

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde Karşılaşılan Sorunların İncelenen Problem Durumları Bağlamında Analizi

Mehmet DÜZGÜN

Hacı Muzaffer Bakbak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü
duzgunsmehmet@gmail.com
ORCID: 0000-0003-4318-0729

İrem YILMAZ

Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
iremtryilmaz@gmail.com
ORCID: 0000-0001-5687-1196

Atınç OLCAY

Gaziantep Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu
olcay@gantep.edu.tr
ORCID: 0000-0003-0407-5467

Geliş tarihi / Received: 09.08.2022

Kabul tarihi / Accepted: 09.10.2022

Öz

Mutfak sanatları eğitiminin birçok yeni iş imkânına kapı aralaması, bu alanda eğitim veren kurum sayısında artışa sebep olmuştur. Fakat ne yazık ki bu artış, sürdürülen eğitim faaliyetlerine niteliksel anlamda yansımamıştır. Bu durum, akademik camianın da dikkatini çekmiş olup Türkiye’de mutfak sanatları eğitiminde birçok problemin gözlemlenmesi ile birlikte son on yılda bu konuda yapılan çalışmaların sayısını artırmıştır. Bu doğrultuda Türkiye’de mutfak sanatları eğitimine yönelik olarak incelenen problemlerin neler olduğunun belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen bu araştırma, nitel desende tasarlanmış, doküman analizi yöntemi ile verilere ulaşılmıştır. Mutfak sanatları eğitiminde öne çıkan problemler; müfredatın yetersiz olması (%19,04), öğrenciden kaynaklanan sorunlar (%19,04), pratik-uygulamalı eğitim yetersizliği (%11,11), öğretim elemanı (nitelik/nicelik) yetersizliği (%9,52), staj sorunları (%7,93), atölye mutfak vs. donanım yetersizliği (%7,93), alaylı-mektepli çatışması (%7,93), bütçe yetersizliği (%6,34), mutfak sanatları eğitiminin literatürde kapsamının belirgin olmaması (%6,34) olarak ifade edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre müfredat, öğrenciler ve uygulamalı eğitime yönelik problemlerin daha ön planda olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar kelimeler: *Gastronomi, eğitim sorunları, mutfak sanatları, uygulamalı eğitim.*

Analysis of Problems Encountered in Gastronomy and Culinary Arts Education in the Context of Examined Problem Situations

Abstract

The fact that culinary arts education opens the door to many new job opportunities has led to an increase in the number of institutions providing education in this field. However, unfortunately, this increase has not been reflected in the educational activities carried out in a qualitative sense. This situation has attracted the attention of the academic community and with the observation of many problems in culinary arts education in Turkey, the number of studies on this subject has increased in the last decade. In this direction, this research, which was carried out in order to determine the problems examined for culinary arts education in Turkey, was designed in qualitative design, and data were obtained by the document analysis method. The prominent problems in culinary arts education are as follows: insufficient curriculum (19.04%), problems arising from students (19.04%), insufficiency of practical-applied training (11.11%), insufficiency of teaching staff (quality/quantity) (9.52%), internship problems (7.93%), inadequacy of workshop, kitchen, equipment etc. (7.93%), the conflict between the educated and non-educated (7.93%), budget inadequacy (6.34%), and the lack of a clear scope of culinary arts education in the literature (6.34%). According to the findings, it is concluded that the problems related to curriculum, students, and practical training are more prominent.

Keywords: *Gastronomy, education problems, culinary arts, practical education.*

Giriş

Gastronomi, kelime anlamı olarak sağlıklı, düzenli, lezzetli ve hoş mutfak sistemi anlamına gelmektedir (Türk Dil Kurumu, 2021). Yiyecek içecek olgusu önceleri turizm sektörünün bir tamamlayıcısı durumundaydı (Gheorghe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014, s.12). Günümüzde ise sadece karın doyurmak gibi basit bir anlamın ötesine geçerek turizmde asli unsurlardan birisi olmuştur (Görkem ve Sevim, 2011, s.73). Bu sayede yeme içme olgusu, turistik bir bölgenin çekim kuvveti oluşturmasında etkili bir koz haline gelmiştir (Selwood, 2003, s.178). Ancak bölgenin gastronomik kültür açısından zengin olması tek başına yeterli olmamaktadır. Bu mirasın iyi eğitim almış personelle desteklenmesi de gerekmektedir (Gillespie ve Cuisin, 2001, s.20). Bu durum da sektörde iyi eğitim almış

kalifiye eleman ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Bu yüzden son zamanlarda mutfak sanatları eğitimine verilen önemde artış yaşanmıştır (Güdek ve Boylu, 2017, s.490-491). Ancak bu eğitimi verecek kurumların da gerekli yeterlilikleri karşılıyor olması büyük önem taşımaktadır (Kurnaz, Eren ve Kurnaz, 2018, s.505).

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine gereksinim, son zamanlarda oldukça büyük artış göstermiş ve bu nedenle devlet ve vakıf kurumlarının dikkatini çekerek hızlı bir şekilde bu eğitimi veren programlar açılmaya başlanmıştır (Horng ve Lee, 2009, s.102). Bununla birlikte mutfak sanatları eğitimi ülkemizde yeni gelişim göstermeye başlamasına rağmen kurum ve öğrenci sayısı olarak artış hızı normalin üzerindedir (ÖSYM, 2021). Ancak söz konusu eğitimin etkin ve verimli bir şekilde gerçekleştirilebil-

mesi için oluşturulacak fiziksel ortamdan başlayarak uygulanan programlara kadar özenle planlanmış bir ortamın bulunması gerekmektedir (Görkem ve Sevim, 2011, s.82). Son zamanlarda söz konusu eğitimdeki sayısal yeterliliğin artışına karşın bu bölümlerdeki eğitimlerde akademik kadronun, fiziksel imkânların, müfredatların ve altyapı gibi birçok konunun yetersiz olduğu görülmektedir (Öney, 2016, s.198).

Yapılan bu araştırmada, Türkiye’de mutfak sanatları eğitimindeki problemlerin irdelendiği çalışmalar incelenerek sorunların neler olduğu ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Mutfak Sanatları Eğitiminin Tarihi

İnsanoğlunun sağlıklı ve uzun bir hayat sürrebilmek için en temel unsurlardan birisi de beslenmedir (Bucak ve Ateş, 2014, s.316; Yiğit ve Doğdubay, 2017, s.163). İnsanlar bu amaçla ulaşabilmek için ilk çağlarda avcı-toplayıcı yaşam tarzıyla beslenmiştir. Daha sonraları ise insanoğlu, yerleşik hayata geçiş yaparak tarım yolu ile beslenme ihtiyacını gidermeye çalışmıştır (Görkem ve Sevim, 2016, s.978). Ateşin bulunması yeme içme olgusunun daha farklı bir şekilde değerlendirilmesi gerekliliğini ortaya çıkarmıştır. Bu sayede farklı pişirme yöntemleri keşfedilmiş, neyin yenilip neyin yenilemeyeceği gibi sağlıklı beslenme olgusu ağırlık kazanmaya başlamıştır. Özellikle doğru tekniklerle sağlıklı yemekler pişirecek bilgiye sahip insana olan ihtiyacın da ortaya çıkması bu döneme rastlamaktadır. Sonuç olarak Orta Çağ’da mutfak sanatları konusunda bilgili personel yetiştirmek üzere formal eğitim verilmeye başlanmıştır (Miles, 2007, s.267).

