

Citation: Özdemir Yaman Z. & Bulduk S. (2019), Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Kalite Göstergeleri Açısından Değerlendirilmesi, BMIJ, (2019), 7(5) 2770-2804 doi: <http://dx.doi.org/10.15295/bmij.v7i5.1295>

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNİN KALİTE GÖSTERGELERİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ¹

Zühal ÖZDEMİR YAMAN²

Sıdıka BULDUK³

Received Date (Başvuru Tarihi): 05/10/2019

Accepted Date (Kabul Tarihi): 11/12/2019

Published Date (Yayın Tarihi):25/12/2019

ÖZ

Her yıl sayıları hızla artan yenilikçi restoranlar, basın ve medyanın konuya ilgisi ile sayıları artan yemek programları, yıldızlaştırılan şefler, kurslar ve açılan gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) programları ile çok fazla kişinin ilgisini çeker hale gelen gastronomi; popüler kültürün bir ögesi olmuş, bu popülerliği nedeni ile de bireylerin gastronomi eğitimi alma eğilimi ve isteği artmıştır. Türkiye’de GMS programları akademik olarak yeni bir alan olmasına rağmen; GMS programlarının uygulandığı yükseköğretim kurumlarında ve bu kurumlarda öğrenim gören öğrenci sayılarında yıllar itibariyle kayda değer bir artış olduğu görülmekte, bu artış trendinin ilerleyen yıllarda da devam etmesi beklenmektedir. Bu sayısal artışa rağmen öğrencilere kazandırılması gereken bilgi, beceri ve yeterlikleri, eğitimin kalite göstergelerini ve karakteristik özelliklerini tanımlayan ulusal bir eğitim modeli bulunmamaktadır. Bu çalışmada; Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin Amerikan Mutfak Federasyonu (ACF) tarafından oluşturulmuş akreditasyon standartları ve uluslararası literatürde mutfak eğitimini etkileyen kalite göstergeleri çerçevesinde değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca turizm sektöründe nitelikli işgücü ihtiyacını karşılayan ve sektörün beklentilerine cevap veren bir öğretim programının geliştirilmesi noktasında, gastronomi eğitimine, öğrenci, öğretim elemanı istihdamına ait verilerin doğru ve güvenilir biçimde toplanarak sürekli güncellenmesi gerekmektedir. Çalışmanın amaçlarından biri de Türkiye’de GMS eğitiminin sayısal gelişmeler açısından değerlendirilmesidir. Bu amaçlar doğrultusunda, betimsel yöntemlerden literatür taraması yapılmış, ayrıca nitel araştırma yöntemi olan arşiv ve doküman incelemesinden yararlanılarak mevcut durum tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu çalışmanın sonucunda sunulan önerilerin, GMS programlarının yapılandırılmasına ve mevcut programların iyileştirilmesine katkı sağlaması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mutfak Sanatları, Gastronomi Eğitimi

JEL Kodları: I21, I23, L83, L84

¹ Bu çalışma, birinci yazarın ikinci yazar danışmanlığında hazırladığı doktora tezinden üretilmiştir.

² Dr. Öğr.Üyesi, Bolu Abant İzzet Baysal Ün., Beslenme ve Diyetetik Böl., ozdemir_z@ibu.edu.tr <https://orcid.org/0000-0002-8027-1948>

³ Prof. Dr., Gazi Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, sbulduk@gazi.edu.tr <https://orcid.org/0000-0002-1461-5909>

THE EVALUATION OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS EDUCATION IN TERMS OF QUALITY INDICATORS

ABSTRACT

Gastronomy, which has become attractive for many people through innovative restaurants rapidly increasing each year, the cooking shows that have increased with the press and media's interest in the subject, the chefs who have become stars, the gastronomy and culinary arts (GCA) programs and course, has become an element of popular culture and because of the popularity, the tendency and desire of people to have the education of gastronomy have also increased. Although GCA programs are academically new fields in Turkey, it is seen that there has been a considerable increase in the higher education institutions in which GCA programs are applied and the numbers of the students studying in these institutions and this increase is expected to continue in the upcoming years. In spite of this numerical increase, an education model that defines the information, skills and proficiencies which are needed to be gained by the students and the characteristic features and quality indicators of the education does not exist. The purpose of this study is to evaluate the gastronomy and culinary arts education in Turkey within the frame of quality indicators that affect culinary education in international literature and the accreditation standards created by American Culinary Federation (ACF). At the point of developing a curriculum that satisfies the need of skilled labor in tourism sector and fulfills the expectations of the sector; the data related to the education of gastronomy, students and the employment of instructors are needed to be collected accurately and confidently and updated consistently. Another purpose of the study is to evaluate GCA education in Turkey in terms of numerical developments. In accordance with these purposes, the literature review has been made from descriptive methods and the current condition has been tried to be determined by benefiting from the archive and document research which is a qualitative research method. The suggestions presented as the results of this study are expected to contribute to the configuration of GCA programs and the improving of present programs.

Keywords: *Gastronomy, Culinary Arts, Culinary Education*

JEL Codes: *I21, I23, L83, L84*

1. GİRİŞ

Mesleki ve teknik eğitim içerisinde değerlendirilen turizm eğitim kurumlarının temel amacı, turizm sektöründe iş göreceklemanları temel eğitimden geçirerek turizm sektörüne yetişmiş kalifiye personel sağlamaktır. Türkiye'de turizm işletmelerindeki nitelikli personel açığını gidermek üzere her düzeyde kurs, orta öğretim, yükseköğretim olmak üzere 1980'li yılların ikinci yarısından itibaren ardı ardına açılmaya başlayan turizm okulları, nitelikli personel konusunda sektörde önemli açığı kapatsa da turizm işletmelerinin söz konusu bu nitelikli personel açığı hala devam etmektedir (Emir, Pelit & Arslan, 2010, s. 142). Türkiye'de turizm alanında ortaöğretim, önlisans ve lisans düzeyinde eğitim gören öğrenciler üzerinde yapılan çalışmalar incelendiğinde; okulların eğitim programlarının öğrencilerin beklentilerini karşılamadığı (Aktaş & Boyacı, 1992; Baltacı, Üngüren, Avsallı & Demirel, 2012; Güzel, 2006; Sarı, 2007; Şahin, 2011; Türkay & Yağcı, 2007), okulların fiziksel imkanlarının yetersiz olduğu (Görkem, 2011; Soybalı & Bayraktaroğlu, 2013), öğrencilerin ve mezunların sektörün ihtiyaçlarını karşılayamadıkları (Böyükılmaz, 2006), öğrencilerin sektöre karşı olumsuz tutum içinde oldukları (Kuslvan & Kuslvan, 2000; Özdemir, Aktaş &

Altıntaş, 2005; Ünlüöner, 2004), mezunların büyük çoğunluğunun sektör dışında istihdam edildiği (Ağaoğlu, 1991; Kızılırmak, 2000; Kuslivan & Kuslivan, 2000; Tüylüoğlu, 2003), staj dönemlerinin öğrenciler açısından verimsiz geçtiği ve bu durumun öğrencilerin mesleğe bakış açılarını olumsuz yönde etkilediği (Avcı & Boylu, 2006; Emir vd., 2010; Kuslivan & Kuslivan, 2000; Pelit & Güçer, 2006) ve öğretmenlerin mesleki bilgi ve deneyiminin yetersiz olduğu (Öztürk & Görkem, 2012) gibi problemlerle karşılaşmaktadır. Turizm eğitimi içinde yer alan gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi; aşçılık ve servis hizmetleri yanında; turizm, gıda, beslenme ve kimya gibi birçok akademik disiplini içermektedir. Bu açıdan Türkiye’de lisans ve lisansüstü düzeyde verilen gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin, turizm sektörüne nitelikli personel ve eğitim kurumlarının ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte akademisyen yetiştirilmesi açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Ancak son yıllarda gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ve öğrenci sayılarındaki hızlı artış (Tablo 1) beraberinde çeşitli sorunları (altyapı-donanım, kalifiye eğitici, müfredat, istihdam vb.) da gündeme getirmektedir (Görkem & Sevim, 2016; Özdemir, 2017; Cankül, 2019). Halihazırda ülkemizde geçmişi bir hayli eski (1965-66) olan, yükseköğretim düzeyinde turizm programlarının bile sorunları (kalifiye eğitici personele sahip olmamaları, müfredatların paydaşların beklentilerini karşılamaktan uzak dizayn edilmiş olması, uygulamalı eğitim olanaklarının sınırlılığı ve kalifiye mezunların sektörde istihdamının sağlanamaması vb.) (Okumus & Yağcı, 2005, s. 11) çözülememişken; Türkiye’de oldukça yeni bir disiplin olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin amacının, eğitim kurumlarının altyapı olanaklarının, öğretim elemanlarının niteliklerinin, müfredat programlarının, alan mezunlarının unvan belirsizliğinin ve istihdamının, turizm programlarında karşılaşılan sorunların (Aymanıkuy & Aymanıkuy, 2013; Baltacı vd., 2012; Ünlüöner, Temizkan & Eivazi Gharamaleki, 2010) gastronomi ve mutfak sanatları programlarında da yaşanmaması adına, literatür ışığında tartışılması ve gastronomi eğitimine, öğrenci ve öğretim elemanı istihdamına ait verilerin doğru ve güvenilir biçimde toplanarak sürekli güncellenmesi gerekmektedir. İlgili literatürde Türkiye’de turizm eğitiminin niteliği, sorunları ve öğrencilerin beklentileri ile ilgili pek çok çalışmaya rastlanmıştır olmakla birlikte (Aktaş & Boyacı, 1992; Aymanıkuy & Aymanıkuy, 2013; Baltacı vd., 2012; Güzel, 2006; Sarı, 2007; Şahin, 2011; Ünlüöner vd., 2010) gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alanındaki çalışmaların oldukça yeni olduğu ve alana ilginin her geçen yıl arttığı görülmektedir (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan & Özdemir, 2017; Alyakut & Küçükkömürler, 2018; Arslanhan, 2019; Cankül, 2019; Görkem & Sevim, 2016; Öney, 2016; Özdemir, 2017; Özdemir & Öncel, 2019; Seyitoğlu & Çalışkan, 2018; Yıldız & Aslan, 2019). Bu durum mutfak eğitimi ile ilgili literatürün kavramsal bir çerçevede

derlenmesini ve değerlendirilmesini gündeme getirmiştir. Bu çalışma ile Yükseköğretim Akreditasyon Konseyi (The Council for Higher Education Accreditation-CHEA) tarafından tanınan bir kurum olan, Amerikan Mutfak Federasyonu'na (Amerikan Culinary Federation-ACF) bağlı Amerikan Mutfak Federasyonu Eğitim Vakfı (American Culinary Federation Education Foundation-ACFEF) tarafından belirlenen standartlar (ACFEF, 2019; Brough, 2008) ve ilgili literatürde (Hertzman & Ackerman, 2010; Hertzman & Maas, 2012; Hertzman & Stefanelli, 2008; Zopiatis, Theodosiou & Constanti, 2014) mutfak eğitiminin yeterliğini etkileyen kalite göstergelerinin (altyapı [kaynaklar, tesisler], öğretim elemanlarının sektörel deneyimleri ve alan bilgileri, öğrencilerin öğrenme olanakları, müfredat, staj imkanları ve istihdam) değerlendirilmesi sonucu sunulan önerilerin, ülkemizdeki gastronomi ve mutfak sanatları programlarının yapılandırılmasına ve mevcut programların iyileştirilmesine katkı sağlaması ve ileride yapılacak çalışmalara ışık tutması beklenmektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronominin kurucularından yargıç Brillat-Savarin, aşçıların kutsal kitabı sayılan 'The physiology of taste' adlı kitabında gastronomiyi insan beslenmesiyle ilgili bütün disiplinleri kucaklayan bir sentez bilimi olarak tanımlamaktadır (Drouard, 2008, s. 264). Akademik olarak bakıldığında ise, bu çoklu disiplin alanı henüz tam olarak keşfedilmemiştir. Diğer taraftan gastronominin akademik çevrelerce bir disiplin olup olmadığı da halen tartışılmaktadır (Maberly & Reid, 2014, s. 557). Bunun nedenini çoklu gıda alanlarının henüz çok da kabul görmemesi olarak açıklayan Wilk (2012), daha çağdaş gıda çalışmalarının eninde sonunda bu alanların birbiriyle etkileşim halinde olmasını gerektireceğini ve günlük yaşamımızın bir parçası haline geleceğini iddia etmektedir.

