUNLU**, Buket ve Gücüm, Berna (1988). "Eğitimde Verimlilik Kuramı Üzerine", **Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 3, 125-128.
- AKOĞLU**, Aylin, Cansızoglu, Seval, Orhan, Neslihan ve Özdemir, Zühal (2017). "Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları", **Journal Of Tourism And Gastronomy Studies**, 5(2), 146-159, doi:10.21325/jotags.2017.74.
- AKOĞLU**, Aylin. (2017). "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları", **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5(2), 146-159. doi:10.21325/jotags.2017.74
- AKSOY**, Mustafa ve Üner, Emir Hilmi (2016). "Rafine Mutfakın Doğuşu Ve Rafine Mutfak Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri", **Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 3(6), 1-17.
- AKSOY**, Mustafa, İflazoglu, Nurhayat ve Canbolat, Cihan (2016). "Avrupa'da Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimine", **Journal Of Recreation And Tourism Research**, 3(1), 54-62.
- AKSU**, Murat ve Bucak, Turgay (2012). "Mesleki Turizm Eğitimi", **Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi**, 4(2), 7-18.
- AKYÜZ**, Yahya (2008). **Türk Eğitim Tarihi**, 22. Baskı, Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- AKYÜZ**, Yahya (2012). **Türk Eğitim Tarihi**, 22. Baskı, Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- ALLEN**, G. (2003). "Education About Food", **Encyclopaedia Of Food And Culture**, 1(1), 556-558.
- ALTUNCI**, Yusuf Tahir, Salman, Cevat ve Doğan, Zilfı Murat (2009). "Mesleki Eğitim Sorunları ve Yeni Model Arayışları", **Birinci İnşaat Mühendisliği Eğitimi Sempozyumu**, 315-318. Antalya: İnşaat Mühendisleri Odası.
- ANKARA OLGUNLASTIRMA ENSTİTÜSÜ** (2018). **Bölümlerimiz**,  
<http://ankaraolgunlastirma.meb.k12.tr/>, Erişim Tarihi: (09.05.2018).

- ARMAN**, Adem ve Şahin, Tuba (2013). “Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerinin Stajlarında İşletmelerden Beklentileri: Mengen Aşçıları Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Lisesi Örneği”, **Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 6(2), 13-24.
- AYMANKUY**, Yusuf ve Aymankuy, Şimal (2013). “Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektöründeki İstihdamla İlgili Görüşleri Ve Sektördeki Kariyer Beklentileri (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği)”, **Akademik Bakış Dergisi**, 35, 1-21.
- BALCI**, Ali (2013). "Doktora programı: Türk Üniversiteleri Doktora Programları İçin Bazı Öneriler", **Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi**, 3(2), 1-20. doi:10.12973/jesr.2013.321a
- BAŞ**, Türker, ve Akturan, Ulun (2017). "**Sosyal Bilimlerde Bilgisayar Destekli Nitel Araştırma Yöntemleri**", Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- BERG**, Jennifer, Marion, Nestle., ve Bentley, Amy (2003). **Food Studies, In The Encyclopaedia of Food and Culture**. (Cilt 1), New York: Encyclopaedia of Food and Culture.
- BOTTERO**, Jean (1985). “The Cuisine Of Ancient Mesopotamia”, **American Schools Of Oriental Research**, 48(1), 36-47.
- BROWN**, Jeffrey N. (2005). “A Brief History Of Culinary Arts Education İn America”, **Journal Of Hospitality & Tourism Education**, 17(4), 47-54.
- BROWN**, Jeffrey N., Mao, Zhenxing, Eddy ve Chesser, J. W. (2013). “Comparison Of Learning Outcomes in Culinary Education: Recorded Video vs. Live Demonstration”, **Journal Of Hospitality & Tourism Education**, 25, 103–109. doi:10.1080/10963758.2013.826940
- BUCAK**, T., ve Yiğit, S. (2018). “Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma”, **International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University**, 821-834.
- CAMADAN**, Fatih, ve Sezgin, Feridun (2012). "İlköğretim Okulu Müdürlerinin Okul Rehberlik Hizmetlerine İlişkin Görüşleri Üzerine Nitel Bir Araştırma", **Türk Psikolojik Danışma ve Rehberlik Dergisi**, 4(38), 199-211.
- CHEN**, Tzu-Ling ve Shen, Ching-Cheng (2012). “Today’s Intern, Tomorrow’s Practitioner?—The Influence Of Internship Programmes On Students’career Development İn The Hospitality Industry”, **Journal Of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education**, 11(1), 29-40. Doi:10.1016/J.jhlste.2012.02.008
- CIVITELLO**, Linda (2004). **Cuisine And Culture: A History Of Food And People**, Birinci Baskı, New Jersey: John Wiley&Sons.
- CLARK**, Priscilla P. (1975). “Thoughts For Food, I: French Cuisine and French Culture”, **The French Review**, 49(1), 32-41.