Günümüzde beslenme, yiyecek içecek ve gastronomi alanlarına yönelik eğitim faaliyetlerin-

de hızlı değişimler yaşanmaktadır (Özer, 2020, s.4). Önceki dönemler incelenecek olursa bu eğitimin Avrupa’da saraylarda verilmeye başlandığı görülmektedir (Gürsoy, 2013, s.33-37). Fransa’da 1248’de Paris belediye başkanının önerisi üzerine “Chaine des Rotisseurs” adındaki gastronomi topluluğu kurulmuştur. Bu topluluk, usta-çırak ilişkisine bağlı olarak yetiştirilen çırakların gerekli yeterlilikleri kazanmasını sağlamaya çalışmaktaydı. Bu doğrultuda iyi şefler yetiştirerek lezzetli ve kaliteli yeme içme anlayışının korunması da amaçlanmaktaydı. Günümüzde ise söz konusu kurumun Türkiye dâhil 80’i aşkın ülkede faaliyet gösterdiği görülmektedir (Gürsoy, 2013, s.73-77).

Fransa’daki daha planlı ve programlı mutfak sanatları eğitiminin temeli ise Fransız İhtilali’ne dayanmaktadır. Bu dönemde ülkedeki en kaliteli şefler, saray mutfaklarında bulunmuştur. Ancak Fransız İhtilali, şeflerin saraydan uzaklaşmasına ve yeni bir arayışa girmelerine sebep olmuştur. Söz konusu şefler, Paris’in çeşitli yerlerinde restoranlar açmıştır. Bu sayede yeme içme konusunda iyi eğitim almış personele olan ihtiyaç da artmıştır. Bu restoranlarda çalışan şefler, yanlarında çırak yetiştirmeye başlamıştır. Ancak usta-çırak ilişkisine dayalı bu eğitim uzun zaman almış ve baskıcı bir tutumla yapılmıştır (Kinton ve Ceserani, 1987, s.27). Fransa’da gerçekleşen bu durum, Amerika, İngiltere, Almanya ve Avusturya’yı da etkileyerek buralarda da mutfak sanatları eğitimi veren resmi okulların açılmasını sağlamıştır (Zopiatis, Theodosiou ve Constanti, 2014). Gastronomiye olan ilgi arttıkça gastronomi eğitimine olan ilgide de artış gözlenmiştir. Grimond de la Reyniere (1808), Paris’te lezzetli yemeğin nerede ve ne zaman yenileceği ile ilgili eğitici bir kitap hazırlamıştır. Ayrıca bu kitap, lezzetli yemeğin hazırlanırken hangi kurallara uyulması gerektiği ile ilgili de eğitici bir kitap olarak da kullanılmıştır. Bu dönemde

Paris'te usta-çırak ilişkisine dayalı olarak eğitimler de hızlanmaya başlamıştır (Brown, 2005, s. 47). Aynı zamanda mutfak eğitimi bir sanat dalı olarak ilk kez İngiltere'de kabul görmüştür. Londra'da 1882 yılında "National Institute of Cookery" adlı mutfak eğitimi veren kurum açılmıştır (Brown, 2005, s.48). Londra'da meydana gelen bu durum, Paris'te de "National Institute of Cookery" benzeri eğitim kurumlarının açılmasına sebep olmuştur. "L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires", bu kurumlara örnek olarak gösterilebilir. Söz konusu kurum, aşçılık okulu olarak faaliyetler gerçekleştirmiştir (Danaher, 2012, s.141). 1891'de açılan bu kurumdan sonra 1895'te Paris'te "Le Cordon Bleu" açılmıştır (Öney, 2016, s.196). Mutfak sanatları eğitiminde gerçekleşen bu atılımlardan sonra örgün eğitim kapsamında ilk diploma verilen eğitim kurumu Cornell Üniversitesi olmuştur. Söz konusu kurum, 1922'de New York'ta kurulmuştur (Allen, 2003, s.556).

Mutfak sanatları eğitiminin ilk başladığı yerlerden birisi de Amerika Birleşik Devletleri'dir. Söz konusu eğitimin burada başlaması, Amerika'ya Avrupa'dan gelen aristokrasiye kaliteli yiyecek içecek hizmeti verme ihtiyacından dolayı ortaya çıkmıştır (Brown, 2005, s.47). Amerika'da mutfak sanatları eğitiminin temelleri 1820'ye dayanmaktadır (Allen, 2003, s.556). Ancak bu bölgede ilk planlı mutfak sanatları eğitimi, Charles Ranhoffer tarafından gerçekleştirilmiştir. Ranhoffer, 1800'lerin sonunda Amerikan mutfağının yıldızı konumundaydı. Ranhoffer, söz konusu dönemde profesyonel mutfak eğitimi veren bir kurum açmıştır. Ayrıca Ranhoffer, 1893'de "The Epicurean" adlı kitabı yazmış ve bu kitap, ev mutfaklarında uygulanması gereken bilgileri içeren eğitici bir kitap olarak kullanılmıştır. Bunun yanında Ranhoffer, "Chef" adlı ulusal dergiyi 1898'de yayına çıkarmıştır. Bu dergi ise yiyecek içecek hizmetleri alanında kalifiye eleman sağlamak üzerine

mutfak sanatları konusunda profesyonel eğitimin verilmesini tetiklemiştir (Gheorghe, vd. 2014, s.15).

1946 yılında faaliyetlerine başlayan Connecticut Restoran Enstitüsü ile Amerika'da mutfak sanatları eğitimi başlamıştır. Özellikle 1970'den sonra Amerika'da mutfak sanatları eğitimi, daha profesyonel bir şekilde icra edilmeye başlanmıştır. Daha sonra meydana gelen teknolojik gelişmeler, sektördeki ihtiyaçları değiştirmiş ve daha iyi eğitim almış kişilere ihtiyacı artırmıştır. Yapılan incelemelerde 1981'de Amerika'da dört adet mutfak sanatları eğitimi veren kurum bulunurken, sonraki 25 yılda bu sayı 261'e yükselmiştir (Hertzman ve Maas 2012, s.53-54). 21. yüzyılda ise söz konusu eğitime olan talepte patlama meydana gelmiştir (Hertzman ve Maas, 2012, s.56). Öte yandan Amerika'da 1994'den sonra mutfak sanatları eğitiminde oldukça önemli gelişmeler yaşanmıştır. 1994 yılında, 18 şeften oluşan bir topluluk Amerikan Mutfak Federasyonu toplantısını düzenlemiştir. Bu toplantıdaki şefler, "Research Chefs Association" derneğini kurmuştur. Bu dernek, mutfak sanatları eğitiminde mutfak pratik eğitimi ve gastronomiyle ilgili bilimsel yeterliliklerin kazandırılmasına yönelik karara varmıştır. Bu yeterliliği tek bir kelime altında toplayan Winston Riley, İngilizcede mutfak anlamına gelen "culinary" ve teknoloji anlamına gelen "technology" kelimelerinin birleşiminden "Culinology", Türkçe'de çok kullanılmayan ama alanda karşılığı olan "Kulinoloji" kelimesini ortaya çıkarmıştır. Bu doğrultuda yetiştirilen kişilere de Türkçe karşılığı "Kulinolojist" olan "Culinologist" adını vermişlerdir (Blanck, 2007).