Cheng, Ogbeide ve Hamouz'a (2011, s. 17) göre mutfak sanatları programlarının amacı; menü planlayan, yiyecek maliyetlerinin kontrolünü yapabilen, otelcilik liderleri yetiştirmek ve sağlıklı, güvenilir gıda üretimi konularında yeterlilikleri geliştirmektir. Standart meslek sınıflandırmasına göre şefler, sosların hazırlanması ve hazırlatılması, salataların, çorbaların, sebzelerin, tatlıların ve diğer yiyeceklerin pişirilmesi, aynı zamanda menü planlama, sipariş miktarlarının belirlenmesi, kayıtların ve hesapların tutulması gibi işlere katılırlar. Bu amaç, Türkiye'de önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren programlarda uygulanan İnsan Kaynaklarının Mesleki Eğitim Yoluyla Geliştirilmesi Projesi seviye 5'te yer alan 'Şef Aşçı', Millî Eğitim Bakanlığı ve Türkiye İş Kurumu'nun 'gastronomi uzmanı/mutfak sanatı uzmanı' meslek tanımına çok benzemektedir (MEB, 2015; İŞKUR, 2015; YÖK, 2014). Bu açıdan bakıldığında Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları

programlarının amacının da aşıcılık programları gibi nitelikli “mutfak elemanı” yetiştirmek olduğu düşünülebilir ancak konu ile ilgili yapılan araştırmaların yetersizliği ve eğitimi başarı ile tamamlayan mezunlara verilecek unvan konusunda Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı’nın (YÖK) bir kararı bulunmaması (Özdemir, 2017) ilgili programların turizm fakültesi (n=24), uygulamalı bilimler yüksekokulu (n=11), turizm ve otelcilik yüksekokulu (n=4), güzel sanatlar-sanat ve tasarım fakültesi (n=17) gibi farklı fakülte ve yüksekokullarda açılması (YökAtlas, 2018) bölümün misyonunun ne olduğu konusunda şüpheler uyandırmakta, programların amacı ve gastronomi algısında belirsizliğe neden olmaktadır. Uluslararası literatür (Brown, 2005; Brown, Mao & Chesser, 2013; Cheng, vd., 2011; Harrington, Mandabach, Thibodeaux & Vanleeuwen, 2005; Hertzman, 2008; Hertzman & Stefanelli, 2008; La Lopa, 2009; Maberly & Reid, 2014; Mesch, 2012; Wollin & Gravas, 2001; Yen, Cooper & Murrmann, 2013; Zopiatis, Theodosiou & Constanti, 2014) incelendiğinde, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin önlisans ve lisans düzeyinde çoğunlukla “mutfak elemanı” yetiştirmeye, lisansüstü düzeyde ise “akademisyen” yetiştirmeye yönelik ele alındığı belirlenmiştir. Amerikan Mutfak Federasyonu, mutfak sanatları öğrencilerini çırak olarak değerlendirmekte ve çıraklığın amacını, ağırlama endüstrisinde başarı için gerekli özgüven ve profesyonellik duygusu geliştirmek, mutfak sanatlarının tarihi, evrimi ve uluslararası çeşitliliği hakkında bilgi edinmek, beslenme, diyetetik ve yiyecek-içecek kompozisyonunun temel prensiplerini geliştirmek, gıda hizmet endüstrisinde hijyen ve sanitasyon gerekliliklerini anlamak, yemek servisi ekipmanlarının kullanımı ve bakımında uzman bir anlayış kazanmak, profesyonel mutfak ve fırınların organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve gıda hazırlamadaki temel ve ileri becerileri etkin bir şekilde uygulamak, çıraklık programına bağlılık yoluyla profesyonel bir çalışma etiği geliştirmek, başarılı bir mutfak kariyeri için kişisel bir felsefe geliştirmek şeklinde açıklamaktadır (Brough, 2008, s. 70). Bu nedenle çalışmanın ilerleyen bölümleri mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörler ekseninde şekillenmiştir. Alan yazında (ACFEF, 2019; Brough, 2008; Hertzman & Ackerman, 2010; Hertzman & Maas, 2012; Hertzman & Stefanelli, 2008; Zopiatis, Theodosiou & Constanti, 2014) ilgili faktörler ‘kalite standartları/göstergeleri’ olarak değerlendirilmektedir.

Amerikan Mutfak Federasyonu’na bağlı ACFEF (2019) tarafından oluşturulan standartlar sekiz kategoriye ayrılmıştır. Bunlar: 1. Program Uygunluk Kriterleri, 2. Program Misyon ve Hedefleri, 3. Organizasyon ve İdare, 4. Fakülte ve Personel, 5. Müfredat, 6. Tesisler, 7. Öğrenci Hizmetleri ve 8. Program Değerlendirmesidir.

Program uygunluk kriterleri, mutfak sanatları programlarının yasal ve eğitim bakanlığı tarafından onaylanmış bir devlet kurumunda sunulması, başvuru evraklarının İngilizce olarak hazırlanması ve yetkili bir kişi tarafından programa başvuru yapılması gibi akreditasyon şartlarını içermektedir. İkinci kriter, programın misyon ve hedeflerinin endüstri standartlarının yanı sıra kurum felsefesi ile nasıl örtüşmesi gerektiğine ilişkin ilgili kurumlardan açıklamanın beklendiği kriterdir.

Organizasyon ve idare kriterinde, başvuru yapacak kurumlarda görev yapan kişilerin yetki ve sorumluluklarının açıkça tanımlanması beklenmektedir. Ayrıca yılda iki kez danışma komitesi üyeleri ile program hakkında bilgi alışverişinde bulunmak ve endüstrinin ihtiyacına cevap verebilecek nitelikte program geliştirmek için müfredat, öğrenci alımı, lisans ve lisansüstü yerleştirme, gönüllü çalışma, fon kaynakları, burslar, endüstri ihtiyaçları ve ACFEF standartları ve zorunlu bilgi ve beceri yeterlilikleri konularını içeren toplantılar düzenlenmelidir. Danışma komitesi üyeleri arasında gıda endüstrisi temsilcileri (kurumsal yemek firmaları, restoranlar, kulüpler, oteller, işletmeler veya eğitimciler) ve bir öğrenci veya programın yeni mezunu yer almalıdır.

Fakülte ve personel kriterinde, program koordinatörünün, öğretmenlerin, fakültede görev yapan yardımcı personellerin görev tanımlarının, sertifikalarının ve mesleki gelişimlerinin rapor edilmesi beklenmektedir. İlgili raporlarda her bir fakülte üyesinin sorumlu oldukları derslerle nasıl bir ilişki içinde oldukları, danışmanlık, öğretim ve ders dışı etkinlikler de dahil olmak üzere iş yükleri, fakülte sözleşme yükümlülüklerinin veya gerekliliklerinin kurumdaki diğer fakültelerden farklı olup olmadığı belirtilmelidir. Programın teknik aşamasında bulunan tüm öğretim üyelerinin ACF sertifikalı Sous Chef (CSC) seviyesinde veya Sertifikalı Ortaöğretim Mutfak Eğitimi (CSCE) seviyesinde olması veya ilgili bir disiplinde ön lisans derecesine sahip olması gerekmektedir. Fakültenin programın talimatlarını ve ilgili faaliyetlerini etkin ve güvenli bir şekilde yerine getirmesi için laboratuvarlarının, dersliklerinin ve laboratuvar asistanlarının öğrenci oranına göre yeterli sayıda olması gerekir. Bu sayı, kurumsal gereksinimlere göre belirlenmektedir. Fakülte, her yıl öğretim ve teknik beceriler alanında profesyonel mesleki gelişim kanıtı sunmalıdır. Müfredat, programın misyonunu, amaçlarını ve hedeflerini uygulayacak nitelikte öğretim programını ifade etmektedir. Kursun tanımını ve öğretim birimlerini, ölçülebilir hedefleri, öğrenci etkinliklerini, öğrenme kaynaklarını, zaman dağılımını, not verme kriterlerini ve öğrenci değerlendirme yöntemlerini açıkça gösteren ders planlarıdır. Müfredatta, öğrencinin liderlik, eleştirel düşünme, problem çözme, insan ilişkileri ve iletişim becerilerini

güçlendirmek için fırsatlar sunulmalıdır. Müfredatta yer alan kurs gereklilikleri, program boyunca bilgi ve becerilerin kademeli olarak geliştirilmesi için düzenlenmeli ve sıralanmalıdır. Fakültede uygulanan program, hem uygulamalı hem de teorik mutfak öğretimini içerecek şekilde tasarlanmış olan ACFEF zorunlu bilgi ve beceri yeterliliklerinde belirtilen yeterliliklerin karşılandığına dair kanıt göstermelidir. ACFEF tarafından hazırlanan müfredatta, dersler, ders saatleri ve krediler tanımlanmış olup; hem ders hem de laboratuvar dersleri için değerlendirme prosedürlerinde kullanılan doğrulanabilir ve tutarlı ölçüm stratejileri bulunmaktadır. Öğrenciler hem teorik hem de laboratuvar derslerinde gösterdikleri performans ve gelişmelerden haberdar edilmektedir. Müfredat, teorik ve pratik öğrenme deneyimlerinin korelasyonunu sağlamaktadır. Eğitimci ve öğrenciler, laboratuvar ve eğer varsa fakülteye bağlı yemek tesislerinde profesyonel görünüm standartlarını yansıtan tek tip üniforma giymek zorundadır. Üniforma, temiz ve ütülü aşçı ceketini, deri, kaymaz tabanlı ve önü kapalı iş ayakkabısını, uzunluğu bilekte biten, kazayağı desenli veya siyah kumaş pantolonu, tüm saçları örten şef şapkası veya saç bonesini içermektedir. Üniformalı iken; yüzük, bilezik, sallanan küpe ve piercing gibi takılar çıkarılmalıdır. Tüm tırnaklar tırnak etine yakın kesilmeli ve oje kullanılmamalıdır. Tüm çalışanlar ve öğrenciler laboratuvarların hijyen ve sanitasyonu ile iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitilmelidir. Program ve müfredat, öğrenciler arasında bireysel farklılıklar için yeterince esnek şekilde planlanmalıdır. Müfredat, çeşitli öğretim teknikleri, stratejileri ve öğretme/öğrenme sürecine öğrencinin katılımını vurgulayan çeşitli ortamlar sunmalıdır. Öğrenciler, gönüllü çalışma, staj veya çıraklık eğitiminde işverenleri, eğitimci ve iş deneyimlerini değerlendirmeli, öğrencilerin geri bildirimini sonucunda müfredat düzenlenmelidir. Kurumun tesisleri ve teçhizatı programın ihtiyaçları için yeterli olmalıdır. Program koordinatörü, öğretim üyeleri ve personel için yeterli ofis alanı sağlamalıdır. Laboratuvarlarda, Birleşik Devletler Çalışma, İş Sağlığı ve Güvenliği İdaresi (OSHA) ve Amerika Birleşik Devletleri FDA Gıda Kodları ve/veya Uluslararası Devlet Ajansları tarafından güvenlik ve sanitasyonu izlemek için oluşturulan kurallar aracılığıyla belirlenen güvenlik ve sanitasyon kurallarına uyulması zorunludur. İlk yardım, acil durum hizmetleri, öğrenci ve fakülte güvenliği için yazılı bir kurumsal politika hazırlanmalı, personel ve öğrenciler ilk yardım ve acil durum hizmetleri için kurumsal politika çerçevesinde eğitilmelidir.

Öğrenci hizmetlerinde, misyon ve hedefler, öğrenci seçim kriterleri ve prosedürler, ilerleme şartları, derslerin tanımları, mutfak/laboratuvar uygulamaları, burs imkanları, ödemeler gibi konular açıkça belirtilmelidir. Öğrenciler ve mezunlar performansları ile ilgili

program tarafından tutulan dosyalara erişebilmelidir. Öğrenciler için işe yerleştirme, program ve endüstri danışmanlığı ve rehberlik hizmetleri sunulmalıdır. Öğrenci şikayet ve taleplerine yönelik yazılı bir prosedür uygulanmalıdır.

Program değerlendirme kriterinde, mezun izleme sistemi, mezun ve işveren anketleri, öğrencilerin programı tamamlama ve sertifika oranları, işe yerleştirme oranları, kuruma kayıtlanan öğrenci sayısı ve öğrencilerin başarı oranları yer almaktadır. Programın değerlendirilmesi, fakülte, müfredat, programın etkinliği, mezuniyet, sertifika ve işe yerleştirme oranları hakkında geri bildirim sağlamaktadır. ACFEF akreditasyonu eğitim kurumlarına prestij sağlamakta, öğrenciler ve potansiyel öğrenciler için kaliteli, endüstri standartlarını karşılayan, yüksek standartta bir mutfak eğitimini taahhüt etmektedir (Brough, 2008; 31). Türkiye’de aşçılık federasyonları veya yükseköğretim kurumları tarafından kaliteli bir mutfak eğitimini taahhüt eden, yayınlanmış bir akreditasyon programı ve eğitim modeli bulunmamaktadır. Bu nedenle çalışmada ACFEF (2019) kriterlerinden ve konu ile ilgili literatür bulgularından yararlanılmıştır. Çalışmanın ilerleyen bölümünde gastronomi ve mutfak sanatları programlarına ilişkin sayısal gelişmeler ile alan yazında (ACFEF, 2019; Hertzman & Ackerman, 2010; Hertzman & Stefanelli, 2008; Zopiatis, Theodosiou & Constanti, 2014) mutfak eğitiminde kalite göstergeleri olarak değerlendirilen altyapı ve fiziksel olanaklara, öğretim programı ve eğitimcilerin niteliklerine, staj eğitimi ve mezunların istihdamına ilişkin literatür bulguları değerlendirilmiştir.

