

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

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ VE MUTFAK
SANATLARI EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN
PROFESYONEL MUTFAK
YETERLİLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**

OSMAN ÇİFÇİ

2501141381

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. FÜSUN İSTANBULLU DİNÇER

İSTANBUL, 2019



YÜKSEK LİSANS
TEZ ONAYI

ÖĞRENCİNİN

Adı ve Soyadı : **OSMAN ÇİFÇİ** Numarası : **2501141381**
Anabilim/Bilim Dalı : **TURİZM İŞLETMECİLİĞİ** Tez Savunma Tarihi : **29.03.2019**
Danışman : **PROF. DR. FÜSUN İSTANBULLU DİNÇER** Tez Savunma Saati : **14:00**
Tez Başlığı : **TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN PROFESYONEL MUTFAK YETERLİLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**

TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Öğretim Yönetmeliği'nin 36. Maddesi uyarınca yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin **KABULÜ'NE** OYBİRLİĞİ / OYÇOKLUĞUYLA karar verilmiştir.

JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATİ (KABUL / RED / DÜZELTME)
1- PROF. DR. FÜSUN İSTANBULLU DİNÇER	<i>Basarılı</i>	<i>[Signature]</i>
2- DR. ÖĞR. ÜYESİ SERKAN POLAT	<i>Basarılı</i>	<i>[Signature] KABUL</i>
3- DR. ÖĞR. ÜYESİ ŞEHAZ DEMİRKOL	<i>Basarılı</i>	<i>[Signature]</i>
YEDEK JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATİ (KABUL / RED / DÜZELTME)
1- DOÇ. DR. GÜREL ÇETİN		
2- DR. ÖĞR. ÜYESİ TOLGA FAHRİ ÇAKMAK		

ÖZ

TÜRKİYE’DEKİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN PROFESYONEL MUTFAK YETERLİLİKLERİNİN BELİRLENMESİ

OSMAN ÇİFÇİ

Bu çalışma yükseköğretim lisans düzeyinde eğitim alan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin profesyonel mutfak yeterlilikleri açısından görüşlerini belirlemeye yönelik yapılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde okuyan öğrenciler mezun olduktan sonra doğrudan mutfakta veya mutfakla ilgili bir kısımda çalıştıklarından eğitim aldıkları lisans programlarından ne kadar bu anlamda profesyonel yeterlilik kriterlerine göre kazanım elde ederek mezun olacakları bu çalışmanın ana probleminin sorusunu oluşturmaktadır.

Bu anlamda çalışmada öncelikle gastronomi kavramı mutfak sanatları kavramı ve bu kavramların gelişimi birbirleriyle ilişkisi ele alınmıştır. Daha sonra ise gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili eğitim alınan okullar hakkında bilgi verilip profesyonel mutfak yeterliliklerinden bahsedilmiştir.

Çalışmanın son bölümünde ise toplanan veriler nicel yöntemlerle analiz edilip bulgulara yer verildikten sonra çalışmanın sonucu ve önerileri ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mutfak, Eğitim, Mesleki Yeterlilik

ABSTRACT

DETERMINING PROFESSIONAL CULINARY COMPETENCIES OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDENTS IN TURKEY

OSMAN ÇİFÇİ

This study was carried out to determine the opinions about professional culinary competencies of students who study at the department of gastronomy and culinary arts at undergraduate level. Due to the fact that the students studying gastronomy and culinary arts work at directly culinary or part of the culinary arts, how they gain from their undergraduate program according to professional competency criterias is the question of the main problem of this study.

For this purpose, in this study first, gastronomy concept and culinary arts concept, development of these concepts and their relations to each other are discussed. Second, some information has been given about the gastronomy and culinary arts schools and professional culinary competencies are examined.

For the last part of this study, conclusions and suggestions are discussed following the analyse of the data collected by quantitative methods and findings.

Keywords: Gastronomy, Culinary, Education, Professional Competence

ÖNSÖZ

Bu çalışmada emeği geçen değerli danışman hocam Profesör Doktor Füsun İstanbullu Dinçer'e, çalışmamın her aşamasında emeği geçen sevgili arkadaşım Dr. Öğretim Görevlisi Üzeyir Kement'e, sabırla sorularımı yanıtlayan sevgili arkadaşım Dr. Araştırma Görevlisi Sevinç Aslan'a, bu günlere gelmemde öncelikli emeği olan, maddi manevi desteklerini her zaman hissettiğim annem Songül Çifçi ve babam Necati Çifçi'ye ve çalışmamı yapmamda bana en fazla desteği sağlayan 13 yıldır ilk günkü aşkla sevdiğim sevgili eşim Merve Aydoğan Çifçi'ye ve hayatımın motivasyon, sevinç kaynağı olan biricik oğlum Alp Çifçi'ye tüm kalbimle teşekkür ederim.