Dünya geneline bakıldığında mutfak sanatlarının 'alaylılardan' arınıp eğitim alan kesime geçmeye başladığı görülmektedir. Bu süreçte, aynı şekilde mutfak sanatları eğitimi alaylıların usta-çırak ilişkisi şeklindeki sadece pratik yapılan

dönemden çıkarak, okullarda hem teori hem beceri olarak verildiği bir döneme doğru geçmeye başlamıştır. Dolayısıyla mutfak eğitimi amatörlerin elinden profesyonellerin eline geçmeye başlamıştır. Diğer taraftan mutfak sanatları eğitiminde yeni teknolojilerden de faydalanılmaktadır. Ayrıca sürekli güncel tutulan programlar sayesinde sektördeki ihtiyaçlara uygun olarak eğitimin verilmesi fırsatı da bu şekilde ortaya çıkmıştır. Söz konusu eğitimlere yönelik öncülük ise Amerika Birleşik Devletleri (ABD) olmuştur (VanLandingham, 1995, s.1). Mutfak sanatları konusunda yüksek lisans düzeyinde eğitim veren ilk kurumlar ise ABD'deki Boston Üniversitesi ve Adelaide Üniversitesi olmuştur (Allen, 2003, s.556). 2000'li yıllardan sonra söz konusu eğitimin önemi oldukça hızlı bir şekilde artış göstermiştir (Mandabach, Harrington, Van Leeuwen, 2001).

Türkiye’de Mutfak Sanatları Eğitimi

Dünyadaki örnekler incelendiğinde mutfak sanatları eğitiminin usta-çırak ilişkisi doğrultusunda icra edildiği görülmektedir. Aynı şekilde Türkiye’de de mutfak sanatları eğitiminin temeli usta-çırak ilişkisine dayalı olarak gelişmiştir (Kurnaz vd. 2018, s.507). Türkiye’deki usta-çırak ilişkisine dayalı eğitim ilk zamanlardan 1950’li yıllara kadar devam etmiştir. 1957’de Turizm Bakanlığı kurulmuş ve bakanlığa bağlı meslek odaları ve belediyeler sayesinde mutfak sanatlarına yönelik kurslar düzenlenmiştir (Görkem ve Sevim, 2016, s.979).

Belirli bir yapıda (okul vb.), belirli bir eğitici eşliğinde, belirli araç-gerecin kullanılmasıyla bilgi aktarma faaliyetlerine örgün eğitim denmektedir (Akyüz, 2012, s.2). Türkiye’de mutfak sanatları eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı okullarda ortaöğretim düzeyinde, üniversitelerde ise ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora seviyesinde verilmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı, Türkiye’de ortaöğretim

düzeyinde örgün ve yaygın eğitim kapsamında mutfak sanatları eğitimi sağlayan resmi kurumdur (Görkem ve Sevim, 2016, s.977). Türkiye’de ön lisans düzeyinde eğitim, meslek yüksekokullarında verilmektedir. Bu kurumlara bağlı “aşçılık” bölümlerinde ön lisans düzeyinde mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. İlk zamanlarda “aşçılık” bölümünde verilen mutfak sanatları eğitimi günümüzde; “Aşçılık”, “İkram Hizmetleri” (Tekin ve Çiğdem, 2017, s.36) ve “Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği” programlarında verilmektedir (ÖSYM, 2021). 2022 yılı itibarıyla 91’i devlet ve 80 vakıf üniversitesinde olmak üzere toplamda 171 programda ön lisans aşçılık eğitimi verilmektedir (YökAtlas, 2022a). Bununla birlikte lisans düzeyinde mutfak sanatları eğitimine verilen önem, yeni yeni gelişmeye başlamıştır. Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi 2003 yılında bir vakıf üniversitesi olan “Yeditepe Üniversitesi” tarafından açılan gastronomi ve mutfak sanatları programıyla başlamıştır. Bunu “İzmir Ekonomi Üniversitesi” takip etmiş ve gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi konusunda lisans düzeyinde eğitim vermeye başlamıştır. 2009 yılında ise gene bir vakıf üniversitesi olan “Okan Üniversitesi”, söz konusu programda eğitim vermeye başlamıştır (Görkem ve Sevim, 2016, s.979).

Dünyadaki örneklerine kıyasla lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin Türkiye’deki gelişiminin daha geç başladığı söylenebilir. Ancak özellikle son zamanlarda alana verilen önem doğrultusunda açılan kurumların sayısı da hızla artmıştır (Görkem ve Sevim, 2016, s.977). Buna rağmen sayısal anlamda ulaşılan başarıya nitelik anlamında ulaşamadığı gözlemlenmektedir (Öney, 2016, s.193). Yükseköğretim program atlasına göre lisans düzeyinde 47’si vakıf, 74’ü devlet üniversitesinde olmak üzere toplam 121 programda lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin verildiği görülmektedir (YökAtlas, 2022b).

Türkiye’de lisansüstü düzeyde mutfak sanatları eğitimi, 2017 yılına kadar “Abant İzzet Baysal Üniversitesi”, “Gazi Üniversitesi”, “Mersin Üniversitesi” ve “Okan Üniversitesi” bünyesinde verilmiştir. Günümüzde ise gastronomi ve mutfak sanatları alanında vakıf ve devlet üniversitelerinde toplam 31 programda yüksek lisans eğitimi verilmektedir (YüksekLisans.com, 2022). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yüksek lisans eğitiminin yanı sıra doktora eğitimi de verilmektedir. Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları programlarında “Balıkesir Üniversitesi”, “Nevşehir Üniversitesi”, “Akdeniz Üniversitesi” ve “Hacı Bayram Veli Üniversitesi” olmak üzere dört kurum tarafından doktora seviyesinde mutfak sanatları eğitimi verilmektedir.