Hertzman ve Stefanelli (2008) tarafından yürütülen çalışma, aşçılık eğitimcilerinin ve sektörde çalışan şeflerin farklı okulların program yeterliliklerini incelediğinde, okul karakteristiklerini (özelliklerini) ve önemini nasıl algıladığını belirlemeye yönelik bir çalışmadır. Anket, aşçılık eğitimcilerine (n= 296) ve sektörde aktif olarak çalışan ACF üyesi şeflere (n= 1107) uygulamıştır. Veri analizleri, ortalamalara göre kalitenin beş ana göstergesi olduğunu ortaya çıkarmıştır. Bu beş kalite göstergesi, mutfak laboratuvarlarının temizliği, aşçılık eğitimcilerinin sektörel deneyimleri, aşçılık eğitimcilerinin alan bilgileri ile ilgili deneyimleri, zorunlu staj imkanları ve işe yerleşme oranları olarak belirlenmiştir. Hertzman ve Ackerman’ın (2010) önlisans düzeyinde mutfak sanatı programlarını değerlendirmek için hangi kalite kategorilerinin ve göstergelerinin en uygun olduğunu belirlemek amacıyla; ACF üyesi şeflerin, fakülte dekanlarının, program koordinatörlerinin ve öğretim üyelerinin katılımı ile yaptıkları çalışmada da ortalama puanlara dayanarak en önemli beş kalite göstergesi: mutfak laboratuvarlarının temizliği, fakültenin endüstri deneyimi, fakültenin alanında deneyimi, staj imkanları ve işe yerleştirme oranları olarak belirlenmiştir. Northern Virginia

Community College (NOVA), mutfak sanatları bölümünün tanıtımında bu kalite göstergelerinin bazılarını, özellikle ‘deneyimli mutfak eğitmenleri, modern ticari yemek servisi ekipmanları ve uygulamalı yemek pişirme deneyimi’ni vurgulamıştır (NOVA, 2019). Benzer şekilde, The Culinary Institute of America (CIA, 2019) ve Auguste Escoffier School of Culinary Arts (Escoffier, 2019) eğitim kurumları da yükseköğretim seviyesindeki mutfaklarını, deneyimli şef eğitmenlerini, önde gelen restoranlarda, otellerde ve tatil yerlerinde gerçek yaşam deneyimi ve endüstri bağlantılarına yönelik staj uygulamalarını programın kalite seviyesinin bir göstergesi olarak ön plana çıkarmıştır. The Culinary Institute of New York (2019), AHA Culinary School (2019) ve The Pennsylvania School of Culinary Arts (2019) gibi ACF akreditasyonuna sahip pek çok kurum da ACFEF kalite standartlarını sağladıklarını garanti etmekte, müfredat, program içeriği, olanaklar ve fakülte nitelikleri açısından şefler birliği tarafından belirlenen en katı standartlara sahip olduklarını belirtmektedirler. Zopiatis, Theodosiou ve Constanti (2014) tarafından yürütülen çalışmada, nicel bir metodoloji uygulayarak profesyonel şeflerin (n= 210) ve aşçılık eğitimcilerinin (n= 40) mutfak eğitimine ilişkin kalite gösterge algılarını ve doyunluklarını belirlemek amaçlanmıştır. Araştırma bulgularının aşçılık alanında faaliyet gösteren, eğitimciler ve eğitim programcıları, profesyoneller, kariyer seçim aşamasındaki mezunlar gibi çeşitli paydaşlara yol göstereceği düşünülmektedir. Çalışmanın amacı aşçılık programlarının kalitesini arttıracak yeni bilgiler edinerek, aşçılık literatürüne kazandırmaktır. Asıl amaç ise, şeflerin ve eğitimcilerin aşçılık programlarının önemini nasıl algıladıklarını belirlemektir. Ayrıca katılımcıların yanıtları doğrultusunda Kıbrıs’ta yer alan aşçılık programlarının genel bir değerlendirmesi yapılmış ve katılımcıların gözünden programların yarattığı doyunluk hisleri belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışmada 3 bölümden oluşan (a) kalite göstergeleri, b) aşçılık eğitimiyle ilgili genel doyunluk, c) demografik ve diğer ilgili bilgiler) nicel bir ölçme aracı (anket) geliştirilmiştir. İlk bölüm, kalite göstergeleri, 8 alt bölüm (kaynaklar, aşçılık eğitimi tesisleri, öğretim elemanları, öğrenciler, öğrenci hizmetleri, öğrencilerin öğrenme olanakları, organizasyon ve yönetim, çıktılar) ve 44 değişken içermektedir. Katılımcılardan bu göstergeleri önem sıralamasına göre 1-5 arası Likert tipi sıralamaları istenmiştir. 6 değişkenden oluşan ikinci bölümde ise, katılımcıların aşçılık eğitimi ve eğitimin sunduğu doyunluk hislerini yine 1-5 arası önem sıralamasına göre kodlamaları istenmiştir. Bulgular, öğretim elemanı ve program tanınırlığının en önemli kalite göstergeleri olduğunu ve aynı zamana kişilerin doyunluk hislerini etkilediğini de ortaya koymuştur. Kalite göstergeleri sırasıyla kaynaklar, tesisler ve öğrenciler ve öğrenci destek hizmetleri şeklindedir. Ayrıca sektörde çalışan profesyonel şeflerin tutumlarının ve kalite göstergeleri konusundaki

algılarının, eğitimcilerden daha yüksek olduğu bulunmuştur. Katılımcıların mevcut açıcılık eğitimi ile ilgili genel doygunluklarında ise, profesyoneller ve eğitimciler arasında anlamlı bir farklılık bulunmamıştır. Genel olarak katılımcılar, mevcut durumdan memnun olduklarını belirtmişler ancak tesislerin ve kalitenin geliştirilmesi gerektiğini önermişlerdir.

3. YÖNTEM

Bu çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin niteliğine ilişkin kalite göstergeleri ve mevcut bölümlerdeki sayısal gelişmeler ilgili literatürün hem teorik hem ampirik bulguları doğrultusunda değerlendirilmiştir. Belirtilen amaca uygun olarak verilerin toplanmasında ve ilgili literatüre ilişkin ikincil kaynakların (bilimsel bildiri ve makaleler, yüksek lisans ve doktora tezleri ve ilgili kurumların dokümanları) belirlenmesinde nitel araştırma yöntemlerinden arşiv-doküman tarama tekniği kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan temel iki ölçüt; tez, makale ve bildirilerin ‘gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi’, ‘gastronomi eğitiminde kalite göstergeleri’, ‘mutfak eğitimi’, ‘akreditasyon’ ‘gastronomy and culinary arts education’, ‘the quality of gastronomy education’, ‘quality indicators for culinary arts programs’, ‘ACFEF standartları’, ‘accreditation’ kelimelerini içermesi, kurum dokümanlarında ise, ACFEF tarafından yayınlanan standartların güncel olması, Türkiye’de lisans ve lisansüstü düzeyde gastronomi programları bulunan eğitim kurumlarına ilişkin verilerin ÖSYM, YBYS ve Yökatlas veri tabanlarında yer almasıdır. Verilerin derlenmesinde dünya çapında etki değeri (impact factor) yüksek bilimsel dergileri kapsayan ve çok disiplinli atıf indekslerinden oluşan bir veri tabanı olan Web of Science (WOS), EBSCO, YÖK ulusal tez tarama merkezi ve ULAKBİM ulusal veri tabanlarından yararlanılmıştır. Ayrıca bu çalışmada analize konu olan veriden örneklem seçilmiş, ÖSYM, YBYS ve Yökatlas’ın 2003-2019 yılları arasında periyodik şekilde yayınladığı veri setinin içinden ‘gastronomi’ ve ‘gastronomi ve mutfak sanatları’ bölümlerine ilişkin veriler araştırma kapsamına alınmıştır. Dokümanlar arasında karşılaştırma yapılmış ve bir dokümanda ifade edilen sayısal veriler, diğer dokümanlarda ifade edilenler yoluyla teyit edilmiştir. ÖSYM, YBYS ve Yökatlas’ta yayınlanmayan yıllara ilişkin veriler ve eğitim kurumlarının Yökatlas’ta bilgilerini güncellememesi çalışmanın sınırlılığını oluşturmaktadır. Amerikan Mutfak Federasyonu tarafından oluşturulan standartların (ACFEF, 2019) önlisans açıcılık ve mutfak sanatları programları için iki yıllık bir müfredat programı sunması bir sınırlılık olarak görülse de ilgili literatür değerlendirildiğinde dört yıllık lisans programlarının da mutfak eğitiminde kaliteyi garanti eden ACF akreditasyonuna sahip olmak/korumak, öğrenci taleplerini arttırmak, sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikte öğrenci yetiştirmek ve mezunlarına istihdam sağlamak için,

ACFEF (2019) standartları kapsamında eğitim programlarını oluşturduğu görülmektedir. Bu açıdan ilgili standartların, mutfak sanatları programları için, programların taşınması gereken nitelikleri, öğrencilere kazandırılması gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri içeren, temel bir eğitim modeline işaret ettiği söylenebilir.

4. BULGULAR

4.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Sayısal Gelişmeler Açısından Değerlendirilmesi

Türkiye’de oldukça yeni bir disiplin olan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programının temeli, 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde açılan ‘aşçılık’ lisans programı ile atılmış, bölüm adı 2004 yılında ‘gastronomi ve mutfak sanatları’ olarak değiştirilmiştir. 2013-2014 akademik yılı itibari ile Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü’nde açılan gastronomi tezli yüksek lisans programı ile Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü’ne bağlı gastronomi ve mutfak sanatları tezli yüksek lisans ve doktora programı ile lisansüstü eğitime başlanmıştır. Eğitim kurumlarında “gastronomi”, “mutfak sanatları ve yönetimi” olarak adlandırılan bölümlerin de araştırmanın konusu ile yakından ilgili olması ayrıca ÖSYM’nin ilgili bölümleri, gastronomi ve mutfak sanatları alan adı içinde değerlendirmesi nedeniyle çalışmaya dahil edilmiş ve çalışmada ilgili program/bölümlerden “gastronomi ve mutfak sanatları (GMS)” programı/bölümü olarak bahsedilmiştir. 2018-2019 eğitim-öğretim yılı itibari ile GMS lisans program sayısı 56 (26 vakıf, 30 devlet üniversitesi)’ya ulaşmıştır. 2019-2020 öğretim yılında 45 (6 vakıf, 39 devlet) lisans programı daha açılmış olup, öğrenci istatistiklerine ilişkin veriler henüz yayınlanmamıştır (YökAtlas, 2018). Bu nedenle çalışmada lisans ve lisansüstü öğrenci ve mezunlara ilişkin sayısal veriler Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM, 2014), Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi (YBYS, 2019) ve YökAtlas’ta (2018) istatistiksel verilerine ulaşılabilen 56 programı kapsamakta, ancak öğretim elemanlarına ilişkin 2019 verileri, yeni açılan 45 program da dahil olmak üzere, 101 programı kapsamaktadır. Tablo 1’de gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) program sayısı (P.S), lisans ve lisansüstü öğrenci ve mezun sayılarının yıllara ve cinsiyetlerine (K: Kadın, E: Erkek, T: Toplam) göre dağılımı verilmiştir. Tablo 1 incelendiğinde yıllar itibari ile program, öğrenci ve mezun sayılarında ciddi artış olduğu görülmektedir. Ancak öğrenci sayısındaki artışın 2012-2013 akademik yılına değin mezun sayısına yansımaması dikkat çekicidir. Bu durum öğrencilerin mezun olamadığı veya eğitime devam etmediği şeklinde yorumlanabilir. Ayrıca GMS bölümlerinde lisansüstü programların 2013-2014 akademik yılı itibari ile açılmış olması geçmiş yıllarda

ilgili bölümlerde alan mezunu öğretim üyesi istihdamının kısıtlı olduğunu ve alan dışından eğitici istihdam edildiğini göstermektedir. Nitekim Tablo 2’de öğretim üyelerinin varlığı ve ayrıca Kozak ve Açıköz’ün (2015) çalışması da bu ifadeyi desteklemektedir. Tablo 1’de mezun sayısında yıllar itibari ile artış görülmektedir ancak mezunların sektörde bir süre tecrübe kazandıktan sonra eğitim kurumlarında öğretim elemanı olarak istihdam edilmesi, öğrencilere kazandırılacak sektörel beceriler açısından isabetli bir karar olacaktır. Nitekim GMS bölümlerinde yürütülen eğitim programlarının ve mezunların yeterlikleri konusu halen tartışılmaktadır (Öney, 2016, s. 194; Özdemir, 2017). Halihazırda bir gastronomi eğitim modeli de bulunmamaktadır. 2015 yılında Antalya’da düzenlenen Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı’nda ilgili bölümlerin müfredat, üniversite sektör işbirliği, akademik kadro, fiziksel yapı (kaynak, bütçe) ve gastronominin algılanması ile ilgili pek çok soruna sahip olduğu belirlenmiş ve bu sorunlara yönelik çözüm önerileri sunulmuştur (Kozak & Açıköz, 2015). Özdemir’in (2017) çalışmasında da benzer bulgulara ulaşılmış, bu sorunların özellikle uygulamalı eğitim üzerindeki olumsuz etkisi nedeniyle mezunların sektörel tecrübesini arttırmaya yönelik öneriler sunulmuştur.

Bu çalışmada ilgili programlarda 2018-2019 öğretim yılında kayıtlı toplam öğrenci sayısının belirlenmesi ve YBYS (2019) verilerinin doğrulanması amacıyla YökAtlas (2018) verileri de derlenmiş, istatistik verilerine ulaşılabilen 55 (İstanbul Okan Üniversitesi verilerine ulaşılamamıştır) programda kayıtlı toplam öğrenci sayısının 9.743 (K: 4.870, E: 4.873) olduğu belirlenmiştir. Bu açıdan her iki verinin de tutarlılık gösterdiği söylenebilir. Tablo 1’de GMS lisans programına kayıtlı ve mezun öğrenciler cinsiyet açısından değerlendirildiğinde cinsiyetler arasında çok az farklılık olduğu görülmektedir. Yüksek lisans programlarında kadın öğrenci sayısı erkek öğrenci sayısından yüksektir. Bu durum Özdemir’in (2017) çalışmasının bulgularından biri olan kadın öğrenciler “kadınlar açısından mutfak departmanının’daki olumsuz çalışma koşulları” nedeni ile sektörde çalışmak yerine akademisyen/öğretmen olarak istihdam edilmek istemektedir sonucu ile uyumaktadır. Bu bulgu Akoğlu vd. (2017); Cömert (2014); Giritlioğlu ve Olcay (2014); Özdemir, Aktaş & Altıntaş (2005); Tekin & Deniz (2015) ve Yıldız’ın (2013) çalışma bulguları ile de örtüşmektedir.