OSMAN ÇİFÇİ

İSTANBUL, 2019

İÇİNDEKİLER

ÖZ	i
ABSTRACT	ii
ÖNSÖZ.....	iii
TABLolar LİSTESİ.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	ix
GİRİŞ.....	1

1. BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI KAVRAMLARI

1.1. GASTRONOMİ KAVRAMI	4
1.2. GASTRONOMİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ.....	9
1.3. MUTFAK SANATLARI KAVRAMI.....	18
1.4. MUTFAK SANATLARININ TARİHSEL GELİŞİMİ	19
1.4.1. MUTFAK SANATLARININ DÜNYADAKİ GELİŞİMİ	19
1.4.2. AVRUPA'DA MUTFAK SANATLARININ TARİHSEL GELİŞİMİ.....	24
1.4.3. TÜRKİYE'DE MUTFAK SANATLARI.....	26
1.5. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ARASINDAKİ İLİŞKİ	30
1.6. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARININ DİĞER BİLİM DALLARI İLE İLİŞKİSİ.....	31

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ YAPISI VE MESLEKİ YETERLİLİK KRİTERLERİ

2.1. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ.....	33
2.1.1. DÜNYADA GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNİN GELİŞİMİ.....	33
2.1.2. TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNİN GELİŞİMİ.....	37
2.2. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINDA PROFESYONEL MESLEKİ YETERLİLİK KAVRAMI.....	50
2.3. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROFESYONEL MUTFAK YETERLİLİĞİ ÖLÇEĞİ.....	57

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN PROFESYONEL MUTFAK YETERLİLİKLERİNİN BELİRLENMESİNE YÖNELİK UYGULAMA

3.1. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ.....	64
3.1.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	64
3.1.2. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ.....	65
3.1.3. EVREN VE ÖRNEKLEM.....	67
3.1.4. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ.....	67
3.1.5. VERİ ANALİZ YÖNTEMİ.....	68
3.2. ARAŞTIRMA BULGULARI.....	68

3.2.1. ARAŞTIRMAYA KATILAN ÖĞRENCİLERİN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR.....	68
3.2.2. ARAŞTIRMAYA KATILAN BİREYLERİN MUTFAK YETERLİLİKLERİNİ BELİRLEMeye İLİŞKİN BULGULAR	69
3.2.3. ARAŞTIRMA GEÇERLİLİK VE GÜVENİLİRLİK SONUÇLARI..	75
3.2.4. ARAŞTIRMA HİPOTEZLERİNE YÖNELİK BULGULAR.....	82
3.3. BULGULARIN DEĞERLENDİRİLMESİ.....	90
SONUÇ.....	95
KAYNAKÇA	100
EKLER.....	119

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1: Türkiye’de Ortaöğretim Düzeyinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı olan Okullarda Verilen Dersler	39
Tablo 2: Türkiye’de Aşçılık Programı Bulunan Meslek Yüksek Okulları	41
Tablo 3: Meslek Yüksekokullarında Bulunan Aşçılık Programlarındaki Örnek Meslek Dersleri	44
Tablo 4: 2018 Yılı İtibariyle Türkiye’de Bulunan Gastronomi Bölümü Olan Üniversiteler	47
Tablo 5: Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Örnek Ders İçeriği.....	49
Tablo 6: Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular.....	69
Tablo 7: Mutfak Bilgisi Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları.....	70
Tablo 8: Mutfakta Yenilikçi Olma Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları.....	71
Tablo 9: Temel Mutfak Beceri Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları.....	72
Tablo 10: Mutfak Yönetimi Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları	73
Tablo 11: Mutfak Tutumu Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları.....	74
Tablo 12: Ölçeklerin Cronbach Alpha Güvenilirlik Kat Sayıları	75
Tablo 13: KMO ve Barlett Testleri	76
Tablo 14: Faktör Analizi Sonuçları.....	77
Tablo 15: Normallik Dağılım Sonuçları.....	79
Tablo 16: Geçerlilik ve Güvenilirlik Sonuçları.....	81
Tablo 17: Korelasyon Analizi Sonuçları.....	82
Tablo 18: Faktörler ve Cinsiyet Arasındaki İlişkiye Yönelik T Testi.....	83

Tablo 19: Faktörler ve Mutfak Alanında İş Deneyimi Arasındaki İlişkiye Yönelik T Testi..... **84**

Tablo 20: Faktörler ve Yaş Aralıkları Arasındaki İlişkiye Yönelik Tukey HSD Testi **85**

Tablo 21: Faktörler ve Sınıf Düzeyleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tukey HSD Testi **87**



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Mezopotamya Mutfağının Etkilediği Mutfaklar.....	21
Şekil 2: Gastronomi Çalışmalarının Multidisipliner Modeli.....	32
Şekil 3: Mesleki Eğitim ve Öğretim Yapısı.....	54



GİRİŞ

Dünya’da ve özellikle Türkiye’de yeme içme kültürüne ilgi ve bu kültürle ilgili merak duygusu ile desteklenmiş seyahat etme eğilimi arttıkça yeme içme alanının kültürel, psikolojik, ekonomik vb. taraflarını da barındıran gastronomi alanı ile ilgili akademik çalışmalar ve eğitim faaliyetlerine olan ilgi de artmaktadır. Gastronomi eğitimine olan ilginin artması bu eğitimin kalitesinin, uygulama ile örtüşüp örtüşmediğinin, uygun koşullarda uygulanıp uygulanmadığının da zaman içerisinde sorgulanmasına yol açmaktadır.