Yöntem

Nitel araştırmalarda araştırma problemi kapsamında araştırmanın geçerliliğini artırmak amacıyla yazılı ve görsel materyaller araştırmaya dâhil edilebilir (Baş ve Akturan, 2018, s.121). Bu bağlamda nitel desende tasarlanan bu araştırmada doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada, 29 adet makale incelenmiş ve söz konusu makalelerde araştırma konusuna yönelik olarak belli başlı öğelerin incelenmesi yapılmıştır. Bu öğeler; yazar, tarih, kullanılan yöntem, metin içi atıf, kaynaklar gibi verilerdir. Bu bilgilerin istatistikleri ortaya çıkartılarak araştırılan disipline yönelik genel bir çatı ortaya konulması amaçlanmıştır. Ayrıca söz konusu araştırmada durumlar arasındaki etkileşimi önceki olay ve koşulları temel alarak incelemeye yarayan betimleme yönteminden de yararlanmıştır. Betimleme yönteminde yapılan araştırmada “Bu yöntemle yapılan araştırmalar ile durum nedir?” ,“Ne yapmak istiyoruz?”, Neredeyiz?”, Nasıl yapmak istiyoruz?” soruları da yöneltilmektedir (Kaptan, 2000, s.59). Bu bağlamda yöntem başlığı altında araştırma

modeli, araştırmanın evreni, veri toplama aracı ve verilerin analiz süreci başlıklarına yer verilmiştir.

Araştırmanın Modeli

Bir kişinin şahit olduğu olay ve olguları öz bir biçimde, ayrıntılara girmeden, amacı yansıtacak şekilde özetlemesi şeklinde de tanımlanan (Karasar, 2002, s.76) model, araştırılacak konunun tasarlanması ya da dizayn edilmesi olarak ifade edilmektedir (Yıldırım, 1966, s.67). Yapılan bu çalışmada ise tarama modeli kullanılmıştır. Tarama modeli, bilimsel verilerin gözlenerek kaydedilmesi, incelenecek olaylar arasındaki ilişkilerin saptanması ve bunların sonucunda değişkenler üzerinde genellemelere varılmasıdır (Yıldırım, 1966, s.67).

Araştırmanın Evreni

Bu çalışmanın evrenini; mutfak sanatları, gastronomi, aşçılık ve yiyecek içecek hizmetleri eğitimi alanında yapılmış çalışmalar oluşturmaktadır. Söz konusu çalışmanın evrenini, 2010-2022 yılları arasında gastronomi, mutfak sanatları, aşçılık, yiyecek içecek hizmetleri eğitimi konusunda yayınlanmış ve elektronik ortamda yayımlanarak ulaşılabilen yirmi dokuz adet makale oluşturmaktadır. Araştırılan makalelerin yayın tarihleri, 2011 ile 2022 yılları arasını kapsamasının temel nedeni, mutfak sanatları eğitiminin geçmişinin çok eskiye dayanmaması ile birlikte özellikle son on yılda akademi camiasının daha çok ilgisini çekmiş olmasıdır. Bunun yanı sıra son on yılda açılan kurumların sayısında hızlı artışların yaşanması, bu tarih aralığına odaklanılmasının en önemli sebebidir. Bu bağlamda araştırmanın evrenini oluşturan yirmi dokuz makalenin tümüne ulaşılmış, dolayısıyla tam sayım yapılmıştır. Söz konusu makaleler Tablo 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1. Ulaşılan makalelerin listesi

| No | Yazar (Yıl) |
|----|---|
| 1 | Aslan ve Aktaş (2011) |
| 2 | Akın (2018) |
| 3 | Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir (2017) |
| 4 | Aydemir ve Buyruk (2019) |
| 5 | Babaç ve Önçel (2018) |
| 6 | Beyter, Zıvalı ve Yalçın (2019) |
| 7 | Can ve Çiftçi (2019) |
| 8 | Cizrelilioğulları ve Altun (2019) |
| 9 | Çavuşoğlu (2021) |
| 10 | Çalışkan (2021) |
| 11 | Çarbuğa, Aydın, Yılmaz ve Solmaz (2018) |
| 12 | Demirci, Sarıkaya ve Erol (2020) |
| 13 | Deveci, Karaman ve Aymankuy (2017) |
| 14 | Erikli ve Sarıcı (2021) |
| 15 | Güdek ve Boylu (2017) |
| 16 | Öney (2016) |
| 17 | Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç (2014) |
| 18 | Özdemir, Ak ve Önçel (2019) |
| 19 | Özer (2020) |
| 20 | Pekerşen, Güneş ve Sivrikaya (2018) |
| 21 | Sevim ve Görkem (2015) |
| 22 | Solmaz (2019) |
| 23 | Tekin ve Çiğdem (2017) |
| 24 | Temizkan ve Kurtulmuş (2020) |
| 25 | Temizkan ve Sever (2021) |
| 26 | Yıldız ve Aslan (2019) |
| 27 | Yaman ve Bulduk (2019) |
| 28 | Yazıcıoğlu ve Özata (2017) |
| 29 | Yılmaz (2018) |

Veri Toplama Aracı

Söz konusu araştırmada veri toplama aracı olarak doküman incelemesi yöntemi kullanılmıştır. Kitaplar, dergiler, makaleler, mektuplar doküman örneği olarak verilmektedir. Bu kapsam-

da kullanılan doküman analizi, söz konusu belgelerin orijinal olup olmadığının araştırılması, dokümanların anlaşılması, analiz edilmesi ve bu verilerin kullanılmasını sağlayan bir yöntemdir (Kıral, 2020, s.170).

Veri Toplama ve Analiz Süreci

Yapılan bu araştırmada, Türkiye’de mutfak sanatları eğitimini konu alan tüm makaleler incelenmiştir. Makaleler bütün halde analiz edilmiştir. Bu doğrultuda ulaşılan makaleler; yıllar, kullanılan yöntemler, veri toplama teknikleri, veri analiz teknikleri ve araştırma sonucunda elde edilen problem durumları kapsamında ayrı başlıklar altında ele alınmıştır. Bu bağlamda elde edilen verilerin analizinde Microsoft Excel programından faydalanılmıştır. Makalelerin incelenmesi için bir Excel sayfasında on sütun oluşturulmuş ve bu sütunlar, makale adı, yayınlanan dergi, yayın yılı, yazar isimleri, araştırma yöntemi, veri toplama tekniği, veri analiz tekniği, makalede ifade edilen problem durumları şeklinde adlandırılmıştır. Dolayısıyla makaleler tek tek incelenmiş ve elde edilen bulgulara yönelik tablo ve grafikler oluşturulmuştur.

Bulgular

Makalelerin Yayın Yıllarına Göre Dağılımı

Elektronik veri tabanından elde edilen veriler doğrultusunda toplam 29 adet makaleye ulaşılmıştır. Araştırılan makalelerin yayın tarihleri, 2011 ile 2022 yılları arasında kapsamaktadır. Bu tarih aralığının çok kısa bir süre içerisinde olmasının temel sebebi, mutfak sanatları eğitimine yönelik sorunların akademisyenler tarafından geride bıraktığımız on yıl içerisinde daha fazla ilgi görmüş olmasıdır. Bunun yanı sıra, son on yılda açılan kurumların sayısında hızlı artışların yaşanması ve nicelik anlamındaki artışa nitelik anlamında yanıt gelmemesi, araştırmacıları bu alanda çalışmalar yapmaya yönlendirmiştir. Mutfak sanatları eğitimini konu alan çalışmaların 2019 yılında ağırlık kazandığı görülmektedir. 2019 yılında toplam sekiz adet çalışma yapılmış ve 2019 yılını sırasıyla 2018 ve 2017 yılı takip etmiştir. 2018 yılında beş çalı-

şma yapılırken, 2017 yılında ise dört araştırmanın yapıldığı belirlenmiştir. Bu nedenle son beş yılda mutfak sanatları eğitimi konusunda yapılmış çalışmaların sayısında devamlılık söz konusu olmuştur.