Tablo 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Sayısı, Öğrenci ve Mezun Sayılarının Yıllara ve Cinsiyetlerine Göre Dağılımı

Yıl	Alan Adı	PS	T	Yeni Kayıt						Yıl	Mezun Sayısı						
				Lisans		Y.Lisans		Doktora			Lisans		Y.Lisans		Doktora		
				K	E	K	E	K	E	T	K	E	K	E	K	E	
2003	Aşçılık	1	32	21	11	-	-	-	-	2002	-	-	-	-	-	-	-
2004										2003							
2004	GMS	1	45	23	22	-	-	-	-	2003	-	-	-	-	-	-	-
2005										2004							
2005	GMS	1	45	19	26	-	-	-	-	2004	-	-	-	-	-	-	-
2006										2005							
2006	GMS	1	45	12	33	-	-	-	-	2005	-	-	-	-	-	-	-
2007										2006							
2007	GMS	1	45	24	21	-	-	-	-	2006	6	5	1	-	-	-	-
2008										2007							
2008	GMS	3	107	50	57	-	-	-	-	2007	20	13	7	-	-	-	-
2009										2008							
2009	GMS	4	83	40	43	-	-	-	-	2008	16	12	4	-	-	-	-
2010										2009							
2010	GMS	8	318	131	187	-	-	-	-	2009	32	16	16	-	-	-	-
2011										2010							
2011	GMS	8	354	197	157	-	-	-	-	2010	31	13	18	-	-	-	-
2012										2011							
2012	GMS	14	602	318	284	-	-	-	-	2011	24	13	11	-	-	-	-
2013										2012							
2013	GMS	21	973	*	*	*	*	*	*	2012	58	28	30	-	-	-	-
2014										2013							
2014	GMS	28	890	*	*	*	*	*	*	2013	250	110	140	-	-	-	-
2015										2014							
2015	GMS	31	1443	656	787	24	22	3	5	2014	243	136	107	2	3	-	-
2016										2015							
2016	GMS	35	1878	945	933	72	49	5	2	2015	437	235	202	2	5	-	-
2017										2016							
2017	GMS	44	2918	1474	1444	86	72	4	4	2016	600	318	282	10	7	-	-
2018										2017							
2018	GMS	56	3652	1876	1776	110	82	20	23	2017	864	447	417	23	17	-	2
2019										2018							

*Yayınlanmayan veri

Kaynak: ÖSYM, 2014; YökAtlas, 2018 ve YBYS, 2019 verilerinden derlenmiştir.

Ayrıca bu çalışmanın sonuçları da (Tablo 2) GMS programlarında görev yapan kadın öğretim elemanı sayısının erkek öğretim elemanı sayısından yüksek olduğunu göstermektedir. İlgili literatürde turizm sektöründe kadın istihdam oranının düşük olmasının nedeni olarak cinsiyet ayrımcılığı da gösterilmiştir. Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç'ın (2013) çalışmasında erkek öğrencilerin kız öğrencilere oranla aşçılık mesleğine karşı tutumlarının daha olumlu olduğu, Harbalıoğlu ve Ünal'ın (2014) çalışmasında da aşçılık mesleğine karşı tutumun cinsiyete göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Pratten'ın (2003) çalışmasında, mutfakta çalışan birçok eğitimli ve deneyimli şefin birkaç yıl içinde işi bıraktığı, iş bırakma sebepleri arasında düşük ücretler, anti-sosyal çalışma saatleri ve aşırı disiplinin önde geldiği ayrıca kadın çalışanlara yönelik yapılan cinsiyet ayrımcılığına dair problemlerin olduğu da belirlenmiştir. Manap Davras ve Davras'ın (2015) GMS bölümü öğrencilerinin turizm sektöründe cinsiyet ayrımcılığı hakkındaki düşüncelerini belirlemek amacıyla yürüttüğü çalışmada, öğrenciler cinsiyet ayrımcılığının en fazla terfi ve işe alımlarda yapıldığını, en az ayrımcılık yapılan noktanın ise ücret faktörü olduğunu belirtmişlerdir. İş görenler ile yapılan araştırmaların sonuçları (Birdir, Derinalp & Çanakçı, 2013; Demirkol, Fidan & Pelit, 2004; Kaya, 2012; Pratten, 2003) öğrenciler tarafından belirtilen çalışma koşulları ile ilgili olumsuz ifadelerin aslında var olduğuna işaret etmektedir. Bu bulgulardan hareketle, mutfak departmanının çalışma koşullarında meydana gelecek olumlu gelişmelerin öğrencilerin ilgili departmana yönelik tutumlarını olumlu yönde değiştireceği, bu yolla çalışmak istemeyen veya kararsız kalan öğrencilerin sektörde çalışmaya teşvik edileceği, eğitimli ve nitelikli işgücünün turizm sektörüne kazandırılacağı düşünülmektedir. Özdemir ve Önçel'in (2019) çalışması da bu ifadeyi desteklemekte, çalışmada öğrencilerin sektöre yönelik olumlu algılarının, kariyer yapma niyetlerini olumlu bir şekilde etkilediği belirtilmektedir.

4.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde Altyapı Olanaklarının Değerlendirilmesi

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin temelinde iki türlü öğretim yönteminden bahsedilebilir. Bunlar; teorik eğitim ve uygulamalı eğitimidir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi uygulama ağırlıklı bir eğitim süreci gerektirdiği için eğitimin, mesleğin özelliğine uygun olarak inşa edilmiş okul ve atölyelerde sürdürülmesi, mutfak eğitimi ve öğrencilerin mesleki yeterliği yönünden büyük önem arz etmektedir. İlgili literatürde daha önce yapılan (Akıncı, 2015; Arıkan, Altunöz Sürücü & Arman, 2018; Görkem, 2004; Görkem, 2011; Görkem & Sevim, 2016; Güdek & Boylu, 2017; Kozak & Açıkoz, 2015; Soybalı & Bayraktaroğlu, 2013; Şahin, 2011) araştırmaların bulgularına göre, turizm eğitim

kuruluşlarının verdiği mutfak eğitiminin yetersiz olduğu, eğitim kuruluşlarının alt yapı, araç-gereç ve bütçe eksikliklerinin en önemli yetersizlik nedenleri arasında yer aldığı anlaşılmıştır. Cankül (2019) ve Özdemir'in (2017) çalışmasında ön lisans ve lisans düzeyinde mutfak eğitimi veren bölümlerde eğitim süresince sunulan fiziksel imkânların, veri tabanlarının ve uygulanan müfredatın hem akademisyenleri hem de öğrencileri tatmin etmediği ve yeterli olmadığı belirlenmiştir. Çakır'ın (2010) çalışmasına göre mutfak çalışanlarının %58,7'si ülkemizdeki aşçılık eğitiminin yetersizliği, %22,9'u ülkemizde aşçılık eğitimi veren kurumların yetersizliği nedeni ile yurtdışında mesleki eğitim almak istemektedir. Görkem ve Sevim'in (2016) çalışmasında GMS programlarında tespit edilen en önemli eksiklikler, atölye ve donanım imkanlarının yetersizliği (%40,6), malzeme yetersizliği (%35,2) ve akademisyen yetersizliği (%21,2) şeklinde belirlenmiştir. Araştırmacılar sonuç olarak ülkemizde GMS eğitimine, aşçılık eğitimine kıyasla, geç kalındığı, ancak GMS programlarının altyapı olanakları değerlendirildiğinde programların açılmasında acele edildiği yönünde görüş bildirmiştir.

Hertzman ve Stefanelli (2008) ile Hertzman ve Ackerman'ın (2010) çalışmalarında 'mutfak laboratuvarlarının temizliği' mutfak eğitimine ilişkin en önemli kalite göstergeleri arasında yer almaktadır. Ayrıca katılımcılar tüm tesis özelliklerinin önemli kalite göstergeleri olduğunu kabul etmiştir. Araştırmacılar mutfak laboratuvarı veya istasyonu başına uygun miktarda öğrenci olmasının etkileşimi kolaylaştırabileceğini, böylece öğrenmeyi ve memnuniyeti artırabileceğini düşünmektedir. Sevim ve Görkem (2015) tarafından gastronomi ve aşçılık programlarının gıda güvenliğine yönelik donanım yeterliklerini belirlemek amacıyla yürütülen çalışmada, gerek devlet, gerekse vakıf üniversiteleri bünyesinde eğitim veren gastronomi ve aşçılık programlarının gıda güvenliğine yönelik donanım düzeylerinin önemli ölçüde yetersiz olduğu belirlenmiştir. Bu sonuçtan hareketle, GMS programlarında gıda güvenliği kurallarının ACFEF (2019) sanitasyon standartlarında olduğu gibi ulusal yasalar çerçevesinde uygulanmasının toplum sağlığı açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Şöyle ki Türkiye'de hazır yemek sektörü hızla büyümektedir. 2015 yılında sektörün büyüklüğü 24.7 milyar dolarken, 2016 yılında 17,5 milyar dolarlık ciroda; restoranlar %35, tabldot %30, oteller %20 ve fast food restoranlar %15 pazar payı oranına sahiptir. Ekonomik büyüme ve sosyo-kültürel değişimlere paralel olarak fast food sektörünün pazar payı hızla artmaktadır. 2018 yılı itibariyle otel, restoran ve kafeler, Türkiye'nin tüm gıda sektörünün tahminen 13.4 milyar dolarlık kısmına tekabül etmektedir. Türkiye 3.800'den fazla otele, 150.000'den fazla restorana, kafeye ve sayıları giderek artan fast food işletmelerine ev sahipliği yapmakta ve

sektör her yıl genişlemektedir (Tavak Vakfı, 2018). Önümüzdeki on yılda, gıda endüstrisi, Türkiye’de tüketilen gıdanın çoğunun hazırlanmasının sorumluluğunu üstlenecek, vatandaşların gıda endişelerinin çoğundan sorumlu olacaktır. Sanitasyon ve güvenlik, beslenme, gıda alerjileri ve dini inançlara uygun beslenme gibi daha önce evde karşılanmış olan gıda ile ilgili ihtiyaçların şimdi endüstri çalışanları tarafından ele alınması gerekmektedir.

Devlet okullarının çoğu, özel okullarda olduğu gibi, uygulama oteli, restoran, kafeterya gibi okul işletmelerine sahip olabilecek ekonomik güce sahip değildir. Bu nedenle öğrencilerine süreç içinde çok fazla deneyim imkânı sunamamaktadır (Brown, 2005; Özdemir, 2017). Öğrencilere iş deneyimi kazandırmak ve sektörün gereksinim duyduğu standartlarda eğitim verebilmek için bu okulların uygulama alanlarının geliştirilmesi ve sektörde kullanılan teknolojiye uygun olarak donatılmış olması gerekmektedir. Diğer yandan, uygulama derslerinde her bir öğrencinin işlenecek konuyla ilgili yeterli araç-gereç ve uygulama malzemesine sahip olması son derece önemlidir. Uygulamalı eğitim için gerekli olan altyapıya; uygulama birimleri, müfredatlarda tanımlanmış olan uygulamalı dersler, eğiticilerin uygulamaya yönelik nitelikleri, kuruluş yeri seçimi gibi birçok değişken dahildir (Soybalı & Bayraktaroğlu, 2013, s. 185-186). ACFEF (2019) kavramsal çerçevede belirtilmiş olan fakülte ve personel, tesisler ve müfredat kriterlerinde kaliteli bir mutfak eğitimi için standartları açıkça belirtmiştir. Akredite edilecek kurumların laboratuvarlarının, dersliklerinin ve laboratuvar asistanlarının öğrenci oranına göre yeterli sayıda olması gerekmektedir. Bu sayı, kurumsal gereksinimlere göre belirlenmektedir. Kurumsal gereksinim, öğrenci sayısının fakültenin fiziksel imkanlarına ve personel sayısına oranıdır. Ayrıca eğitim kurumları, mutfak eğitiminin gerektirdiği maddi olanaklara sahip olmalı ve sponsorlardan fon kaynakları bulmalıdır. Öğrencilerin işletmelerde gönüllü çalışmasının desteklenmesi ile kurum gider yükünün azaltılacağı ve sponsor bulmanın kolaylaşacağı önerilmektedir. Bu bulgular sonucunda Türkiye’de GMS eğitimi veren kurumların turizm alt yapısı yeterli olan turistik merkezlerde, gıda ve gastronomi endüstrisinin gelişmiş olduğu bölgelerde kurulması; okul sektör iş birliğinin sağlanması, sponsorluk, staj ve uygulama olanaklarının yaratılması, sektörden uzman öğretim elemanlarının kolayca temini, eğitim kalitesinin yükseltilmesi ve böylece istihdam imkanlarının sağlanması bakımından zorunlu görünmektedir (Gürdal, 2002, s. 395).

4.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarında Görev Yapan Öğretim Elemanlarına İlişkin Değerlendirmeler

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalitesini belirleyici unsurlardan biri de öğretim elemanlarının nitel ve nicel özellikleri ile mesleki deneyimleridir. Ancak eğiticinin eğitimi ile kaliteli bir mutfak eğitiminin sağlanması, sektörel ihtiyaçların karşılanması, yiyecek-içecek endüstrisindeki yeniliklerin okul mutfaklarına taşınması, bu yolla öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerinin iyileştirilmesi, eğitimden duydukları memnuniyetin artırılması mümkündür. Gürdal'a (2002, s. 396-397) göre bir okulun ve bu okulda verilen eğitim-öğretimin kalitesi, öncelikle o okulun sahip olduğu öğretim elemanlarının kalitesine bağlıdır. Hertzman ve Stefanelli (2008) ile Hertzman ve Ackerman'ın (2010) çalışmaları da bu ifadeyi desteklemektedir. Araştırmaların sonucunda mutfak eğitimcileri ve ACF üyesi şeflere göre; aşçılık programlarında en önemli kalite göstergeleri, mutfak eğitimcilerinin sektörel deneyimleri, alan bilgileri, öğrencilere yönelik zorunlu staj imkanları, mutfak hijyeni ve mezunların işe yerleştirme oranları olarak belirlenmiştir. Yine profesyonel aşçıların ve aşçılık eğitimcilerinin katılımı ile yapılan çalışmada (Zopiatis, Theodosiou & Constanti, 2014) bulgular, öğretim elemanının mesleki yeterliği ve program tanınırlığının en önemli kalite göstergeleri olduğunu ve aynı zamanda kişilerin doygunluk hislerini etkilediğini de ortaya koymuştur. Kalite göstergeleri daha sonra kaynaklar, tesisler, öğrenciler ve öğrenci destek hizmetleri şeklinde belirlenmiştir. Hegarty (2009) gastronomi eğitimi verenlerin, teknik donanım kullanabilen, karar verme becerisine sahip nitelikte, hem eğiten hem de öğreten ve uygulama yaptıran kişilerin yeterli bilgi sahibi ve uygun eğitim almış olmalarının istenen bir özellik olduğunu ifade etmektedir. ACFEF (2019) kriterlerine göre de mutfak sanatları programlarının teknik aşamasında görev yapan tüm öğretim üyelerinin ACF sertifikalı Sous Chef (CSC) seviyesinde veya Sertifikalı Ortaöğretim Mutfak Eğitimi (CSCE) seviyesinde olması veya ilgili bir disiplinde ön lisans derecesine sahip olması gerekmektedir.