Türkiye’de son yıllarda gastronomi alanına artan ilgi bu alanın sadece ihtiyacı karşılamak için yeme içme faaliyetlerinden ibaret olmadığı hatta bu amaçla kurulmuş olan esnaf lokantaları gibi işletmelerin aslında yerel kültürün bir parçasını yansıttığı düşüncelerinin yaygınlaşmasıyla gastronomi kavramının sınırları, bu kavramdan çıkarılan anlamları genişletmiştir. Bu sayede gastronomi içinde barındırdığı temel çalışma alanlarının belirli kurallar çerçevesinde uygun şekillerde yapılmasını da zorunlu kılan, bu alandaki kişilerin de yeterliliklerini anlatan diğer anlamları da kapsayan bir hale bürünmüştür.

Gastronomi aslında hem yaşayan hem geçmiş kültürel mirasın gelecekle bağlantı kurulmasında köprü görevini üstlenen alanlardan biridir. Hatta sadece yeme içme mirası yanında diğer otantik öğeleri de anlamaya yardımcı olur. Bu sebeple bu alanla ilgilenecek kişilerin belirli bir bilgi birikimi ve beceri altyapısına sahip olması gerekmektedir. Sonuçta yeme-içme aslında hem yaşayış biçimlerini hem coğrafyayı hem de toplumun geleceğe doğru yönlendiği tarafı gösterir. Bugün Göbeklitepe’nin ilk yerleşik hayata geçiş noktası olduğu, o zamanlar yetiştirilen mahsullerin kalıntıları aracılığıyla tahmin edildiği bir çok yerde dile getirilmektedir. Yani gastronomi aslında bilinmeyen bir zamanda ve yerde yaşamış herhangi bir tür ve onun yaşayış biçimi hakkında bir çok fikir verebilir. Türkiye’de ve dünyada bu kadar önemli bir alanın üzerinde yapılacak çalışmaların, mutfaklarda geliştirilecek uygulamaların doğruluğu, elde edilecek faydaların maksimizasyonu alanla ilgili eğitim gören kişilerin niteliklerine bağlıdır.

Gastronomi ve gastronomi ile ilgili eğitim veren programlar arttıkça ne kadarının niteliğinin çalışma alanına uygun olduğu da tartışma konusu olmuştur. Ancak bu konu ile ilgili çok fazla çalışmaya rastlanmamıştır. Hatta Türkiye’de meslek standartlarının dışında yeni anlayışları da içeren bir mesleki yeterlilik ölçeği, hem bu mesleği yürütüldüğü alanlarda çalışan kişilerin hem de ortaöğretimden itibaren bu eğitimi alan kişilerin niteliklerinin ölçülmesinde fayda sağlar. Sadece mutfak sanatları olarak değil gastronomi alanı ile ilgili bazı diğer alanların da (miksoloji, blog yazarlığı, yeme-içme paket servisi portalları, gastronomi sanatı ve yayını yapılan yaratıcı işler) standartlarının belirlenerek nitelik ölçümü yapılması eksikliklerin tespiti ve strateji geliştirmede mikro anlamda işletmelere makro anlamda da Türkiye’nin gastronomi alanıyla ilgili politikalarına katkıda bulunur.

Mutfak sanatları sadece yemek pişirilen bir gastronomi alanı değildir. Ticari kaygıların da olduğu ancak aynı zamanda sosyolojik, kültürel, sanatsal da anlamları barındıran bir uygulama alanıdır. Çok geniş çeşitleri olan yiyecek içecek işletmelerinin sadece ihtiyaca yönelik olanları bir kenara alınırsa diğer işletmeler artık otantik ürünlerin ön plana çıkarılmasına önem vermektedir. Bu sebeple de ürünlerini geliştirirken geçmişten de kopmadan bugünün şartlarında en farklı ürünü üretmeye gittikçe daha çok önem vermektedirler. Rekabet için de olsa (artık yabancı mutfaklarında etkisini hissettirdiği göz önüne alınırsa) mutfağa dokunan herkes zorunlu veya gönüllü olarak gastronomi alanının çalışma konusu olan yiyeceğin ve içeceğin kültürüne bir taş daha koymaktadır.