Makalelerin Araştırma Yöntemlerine Göre Dağılımı

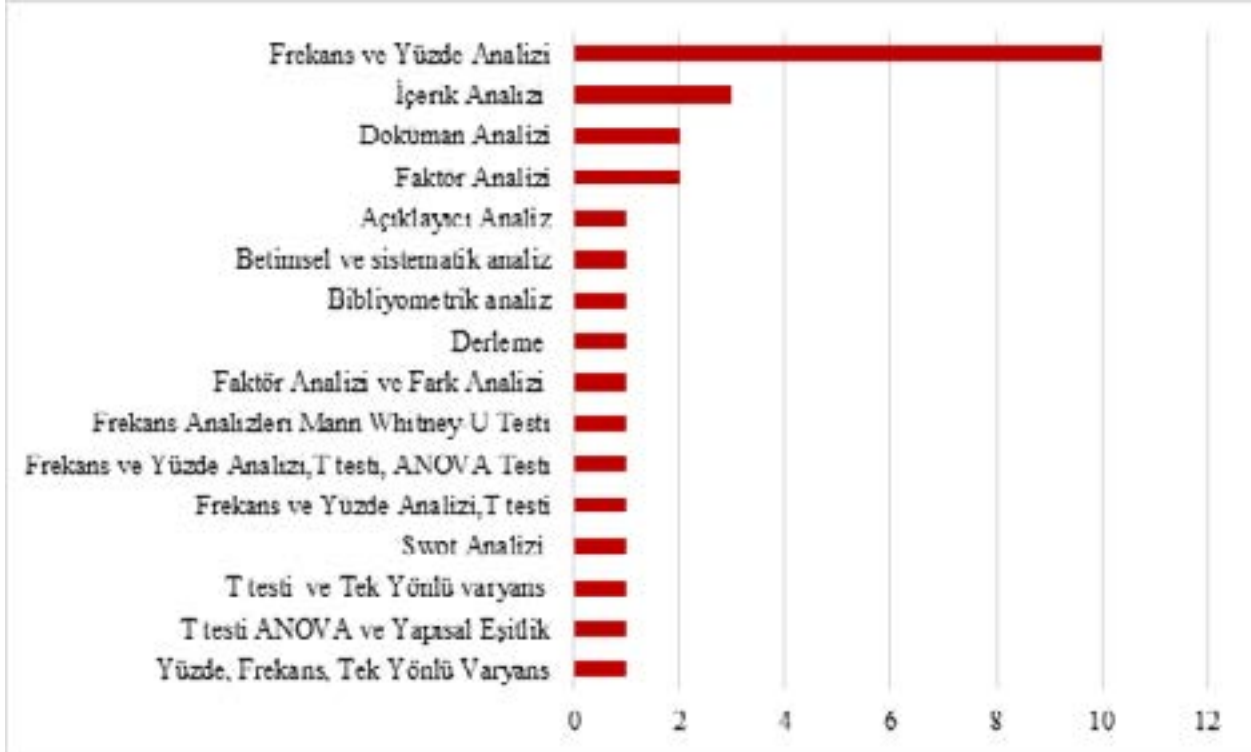
Çalışmada yirmi dokuz makalenin araştırma yöntemleri incelenmiştir. Buna göre yapılan çalışmaların büyük bir çoğunluğu nicel çalışmalardan meydana gelmektedir. Yapılan araştırmaların %79’unda (n=23) nicel yöntemlerden yararlanılırken, %21’inde (n=6) çalışmada ise nitel yöntemlerden yararlanılmıştır.

Makalelerin Araştırmalarında Kullanılan Analiz Yöntemlerine Göre Dağılımı

Makaleler incelendiğinde çalışmaların büyük bir kısmının nicel yöntemler kullanılarak yapıldığı görülmüştür. Bunun bir sebebi olarak da verilerin analiz edilmesinde nicel istatistiki analiz yöntemlerinden faydalanılmasıdır. Analizlerin yapılmasında yoğun olarak SPSS nicel analiz programından faydalanılmıştır. Makalelerde kullanılan analiz yöntemleri Şekil 1’de gösterilmiştir. Bu kapsamda en çok kullanılan analiz yöntemi, “Frekans ve Yüzde Analizi” olarak belirlenmiştir. Bunun sebebinin yapılan çalışmaların nicel çalışmalar olmasından kaynaklanmaktadır. Bu kapsamda on çalışmada yüzde ve frekans analizinden faydalanılmıştır. Ancak çalışmalarda yüzde ve frekans analizi ile birlikte kullanılan birtakım teknikler de bulunmaktadır. Bu yöntemler, frekans ve yüzde analizi bulgusuna eklenmemiştir. Bu yöntemler, “Frekans ve Yüzde Analizi, ANOVA testi” gibi ayrı başlıklar altında incelenmiştir. Yani frekans ve yüzde analizlerinin ağırlığı çalışmalarda daha fazla olabilmektedir. Frekans ve yüzde analizlerinin dışında çalışmalarda en çok kullanılan teknik-

lerin doküman analizi, içerik analizi ve faktör analizi olduğu belirlenmiştir. Bu kapsamda iki çalışmada doküman analizi, üç çalışmada içerik

analizi, iki çalışmada da faktör analizi kullanılmıştır.