- CRESWELL**, John W., ve **POTH**, Cheryl N. (2018). "**Qualitative Inquiry Research Design**", (4. Cilt). California: Sage.
- CULEN**, Frank (2010). "Phenomenological Views and Analysis of Culinary Arts Students' International Internships: "The Educational Psychology and Nature of Being" Before, During, and After International Culinary Internship", **Journal Of Culinary Science & Technology**, 8, 106-126. doi:10.1080/15428052.2010.511106
- ÇALIŞKAN**, Osman (2013). "Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik", **Journal Of Tourism And Gastronomy Studies**, 1(2), 39-51.
- ÇEMREK**, Fatih ve Yılmaz, Hatice (2010). "Turizm Ve Otel İşletmeciliği İle Aşçılık Programı Öğrencilerinin "Uygulamalı Mutfak Dersleri" Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama", **Sosyal Bilimler Dergisi**, 12(2), 203-220.
- ÇUHADAR**, Murat ve Çetintürk, İbrahim (2016). "Ön Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyere Yönelik Algıları: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği", **Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 8(17), 51-69.
- DALBY**, Andrew ve Grainger, Sally (2001). **Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü**, Birinci Baskı, İstanbul: Homer Kitabevi.
- DAVIDSON**, Susan Yeo, Dixon, Anne, Anderson, Sharon, Young, Bette, ve MacKenzie, Joe-Ann (2012). **Culinary Program: Curriculum Guides**. Prince Edward Island: Department of Education and Early Childhood Development Holman Centre.
- DEMİR**, Engin ve Şen, H. Şenay (2009). "Cumhuriyet Dönemi Mesleki ve Teknik Eğitim Reformları", **Ege Eğitim Dergisi**, 10(2), 39-59.
- DENK**, E., ve Koşan, A. (2017). "Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi", **Yorum-Yönetim-Yöntem Uluslararası Yönetim-Ekonomi ve Felsefe Dergisi**, 5(1), 55-83.
- DENK**, Erkan ve Koşan, Abdülkadir (2017). "Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi", **Yorum-Yönetim-Yöntem**, 5(1), 55-83.
- DEVECİ**, Bilal, Türkmen, Serkan ve Avcıkurt, Cevdet (2013). "Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği", **Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 3(2), 29-34.
- DİNÇER**, Füsun İstanbullu, ve Çakmak, Tolga Fahri (2018). "Turizm Alanında Çıkan Akademik Kadrolar Üzerine Bir Araştırma", **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi**, 15(2), 263-272. doi:10.24010/soid.356562.
- DÜNDAR**, Erkan (2006). "Antikçağ Mutfak Araç-Gereçleri ve Roma Yemek Kültürü", **Bilim ve Gelecek**, 27, 73-79.

- DÜZGÜN**, Ertuğrul ve **ÖZKAYA**, Fügen Durlu (2015). “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”, **Journal Of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(1), 41-47.
- EKİNCEK**, Sema ve diğerleri (2017). “Gastronomy And Culinary Arts Education in Turkey:Department Heads' Perspective”, **Studia Ubb Negotia**, 62(1), 23-43. doi:10.24193/subbnegotia.2017.1.02
- EMİR**, Oktay, Pelit, Elbeyi ve Arslan, Soner (2010). “Turizm Alanında Önlisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Öncesi ve Sonrası Görüşlerinin Karşılaştırılması (Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği)”, **Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi**, 9(33), 141-165.
- ENGEL**, Rafael J., ve Schutt, Russell K. (2017). **The Prattice of Research in Social Work**, (4. b.). California: SAGE.
- EREN**, Serdar (2007). “Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi”, **1.Ulusal Gastronomi Sempozyumu** (s. 73-83). Antalya: Akdeniz Üniversitesi, 04 Mayıs 2007.
- FER**, Seval (2000). “Modüler Program Yaklaşımı ve Bir Öneri”, **Milli Eğitim Dergisi**, 147, 21-37.
- GHEORGHE**, Georgică, Tudorache, Petronela ve Nistoreanu, Puiu (2014). “Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism?”, **Bucharest University Of Economic Studies**, 9(1), 12-21.
- GİRİTLİOĞLU**, Ibrahim, ve diğerleri (2014). “An Investigation of The Publication of Books About Tourism Education in Turkey”, **5th World Conference On Educational Sciences** (S. 2044 – 2048). Rome: Procedia - Social And Behavioral Sciences. doi:10.1016/j.sbspro.2014.01.517
- GLESNE**, C. (2014). “**Nitel Araştırmaya Giriş**”, (4. b.). (A. ERSOY, ve P. YALÇINOĞLU, Çev.), Ankara: Anı.
- GÖRKEM**, Onur ve Öztürk, Yüksel (2011). “Otel Mutfaklarında Stajyer İstihdamı ve Beceri Eğitimi Yeterliliğine Yönelik Bir Uygulama”, **İşletme Araştırmaları Dergisi**, 3(4), 18-33.
- GÖRKEM**, Onur ve Sevim, Burhan (2011). “Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü”, **1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu** (S. 73-83). Konya: Selçuk Üniversitesi.
- GÖRKEM**, Onur ve Sevim, Burhan (2016). “Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?”, **Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi**, 15(58), 977-988. doi:10.17755/esosder.06573
- GÜDEK**, Merve ve Boylu, Yasin (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. doi:10.21325/jotags.2017.162