Bu çalışmanın temel sorusu gastronomi ile ilgili eğitim veren kurumların bu alanın “tarladan çatala” diye anılan sürecinin bir parçası olarak görülen mutfak sanatları uygulamalarının gerektirdiği yaygın olarak da bahsedilen kriterlere ne kadar uygun olduğudur. Bu soruya cevap vermek için üç bölümden oluşan bu çalışma ilk bölümde gastronomi kavramına kavramsal bir çerçeve çizerek ikinci bölümde bu alanın özellikle Türkiye’deki mevcut konumunu açıklamaya çalışmaktadır. En son bölümde ise gastronomi eğitimi veren kurumların uygun bir ölçek aracılığıyla mutfak yeterliliklerine uygun olup olmadığını araştırmak için tasarlanmıştır.

Böylelikle gastronomi eğitiminin eksikliklerinin, uygunluklarının ortaya çıkarılmasıyla eğitim kalitesinin artırılması sayesinde zaten bu alanda önemli bir

destinasyon olan Türkiye'nin gerek ekonomik gerekse kültürel anlamda fayda elde etmesinin desteklenmesi hedeflenmektedir. Ortaya çıkarılacak sonuçlar aslında bir anlamda teori ve pratiğin arasındaki farkların da görülebilmesini sağlayabilir.



BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI KAVRAMLARI

1.1. Gastronomi kavramı

Gastronomi geçmişten günümüze açıklanması zor bir kavram olmuştur. Hatta gastronomi kavramı geçmişte çoğunlukla bir nesneyi tanımlamak için kullanılırken (gastronomik kişi, gastronomik ürün vb.) günümüzde daha derin anlamları tek başına ifade eden fakat hala açıklanması zor bir kavram olarak kullanılmaktadır. Modern anlamda gastronomi ise bir tavsiye ve rehber niteliğinde olup, insanlara yediklerinin-içtiklerinin ne, ne kadar, nasıl, nerede, neden, ne zaman hangi şekilde ve hangi kombinasyonlar ile olması gerektiğini açıklamaya yardımcı olur. Ayrıca bu rehberlik ve tavsiyeler yeme ve içme ile ilgili talep edilen üretim halkasının en başından en sonuna kadar tüm aşamalarındaki bilgi ve becerilerinde kazanılmasını sağlar (Santich, 2004: 16).

Gastronomi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinin birleşiminden meydana gelmiş bir terimdir (Santich, 2004:16). Gastronomi, temelde “yemek sanatı” olarak bilinse de, yapılan araştırmalar sonucunda ve literatürde birçok yazara göre gastronomi çok geniş bir kavramdır ve bu kavramın tam olarak tanımlamanın mümkün olmadığı savunulmaktadır. Örneğin (Santich 2004: 15-24) gastronominin, yiyecek, içeceğin üretiminden tüketimine kadar tüm aşamaları ile bunların gerçekleşmesi ile ilgili tüm soruları soran ve bunları anlamaya yönelik olan faaliyetlerin bütünü olarak belirtmiştir. (Kivela ve Crotts 2006:5) ise gastronominin çoğu zaman kimyadan antropolojiye çok fazla bilim dalı ile ilgili olduğunu Kısacası gastronominin disiplinler arası bir alan olduğu söylemektedir.

Gastronomi bir bilim dalı olup multidisipliner bir yapı içerisinde (Wilkins ve Hill, 1994: 21). Bu kavram yaklaşık olarak iki asır önce Gastronomi henüz literatüre girdiğinde oluşmuştur. O tarihlerde gastronominin sınırları çizilmek istenirken dahi Gastronomi tek başına bir disiplin dalı olamamıştır, çünkü multidisipliner bir yapıdadır ve herhangi bir sınıra sığamayacak kadar çok alanı etkileyip, etkilenmektedir. Tarihten, kimyaya,

ticaretten, ekonomiye, aşçılıktan fiziğe kadar geniş bir alandan beslenmektedir. Ayrıca gastronomi insanların karakterinin, yaratıcılık düzeyinin, yargılarının, bakış açısının, inançlarının ve kişiler arasındaki görünmeyen sınıfının anlaşılmasına yardımcı olup, insanların ve toplumların daha iyi tanınması açısından psikoloji ve sosyoloji bilim dalları ile yakın ilişki içerisindedir (Brillat-Savarin, 1994: 52-54).

Gastronomi birçok kaynakta yemek yeme sanatı veya yemek yeme bilimi olarak tanımlanır ancak bu düşünceler daha çok sanatsal ve bilimsel tanımlarını açıklamaktadır. Pratikte ise daha çok sadece aşçılık ile ilişkilendirilip bilgi ve beceri çerçevesinde açıklanır (Wilkins ve Hill, 1994: 35). Ayrıca gastronomi kelimesi, mutfakla ilgili anlamına gelen “culinary” ve mutfak kültürü anlamına gelen “cuisine” kelimeleri ile de karıştırılmakla beraber ve birbirinin yerine kullanıldığından bir anlam karmaşasına sebep olmaktadır. Ancak bu kelimeler yiyeceği hazırlayıp, pişirme aşamalarını açıklamaya çalışırken, gastronomi daha genel anlamda yiyecek ve içeceklerin üretimi ve tüketimi, yiyecek ve içecekten alınan keyfi, estetiği, üstün bir yaşam tarzını açıklamaya çalışır (Ignatov ve Smith, 2006: 236).