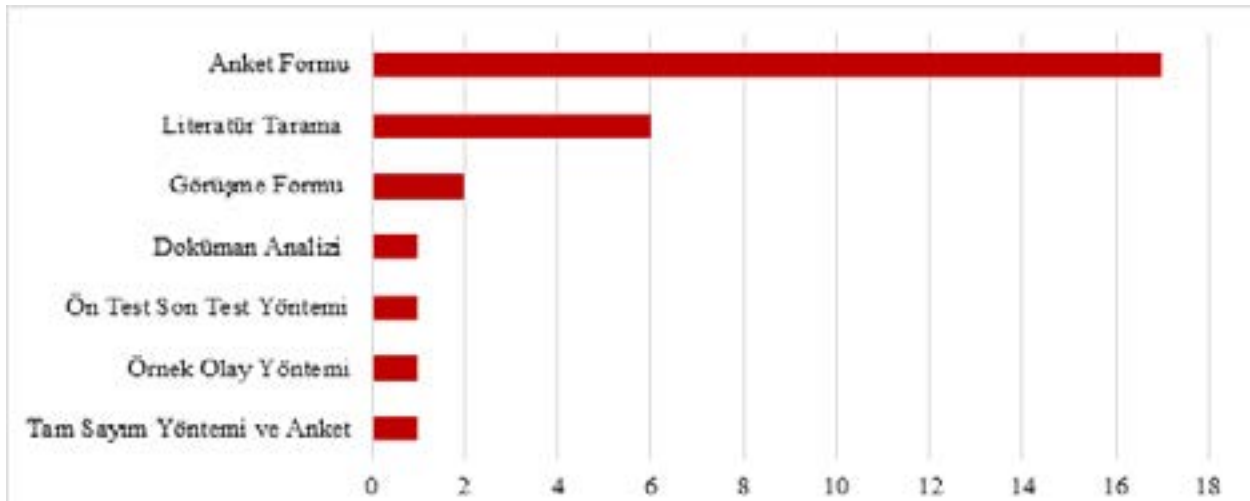


Şekil 1. Makalelerde kullanılan analiz yöntemleri

Makalelerin Araştırmalarında Kullanılan Veri Toplama Tekniklerine Göre Dağılımı

Mutfak sanatları alanında yayımlanan yirmi dokuz makale kullanılan veri toplama tekniklerine göre analiz edilmiştir. Bu kapsamda anket formu, görüşme formu, doküman analizi, literatür tarama, tam sayım yöntemi ve anket tekniği, ön test-son test, örnek olay tekniklerinin çalışmalarda veri toplamada kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bu yöntemlerin kullanım sıklığına göre dağılımı Şekil 2’de gösterilmiştir. Buna göre mutfak sanatları alanında yayımlanan ma-

kalelerde en çok kullanılan veri toplama tekniğinin “Anket Formu” olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu bulgu çalışmaların nicel olmasıyla doğru orantıdadır. İncelenen çalışmaların on yedi tanesinde anket formuyla veri toplama yoluna gidilmiştir. Bir çalışmada ise anket formunun yanında tam sayım yöntemi de kullanılmıştır. Anket formundan sonra en çok kullanılan veri toplama tekniğinin literatür tarama olduğu görülmüştür. Altı çalışmada literatür tarama tekniği kullanılmış, bunu iki çalışmada kullanılan görüşme formu takip etmiştir.



Şekil 2. Makalelerin kullanılan veri toplama tekniklerine göre dağılımı

Makalelerde En Sık Karşılaşılan Problem Durumları

Söz konusu çalışmanın en önemli amacı, makalelerde elde edilen problem durumlarının derlenerek bunların içerikleri hakkında bilgi verilmesidir. Bu kapsamda Türkiye’deki mutfak sanatları eğitimini ve bu konudaki problemleri

ele alan yirmi dokuz makale incelenmiş ve en çok ifade edilen problem durumları ele alınmıştır. Bu problem durumları Tablo 2’de gösterilmiştir. Buna göre, Türkiye’de mutfak sanatları eğitimine yönelik problemleri konu alan çalışmaların on farklı kategoride incelendiği belirlenmiştir.

Tablo 2. Makalelerde ifade edilen mutfak sanatları eğitiminde en çok karşılaşılan problem durumları

| No | Problem durumu | Makale Numarası | Sıklık | % |
|---------------|--|--------------------------------------|-----------|------------|
| 1 | Müfredatın yetersiz olması, teorik eğitim yetersizliği | 1,3,4,5,6,10,11, 13,15,16,25,26 | 12 | 19,04 |
| 2 | Öğrenciden kaynaklanan sorunlar, mutfak sanatlarının öğrenci tarafından meslek olarak benimsenmemesi | 3,5,7,10,11,13,14, 16,18,27,28,25 | 12 | 19,04 |
| 3 | Pratik-uygulamalı eğitim yetersizliği | 3,4,5,6,9,16,21, | 7 | 11,11 |
| 4 | Öğretim elemanı (nitelik/nicelik) yetersizliği | 5,6,13,15,16,22 | 6 | 9,52 |
| 5 | Staj sorunları | 2,4,5,6,19 | 5 | 7,93 |
| 6 | Atölye mutfak vs. donanım yetersizliği | 6,12,16,17,21 | 5 | 7,93 |
| 7 | Alaylı-mektepli çatışması | 15,16,17,20,22 | 5 | 7,93 |
| 8 | Bütçe yetersizliği | 3,13,15,26 | 4 | 6,34 |
| 9 | Mutfak sanatları eğitiminin literatürde tanım ve kapsamının belirgin olmaması | 8,19,26,29 | 4 | 6,34 |
| 10 | Diğer (mutfak sanatları mezunlarına yönelik yasal düzenlemelerin yetersizliği, iş birliğinin yetersiz olması, kontenjanların azlığı) | 6,16,13 | 3 | 4,76 |
| Toplam | | | 63 | 100 |

Tartışma

Günümüzde yaşanan gelişmelere baktığımızda, turizm sektöründe uluslararası çapta zorlayıcı bir rekabet ortamı oluşmaya başlamıştır. Gastronomi, son zamanlarda bölgelerin rekabet avantajı yakalamak amacıyla kullandığı bir alan olmuştur. Alanında bilgili ve deneyimli personel, bu sektörde en etkili silah olarak göze çıkmaktadır. Bu yüzden mutfak sanatları eğitiminin verilmesi önemli bir hal almıştır. Söz konusu çalışmada mutfak sanatları eğitimi üzerine yapılan ve Türkiye'deki problemleri ele alan makaleler incelenmiştir. Bu amaçla ulaşılmış olan 29 makale kullanılan veri toplama yöntemleri, veri analiz yöntemleri, araştırma yöntemi ve makalelerde tespit edilen problem durumları başlıkları altında incelenmiştir. Bu kapsamda çalışmaların tarihi incelendiğinde 2011 yılından itibaren mutfak sanatları eğitimi hakkında yapılan çalışmaların sayısında artış gözlemlenmiştir. Son yıllarda açılan bölüm sayısının fazla olması, bu konudaki problemlerinde artmasına neden olarak gösterilebilir. Genel olarak çalışmalarda nicel yöntemlerden (%79) faydalandığı görülmektedir ancak nitel yöntemlerin (%21) kullanımının son yıllarda ağırlık kazandığı görülmektedir. Çalışmaların ağırlıklı olarak nicel olmasının bir sonucu olarak da analiz yöntemi olarak çalışmalarda frekans ve yüzde analizleri yoğunlukla tercih edilmiştir. Verilerin toplanmasında ise anket formlarının yoğun bir şekilde kullanıldığı görülmektedir. Yapılan çalışmanın en önemli sonucu ise incelenen makalelerden elde edilen Türkiye'deki mutfak sanatları eğitimindeki problemlerin derlenmesidir.