- GÜLEÇ**, İsmail, Çelik, Seda ve Demirhan, Buket (2012). “Yaşam Boyu Öğrenme Nedir? Kavram ve Kapsamı Üzerine Bir Değerlendirme”, **Sakarya University Journal of Education**, 2(3), 34-48.
- GÜLER**, Ahmet, Halıcıoğlu, Mustafa Bülent, ve Taşgın, Serkan (2015). **Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma**, (2 b.), Ankara: Seçkin.
- GÜNEŞ**, Tohit., Dilek, Nilay. Şener., Demir, Engin Serdar, Hoplan, Meral, ve Çelikoğlu, Murat (2010). "Öğretmenlerin Kavram Öğretimi, Kavram Yanılgılarını Saptama ve Giderme Çalışmaları Üzerine Nitel Bir Araştırma", **International Conference on New Trends in Education and Their Implications** (s. 936-944). Antalya: Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 11-13 Kasım 2010.
- GÜRDAL**, Mehmet (1994). **Türkiye'de Mesleki Turizm Eğitiminin Bugünkü Yapısı, Mevcut Sorunları ve Çözüm Yolları**, Birinci Baskı, Nevşehir: Erciyes Üniversitesi Yayınları.
- GÜRSOY**, Deniz (2013). **Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim: Düünden Bu Güne Gastronomi**, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- GÜZEL**, F. Özlem (2010). “Turizm Öğrencilerinin Staj Döneminde Edindikleri Motivasyonun Herzberg Teorisine Göre Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma”, **Journal Of Yasar University**, 20(5), 3415-3429.
- HALK EĞİTİM MERKEZİ** (2018). **Halk Eğitim Modülleri**, <http://www.hemhalkegitim.com/halk-egitim-merkezi-modul/page/3/>, Erişim Tarihi: (09.05.2018).
- HANİLÇE**, Murat (2010). “Coğrafi Keşiflerin Nedenlerine Yeniden Bakmak”, **Tarih Okulu**, 7, 47-70.
- HAYAT BOYU ÖĞRENME PORTALI** (2018). **Hayat Boyu Öğrenme**, <http://www.hayatboyuogrenme.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (04.05.2018).
- HEGARTY**, Joseph A. (2011). Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural İmagination in Culinary Arts and Gastronomy Education. **Journal of Culinary Science & Technology**, (9), 55–65. doi:10.1080/15428052.2011.580705
- HEGARTY**, Joseph A. ve O'Mahony, G. Barry (2001). “Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aesthetic for Living”, **Hospitality Management**, 20, 3-13.
- HERTZMAN**, Jean L. ve Maas, John (2012). “The Value of Culinary Education: Evaluating Educational Costs, Job Placement Outcomes, and Satisfaction With Value of Associate Degree Culinary and Baking Srts Program Graduates”, **Journal of Culinary Science & Technology**, 10, 53–74. doi:10.1080/15428052.2012.650609
- HJALAGER**, Anne-Mette ve Richards, Greg (2002). **Tourism and Gastronomy**, London: Routledge.