Ulusal literatürde araştırmacılar tarafından yapılan çalışmalarda (Akıncı, 2015; Arslanhan, 2019; Cankül, 2019; Daylar, 2015; Görkem, 2004; Görkem & Sevim, 2016; Kozak & Açıköz, 2015; Öney, 2016; Özdemir, 2017; Öztürk & Görkem, 2012) mutfak eğitimcilerinin mesleki bilgi ve tecrübelerinin yetersiz olduğu ifade edilmiş, bu nedenle mutfak eğitimi verecek akademisyenlerin yüksek lisans ve/veya doktora yapmış olsalar dahi en az 5 yıl sektör deneyimine sahip olmasının gerekliliği vurgulanmıştır. Mesleki turizm deneyimi olmayan akademisyenlerin bilgi ve tecrübe yetersizliği, öğrencilerin aldıkları turizm eğitiminden memnuniyet düzeylerini düşürdüğü ifade edilmiş, yeterli sektörel deneyime sahip

olmayan ve çok uzun süre önce sektörde çalışan, sektörel bilgi ve tecrübesini yenilemek isteyen akademisyenlere sektörün “eğiticilerin eğitimi” kapsamında destek vermesi gerekliliği belirtilmiştir. Ayrıca öğretim elemanlarının mesleki gelişimi için workshopların ve yarışmaların düzenlenmesi araştırmacılar tarafından önerilmiştir (Arıkan vd., 2018).

Tablo 2. Öğretim Elemanlarının Cinsiyet ve Unvanlarına Göre Dağılımı

Öğretim Yılı	Toplam	Prof.	Doç.	Dr.Öğ. Üyesi	Öğr.Gör.	Uzman	Arş.Gör.
2003-2004	K	-	-	-	-	-	-
	E	-	-	-	-	-	-
2004-2005	K	4	1	1	-	2	-
	E	3	-	-	-	2	1
2005-2006	K	5	1	1	-	3	-
	E	3	-	-	-	3	-
2006-2007	K	4	1	-	1	2	-
	E	2	-	-	-	2	-
2007-2008	K	3	1	-	1	1	-
	E	4	-	-	1	3	-
2008-2009	K	2	1	-	1	-	-
	E	4	-	-	1	3	-
2009-2010	K	3	1	-	2	-	-
	E	3	-	-	1	2	-
2010-2011	K	8	1	-	6	-	1
	E	4	-	-	2	2	-
2011-2012	K	9	1	-	6	-	2
	E	4	-	-	2	2	-
2012-2013	K	17	1	2	9	3	1
	E	16	3	1	5	3	2
2019-2020	K	220	8	21	104	23	64
	E	172	27	21	69	14	41

Kaynak: ÖSYM, 2014 ve YBYS, 2019'dan derlenmiştir.

Ülkemizde gastronomi ve mutfak sanatları programlarına ilişkin gelişmelerin son beş yılda hız kazandığı görülmektedir. Öğrenci, öğretim elemanı ve bölüm sayılarının artması, lisans ve lisansüstü eğitimlerin yaygınlaşması ve gastronomi alanında bir bilim camiasının

oluşmaya başlaması gibi olumlu gelişmelerin gastronomi alanına akademik disiplin olma yolunda avantaj sağlayacağı ifade edilebilir (Seyitoğlu & Çalışkan, 2018, s. 523). Bu açıdan değerlendirildiğinde ilerleyen yıllarda üniversitelerin GMS programlarında GMS alanı mezunu ve sektör deneyimine sahip öğretim elemanlarının daha fazla istihdam edilebileceği, böylelikle kalite göstergelerinin iyileştirilebileceği öngörülebilir.

Tablo 2’de 2003-2004 ve 2019-2020 akademik yılları arasında GMS programlarında görev yapan öğretim elemanı sayılarının cinsiyet ve unvanlarına göre dağılımı verilmiştir. 2013-2018 yılları arasındaki verilere ulaşılammıştır. YBYS 2019 verilerine göre 101 programda toplam 392 (K: 220, E: 172) öğretim elemanı görev yapmaktadır. Tablo 1’de 56 programın öğrenci sayısı değerlendirildiğinde GMS programlarında görev yapan kadrolu öğretim elemanı sayısındaki artışın, öğrenci sayısındaki artış karşısında yetersiz kaldığı söylenebilir. Bu durumda, birçok disiplinle ilişkili olan GMS programlarının kendi özgün disiplin alanını yaratana ve bağımsız olana kadar, diğer disiplinlerde görev yapan akademisyenlerden yararlanmak zorunda kalmasına yol açabilir.

4.4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde Öğretim Programlarına İlişkin Değerlendirmeler

Lisans programının niteliğini büyük ölçüde uygulanan müfredat belirler. Uluslararası literatür (Brough, 2008; Brown, 2005; Harrington, Mandabach, Thibodeaux & Vanleeuwen, 2005; Hertzman, 2008; Hertzman & Maas, 2012; Mesch, 2012; Wollin & Gravas, 2001) incelendiğinde önlisans ve lisans düzeyinde gastronomi programlarının müfredatları oluşturulurken ilgili kurumların ACF tarafından oluşturulmuş meslek standartlarından yararlandığı ve meslek odalarından fikir aldığı görülmektedir. Ancak yine de bütün kurumların akredite olamadığı ve iki yıllık programlarla dört yıllık programların benzerlikler gösterdiği bu nedenle tamamlama öğrencilerinin problem yaşadığı belirlenmiştir. Bu nedenle iki yıllık ve dört yıllık okullar için bütünleşik bir müfredat geliştirilmesi önerilmiştir (Wollin & Gravas, 2001). Ayrıca çoğu aşçının, ya usta-çırak ilişkisi ile ya da iş sürecinde öğrendikleriyle yetişmesi, usta-çırak modelinden okulda verilen formal eğitime geçişte öğrencilerin birçok sektörel becerilerinin birçoğunu okullarda geliştiremeyeceği fikri tartışmalara yol açmıştır. Bu nedenle programlara zorunlu staj yapmak veya belli bir süre iş tecrübesi edinerek mezun olmak gibi zorunluluklar eklenmiştir (Mesch, 2012).

Hertzman (2008) tarafından yapılan çalışmada, aşçılık eğitimcileri ve sektörde çalışan şeflerin aktif öğrenmeyi ve uygulamaları içeren aşçılık derslerinin ve deneyim-staj olanaklarının aşçılık eğitim programlarının olmazsa olmaz karakteristik özelliklerinden

olduğuna inandıkları belirlenmiş, araştırma sonucunda, önlisans aşçılık eğitimi için uygulama ağırlıklı eğitim modeli önerilmiştir. Çalışma, aşçılık program yeterlilikleri belgeleri ile aşçılık eğitimcileri ve sektörde çalışan şeflerin fikirlerini içeren dokümanların analizlerinin, var olan (uygulanmakta olan) aşçılık öğretim programlarının içerikleriyle Tailored Design (Uygun Desen) Metodu ile karşılaştırılmasını içermektedir. Araştırmacı sonuç olarak, toplam 67 kredinin, 49'unun profesyonel deneyim ve bilgi derslerini içermesi, geri kalan 18 kredinin de genel eğitim dersleri yeterliliklerini içermesi gerektiğini önermiştir. Ortaya koyulan eğitim modelinde ağırlıklı olarak, gıda hijyeni ve güvenliği, temel pişirme teknikleri, soslar, aşçılık prensipleri ve gıda biliminin temelleri, menü planlama ve maliyet kontrolü, ileri pişirme teknikleri, satın alma, klasik mutfak, beslenme, soğuk mutfak, restoran yönetimi, uluslararası mutfak, insan kaynakları yönetimi, staj ve mutfak kariyer gelişimi derslerine yer verilmiştir.

Eğitimciler, akreditasyon gerekliliklerini yerine getirmek, müfredatı sektör ile ilişkilendirebilmek, endüstri standartları ve trendleri konusundaki farkındalıklarını korumak ve kolaylaştırmak için ayrıca burs, ürün ve ekipman bağışları için ACFEF tarafından oluşturulan danışma kurullarına güvenirliler (ACFEF, 2019; Hertzman & Stefanelli, 2008). ACFEF (2019), operasyon ve idare, müfredat ve program değerlendirme kriterlerinde; müfredatın sektör profesyonellerinden oluşan bir danışma kurulu ile endüstri ihtiyacına yönelik tasarlanması, öğrenci, mezun ve işverenlerden müfredata ilişkin geri bildirimler alınarak programın düzenlenmesi, kurumların ve öğrencilerin ihtiyaçlarına yönelik esnek bir müfredat programının oluşturulması, öğrenci performans değerlendirmelerinin objektif yöntemlerle yapılması gibi zorunluluklar getirmiştir. Ayrıca laboratuvarlarda ve kuruma bağlı uygulama tesislerinde (restoran, otel) hijyen ve sanitasyonu sağlamak için tek tip üniforma politikası müfredatta tanımlanmıştır. İş sağlığı ve güvenliği ile ilk yardım dersleri de yine zorunlu eğitimler arasındadır. ACFEF akreditasyonunun teorik çerçevesi, özellikle “bilgi ve yeterlilikler” müfredat standardı, yetkinlik temelli öğrenme modeline dayanmakta ve beş yıllık periyodalarla sektörün ihtiyacına yönelik düzenlenmekte ve güncellenmektedir. ACFEF, sektörün ihtiyaçlarının eğitim kuruluşları tarafından standardize bir şekilde sağlanabilmesi amacıyla 12 temel zorunlu dersin müfredatta yer alması şartını getirmiştir. ACFEF, bu temel zorunlu derslere ilişkin öğrencilere kazandırılması gereken bilgi ve yeterlikleri de üniteler şeklinde belirlemiştir. Temel pişirme dersine ilişkin bilgi ve yeterlikler 23, içecek yönetimi 9, işletme ve matematiksel beceriler 9, servis hizmetleri 10, yiyecek hazırlama 17, soğuk mutfak 10, insan ilişkileri yönetimi 16, otelciliğe giriş 9, menü planlama 10, beslenme 11, satın alma ve tedarik 16, sanitasyon ve güvenlik dersi 18 üniteden

oluşmaktadır. İlgili üniteler değerlendirildiğinde ACFEF eğitim modelinin, öğrencilere uygulama becerileri kazandırmanın yanı sıra mutfak, sağlık, güvenlik ve müşteri ilişkileri ile ilişkili bilgi ve yeterlikleri kazandırmayı da hedeflediği görülmektedir (ACFEF, 2019; Brough, 2008, s. 373, 385; Hertzman, 2008). Brough'a (2008) göre, mutfak bilgisi ve becerisi tek başına bugünün mutfaklarında başarılı olmak için yeterli değildir. Bilişsel, duygusal ve psikomotor alanların tümü, yetkili bir mutfak uzmanının gelişiminde önemli bir rol oynamaktadır. Mutfak uzmanları, her üç alanın özelliklerine de sahip olmalıdır. Her üç alanda da yeterlilik, ağırlama endüstrisinde başarılı ve yetkin istihdam için çok önemlidir.

Türkiye'de de gastronomi alanı için kullanılacak herkesin üzerinde uzlaştığı bir eğitim modeli bulunmamakla birlikte, araştırmacılar tarafından programlarda uygulanan müfredat ile ilgili; uygulamalı ve teorik ders dağılımındaki farklılıklar, sektörün okullara kaynak bağlamında destek olmaması, ders içeriklerinin alana uygun olmaması, gelen öğrencilerin bilgi donanımının yetersiz olması, seçmeli ders sayılarının ve Türkçe kaynakların yetersizliği, derslerin bölümün ihtiyacına uygun olarak işlenmemesi gibi sorunlar dile getirilmektedir (Arslanhan, 2019; Cankül, 2019; Kozak & Açıkoğuz, 2015; Öney, 2016; Özdemir, 2017; Sarioğlan, 2014). Bu çalışmalardan biri olan Daylar'ın (2015) çalışmasında da gastronomi bölümlerinde uygulanan ders programlarının birbirinden farklılık gösterdiği, ortak, seçmeli ve mesleki derslerin çoğunluğunun teorik olduğu, uygulamalı eğitime programlarda sınırlı yer verildiği saptanmıştır. Cankül (2019), Özdemir (2017) ve Sarioğlan'ın (2014) çalışmalarında da gastronomi eğitimi çerçevesinde verilen eğitim ve derslerin sektörün beklentilerinden oldukça uzak olduğu sonucuna varılmıştır. Arslanhan (2019) çalışmasında GMS programı mezunlarının genel olarak aldıkları eğitimden memnun olmadıklarını, sektörde müfredat kaynaklı problemler ile sık karşılaştıklarını, aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimin iyi bir istihdam, pozisyon ve ücret için yeterli düzeyde olmadığını belirlemiştir. Harrington, Mandabach, Thibodeaux ve Vanleuwen (2005) lisans düzeyindeki 23 aşçılık programının ders içeriğini incelediği çalışmada, devlet okullarındaki yüksek kurumsal baskılar nedeniyle, aşçılık programlarının daha fazla genel eğitim (sosyal bilimler, matematik, fen, anadil, yabancı dil ve bilgisayar becerileri) derslerini içerdiği, özel okulların ise ders kapsam ve içerikleri bakımından çok fazla çeşitliliğe sahip olduklarını belirlemiştir. Türkiye'de de yükseköğretim eğitiminde zorunlu YÖK dersleri bulunmakta ve GMS müfredatlarında geniş biçimde yer almaktadır (Daylar, 2015; Özdemir, 2017). Bu bulgular doğrultusunda; öncelikle gastronomi bölümlerinin amacının net olarak belirlenmesi ve bu amaca yönelik müfredatların oluşturulması, genel eğitim derslerine sınırlı yer verilmesi, okul-sektör işbirliği ile

programların sürekli güncellenmesi, programlar arasında uyumun sağlanması, sektörün beklentileri doğrultusunda eğitim planlamasının yapılması elzemdir.