Gastronomi yiyecek ve içeceklerle yönelik olarak birçok unsuru içerisinde barındıran oldukça geniş bir konu alanını kapsamaktadır. Bu anlamda farklı disiplinler gastronominin farklı alanlarını aydınlatmaktadır (Çalışkan, 2021, s.1139). Dolayısıyla gastronominin multidisip-

liner bir çalışma alanına sahip olduğunu söylemek mümkündür (Santich, 2004; Zahari vd. 2009). Ancak bu geniş çalışma alanının eğitim anlamında sınırlarının belirgin olmaması gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi olumsuz etkilemektedir. Bununla beraber ilgili programlarda yeterli sayıda akademisyenin görev yapmaması (Görkem ve Sevim, 2016; Öney, 2016) gastronomi alanında lisansüstü eğitimi de zorlaştırmaktadır. Öte yandan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde 17 farklı ana bilim dalından mezun olan akademisyenlerin görev yapıyor olması, gastronomi ve mutfak sanatları eğitime yönelik lisansüstü eğitimin yetersiz olduğunu destekler niteliktedir (Demirci vd. 2020). Çarbuğa vd. (2018), Türkiye ile Amerika, Avrupa ve Asya ülkelerindeki gastronomi bölümlerinde yürütülen eğitim programlarını karşılaştırdığı araştırma sonuçlarına göre, Türkiye'de söz edilen ülkelere göre gastronomi ve mutfak sanatları programlarında daha fazla sayıda ders yer almaktadır. Bu durum ise söz konusu müfredatlarda daha fazla teorik dersin yer almasından kaynaklanmaktadır. Babaç ve Öncel (2018) tarafından yapılan çalışma sonuçları, bu bulguları destekler niteliktedir. Söz konusu araştırma sonuçlarına göre, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim gören öğrenciler teorik derslerin çoğunlukta ve yetersiz olduğunu değerlendirmektedirler. Benzer biçimde Yazıcıoğlu ve Özata (2017) tarafından yapılan çalışmada, öğrencilerin derslerin eğitim ihtiyaçlarını tam anlamıyla karşılamadığını değerlendirdiklerini tespit etmişlerdir. Bu sonuçlara göre, eğitim programları anlamında uluslararası standartlardan uzak kaldığını söylemek mümkündür. Bu durumda öncelikli olarak söz konusu alanda öğrencilerin öncelikli eğitim ihtiyaçlarının belirlenmesi ve bu doğrultuda eğitim faaliyetlerinin sürdürülmesi büyük önem arz etmektedir (Can ve Çiftçi, 2019, s.2711).

Gastronomi eğitiminde görülen gelişim hızı ne yazık ki fiziki imkânlar, altyapı ve eğitim programlarına yansımamaktadır (Görkem ve Sevim, 2016; Yazıcıoğlu ve Özata, 2017). Halbuki donanımsal anlamda eğitim mutfaklarının işin gerektirdiği uygunlukta olması gerekmektedir (Temizkan ve Sever, 2021, s.414). Bununla birlikte gastronomi alanında öğrenim gören öğrenciler sektörde görülen düşük ücret, terfi imkânlarının sınırlı oluşu ve çalışanlara yönelik cinsiyetçi tutum gibi sorunların farkında olmalarına rağmen yine de alanı ilgi çekici olarak görmekte dirler (Temizkan ve Kurtulmuş, 2020, s.19). Benzer biçimde Yıldız ve Aslan (2019) tarafından yapılan araştırma sonuçlarına göre, araştırmaya katılan gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim gören öğrencilerin büyük bir bölümü çalışma şartları, ücret ve terfi imkânlarını yetersiz olarak değerlendirmektedirler. Öte yandan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki ders izlencelerinde dersler arası duplikasyonlar yer almakta, bu bölümlerin akademik takvimlerine göre staj tarihlerinin ise sektör ihtiyaçları ile uyuşmadığı göze çarpmaktadır (Beyter vd. 2019, s.543). Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrenim gören öğrencilerin işsizlik ve istihdam kaygıları, önemli bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır (Erikli ve Sarıcı 2021, s.1002). Gastronomi ve mutfak sanatları programlarında öğrenimlerini sürdüren öğrencilerin, staj sonrasında sektörde kariyer isteklerinde azalma görüldüğü tespit edilmiştir (Özdemir vd. 2019, s.955). Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümünü tercih eden öğrencilerin çok büyük oranı, bu bölümü isteyerek tercih etmektedirler. Bu noktada öğrencilerdeki mevcut motivasyonun sürdürülebilir olması hem öğrenciler hem de sektörel başarı için ol-

dukça önemlidir (Çavuşoğlu, 2021, s.148). Bu durumda üniversitelerin, meslek kuruluşlarının ve sektör temsilcilerinin yer aldığı platformların oluşturulması ve bu problemlerin çözüme kavuşturulması gerekmektedir. Bu bağlamda öncelikli olarak gastronomi eğitimi verilmesi planlanan mutfakların gastronomiye yönelik iş tanımları kapsamında dizayn edilmesi gerekmektedir.

Sonuç

Türkiye’de mutfak sanatları eğitimine yönelik olarak incelenen problem durumlarının belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiş olan bu araştırmada yapılan araştırmaların en fazla Türkiye’deki mutfak sanatları eğitimi veren kurumların müfredatlarının yetersiz ve özensiz olması, öğrenci kaynaklı sorunlar ile pratik-uygulamalı eğitimin yetersiz olması konularına odaklandığı belirlenmiştir. Ulaşılan bu sonuçlara rağmen öğrenciler tarafından büyük ilgi gören gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde yürütülen eğitim programlarına yönelik somut adımların atılmasının gerektiği değerlendirilmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü bünyesinde oluşturmak isteyen üniversitelerdeki altyapı olanakları önceden denetlenmeli, eğitim programı, altyapı ve akademisyenlere yönelik yeterli imkânın olmadığı fakültelerde veya yüksekokullarda bu programın açılmasına müsaade edilmemelidir. Gelecekteki araştırmalarda ise gastronomi ve mutfak sanatları mezunları üzerinde yapılacak araştırmalarda mezunların okul sonrası çalışma şartları ve koşullarının araştırılması ile somut bilgilere ulaşarak uygulamaya yönelik önemli katkı sunulacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

Akın, A. (2018). Gastronomi turizminde staj eğitiminin önemi: Gaziantep Üniversitesi örneği. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (16), 483-518.

Akoğlu, A., Cansizoğlu, S., Orhan, N., Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159.

Akyüz, Y. (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.

Aslan, H., Aktaş, N. (2011). Turizm ön lisans öğrencilerinin gastronomi turizmine yönelik tutumları ve gastronomi davranışlarının belirlenmesi. *Social Sciences*, 6(3), 363-373.

Aydemir, D. A., Buyruk, L. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3225, 3248.

Babaç, E., Öncel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin özyeterliliklerine yönelik nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 282-298.

Baş, T., Akturan, U. (2018). Sosyal Bilimlerde Bilgisayar Destekli Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınevi.

Beyter, N., Zıvalı, E., Yalçın, E. (2019). Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19-21 Eylül

2018, İzmir, Türkiye. Bildiriler Kitabı s. 538.

Blanck, J. F. (2007). Molecular gastronomy: Overview of a controversial food science discipline. *Journal of Agriculture & Food Information*, 8(3), 77-85.