- HORNG**, Jeou-Shyan ve Lee, Yi-Chun (2009). "What Environmental Factors Influence Creative Culinary Studies?", **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, 21(1), 100-117. doi:10.1108/09596110910930214
- İŞİKOĞLU**, Nesrin (2005). "Eğitimde Nitel Araştırma", **Eğitim Araştırmaları**, 1(20), 158-165.
- İÇLİ**, Gönül (2001). "Eğitim, İstihdam ve Teknoloji", **Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 9, 65-71.
- JOHN**, R. Cutcliffe (2000). "Methodological Issues In Grounded Theory", **Journal of Advanced Nursing**, 31(6), 1476-1484. doi:10.1046/j.1365-2648.2000.01430.x
- JONG**, Anna De, Palladino, Monica, Puig, Garrido Roma, ve Romeo, Giuseppa (2018). "Gastronomy Tourism: An Interdisciplinary Literature Review of Research Areas, Disciplines, and Dynamics", **Journal of Gastronomy and Tourism**, 3, 131-146. doi:10.3727/216929718X15281329212243.
- KALENDEROĞLU**, Mehmet Ensari (2017). "Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Demografik Özellikleri İle Kişilik Tutumları Arasındaki İlişki", **Journal Of Strategic Research In Social Science**, 3(4), 271-280. doi:10.26579/josress-3.4.17
- KAMACI**, Emel, ve **DURUKAN**, Erhan (2012). "Araştırma Görevlilerinin Eğitimde Tablet Bilgisayar Kullanımına İlişkin Görüşleri Üzerine Nitel Bir Araştırma (Trabzon Örneği)", **Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi**, (1), 203-215.
- KAYA**, H. Eylem (2015). "Türkiye'nin Halk Eğitim Merkezleri", **International Journal Of Science Culture And Sport**, 3, 268-277. doi:10.14486/IJSCS289
- KESKİN**, Emrah, Örgün, Emrah ve Akbulut, Burcu Ayşenur (2017). "Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi", **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5(3), 255-267. doi:10.21325/jotags.2017.93
- KILINÇ**, Mustafa (2012). "Türkiye'de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi'nin Tarihi Gelişmeleri", **E-Journal of New World Sciences Academy**, 7(4), 63-73.
- KIVELA**, Jakša ve Crotts, John C. (2006). "Tourism And Gastronomy:Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination", **Journal of Hospitality & Tourism Research**, 30(3), 354-377. doi:10.1177/1096348006286797
- KİM**, Hyun Jeong ve Jeong, Miyoung (2018). "Research On Hospitality and Tourism Education: Now and Future", **Tourism Management Perspectives**, 25, 119-122. doi:10.1016/j.tmp.2017.11.025

- KONYA SELÇUKLU OLGUNLAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ** (2018). **Yiyecek İçecek Hizmetleri**, [http://konyaselcukluolgunlasma.meb.k12.tr/icerikler/yiyecek-icecek-hizmetleri\\_3848201.html](http://konyaselcukluolgunlasma.meb.k12.tr/icerikler/yiyecek-icecek-hizmetleri_3848201.html), Erişim Tarihi: (09.05.2018).
- KORKMAZ**, Ebru (2010). “Geçmişten günümüze restoranlar: Türkiye’de Restorancılığın Gelişimi”, **V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi** (s. 120-130). Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- KOZAK**, Meryem Akoğlan (2009). “Akademik Turizm Eğitimi Üzerine Bir Durum Analizi”, **Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (İLKE)**, 22, 1-20.
- KOZAK**, Nazmi ve Açıkgoz, Zeki (2015). Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı. **Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı** (s. 1-51). Antalya: Nazmi Kozak.
- KRAMER**, Samuel Noah (1956). **Tarih Sümer'de Başlar** (H. Koyukan, Çev.), İkinci Baskı İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- KURNAZ**, Alper, Babür, Eren T. ve Kurnaz, Hande Akyurt (2018). “Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı”, **Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi**, 8(Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı), 504-520. Doi:10.26466/Opus.361117
- KURNAZ**, Alper, Kurnaz, Hande Akyurt ve Kılıç, Burhan (2014). “Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi”, **Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 32, 41-61.
- KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI** (2018). **Turizm Eğitim Merkezleri Kuruluş Yönetmeliği**, <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/TR,14965/turizm-egitim-merkezleri-turem-kurulus-yonetmeliği.html>, Erişim Tarihi: (10.05.2018).
- KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI** (2020). **Turizm İstatistikleri** [www.yigm.ktb.gov.tr](http://www.yigm.ktb.gov.tr), Erişim Tarihi: (05.05.2020)
- LE CORDON BLEU**. (2020). **Tarihçe**, <https://lecordonbleu.ozyegin.edu.tr/tr>, Erişim Tarihi: (02.05.2020).
- MANDABACH**, Keith H. ve diğerleri (2001). Computer Technology in The Heart-of The House: Differences in Expectations and Perceptions of Usage Between Chefs and Managers. **Praxis–The Journal Of Applied Hospitality Management**, 3(2), 60-77.
- MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI** (2018). **Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü**, <http://mtegm.meb.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (04.05.2018).
- MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI** (2020). **Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü**, <http://mtegm.meb.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (22.04.2020).
- MORGAN**, James L. (2006). **Culinary Creation**, Oxford: Library of Congress Cataloging-in-Publication Data.