Günümüzün mutfak eğitimcileri, yiyecek içecek endüstrisinde çalışmak isteyenlerin çok geniş bir bilgi dağarcığına sahip olması gerektiğini vurgulamaktadır. Şef eğitmen tarafından gösterim tarzı klasik eğitim yöntemlerin yanı sıra öğrencilerin uygun ürünleri efektif ve içeriğe uygun bir şekilde görmeleri gereken yöntemler de kullanılmalı, özel kuruluşlarda çalışan ünlü şeflerin misafir olarak öğretim süreçlerine katılmaları, web tabanlı öğrenme, yiyecek endüstrisi ile doğrudan kurulan ilişkiler gibi alternatif yöntemlere de yer verilmelidir. Brown, Mao ve Chesser (2013) tarafından açılış eğitiminin öğrenme çıktılarının karşılaştırılması amacıyla yapılan araştırmada, 206 öğrenci online video eğitimi, 184 öğrenci de geleneksel canlı gösterim sınıflarında yer almıştır. Öğrenciler, aynı eğitim ve bilgileri almış yalnızca gösterim metotları farklı olmuştur. Öğrencilerin bireysel ve grup performanslarındaki değişim incelenmiştir. Sonuçlar, her iki yöntemin de benzer seviyelerde öğrenci performansına neden olduğunu göstermiştir. Ancak, online gösterim alan öğrencilerin, geleneksel gösterim alan öğrencilere göre daha iyi grup performansı gösterdikleri saptanmıştır. Bulgular, online gösterim metodunun açılış eğitimi derslerinde grup sinerjisini ve grup performanslarını artırma amaçlı etkinliklerde kullanılabileceğini göstermiştir. Bu yöntemlerin öğrencilerin öğrenmeleri üzerinde daha etkili, zaman açısından daha esnek ve öğrencilerin çoğu zaman fiziksel olarak klasik sınıf ortamında bir araya gelmelerini gerektirmeyen yöntemler olduğu bilinmektedir. Bu nedenle gastronomi eğitimcilerinin yeni yöntemleri ve endüstrinin ihtiyaçlarını dikkate alarak müfredatı yapılandırmaları, hem öğrenci yeterlikleri açısından hem de sektörel uygunluk açısından büyük önem arz etmektedir (Brown, 2005, s. 52).

4.5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde Staj Eğitimi

Turizm eğitimi alan kişilerin teorik olarak öğrendikleri bilgileri, meslek yaşamlarında kullanabilmeleri için gerekli olan becerileri de eğitimleri sürecinde geliştirmeleri gerekmektedir. Öğrencilerin eğitim süresi içinde teoride edindiği bilgilerde pratik kazanması, iki yöntem ile gerçekleştirilebilmektedir. Bunlardan biri eğitim gördüğü kuruma ait uygulama alanı ve tesislerinde göreceği uygulamalar, ikincisi de turizm işletmelerinde yapacağı stajdır (Pelit & Güçer, 2006, s. 143). Stajlar öğrencilere turizm sektörünü daha iyi anlamalarını ve turizm işletmelerine adaptasyonunu sağlamaktadır (Aymankuy, Tetik, Girgin, & Aymankuy, 2013, s. 101). Brown'a (2005) göre stajyerleri yetiştirmek için izlenebilecek en iyi yollardan biri, açılış ve çıraklık eğitim programlarının belirgin ve iyi yönlerinin birleşiminden

oluşabilecek bir yöntemdir. Bu da aşçılık okullarında verilen teorik eğitimler ile çıraklık eğitiminde verilen uygulamalı eğitimlerin birleşimi şeklinde olmalıdır. Uluslararası gastronomi ve mutfak sanatları programları incelendiğinde, kampüslerin şehir merkezlerinde, otellerin en çok faaliyet gösterdiği turistik merkezlerde kurulduğu, oteller, restoranlar ve diğer eğitim kurumları ile işbirliği yapılarak öğrencilere iş deneyimi ve eğitim desteği sağlandığı görülmektedir. İsviçre’de bulunan Mutfak Sanatları Akademisi (Culinary Arts Academy, 2016) şehir merkezinin kalbinde kurulmuştur ve öğrencilerine Ritz Paris Hotel’de iş ve staj olanakları sunmaktadır. Ayrıca Haziran 2016’da açılan aşçılık dünyası için önemli ve ünlü bir okul olan L’école Ritz Escoffier ile partner kurum olarak öğrencilere sektörün önde gelen şefleri ile tanışma ve eğitim alma imkanları sunulmakta ve Derby Üniversitesi ile akademik iş birliği içinde lisans derecesi verildiği görülmektedir.

Mutfak eğitiminde dünya listelerinin başında gelen Amerika Mutfak Enstitüsü’nün (The Culinary Institute of Amerika, 2016) New York Hyde Park’ta yer alan kampüsünde, mutfak sanatları yönetimi lisans programı öğrencileri Hyde Park içinde yer alan 41 profesyonel restoran, fırın ve pastanede ve enstitü tarafından işletilen ödüllü kampüs restoranlarında çalışarak 1.300 saatten fazla deneyim kazanmaktadır. Dünya çapında ün ve başarı kazanmış eğitim kurumlarının büyük çoğunluğunun (Le Cordon Bleu, The French Culinary Institute, Johnson and Wales University, Italian Culinary Institute vb.) mutfak eğitim programlarında sektör ile iş birliği içinde öğrencilerine iş deneyimi, mesleki bilgi ve beceri kazandırdığı ve yine çoğunluğunun kuruma ait otel, restoran ve kafe işletmesi olduğu görülmektedir. Ülkemizde ise özel aşçılık kursları (Mutfak Sanatları Akademisi, Le Cordon Bleu gibi) haricinde gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının sektörel uygulama alanlarının genellikle yetersiz olduğu söylenebilir. Nitekim Özdemir’in (2017) çalışması ve Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı (Kozak & Açıköz, 2015) sonuç raporunda belirtilen sorunlar da bu ifadeyi desteklemektedir.

Turizm işletmelerinin ve sektörün geleceği açısından büyük önem taşıyan, özellikle yükseköğretim düzeyindeki eğitim kurumları başta olmak üzere, turizm eğitimi verilen tüm kurumlarda, öğrencilerin turizm işletmelerinde yapmakla zorunlu oldukları stajları süresince, çeşitli sorunlarla karşılaştıkları bilinmektedir. Bu sorunların büyük bir bölümü, işletmelerin öğrenciye staj süresince sundukları olanakların (ücret, barınma, sigorta imkânı, hizmet içi eğitim vb.) kısıtlı olmasından kaynaklandığı gibi, eğitim kurumlarının yanlış yerde kurulmaları, ders programlarının uygun olmayışı vb. gibi sorunlardan da kaynaklanabilmektedir (Pelit & Güçer, 2006, s. 139). Öğrencilik döneminde iyi

planlanmamış, verimsiz ve problemlili bir staj deneyimi yaşayan öğrencilerin mesleğe bakış açıları olumsuz olmakta ve mezun olduktan sonra başka sektörler'e yönelmektedir. Yapılan araştırma sonuçlarına göre, turizm eğitimi veren okullardan mezun olan öğrencilerin zamanla sektörden ayrıldığı saptanmıştır (Arslanhan, 2019; Kızılırmak, 2000; Kozak & Kızılırmak, 2001; Kusluvan & Kusluvan, 2000; Pelit & Güçer, 2006; Tüylüoğlu, 2003). Bu durum eğitilmiş, nitelikli insan gücünün kaybına neden olmakta, mezun öğrenciler sektöre kazandırılmamaktadır. Konu ile ilgili yürütülen çalışmalar, öğrencilerin turizm işletmelerinde gerçekleştirdikleri stajlardan pek de memnun olmadıklarını ortaya koymaktadır. Avcı ve Boylu (2006) tarafından yapılan bir çalışmada, önlisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin meslek stajlarına karşı olumsuz bir tutum içerisinde olduğu görülmüştür. Sarı (2007)'nin yaptığı çalışmada AOTML öğrencileri, staj yaptıkları işletmelerin stajyerlere yaklaşımları konusunda olumsuz görüş belirtmiştir. Bu işletmelerde öğrenciler kendileri için gerekli öğrenme ortamlarının hazırlanmadığını, daha çok ucuz işgücü olarak kullanıldıklarını, sürekli eleman olmadıkları için değer görmediklerini belirtmiştir.

Emir, Pelit ve Arslan (2010) turizm alanında önlisans eğitimi alan öğrencilerin staj öncesi ve sonrası görüşlerini karşılaştırmak amacıyla yürüttükleri çalışmada, öğrencilerin turizm işletmelerinde yapmış oldukları stajları değerlendirmelerine ilişkin; staj öncesi ve sonrası görüşleri arasında anlamlı farklılıklar olduğunu ortaya koymuştur. Öğrencilerin, teorik eğitimleri sırasında görmedikleri güncel konuları ve yeni gelişmeleri uygulama sırasında görme imkânları, yapılan stajın iş yaşamını tanıma açısından yararlı olacağı, mesleki açıdan öz güveni artıracacağı, yabancı dil geliştirmeye katkı sağlayacağı, mezuniyet sonrası iş yaşamında başarılı olmaya katkı sağlayacağı, okula dönüşte derslere ve konulara bakış açısında olumlu değişimler meydana getirmesi konularında, öğrencilerin staja gitmeden önceki görüşleri, staj sonrasındaki görüşlerinden daha olumlu bulunmuştur. Buna göre, öğrencilerin staja ilişkin görüşleri, stajdan döndükten sonra olumsuzlaşmaktadır. Öztürk ve Görkem (2012) aşçılık eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin değerlendirilmesine yönelik yaptıkları çalışmada, AOTML'de mutfak derslerini veren 393 öğretmenden veri toplanmıştır. Araştırma bulgularına göre staj eğitimi faktörünün en yetersiz faktör olduğu saptanmıştır. Ayrıca, uygulama malzemesi yetersizliği ve öğrencilerin bireysel uygulama yapma olanaklarının sınırlı olması, aşçılık eğitimi yeterliğini olumsuz etkileyen önemli başlıklar olarak ön plana çıkmıştır.

Öğrenim süresince edinilen iş tecrübesinin istihdamı etkilediği söylenebilir. Mesch (2012) müfredat dışı yiyecek hizmeti iş tecrübesinin aşçılık mezununun sektörel iş tecrübesi

üzerine etkisini farklı nicel yöntemler ve ölçümler kullanarak incelemiştir. Texas'ın metropolitan bölgesinde yer alan aşçılık okulundan son beş yıl içinde mezun olan bireylerin (119 erkek, 58 kadın) katıldığı çalışmada, araştırmacı, gerekli deneysel verileri toplamak için aşçılık mezunlarına internet üzerinden online anket uygulamıştır. Anket olarak yeni bir ölçme aracı geliştirilmiş ve uzman görüşleri, pilot uygulamalar ve iç geçerlik analizleri ile doğrulanmıştır. Ayrıca mezunların öğrencilik kayıtları da (not, transkript vs.) toplanan veriyi zenginleştirmek ve müfredat dışı yiyecek hizmeti istihdamı üzerindeki potansiyel etkisini gözlemlmek için kullanılmıştır. Sonuçlar, okul içi müfredat dışı yiyecek hizmetlerinde çalışma etkinliklerine katılan katılımcıların yiyecek hizmetleri sektöründe mezuniyet sonrası da çalışmayı sürdürdükleri, öğrencilikleri süresince okul dışı etkinliklere katılmayıp ancak okul notları çok başarılı olan mezunların ise daha zayıf derecede sektörde çalışmayı sürdürdüklerini göstermiştir.

İlgili literatür yapılan stajın niteliği kadar süresine de dikkat çekmekte, staj sürelerinin beceri eğitimi ve adaptasyon süreci için yetersiz olduğunu ve staj süresinin artırılması gerektiğini göstermektedir (Pelit & Güçer, 2006; Özdemir, 2017). Böyükyılmaz'ın (2006) çalışması da bu ifadeyi desteklemektedir. AOTML mezunu mutfak elemanlarının yeterliliği konusunda işverenlerin görüşlerini belirlemek amacıyla yürütülen çalışmada, işverenlerin %47,7'si sıcak bölümünde 2 ayda, %31,5'i 3 ayda mezunun bildiğini sormadan yapmaya başladığını, soğuk bölümü için %45,0'i 2 ayda, %26,1'i 3 ayda, pastane bölümünde %36,9'u 2 ayda, %39,6'sı 3 ayda mezunların bildiklerini kullanmaya başladıklarını belirtmiştir. İlgili araştırmadan da anlaşılacağı üzere mutfak kısımlarında temel beceri eğitimi ve adaptasyon her bir kısım için en az 2-3 aylık bir süreci kapsamaktadır. Stajyer öğrencilerin staj süresince rotasyonu da düşünüldüğünde GMS programlarında staj sürelerinin uzatılması ve stajların niteliğinin artırılması önemli görünmektedir.

Amerikan Mutfak Federasyonu tarafından yürütülen ve üç yıl süren çıraklık eğitiminde, genellikle 18-40 yaşları arasında (ortalama 24 yaş) değişen çıraklar, toplam 6000 saat iş başında eğitim almaktadır. Çıraklar, Çalışma Bakanlığı'na kayıtlıdır ve maaşlı olarak çalışmaktadır. Çırakların ACF'nin küçük bir üyesi olmak için 480 saatlik (3 aylık) bir deneme süresinden geçmesi zorunludur. Çırak, becerilerini geliştirmek için devlet onaylı bir ön lisans programında 576 saat sınıf dersi almakta, program sonunda yazılı ve uygulamalı sınavın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla, çırak ACF ve Çalışma Bakanlığı'ndan sertifikalı mutfak sorumlusu statüsünde mezuniyet sertifikası almaktadır. Programa kayıt olmak için, başvuru sahibi en az 17 yaşında olmalı, lise diplomasına veya eşdeğerine sahip olmalı ve tüm giriş

seviyesi akademik ve yetenek sınavlarını eğitim kurumu tarafından öngörülen şekilde geçmiş olmalıdır (Brouhg, 2008, s. 69-70).