Yiyecek-içecek tüketimi turizm alanında son yıllarda çok dikkat çekmeye başlasa da aslında turistik faaliyetlerin en önemli unsurudur. Yapılan araştırmalar doğrultusunda bir çok akademisyen de yiyecek içeceğin toplumsal öneminin olduğunu, turizm hareketine katılanların tercihlerini etkilediğini ve turisti harekete geçiren bir unsur olduğunu belirtmiştir. Bu sebeple gastronomi, deneyimlemek, statü ve saygı kazanma, ürünü farklı halde sunma ve buna bağlı olarak da rakiplere göre daha çekici hale getirmek amacı ile bir araç olarak gösterilmektedir. (Caney ve Ryan, 2012: 309-318).

Bir ülke, bölge veya destinasyonun gastronomik açıdan karakteri, özelliği veya turizm özellikleri üzerinde uzlaşmalar olsa da kavram olarak tek başına gastronomi teriminin üzerine bir genel görüş olmadığından, uzlaşma olmamaktadır. (Üner, 2014: 15).

Gastronominin konu olarak temelde insan davranışlarını ele alan ve bu davranış şekillerinden konu olarak yiyecek ve içeceği inceleyen bir kavramdır. Bir ülkenin veya bölgenin gastronomik değerleri, yine o ülke veya bölgenin, kültürel,

sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik unsurlar gibi pek çok faktöre dayalıdır (Aksoy, 2014: 11). Bu nedenle gastronomi üzerine yapılmış tanımlamalar gastronomiyi belirli açılardan açıklayıp gastronomiyi bir bütün olarak açıklamamaktadır (Üner, 2014: 15).

Mutfak kültürü, insanlığın en uzun süre ayakta olan parçası olmasına rağmen yakın zamana kadar göz ardı edilen bir alan olarak kalmıştır. Gastronomi ile birlikte toplumun birçok farklı kimliğinin bir araya geldiği ve ulusal duyguların en çok hissedildiği mutfaklar günümüzde, yaşam tarzlarının, dini inanışların, gelenek göreneklerin bir yansıması olduğu anlaşılmıştır (Solmaz ve diğerleri., 2013: 725).

Gastronomi, ülkelerin veya bölgelerin mutfaklarının farklılıklarını, yiyecek ve içeceklerini, alışkanlıklarını ve yiyecek içeceklerinin hazırlanış şekillerini göstermektedir (Cömert ve Özkaya, 2014: 63). Gastronominin merkezinde insan ve estetiğin yer almasından dolayı, gastronomi insanların ne yediğinin çok daha ötesinde kapsamlı bir anlam taşımaktadır (Öney, 2016: 194). Tohumdan sofraya tüm bilim dalları ile ilişki içerisinde olan gastronomi, ülkelerin ve bölgelerin kültürlerinin birbirinden ayrılabilmesinde etkin bir role sahip olup, kültürlerin kaybolmasına ve kaybolan kültürlerin ortaya çıkarılmasında etkin bir role sahiptir.

Gastronomi bilimsel olarak son zamanlarda ortaya çıkan bir çalışma alanı olduğundan dolayı henüz hangi disiplinleri kapsadığının belirsizliğini hakimdir (Berg ve diğerleri 2003: 557). Gastronomi beslenmede en iyiyi hedefleyerek hayatı zevkli bir şekilde yaşanmasını sağlamayı amaçlar, ayrıca temel olarak da yiyecek ve içecek haline dönüştürülebilecek ürünlerin hazırlanması ve tüketilmesinde rehberlik eder (Dilsiz, 2010: 18).

Gastronomi yeme-içme ile ilgilidir; beslenme ile ilişkili olarak da tat fizyolojisi ve tat alma, şarap üretimi, besinlerin vücuttaki işlevleri, beslenme ürünlerinin seçiminde özelliklerinin ortaya çıkarılması, yiyecek ve içeceklerin fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmasının önüne geçmesi için yiyecek ve içeceklerin üretimi esnasında hijyen ve sanitasyona uygun olarak üretilmesi veya oluşturulması bilimsel süreçlere dayanır (Kivela ve Crotts, 2006: 354). Gastronomi sanatsal özelliklerinin yanında üretim girdileri, tüketim çıktıları ayrıca etkilendiği bilim dalları sayesinde

birçok bilim dalı ile ilişki içerisindedir. Etkilendiği bilim dallarının yanı sıra birçok bilim dalına da kaynaklık edip, etkilemektedir (Gillespie, 2001: 54).