- MÜLLER, Keith ve diğerleri (2009). "Effectiveness of Culinary Curricula: A Case Study", **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, 21(2), 1-8. doi:10.1108/09596110910935660
- OLCAY, Atınç (2008). "Türk Turizminde Eğitimin Önemi", **Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 7(2), 383-390.
- OUTRAM, Alan K. (2008). Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler Tarihöncesinde Damak Tadının Evrimi, Editör: P. Freedman, **Yemek Damak Tadının Tarihi** (N. Elhüseyni, Çev., s. 35-61). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- ÖĞRENCİ SEÇME VE YERLEŞTİRME MERKEZİ (ÖSYM) (2018). **2017 ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu**, <http://www.osym.gov.tr/TR,13263/2017-osys-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>, Erişim Tarihi: (09.05.2018).
- ÖĞRENCİ SEÇME VE YERLEŞTİRME MERKEZİ (ÖSYM) (2018). <https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/>, Erişim Tarihi: (06.05.2018).
- ÖĞRENCİ SEÇME VE YERLEŞTİRME MERKEZİ (ÖSYM) (2020). <http://www.osym.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (25.04.2020)
- ÖĞRENCİ SEÇME VE YERLEŞTİRME MERKEZİ (ÖSYM) (2020). **2019 ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu**, <https://www.osym.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (23.04.2020).
- ÖNEY, Hüseyin (2016). "Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme", **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 35, 193-203.
- ÖZDEMİR, Bahattin (2018). **4. Ulusal Aşçılık Kampı Önlisans ve Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Okullardaki Uygulama Eğitimleri, Çalıştay Raporu**, Bolu: Detay Yayıncılık, ISBN : 978-605-254-095-4, 1. Baskı : Mart 2019,
- ÖZGÜNGÖR, Sevgi, ve Duru, Erdinç (2014). "Öğretim Elemanları ve Ders Özelliklerinin Öğretim Elemanlarının Performanslarına İlişkin Değerlendirmelerle İlişkileri", **Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 29(2), 175-188.
- ÖZKAN, Hasan Hüseyin (2005). "Öğrenme Öğretme Modelleri Açısından Modüler Öğretim", **Sosyal bilimler enstitüsü dergisi**, 6(2), 117-128.
- ÖZSOY, Ceyda Erden (2015). "Mesleki Eğitim - İstihdam İlişkisi: Türkiye’de Mesleki Eğitimin Kalite ve Kantitesi Üzerine Düşünceler", Editörler: B. Aslan ve F. Y. Aslan, **Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu**. İçinde 5(5), 173-181. Kırklareli: Kırklareli Üniversitesi.
- ÖZTÜRK, Yüksel ve Yazıcıoğlu, İrfan (2002). "Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Alternatif Turizm Faaliyetleri Üzerine Teorik Bir Çalışma", **Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, 2, 183-195.

- RAO**, Hayagreeva, Monin, Philippe ve Durand, Rodolphe (2003). "Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy", **American Journal of Sociology**, 108(4), 795-843.
- ROBINSON**, Richard N. ve Barron, Paul E. (2007). "Developing a Framework For Understanding The Impact Of Deskillling and Standardisation on The Turnover And Attrition Of Chefs", **Hospitality Management**, 26(1), 913-926. doi:10.1016/j.ijhm.2006.10.002
- SABAN**, Ahmet (2017). "Lisansüstü Öğrencilerin Nitel Araştırma Metodolojisine İlişkin Algıları", **Selçuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, (17), 469-485.
- SANDIKÇI**, Mustafa, ve Mutlu, Hülya (2019). "Gastronomi Alanında Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Profili", **Sosyal Bilimler Dergisi**, (33), 32-42.
- SANTICH**, Barbara (2004). "The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education And Training", **Hospitality Management**, 23, 15-24. doi:10.1016/S0278-4319(03)00069-0
- SANTICH**, Barbara (2007). "The Study of Gastronomy: A Catalyst For Cultural Understanding", **International Journal of the Humanities**, 5(6), 53-58.
- SARIİŞİK**, Mehmet (2007). "Turizm Sektöründe Meslek Sahibi Olmaya Yönelten Etkenler: Meslek Yüksekokulu Öğrencilerine Yönelik Bir Çalışma", **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, 18(2), 143-160.
- SARIİŞİK**, Mehmet ve Özbay, Gülçin (2015). "Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi", **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, 26(2), 264-278. doi:10.17123/atad.vol26iss218417
- SARIOĞLAN**, Mehmet (2014). "New orientations in gastronomy education: molecular gastronomy", **Procedia - Social and Behavioral Sciences**, 143, 320-324.
- SARIOĞLAN**, Mehmet (2016). "A Model Proposal For The Improvement of Internship Activity in Offering Gastronomy Education Programs at The Higher Education Institutions", **International Journal on New Trends in Education and Their Implications**, 7(1), 69-73.
- SEÇİLMİŞ**, Cihan ve Ünlüönen, Kurban (2010). "Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Liselerinde Uygulanan Modüler Öğretime İlişkin Öğretmen Görüşlerinin Degerlendirilmesi", **Ahi Evran Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 11(2), 247-265.
- SEÇİM**, Yılmaz (2020). "Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin İşletme Mutfaklarına Yönelik Tutumları", **Türk Turizm Araştırmaları Dergisi**, 4(1), 641-652. doi:10.26677/TR1010.2020.335
- SELWOOD**, J. (2003). "The Lure Of Food: Food As An Attraction in Destination marketing in Manitoba, Canada", Editörler: C. M. Hall, L. Sharples, R.