4.6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezunlarının İstihdamı

Turizm, emek yoğun özelliği olan bir hizmet sektörüdür. Turistik faaliyetlerde insanın, insana doğrudan hizmet etmesi ve tüketicilerin bu hizmetlerden maksimum fayda sağlamaları esastır. Ancak bu maksimum fayda, özellikle örgün turizm eğitimi veren kurumlarda, turizm sektörünün ihtiyaçlarına uygun elemanların eğitilmesiyle ve mesleki formasyona sahip nitelikli insan gücünün sektörde istihdam edilmesiyle gerçekleştirilebilir (Gürdal, 2002, s. 391). Spowart'a (2011) göre işe entegre edilmiş öğrenme süreci, öğrencilerin iş fırsatlarından yararlanma olanaklarını arttırmaktadır. İşverenler genellikle öğrencilerde, iş dünyasına girdiklerinde temel bazı yeterliliklerin eksik olduğunu ve bu nedenle okul sürecinde öğrenilecek becerilerin iş dünyasına entegre edilebilecek veya direkt olarak iş dünyası ile ilişkili beceriler olması gerektiğini belirtmektedirler. Sarioğlan'ın (2014) çalışması da bu ifadeyi desteklemektedir. Sektörün ihtiyaçları ile gastronomi eğitiminin sağladıkları arasındaki uyumsuzlukları belirlemek amacıyla yürütülen çalışma kapsamında, İstanbul, İzmir ve Ankara'da faaliyet gösteren 3600 birinci sınıf restoranın 395 tanesine ulaşılmış, restoran yöneticileri ve mutfak şefleriyle yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Sonuç olarak, gastronomi eğitim programlarında teorik bilgilere, pratik bilgilerden daha fazla yer verildiği ve gastronomi eğitimi çerçevesinde verilen eğitim ve derslerin sektörün beklentilerinden oldukça uzak olduğu sonucuna varılmış, gastronomi eğitiminin sektörün ihtiyaç ve beklentilerine yönelik düzenlenmesi önerilmiştir. ACFEF (2019) standartları da mutfak eğitim programlarının sektörün ihtiyaç ve beklentilerine göre düzenlenmesinin mezunların istihdamı açısından önemli olduğunu vurgulamaktadır. Hertzman ve Stefanelli (2008) ile Hertzman ve Ackerman'ın (2010) çalışmalarında da okulların mezunlarını işe yerleştirme oranı önemli bir kalite göstergesi olarak belirlenmiştir. ACFEF akreditasyonuna sahip kurumların öğrenci ve mezunlarına kariyer hizmeti sunması zorunludur. Dünya çapında yetiştirdiği şefler ile ünlü bir kurum olan Johnson & Wales Üniversitesi'nin stajyer, mezun ve işverenlerin iş ve işçi bulmalarına yönelik web tabanlı kariyer hizmeti sunduğu görülmektedir (JWU, 2019). Yen, Cooper ve Murrmann (2013) tarafından önlisans ve lisans düzeyinde mutfak sanatları mezunlarının kariyerleriyle ilgili karar ve beklentileri ile kampüsteki kariyer temelli kaynakları kullanarak gerçekleştirdikleri iş arayışı davranışlarını araştırmak amacıyla yürütülen çalışmada, işe yeni başlama ve ortalama seviyedeki pozisyon sayılarının, programlara kayıt olan öğrencilerin sayısından daha düşük görüldüğünü ortaya koymaktadır.

Ayrıca, işe yatkınlık ve istek gibi işi kabul etmeyi etkileyen faktörler de değerlendirilmiştir. Sonuçlar, açılış mezunlarının endüstride iş ararken, kampüslerde yer alan kariyer temelli kaynaklardan yeterince faydalanmadığını ortaya koymuştur. Daha iyi işe yerleşme oranlarının yakalanabilmesi için kampüslerde gerçekleştirilebilecek yönetsel düzenlemeler ile işverenler için önerilere de yer verilmiştir. Özdemir (2017) çalışmasında Türkiye'deki GMS programlarının mezun bilgi sistemi ve istihdam verilerine sahip olmadığını belirlemiştir. İstihdam, eğitimin çıktılarının ve niteliklerinin değerlendirilmesini sağlamakta, aday öğrencilere eğitimin kalitesi hakkında garanti vermektedir. Bu bakımdan, GMS programlarında mezun izleme, kariyer ve işe yerleştirmeye yönelik kurulacak birimlerin önemli olduğu düşünülmektedir.

Öğrencilerin turizm endüstrisine yönelik tutumları, mezun olduklarında turizm endüstrisinde çalışma istekleri bakımından büyük önem taşımaktadır. Turizm eğitimi alan mezunların turizm sektöründe çalışmayı tercih etmemeleri durumunda; turizm endüstrisi için nitelikli işgücü olarak değerlendirilebilecek olan bir kaynağın farklı endüstri kollarına kanalize olma ihtimali kuvvetlenecek ve bu durumdan genel anlamda turizm endüstrisi ve paydaşları olumsuz yönde etkilenecektir. Yapılan araştırmalar da (Arslanhan, 2019; Hjalager & Andersen 2001; Kusluvan & Kusluvan, 2000; Pratten, 2003) bu ifadeyi desteklemektedir. Turizm eğitimi veren okullardan mezun olan öğrencilerin zamanla sektörden ayrılması eğitilmiş, nitelikli insan gücünün kaybına neden olmakta, mezun öğrenciler sektöre kazandırılmamaktadır. Bu nedenle işsizlik oranı artmakta ve eğitime yapılan yatırımın boşa gitmesi nedeniyle ülke ekonomisi de zarar görmektedir. Ayrıca turizm eğitimi alan mezunların, sektörde çalışmaması da hizmet kalitesini olumsuz yönde etkilemekte, ülke turizmüne zarar vermektedir. Yapılan çalışmaların sonuçlarına göre (Akoğlu vd., 2017; Aymankey & Aymankey, 2013; Cömert, 2014; Giritlioğlu & Olcay, 2014; Özdemir vd., 2005; Özdemir, 2017; Tekin & Deniz, 2015; Yıldız, 2013; Yıldız & Aslan, 2019) özellikle 'turizm sektöründe çalışma koşulları' boyutu öğrenciler tarafından olumsuz olarak değerlendirilmektedir. Yıldız ve Aslan'ın (2019) çalışmasında yiyecek içecek alanında eğitim alan öğrenciler, mesleklerini yüksek statülü; kendilerini ise sektör ile uyumlu ve mesleklerine bağlı olarak olumlu yönde değerlendirmiş; sektördeki ücretleri, terfi imkânlarını, iş arkadaşlarını, yöneticileri ve çalışma koşullarını olumsuz yönde değerlendirmiştir. Ayrıca mezun olduktan sonra öğrencilerin %49,0'unun eğitim alanında, %40,0'inin mutfak alanında, %11,0'inin ise farklı bir alanda çalışmayı planlaması dikkat çekicidir. Arslanhan (2019) çalışmasında GMS mezunlarının %42,5'inin sektör dışında farklı iş kollarında çalıştığını

belirlemiş, mezunların çalışmama nedeni olarak, çalışma saatlerinin uzun olması ilk sırada (%40,2) gösterilmiştir.

Mutfak departmanının çalışma koşullarında meydana gelecek olumlu iyileşmelerin öğrencilerin ilgili departmana yönelik tutumlarını olumlu yönde değiştireceği, bu yolla öğrencilerin sektörde çalışmaya sektörde kariyer yapmaya teşvik edileceği, eğitilmiş ve nitelikli işgücünün turizm sektörüne kazandırılacağı düşünülmektedir. Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olanların bir unvanının olmaması istihdam alanları açısından belirsizliğe neden olmaktadır. Ayrıca mevcut gastronomi ve mutfak sanatları programlarının niteliğinin, mezunların yeterlik düzeylerinin ve sektörün mezunlardan beklentisinin ve istihdam planının belirlenmesi gerekmektedir.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Yükseköğretim kurumlarında açılan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ve öğrenci sayılarında yıllar itibarıyla kayda değer bir artış olduğu görülmekte ve bu artış trendinin ilerleyen yıllarda da devam etmesi beklenmektedir. Ancak ilgili programların karakteristik özellikleri, kullanılan öğretim programları, nitelik göstergeleri ve yeterlikleri konusunda tartışmalar sürmektedir. Türkiye’de lisans ve lisansüstü düzeyde gastronomi eğitiminin başlangıç tarihi çok eski olmamasına karşın, son üç yılda yüksek oranda büyüme ve gelişme göstermiştir. Mesleğin kendinden popüler olması ve ünü, gastronomi programları sunan kurumların altyapı olanaklarını, uygulama birimlerini, eğiticilerin uygulamaya yönelik niteliklerini ve portfolyolarını da tartışmaya açmaktadır. Okullaşma, öğrenci ve öğretim elemanı sayısındaki hızlı artış gastronomi eğitiminin akademik bir disiplin olarak tanımlanması adına umut vericidir ancak gastronomi eğitime ilişkin kalite göstergeleri tamamlanmadan ve mevcut programlar iyileştirilmeden yeni programların hızla açılması, eğitimin kalitesine ilişkin endişeyi de beraberinde getirmektedir. Nitekim ilgili literatürde yapılan çalışmalarda, Türkiye’deki mevcut gastronomi eğitiminin henüz yeterli kalite göstergelerine sahip olmadığı belirtilmiştir. Mevcut durumun iyileştirilmesine yönelik öneriler aşağıda sunulmuştur.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin misyonu, mezunların mesleki yeterlikleri ve unvanı tanımlanmalı, istihdamı konusundaki belirsizlik ortadan kaldırılmalıdır. Bunun için YÖK, ilgili sivil toplum kuruluşları, dernek ve federasyonlar ile üniversite temsilcileri bir araya getirilerek belirli aralıklarla akademik ve sektörel etkinlikler düzenlenmelidir. Eğitim kurumlarının fiziki şartları, altyapı, donanım imkanları, öğretim elemanlarının niteliği, fakültenin kurulduğu bölgenin turizm potansiyeli, barınma, sosyal ve ekonomik olanakları

dikkate alınarak bölümler açılmalı ve öğrenci kontenjanları belirlenmelidir. Atölyelerde etkin ve güvenli bir uygulama eğitimi için öğrenci kontenjanları, uygulama birimlerinin kapasitesine, uygulamalı ders saatlerine ve öğretim elemanı sayısına göre belirlenmelidir.

Turizm teşvik ve kredileri, üniversitelerin uygulama oteli ve restoran kurmasına yönelik olarak düzenlenmeli, gastronomi ve mutfak sanatları programlarının ihtiyaç duyduğu nitelik ve yeterlikte uygulama imkânları sağlanmalıdır. Yiyecek-içecek işletmelerinde çalışma koşulları iyileştirilmeli ve personel istihdamında gastronomi eğitimi almış kişilere öncelik verilmelidir.

İlgili programlarda öğrenci sayısındaki artışın öğretim elemanı sayısından daha hızlı olduğu göze çarpmaktadır. Bu durum özellikle öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısında olumsuz bir tabloya sebebiyet vermektedir. Dolayısıyla gastronomi ve mutfak sanatları alanında daha fazla öğretim elemanına ihtiyaç duyulmaktadır. Akademik kadro ilanlarında, gastronomi ve mutfak sanatları programlarında uygulamalı ders saatlerinin ve iş deneyiminin yetersiz olduğu göz önüne alınarak, öğretim elemanı ilan şartlarında en az 5 yıl sektör deneyimi şartı aranmalıdır.

Bu çalışmanın araştırmacılara derlenmiş bir veri seti sunacağı ve mevcut çalışma türünde araştırmaların periyodik olarak yapılmasına olanak sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca gelecekte yapılması muhtemel ampirik çalışmalar için öneriler de aşağıda sunulmuştur.

Gelecekte yapılacak olan çalışmalarda, Türkiye’de uygulanan programlar ile uluslararası örnekler karşılaştırılarak, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin zayıf ve güçlü yönlerinin belirlenmesinin, sektör profesyonelleri, aşçılık federasyon ve dernek üyeleri, eğitimciler ile alan mezunlarının gastronomi eğitiminin gerektirdiği bilgi, beceri ve yeterliklere ilişkin görüşleri alınarak bir eğitim modeli geliştirilmesinin mesleki eğitimin gelişimine ve daha nitelikli mezunlar verilmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca Türkiye’de GMS programlarında eğitimin kalitesini yükseltmek, sektör ihtiyaçlarına cevap verebilmek için ACFEF standartlarına benzer şekilde nitelik ve yeterlikleri tanımlanmış bir akreditasyon sistemine ihtiyaç olduğu açıktır. Yükseköğretim Kurulu ile yürütülecek ortak çalışmaların, ulusal bir akreditasyon sistemi kurmak açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Lisans düzeyinde mutfak eğitimi zaman ve maddi açıdan yüksek maliyet gerektiren bir mesleki eğitim türüdür. Yiyecek-içecek hizmetlerinin gelişmesi, Türk mutfak kültürünün

yaygınlaştırılması bakımından eğitilmiş personelin sektörde çalışması son derece önemlidir ancak literatürdeki çalışmalarda öğrencilerin sektöre karşı olumsuz tutum sergiledikleri görülmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörden uzaklaşma nedenlerinin daha geniş çaplı araştırılması ve tespit edilen nedenlere yönelik çözüm önerileri getirilmesi oldukça önemli görünmektedir.