Gastronomik ürünün üretilebilmesi için, coğrafya, tarım, ekonomi, ticaret, teknoloji vb. alanlardan faydalanılması gerekirken ürünün her aşamasında, ürünü işleyen ve tüketen insan faktörünün de ele alınması ile psikoloji, sosyoloji ve eğitimden de faydalanılır (Santich, 2007: 55).

Modern anlamda gastronomi ise bir tavsiye ve rehber niteliğinde olup, insanlara yediklerinin-içtiklerinin ne, ne kadar, nasıl, nerede, neden, ne zaman hangi şekilde ve hangi kombinasyonlar ile olması gerektiğini açıklamaya yardımcı olur. Ayrıca bu rehberlik ve tavsiyeler yeme ve içme ile ilgili talep edilen üretim halkasının en başından en sonuna kadar tüm aşamalarındaki bilgi ve becerilerinde kazanılmasını sağlar (Santich, 2004: 16).

Gastronomi kısaca; yiyecek ve içecek hazırlarken faydalanılan ekipman ve malzemelerin kullanım tekniklerini açıklayan, birbirinden farklı mutfakların arasındaki benzerlik ve farklılıkları gösteren, yiyecek ve içecekten alınan zevkin artırılmasını sağlayan ve kültür ile yiyecek ve içeceği birlikte sunmayı kendine misyon edinmiş bir bilim dalıdır (Akgöl, 2012: 17).

Gastronomi son zamanlarda çok fazla ilgilenilen bir konu olmasına rağmen anlaşılması da zordur. Gastronomi ile ilgili en basit ve kolay açıklama “yiyecek ve içecek keyfi” şeklindedir.

Gastronomi, insanların neyi, neden sevdiğini, bir içeceği içerken bu içeceğin tadını çıkartan şeyin ne olduğunu anlamaya çalışmak gibi konuları açıklayan bir felsefedir. Gastronomi dört ana alana ayrılabilir. Bunlar (Harrison, 1982: 85);

- Pratik gastronomi
- Teorik gastronomi
- Teknik gastronomi
- Gıda gastronomisi

Pratik Gastronomi:

Pratik gastronomi yiyecek veya ieeğin hazırlanma aşamaları ile ilgilenir. Çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, servisi, sunumu gibi şeflerin daha çok aktif olduğu alandır. Yiyecek veya içecek hazırlamada kullanılan ürünün dönüştürülmesinde uygulanan standartlar, kültürel olarak yenilebilen ürünler, yemeğin yapılış şekli, sunum şekli, sunumdaki teknikler, sommelier, trancheurlar, garsonlar olmak üzere, ürünün mutfaktan sofraya gelene kadar hazırlanış ve sunum şekli ile ilgilenir. Ayrıca yiyecek veya içecek hazırlamak için kullanılan ürünün farklı mutfaklardaki kullanım şeklini de inceleyen uzmanlık isteyen bir alandır (Gillespie, 2001: 48).

Teorik gastronomi

Pratik gastronomiyi destekleyen teorik gastronomi bir sistemle ilgili olup, süreci, tarifleri, kitapları ve diğer yazınsal kaynakların üzerine odaklanmıştır. Uygulamadaki başarıyı maksimuma çıkarmak, standartlar oluşturmak, ürünü hazırlama aşamasındaki fiziksel süreçlerin iyi işlemesi, menüler, yemekler ve içecekler hepsi teorik gastronominin bir parçasıdır (Gillespie, 2001:49). Teorik gastronomi ilham ve yaratıcılık kaynağı olup, gastronomiye girdiler sağlar ve şeflerin becerilerini geliştirir (Akbaba ve etinkaya, 2018:46).

Teknik gastronomi

Pratik gastronominin temellerini oluşturur. Tesis, ekipman ve makinalara ait spesifik bilgiler ile ilgilenip sistematik değerlendirmeyi konu alır. Yiyeeğin oluşturulması sürecinde kullanılan ekipman, tesis ve diğer değişkenlerin yiyeeğin üzerindeki etkiyi araştırıp gastronomik ürünün daha başarılı olması için veri toplar. Ayrıca var olan sistemlerin performansının gözlemlenmesi, kaydedilmesi ve analiz edilmesini sağlayarak somut bir değerlendirilme sunarak pratik gastronominin temelini oluşturur (Kasavana ve Smith, 1982: 33).

Teknik gastronomi gıdaların en uygun hazırlanma süreçlerini de ele alıp daha sağlıklı ve ekonomik olmak üzere yemeğin hazır olmasını sağlar, ayrıca yeni gıdalarında en uygun hazırlanış şeklini de araştırıp, ürün için en uygun pişirme sürecini

de belirler. Genel olarak, araştırma ve geliştirme teknisyenleri, gıda bilimcileri, danışman şefler gibi operasyonel uzmanlar bu alanda çalışırlar (Gillespie, 2001: 51).