- Mitchell, N. Macionis ve B. Cambourne, **Food Tourism around the World** (s. 178-191). Oxford: Butterworth Heinemann.
- SEVİM**, Burhan ve Görkem, Onur (2015). "Gastronomi ve Aşçılık Programlarında Gıda Güvenliği Donanım Altyapısının Değerlendirilmesi", **Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi**, 7(1), 59-67.
- SEYİTOĞLU**, Faruk, ve Çalışkan, Osman (2018). "Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma", **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi**, 15(3), 523-537.
- SOLMAZ**, Seyit Ahmet ve Erdoğan, Çağrı (2013). "Turizm Eğitimi Alan Ön Lisans ve Lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Bağlılık Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma", Editör: K. Karamustafa, **14.Ulusal Turizm Kongresi**, Kayseri: Detay Yayıncılık, 05 Aralık 2013.
- ŞAHİN**, Tuba ve Arman, Adem (2014). "Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimi Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi", **Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi**, 41, 1-12.
- ŞANLIER**, Nevin (2005). "Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri", **Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 25(1), 213-227.
- TEKİN**, Akgün Ömer ve Çiğdem, Gamze (2015). "Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumları Ölçeği: Bir Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması", **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 8(39), 975-986.
- TEKİN**, Akgün Ömer ve Çiğdem, Gamze (2017). "Önlisans Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanında Kariyereyönelik Tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği", **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 52, 33-51.
- TEKİN**, Segâh ve Sipahi, Esra Banu (2014). "Kent, Yönetim, Din, Siyaset ve Düşünce Bağlamında Orta Çağ Avrupası'na İlişkin Genel Değerlendirme", **Tarih Okulu Dergisi**, 7(17), s. 189-219. doi:10.14225/Joh466
- TEKTAŞ**, Neda, Yayla, Ayşe, Sarıkaş, Ali, Polat, Zuhal, Tektaş, Mehmet, ve Ceviz, Nuray Öz (2016). "Ön Lisans Öğrencilerinin Staj Uygulamalarının Değerlendirilmesi: Marmara Üniversitesi Örneği", **Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi**, 5(Özel Sayı), 310-318.
- TEZ**, Zeki (2012). **Lezzetin Tarihi**, İstanbul: Hayykitap.
- TOPKAYA**, Ece Zehir (2006). "Yıldırım, Ali ve Şimşek, Hasan Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri Güncelleştirilmiş Gelştirilmiş 5. Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık, 2005, 366 s. ISBN 9750200071", **Journal of Theory and Practice in Education**, 2(2), 113-118.
- TURNUKLU**, Abbas (2000). "Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme", **Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi**, (24), 543-599.

- TÜRK DİL KURUMU (TDK)** (2018). <http://www.tdk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (24.04.2018).
- TÜRK GİRİŞİM VE İŞ DÜNYASI KONFEDERASYONU.** (2006). **Beceriler, Yeterlilikler ve Meslek Eğitimi: Politika Analizi Ve Öneriler.** İstanbul: Artpress.
- UÇAR,** Canan ve Özerbaş, Mehmet Arif (2013). “Mesleki ve Teknik Eğitimin Dünyadaki ve Türkiye'deki Konumu”, **Eğitim Ve Öğretim Araştırmaları Dergisi**, 2(2), 242-253.
- ÜNLÜÖNEN,** Kurban ve Boylu, Yasin (2005). “Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi”, **Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi**, 3(12), 11-32.
- VANLANDİNGHAM,** Paul G. (1995). “The Effects Of Change in Vocational, Technical and Occupational Education on The Teaching of Culinary Arts in America”, **Eric**, 1-11.
- WEST,** William (2001). "Beyond Grounded Theory: The Use of a Heuristic Approach to Qualitative Research", **Counselling and Psychotherapy Research**, 1(2), 126-131.
- YAZICIOĞLU,** İrfan ve Özata, Esra (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi. **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5(4), 17-32. doi:10.21325/jotags.2017.105
- YILDIRIM,** A. (1999). “Nitel Araştırma Yöntemlerinin Temel Özellikleri ve Eğitim Araştırmalarındaki Yeri ve Önemi”, **Eğitim ve Bilim**, 23(112).
- YILDIRIM,** A., Şimşek, H. (2008). **Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri**, Ankara: Seçkin Yayınları.
- YILDIRIM,** A., ve Şimşek, H. (2005). **Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri** (5 b.). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- YILDIRIM,** A., ve ŞİMŞEK, H. (2006). Eğitimde Kuram ve Uygulama. 06 04, 2018 tarihinde <http://eku.comu.edu.tr/index/2/2/etopkaya.pdf> adresinden alındı.
- YILDIRIM,** A., ve Şimşek, H. (2013). **Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri**, (9 b.), Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- YİĞİT,** Serkan ve Doğdubay, Murat (2017). “Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu Balıkesir Üniversitesi Örneği”, **Journal of Tourism And Gastronomy Studies**, 5(2), 162-168. doi:10.21325/jotags.2017.120
- YOKATLAS** (2018). **İstatistikler**, <https://yokatlas.yok.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (05.05.2018).
- YOKATLAS** (2020). **İstatistik**, <https://yokatlas.yok.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (23.04.2020).