Araştırmacılar tarafından gastronomi ve mutfak sanatları bölümü mezunlarına ilişkin kapsamlı çalışmaların yapılması, istihdam durumlarının belirlenmesi, mezunların mutfak eğitimine yönelik görüş ve önerilerinin alınması, yükseköğretim kurumları tarafından ise mezun izleme ve kariyer temelli hizmet sunacak birimlerin kurulması, mezunlara istihdam alanları sağlamak, mezunların sektördeki istihdam durumlarını belirlemek ve öğretim programına ilişkin geri bildirim almak bakımından büyük önem arz etmektedir. Ayrıca sektör temsilcilerinin, alan mezunlarını mesleki açıdan değerlendirmeleri konusunda da yapılacak çalışmaların alan yazına önemli ölçüde katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- ACFEF (2019). American Culinary Federation Educational Foundation Accreditation Commission. ACFEF-AC Standarts. Post-secondary and secondary accreditation. <https://www.acfchefs.org/download/documents/Accreditation/standards.pdf> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 01.10.2019.
- Ağaoğlu, O. K. (1991). Türkiye’de turizm eğitimi ve etkinliği. *Milli Produktivite Merkezi Yayınları*, 439, 160-188.
- AHA Culinary School (2019). <https://www.ahaculinary.com/acf-accreditation/> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 03.12.2019.
- Akıncı, Z. (2015). Meslek yüksekokullarında verilen turizm eğitiminin değerlendirilmesi: bir odak grup çalışması. *Mediterranean Journal of Humanities*, 1, 43-59.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, 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.
- Aktaş, A., & Boyacı, C. (1992). *Üniversiteler kurumunda lisans düzeyinde turizm işletmeciliği ve akdeniz örneği*, III. Ulusal Turizm Kongresi’nde sunulmuş bildiri, Kuşadası Belediye Yayınları-5.
- Alyakut, Ö., & Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9 (16): 823-852.
- Arıkan, E., Altunöz Sürücü, Ö., & Arman, A. (2018). Yükseköğretim kurumlarındaki eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 592-601.
- Arslanhan, Y. (2019). *Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektördeki durumu ve almış oldukları eğitimden memnuniyet düzeyleri*.(Yüksek lisans tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- Avcı, U., & Boylu, Y. (2006). *A comparative study into the satisfaction of tourism students with their internship*. *turk-kazakh international tourism conference “new perspectives and values in world tourism & tourism management”* Proceedings Book II, 1376-1384.
- Aymankuy, Y., & Aymankuy, Ş. (2013). Turizm işletmeciliği eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründeki istihdamla ilgili görüşleri ve sektördeki kariyer beklentileri. *Akademik Bakış Dergisi*, 35, 1-21.
- Aymankuy, Y., Tetik, N., Girgin , K. G., & Aymankuy, Ş. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimindeki staj uygulamasına öğrenci ve akademisyenlerin bakışları (BTİYOY’da uygulama). *International Journal of Human Sciences*. 1(10), 101-128.
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H., & Demirel, N. O. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açıların belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-25.
- Birdir, K., Derinalp, S., & Çanakçı, T. (2013). Otel mutfaklarında çalışan iş görenlerin sorunları. *14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1*, 980-997.
- Böyükıılmaz, S. (2006). *Turizm otelcilik meslek lisesi mezunu mutfak elemanlarının yeterliği konusunda işverenlerin görüşleri*. (Yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Brough, D. E. (2008). *The relationship of the required knowledge and competencies of the american culinary federation foundation accrediting commission (ACFFAC) for postsecondary culinary arts programs to the perceived needs of the work place* (Ph.D. thesis). State University of New York at Albany, Department of Educational and Theory and Practice.
- Brown, J. (2005). A brief history of culinary arts education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.
- Brown, N. J., Mao, E. Z., & Chesser, W. J., (2013). A comparison of learning outcomes in culinary education: recorded video vs. live demonstration. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 25(3), 103-109.
- Cankül, D. (2019). Assessing the quality of gastronomy education: Turkey case. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(70), 986-1001.

- Cheng, M., Ogbeide, A. C. G., & Hamouz L. F. (2011). The development of culinary arts and food science into a new academic discipline-culinology. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(1), 17-26.
- CIA (2019). <https://www.ciachef.edu/choosing-the-best-culinary-college/> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 02.12.2019.
- Culinary Arts Academy (2016). www.culinaryartsswitzerland.com sayfasından erişilmiştir. Erişim: 10.10.2016.
- Cömert, M. (2014). Turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmak istedikleri alanlar ve sektördeki istihdamda cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 50-62.
- Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması*. (Yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: karşılaştırılmalı bir uygulama*. (Yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Demirkol, Ş., Fidan, F., & Pelit, E. (2004). Turizm sektöründeki bayan işgörenlerin karşılaştıkları sorunlar ve otel işletmelerinde bir uygulama. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(8), 71-88.
- Drouard, A. (2008). Aşçılar, gurmeler ve boğazına düşkünler. P. Freedman (Ed.), *Yemek-damak tadının tarihi* (N. Elhüseyni, Çev.) içinde (s. 263-299). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Emir, O., Pelit, E., & Arslan, S. (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.
- Escoffier (2019). <https://www.escoffier.edu/explore/oncampus/culinary-programs.php> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 02.12.2019.
- Giritlioğlu, İ., & Olcay, A. (2014). Önlisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin otel yiyecek içecek bölümüne yönelik tutumları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(31), 95-119.
- Görkem, O. (2004). *Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde yemek pişirme teknikleri ve uygulaması eğitiminin sorunlarını belirlemeye yönelik bir araştırma*. (Yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama*. (Doktora tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Görkem, O., & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı, acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- 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.
- Gürdal, M. (2002). Türkiye'de mesleki turizm eğitiminin yapısal analizi, okullaşma-eğitimin kalitesi-staj-istihdam sorunları ve çözüm önerileri. *Turizm Eğitimi Konferansı/Workshop bildirileri*, 391-400.
- Güzel, N. G. (2006). *Yükseköğretimde turizm eğitimi ve hizmet kalitesi*. (Doktora tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Harbalıoğlu, M., & Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: önlisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1, 55-65.
- Harrington, J. R., Mandabach, H. K., Thibodeaux, W., & Vanleeuwen, D. (2005). The institutionalization of culinary education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 31-49.
- Hegarty, J. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claim about what may be called avant-garde?. *Journal of Culinary Science & Technology*, 7, 1-18.
- Hertzman, L. J. & Ackerman, R. (2010). Evaluating quality in associate degree culinary arts programs. *Quality Assurance in Education*, 18(3), 209 - 226.
- Hertzman, L. J. (2008). A suggested curriculum for associate degree culinary arts programs. *Journal of Culinary Science & Technology*, 6(4), 256-278.

- Hertzman, L. J., & 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, 53-74.
- Hertzman, L. J., & Stefanelli, J. (2008). Developing quality indicators for associate degree culinary arts programs: a survey of educators and industry chefs. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 9(2), 135-158.
- Hjalager, A., & Andersen, S. (2001). Tourism employment: contingent work or professional career?. *Employee Relations*, 23(2), 115-129.
- JWU (2019). https://careers.jwu.edu/?_ga=2.185347439.772579593.1575601745-1641853447.1575601745 sayfasından erişilmiştir. Erişim: 03.12.2019.
- İŞKUR (2015). *Türk meslekler sözlüğü*. <http://esube.iskur.gov.tr/Meslek/ViewMeslekDetayPopUp.aspx?uiID=3434.04> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 10.02.2015.
- Kaya, İ. (2012). Türk turizm sektöründe istihdamın temel özelliklerinin ve sorunlarının ücretli çalışanlar açısından coğrafi bölgelere göre analizi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(28), 241-257.
- Kızılırmak, İ. (2000). Meslek yüksekokulları turizm ve otelcilik programlarının turizm sektörünün beklentileri doğrultusunda değerlendirilmesi, *Milli Eğitim Dergisi*, 147.
- Kozak, M., & Kızılırmak, İ. (2001). Türkiye`de meslek yüksekokulu turizm-otelcilik programı öğrencilerinin turizm sektörüne yönelik tutumlarının demografik değişkenlere göre değişimi: Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz teknik üniversitesi öğrencileri üzerine bir uygulama. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 12, 9-16.
- Kozak, N., & Açıköz, Z. (2015). 7. Akademik turizm eğitimi arama konferansı, gastronomi eğitimi arama konferansı sonuç raporu. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve Türkiye Aşçılar Federasyonu*, İstanbul: Aktif Matbaa ve Reklam Hizmetleri.
- Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., & Kılıç, B. (2013). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1*, 574-594.
- Kusluvan, S., & Kusluvan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21, 251-269.
- La Lopa, M. J. (2009). Recipe for a succesful academic career in culinary arts and sciences. *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(1), 45-51.
- Maberly, C., & Reid, D. (2014). Gastronomy: an approach to studying food. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 272-278.
- Manap Davras, G., & Davras, Ö. (2015). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin turizm sektöründe cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2), 116-130.
- Mesch, D. B. (2012). The influence of extracurricular foodservice work experience on culinary graduate industry experience. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(1), 19-39.
- MEB (2015). *Meslek tanımları*. http://mebk12.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/03/07/748138/icerikler/gastronomi-uzmani_1040624.html sayfasından erişilmiştir. Erişim: 15.01.2015.
- NOVA (2019). <https://www.nvcc.edu/annandale/mstb/hri.html> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 02.12.2019.
- Okumus, F., & Yağcı, Ö. (2005). Tourism higher education in Turkey. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 5, 1-27.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 35, 193-203.
- ÖSYM (2014). <http://www.osym.gov.tr/belge/1-128/sureli-yayinlar.html> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 20.03.2014.
- Özdemir, B., Aktaş, A., & Altıntaş, V. (2005). Turizm ve otelcilik eğitimi görmekte olan lisans düzeyindeki öğrencilerin otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58.

- Özdemir, N., & Önçel, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176.
- Özdemir, Z. (2017). *Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarından sektör, öğrenci ve öğretim elemanı beklentilerinin değerlendirilmesi*. (Doktora tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Öztürk, Y., & Görkem, O. (2012). Aşçılık eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin değerlendirilmesine yönelik bir araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 112- 129.
- Pelit, E., & Güçer, E. (2006). Turizm alanında öğretmenlik eğitimi alan öğrencilerin turizm işletmelerinde yaptıkları stajları değerlendirmeleri üzerine bir araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 139-164.
- Pratten, J. D. (2003). The training and retention of chef. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15, 237-242.
- Sarı, H. (2007). *Ortaöğretim düzeyinde mesleki turizm eğitimi alan öğrencilerin staj sürecine adaptasyonu üzerine bir araştırma*. (Yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Sarıoğlan, M. (2014). Expectations of employee in food&beverage firm and gastronomy education (case of Turkey) [Special issue 6]. *European Journal of Research on Education*, 2, 198-202.
- Sevim, B., & Görkem, O. (2015). Gastronomi ve aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7(1), 59-67.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 523-537.
- Soybalı, H. H., & Bayraktaroğlu, E. (2013). Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi veren kurumların uygulama olanaklarının değerlendirilmesi üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 24(2), 185-199.
- Spowart, J. (2011). Hospitality students’ competencies: are they work ready?. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 10(2), 169-181.
- Şahin, G. G. (2011). Üniversite düzeyinde turizm eğitiminde hizmet kalitesi beklenti ve algısına yönelik Ankara’da bir araştırma. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 49-65.
- Tavak Vakfı (2018). Türkiye’de yeme-içme sektörünün boyutları. <https://tavakvakfi.org/wp-content/uploads/2019/01/2018-Gastronomi-Ekonomisi-2018-converted.pdf> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 03.12.2019.
- Tekin, A. Ö., & Deniz, İ. (2015). Turizm öğrencilerinin yiyecek ve içecek departmanına yönelik tutumları: üniversite öğrencileri üzerine bir inceleme. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(55), 178-197.
- The Culinary Institute of America (2016). www.ciachef.edu sayfasından erişilmiştir. Erişim: 10.10.2016.
- The Culinary Institute of New York (2019). <http://ciny.monroecollege.edu/ACFEF-Accredited.html> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 04.12.2019.
- The Pennsylvania School of Culinary Arts (2019). <https://www.yti.edu/paschoolofculinaryarts/accreditation.asp> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 04.12.2019.
- Türkay, O., & Yağcı, K. (2007). Turizm eğitimi alan öğrencilerin okulda ve turizm sektöründe ‘öğrenme’lerinin sektörden ayrılma eğilimlerine etkisi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(4), 219-246.
- Tüylüoğlu, T. (2003). *Türkiye’de turizm eğitiminin niteliği*. (Yüksek lisans tezi). Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Ünlüöner, K. (2004). Turizm işletmeciliği öğretmenlik programlarının öğrenci beklentileri ve algılamaları açısından karşılaştırılması (1998-1999 ve 2003-2004 öğretim yılları). *Ticaret ve Turizm Eğitim Dergisi*, 1, 108-130.
- Ünlüöner, K., Temizkan, R., & Eivazi Gharamaleki, R. M. (2010). Turizm işletmeciliği öğretmenlik programlarının öğrenci beklentileri ve algılamaları açısından karşılaştırılması (1998-1999, 2003-2004 ve 2008-2009 öğretim yılları). *Ticaret ve Turizm Eğitim Dergisi*, 2, 144-159.
- Wilk, R. (2012). The limits of discipline: towards interdisciplinary food studies. *Physiology & Behavior*, available at: doi: 10.1016/j.physbeh.2012.04.023

Wollin, M., & Gravas, S. (2001). A proposed curriculum and articulation model for two-year degree program in culinary arts. *Journal of Hospitality & Tourism Education, 13*(2), 47-54.

YBYS (2019). <https://istatistik.yok.gov.tr/> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 30.09.2019.

Yen, L. C., Cooper, A. C., & Murrmann, K. S. (2013). Exploring culinary graduates' career decisions and expectations. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism, 12*(2), 109-125.

Yıldız, B. S. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1*, 595-614.

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

YÖK (2014). İKMEP. <http://ikmep.yok.gov.tr/> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 03.05.2014.

Yökatlas (2018). <https://yokatlas.yok.gov.tr/> sayfasından erişilmiştir. Erişim: 30.09.2019.

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.