Gıda Gastronomisi

Gıda gastronomisi, yiyeceklerin ve içeceklerin birbiri ile uyumunu ele alır. Bu durum en basit olarak şarapla açıklanabilir. Hangi yemekle daha iyi, hangi ısıda daha güzel eşlik eder vb. gibi sorgulamalar gıda gastronomisinin alanıdır. Birçok mutfak sanatkârı ürünlerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu ile ilgili çok eğitilmiş ve başarılı olabilir ancak yiyecek ve içeceklerin uyumu ve ondan alınan hazzın boyutu farklı bir nitelikteki özelliktir (Worral, 1991: 49).

Gastronomi genişleyen bir alan olup açıkça tanımlanmış bir sınırı olmayan konudur. Gastronomi birçok iş kolundan ve bireyden beslenebilir. Bakış açısı olarak genellikle lüks ihtiyaçlara yöneliktir ve bu ihtiyaçları talep eden kişilere uygulanan bir harekettir (Gillespie, 2001: 5).

1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Gastronominin herhangi bir noktada doğduğu veya türetildiği söylenemez. Eski çağlardan beri her toplumun karnını doyurmak, kutlama yapmak, inanış biçimlerini yansıtmak gibi amaçlarla yetiştirdiği veya ürettiği ürünlerin var olduğu ve bu ürünlere ilişkin bir kültür geliştirdiği söylenebilir. Ancak bu kültürün daha ayrıntılı olarak bilinebilmesi, incelenbilmesi için yazılı kaynaklar büyük önem taşımaktadır. Bu sebeple gastronominin tarihsel gelişimi anlatılırken diğer göstergeler yanında yazılı kaynakların temel alındığı tarihler vurgulanacaktır. Ancak gastronomi tarihinin kesin ve net çizgilerle anlatılması mümkün görülmemektedir.

Gastronominin bilinen en eski kullanımı, Yunanlı yazar Archestratus'a ait olan tahminlere göre en eski yemek ve şarap kitabı olan *Gastronomia*'dır (Wilkins ve Hill, 1994: 35). *Gastronomia*'nın M.Ö. ye kadar dayanan çok eski bir kaynak olduğu belirtilmektedir (Santich, 2004: 16).

Uzakdoğu'da ise M.Ö. 5. yüzyıldan itibaren Çinliler de zengin kültürleri sayesinde gastronomiye ilişkin öncüler arasında sayılabilir. Uzakdoğu'da da gastronomi ile ilgili bir bilinç söz konusu olsa da son yıllarda özellikle Avrupa ve Amerika'da görülen

gastronomik değerler, Fransa ve İtalya'da Röneseans döneminde gelişme göstererek artmıştır (Öney, 2013: 160). Gastronomi ilk defa iyi yemek yeme sanatı olarak Fransız mutfak literatürüne eklendiğinden dolayı, gastronomi ile ilgili birçok çalışmada gastronominin çıkış kaynağı Fransız mutfağı olarak belirtilmiştir (Karim, 2006: 38).

Fransa dışında gastronomi ile ilgili tarihi gelişmeler Yunanlılarla da hız kazanmıştır. Avrupa'da devletleşmeyi getiren Yunan Medeniyetinin ortaya çıkışı ile birlikte gıdalara daha fazla çeşit getirilmiş, çeşitliliğin yanı sıra üretim miktarlarında ki artış ile birlikte daha fazla balık ve deniz mahsulleri gibi ürünler ile birlikte yiyeceğe ulaşma rahatlamıştır. Diğer bölgelerde artan yiyecek ihtiyacı ile birlikte Yunan Medeniyeti yiyecek ithalatı da yaparak kültürlerin etkileşimini sağlamıştır (Leeming, 1991: 51). İthalatının başında tarım ürünleri gelen Antik Yunanlılar genel olarak tahıl ürünleri ithal etmekteydi. Halkın doyması için çok çeşitli ekmekler yapan Yunanlıların sadece yoksullara verilmesi için arpadan yapılan yetmiş tür ekmek çeşidi olduğu belirtilmektedir. Yunanlılar bu tarifleri kayıtlara geçirmiş ancak kopyaları zaman içinde yok olmuştur. Archestrates'in yazmış olduğu eserler bu bilgilerin zamanımıza gelmesini sağlamıştır (Peterson, 1991: 88).

Daha sonraki dönemlerde çeşitlilik ve miktar fazlalığı ile Antik Yunanlılar, kötü beslenmeye başlamışlardır. Geçici bir süre kötü beslenme formlarını kullandıktan sonra yiyecek seçiminde daha ayırıcı ve dikkatli davranmaya başlayan Antik Yunanlılar, soyluların çalıştırdıkları aşçıların bilgi ve becerilerini kullanmaya başlamışlardır. Yiyeceğin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması ile ilgili bilgi sahibi olan Antik Yunanlılar ticaret ve savaşlar ile birlikte hem Ortadoğu hem de batı Avrupa mutfağının şekillenmesini sağlamışlardır (Peterson, 1991: 89).