- YÖRÜK**, Sinan, Dikici, Abdullah ve Uysal, Ahmet (2002). “Bilgi Toplumu ve Türkiye’de Mesleki Eğitim”, **Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 12(2), 299-312.
- YURDUGÜL**, Halil (2005). “Ölçek Geliştirme Çalışmalarında Kapsam Geçerliği İçin Kapsam Geçerlik İndekslerinin Kullanılması”, **XIV. Ulusal Eğitim Bilimleri Kongresi**, Denizli: Pegem Yayıncılık, 28-30 Eylül 2005.
- YÜKSEK ÖĞRETİM KURULU (YÖK)** (2018). **İstatistik**, <https://istatistik.yok.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (05.05.2018).



## EKLER

### EK-1: ÖĞRENCİ GÖRÜŞME FORMU

#### Öğrenci Görüşme Formu

Merhabalar,

Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde yüksek lisans öğrencisiyim. Bu kapsamda tez konusu olarak “Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri” adlı konu hakkında çalışma yapmaktayım. Bu araştırmadaki temel amaç; Türkiye’deki gastronomi eğitiminin güçlü veya zayıf yönlerine yönelik saptamalarda bulunarak ülkedeki gastronomi eğitiminin problem durumlarını öğrenci ve öğretici açısından ele almak ve bu sayede ülkedeki gastronomi eğitiminin gelişimine katkıda bulunmaktır. Bu yüzden çalışmaya temel oluşturması açısından sizinle yapacağım görüşme(ler) oldukça büyük bir önem arz etmektedir.

Sizinle yapacağım görüşmelerin ve isminizin gizli kalacağını bildirmek isterim. Ayrıca yapılacak olan görüşmeleri izniniz doğrultusunda, tamamen araştırmada kullanmak amacıyla kaydetmek isterim. Bu görüşmelerin süresi cevaplarınız doğrultusunda 40-55 dakika civarında olacaktır.

Başlamadan önce sormak istediğiniz sorularınız var mı?

Katkılarınız için teşekkür ederim.

**Recep Tayyip ÜNÜVAR**

1. Sizce gastronomi eğitimi nedir? Hangi konuları içerir?
2. Genel olarak Türkiye’deki gastronomi eğitiminin durumunu nasıl açıklarsınız?
3. Türkiye’deki gastronomi eğitiminde öğrencilerin iş başında aldığı eğitimin (staj) durumu hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
4. Genel olarak alınan eğitimin bireye sektörel anlamda katkısı nedir?
5. Türkiye’deki gastronomi eğitiminin iyileştirilmesi ve daha etkin bir hale gelmesi için neler yapılmalıdır?

## EK-2: ÖĞRETİM ELEMANI GÖRÜŞME FORMU

### Öğretim Elemanı Görüşme Formu

Kıymetli öğretim elemanı,

Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yüksek lisans öğrencisiyim. Bu kapsamda tez konusu olarak "Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri" adlı konu hakkında çalışma yapmaktayım. Bu araştırmadaki temel amaç; Türkiye'deki gastronomi eğitiminin güçlü veya zayıf yönlerine yönelik saptamalarda bulunarak ülkedeki gastronomi eğitiminin problem durumlarını öğrenci ve öğretici açısından ele almak ve bu sayede ülkedeki gastronomi eğitiminin gelişimine katkıda bulunmaktır. Bu yüzden çalışmaya temel oluşturması açısından sizinle yapacağım görüşme(ler) oldukça büyük bir önem arz etmektedir.

Sizinle yapacağım görüşmelerin ve isminizin gizli kalacağını bildirmek isterim. Ayrıca yapılacak olan görüşmeleri izniniz doğrultusunda, tamamen araştırmada kullanmak amacıyla kaydetmek isterim. Bu görüşmelerin süresi cevaplarınız doğrultusunda 40-55 dakika civarında olacaktır.

Katkılarınız için teşekkür ederim.

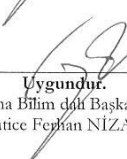
Recep Tayyip ÜNÜVAR

1. Sizce gastronomi eğitimi nedir? Hangi konuları içerir?
2. Genel olarak Türkiye'deki gastronomi eğitiminin durumunu nasıl açıklarsınız?
3. Türkiye'deki gastronomi eğitiminde öğrencilerin iş başında aldığı eğitimin (staj) durumu hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
4. Genel olarak alınan eğitimin bireye sektörel anlamda katkısı nedir?
5. Türkiye'deki gastronomi eğitiminin iyileştirilmesi ve daha etkin bir hale gelmesi için neler yapılmalıdır?