Brown, J. N. (2005). A brief history of culinary arts education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.

Bucak, T., Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *International Journal of Social Science*, 28, 315-328.

Can, M., Çiftçi, B. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile aşçılık programı öğrencilerinin mesleki eğitim algısının öğrenme motivasyonu üzerine etkisi: Ulusal aşçılık kampı Mengen örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2701-2717.

Cizrelioğulları, M. N., Altun, Ö. (2019). Zorunlu staj eğitimi alan turizm ve gastronomi öğrencilerinin staj memnuniyetinin incelenmesi: Doğu Akdeniz Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2447, 2465.

Çalışkan, S. (2021). Temel beceriler odağında orta öğretimde gastronomi eğitimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1128-1146.

Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü., Yılmaz, M. (2018). Gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulamalı meslek derslerinin değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3), 14-23.

Çavuşoğlu, F. (2021). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin akademik motivasyonlarını belirlemeye

yönelik bir araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 5(2), 136-150.

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

Demirci, B., Sarıkaya, G. S., Erol, E. (2020). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 3311-3324.

Deveci, B., Deveci, B., Karaman, N., Ayman-kuy, Y. (2017). Mutfak departmanına yönelik tutum: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, 64, 717-732.

Erikli, S., Sarıcı, R. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin iş kaygılarının incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 990-1008.

Gheorghe, G., Tudorache, P., Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.

Gillespie, C., Cousins, J.A. (2001). European Gastronomy Into the 21st Century. London: Routledge.

Görkem, O., Sevim, B. (2011). Gastronomi turizmi ve Türkiye’de yüksek öğretim düzeyinde mutfak eğitiminin genel görünümü. 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011, Konya. Bildiri Kitabı s. 73.

Görkem, O. Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?

Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 15(58), 977-988.

Grimond de la Reyniere, A.B.L. (1808). Manuel des Amphitryons. Paris: Capelle et Renand.

Güdek, M., Boylu, Y. (2017). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.

Gürsoy, D. (2013). Yiyelim içelim tarihini bilelim: *Dünden* bugüne gastronomi. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Hertzman, J. L., Maas, J. (2012). The value of culinary education: Evaluating educational costs, job placement outcomes, and satisfaction with value of associate degree culinary and baking arts program graduates. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(1), 53-74.

Horng, J. S., Lee, Y. C. (2009). What environmental factors influence creative culinary studies? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117.

Kaptan, S. (2000). Bilimsel araştırma ve istatistik teknikleri. Ankara: Bilim Yayınları.

Karasar, N. (2002). Bilimsel Araştırma Teknikleri 1. Ankara: Nobel Yayıncılık.

Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. *Süirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.

Kinton, R., Ceserani, V. (1987). The theory of catering. London: Hodder Arnold.

Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., Kılıç, B. (2014). Ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.

- Kurnaz, A., Babür, T.E., Kurnaz, H. A. (2018).** Gastronomi eğitiminde bir sosyal sorumluluk projesi örneği: Mengen ulusal aşçılık kampı. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8 (Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı), 504-520.
- Mandabach, K., Harrington, R. J., VanLeuwen, D. (2001).** Computer technology in the heart-of-thehouse: differences in expectations and perceptions of usage between chefs and managers. *Praxis—The Journal of Applied Hospitality Management*, 3(2), 60-77.
- Miles, R. (2007).** Culinary Education: Past, Present Practice and Future Direction. International CHRIE Annual Conference, 25-29 July 2007, Texas. s. 266.
- ÖSYM (2021).** 2019 ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu. <https://www.osym.gov.tr/TR,16858/2019-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>
- Öney, H. (2016).** Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. Selçuk Üniversitesi *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Özdemir, N., Ak, S., Önçel, S. (2019).** Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin belirlenmesi. *The Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176.
- Özer, O. (2020).** Gastronomi kongrelerinde inovasyon ve verimliliklerini etkileyen faktörlerin analizi: Uygulamalı gastronomi kongresi. *Journal of Tourism Research Institute*, 1(1), 1-14.
- Pekerşen, Y., Güneş, E., Sivrikaya, K. K. (2018).** Çalışma Hayatında Temel Yetkinliklerin Önemi: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 20-21 Nisan 2018, İskenderun. Bildiriler Kitabı, s. 150.
- Santich, B. (2004).** The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Selwood, J. (2003).** The lure of food: Food as an attraction in destination marketing in Manitoba, Canada. In: Hall, C.M, Sharples, L., Mitchell, R., Macioni, N., Cambourne, B. (Eds), *Food Tourism around the World* (s. 178-191). Oxford: Butterworth Heinemann.
- Sevim, B., Görkem, O. (2015).** Gastronomi ve aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7(1), 59-67.
- Solmaz, S. A. (2019).** Türkiye’de Turizm eğitim-öğretiminde karşılaşılan sorunlar üzerine bir inceleme. *Journal of International Social Research*, 12(63), 853-866.
- Tekin, A. Ö., Çiğdem, G. (2017).** Önlisans turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 52, 33-51.
- Temizkan, S., Kurtulmuş N. S. (2020).** Gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencilerinin sektöre girme niyetleri. ITTD 20. International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism. 8-10 Ekim 2020, Ankara. Bildiri Kitabı, s.11-21.
- Temizkan, S., Sever, Y. (2021).** Gastronomi eğitim mutfaklarının temel mutfak uygulamaları kapsamında planlanması: Gerekçeleştirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 388-419.

Türk Dil Kurumu (2021). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <https://sozluk.gov.tr/>

VanLandingham, P.G. (1995). The effects of change in vocational, technical and occupational education on the teaching of culinary arts in America. <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED382832.pdf>.

Yaman, Z. Ö., Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2770-2804.

Yazıcıoğlu, İ., Özata, E. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin ders programı algılarının akademik başarıları üzerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4),17-32.

Yıldırım C., (1966). Eğitimde Araştırma Metotları. Ankara: Akyıldız Matbaası.

Yıldız, M., Aslan, Z. (2019). Yiyecek-ıçecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1124-1141.

Yılmaz, G. (2018). Türkiye’de ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229-248.

Yiğit, S., Doğdubay, M. (2017). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerde yiyecekte yenilik korkusu Balıkesir Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 162-168.

YökAtlas (2022a). Aşçılık (Önlisans) Programı Bulunan Tüm Üniversite Programları. <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans-program.php?b=30002>

YökAtlas (2022b). Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) Programı Bulunan Tüm Üniversiteler. <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>

YüksekLisans.com (2022). Gastronomi ve Mutfak Sanatları. https://yukseklisans.com.tr/search?supt_program=Gastronomi+ve+Mutfak+Sanatlar%C4%B1&supt_city=#page-1

Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfifty, M. I., Radzi, S. M., Othman, Z. (2009). Gastronomy: An opportunity for Malaysian culinary educators. *International Education Studies*, 2(2), 66-71.

Zopiatis, A., Theodosiou, P., Constanti, P. (2014). Quality and satisfaction with culinary education: Evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 26(2) 87-98.