### EK-3: ARAŞTIRMA İZİN DİLEKÇE FORMU

|                                                                                                   |                                                                                             |                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>KONYA</b> | <b>T.C.</b><br><b>NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ</b><br>Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü | <br><b>NECMETTİN ERBAKAN</b><br><b>ÜNİVERSİTESİ</b><br>SOSYAL BİLİMLER<br>ENSTİTÜSÜ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Araştırma İzin Dilekçe Formu

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Öğrencinin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Adı Soyadı                              | Recep Tayyip Ünüvar                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Numarası                                | 17810201027                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ana Bilim / Bilim Dalı                  | Gastronomi ve Mutfak Sanatları                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Programı                                | Yüksek Lisans <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Öğrenciye ulaşılacak Telefon Numaraları | 0 (554) 659 44 02                                                                  |
| <b>Tezin Konusu:</b> Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |                                                                                    |
| <b>Araştırma’nın Konusu:</b> Bu araştırma ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans, yüksek lisans ve doktora programı öğrencileri ve bu programlarda görev yapan öğretim elemanları ile görüşülerek programın mevcut durumu, sorunları ve bu sorunlara yönelik çözüm önerileri getirmek amaçlanmıştır.                                                                                                                                                                                   |                                         |                                                                                    |
| <b>Araştırma’nın yapılacağı Kurum veya Kişiler:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü</li> <li>2. Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü</li> <li>3. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü</li> <li>4. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü</li> </ol> |                                         |                                                                                    |
| <br>Tez Danışmanı<br>Prof.Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |                                                                                    |
| <br>Uygun Dur.<br>Ana Bilim dalı Başkanı<br>Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |                                                                                    |
| Sayı:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         | Tarih:                                                                             |

Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fak 42090  
 Meram Yeni Yol /Meram/KONYA  
 Tel: 0 332 201 00 60 Faks: 0 332 201 00 60 65 www.konya.edu.tr E-Posta: sosbil@konya.edu.tr

**EK-4: ETİK KURULU RAPORU**

T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ MERAM TIP FAKÜLTESİ  
İLAÇ VE TIBBİ CİHAZ DIŞI ARAŞTIRMALAR ETİK KURUL KARARI

**Toplantı Sayısı: 108**

**Toplantı Tarihi: 22 Mayıs 2020**

**Karar Sayısı: 2020/2546:** N.E.Ü. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU' nun "Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri" başlıklı yüksek lisans tez çalışması ile ilgili 15.05.2020 tarihli dilekçesi ve ekleri görüşüldü, Recep Tayyip ÜNÜVAR' ın yüksek lisans tez çalışmasının N.E.Ü. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU' nun sorumluluğunda yürütülmesinin uygun olduğuna oybirliği ile karar verilmiştir.

Not: Çalışma ile ilgili gerekli izin ve yasal sorumluluk araştırmacılara aittir.

Sorumlu Araştırmacı: Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU

Yardımcı Araştırmacı: Recep Tayyip ÜNÜVAR

**ASLI GİBİDİR**  
**22.05.2020**

**Ömer KONDU**

**İlaç ve Tıbbi Cihaz Dışı Araştırmalar Etik Kurul Sekreteri**

|                                                                                   |                                                                                        |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>T.C.<br/>NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ<br/>Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü</p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

### Öz Geçmiş

Recep Tayyip ÜNÜVAR, 2 Eylül 1995'te Konya Meram'da doğdu. İlköğretim eğitiminin ardından Konya/Karatay İMKB Gazi Mustafa Kemal Atatürk Anadolu Turizm Otelcilik ve Meslek Lisesi'nde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı Mutfak bölümünde 4 yıllık lise eğitimini tamamladı. Bu 4 yılda Konya Dedeman Otel ve Anadolu Birlik Holding'de stajyer aşçı, Erasmus Leonardo Da Vinci Projesi kapsamında Brüksel Divan Palace Cafe'de barista ve çeşitli işletmelerde ekstra personel olarak çalıştı. 2013 yılında liseden mezun olduktan sonra aynı yıl Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Lisans Eğitimine başladı. Bu süreçte Konya Dedeman Otel'de stajyer aşçı olarak çalıştı. Ayrıca lisans döneminde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında Pedagojik Formasyon Eğitimi Sertifikası aldı. 4 yıllık lisans eğitiminin sonunda bölüm ve fakülte birincisi olarak mezun oldu. 2017 yılında ise aynı okulda ve aynı bölümde yüksek lisans programına dahil oldu. Bu sırada 2018 yılında Elazığ/Merkez Şehit Mehmet Öter Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ne Yiyecek İçecek Hizmetleri öğretmeni olarak atandı. Şuan Muş/Malazgirt Şehit Demet Sezen Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde aynı alanda öğretmenlik vazifesini yürütmektedir.