Antik Yunan Aşçılarının kendilerini yemek yapmayı sanat haline getirmesi ile birlikte aşçılar arasında yaşanan rekabet, gastronominin gelişimini de olumlu yönde etkilemiştir. Aşçıların daha iyi yemek yapabilmek için hazır ürün elde etmek yerine, yemekte kullanılacak malzemeyi tıpkı bir kâşif gibi araştırması, tarımsal düzeyde incelemesi ve bunu uygun saklama koşulları ile mutfağına getirmesi ile birlikte yemek yapma eylemi sadece ürünün pişirilmesinden daha da öteye taşınarak sofraya gelene kadar tüm süreci etkilemiş ve modern gastronominin ilgilendiği bilim dallarının

çeşitlenmesini sağlamıştır. Ayrıca yiyeceğin geçirdiği süreci, yapılış şeklini not alan aşçılar sürekliliğin sağlanmasına da yardımcı olmuşlardır (Gillespie, 2001: 38).

Aşçılığı bir sanat olarak gören Antik Yunanlılar kendilerinden sonra gelen birçok medeniyete de kaynaklık etmişlerdir. Dünyanın en büyük medeniyetlerinden biri olan Roma imparatorluğu da Antik Yunanlıların görüşleri ile paralel yol almışlardır. Bu dönemde Marcus Gavius Apicius'ın yazılarında birçok yemeğin pişirilmesi ile ilgili bilgiler verdiğinden dolayı Dünyanın ilk yemek kitabı olarak nitelendirilmektedir. Refah içinde yaşayan Romalılar, akşam partilerinde sundukları yemeklerin çeşitliliği ve yemek üzerine yaptıkları sohbetler ile birlikte birer gastronomi geliştiricileri olmuşlardır. Romalıların gastronomik gelişimlerini bugün hala görebilmek mümkündür. M.Ö 110-57 yılları arasında yaşamış olan Romalı Lucullus bir general olmanın yanında dönemin gurmeleri arasında gösterilmiştir. Fethedilen topraklardan Roma'ya getirdiği farklı bitkiler ve yemekler ile birlikte görkemli kutlamalar yapılmasını sağlamış, bu kutlamalarda, bölgede önceden kullanılmayan pişirme usulleri, bilinen pişirme usulleri ile harmanlanarak pişirilmiştir. Lucullus'un yaptırdığı bu parti ve festivaller ile birlikte gastronomik ürünlerin halk tarafından da deneyimlenmesi sağlanmıştır (Gillespie, 2001: 39).

Roma döneminde yaşamış bir yazar olan Petronius'un eserlerinde de Romalıların gastronomiye olan etkilerini görmek mümkündür. Tuz ve diğer baharatların ticaretine önem veren Romalılar yiyeceğin bir doyma ihtiyacının karşılanması yanı sıra estetik bir değer taşıdığına da farkına varmışlardır. Bu sebeple yiyecekte renk uyumuna dikkat etmişlerdir (Montagne, 1938: 40). Baharat ticareti ile birlikte önem kazanan yemek estetiğini icra edecek aşçıların bilgi ve becerilerinin artması da oldukça önemlidir. Ancak, aşçıların köle olarak kabul edilmesi ve ücret sıkıntıları aşçıların yenilik ile ilgili motivasyonlarını düşürmüştür. Aşçıların yüksek ücret talep etmesi ve bazı soyluların bu ücretleri kabul etmesi ile birlikte, yiyeceklere beklenilenden daha fazla renk gelmiş ve yiyeceklerde estetik anlayışı artmıştır. Bu gelişmeler zamanla kendilerine bağlı olduğu ülkelerdeki yöneticilerin mutfaklarına da girmiş ve gastronomik gelişmeler Roma sınırlarını aşarak dünyanın birçok yerinde görülmeye başlanmıştır (Gillespie, 2001: 40-41).

Roma'nın çöküşü ve ortaçağın başlaması ile birlikte artan vandallık sonucu gastronomi kendini manastırlarda koruma altına almıştır. Gelişim olarak yerel gelişim sağlayan gastronomi manastır bünyesinde yer alan arazilerde yetiştirilen ürünlerin çeşitliliğine bağlı kalmıştır. Özellikle şarap ve bira yapımı ve tüketimi konusunda uzmanlaşan manastırların üretim teknikleri ile yüzyıllardır hizmet veren içecek firmaları günümüzde hala hizmet vermektedir (Matz, 2002: 42).

Ortaçağ her ne kadar gastronominin gelişimini durdurma noktasına getirse de Apicius'un yemek kitabı bu dönemde de basılmış ve gastronomi hayatta kalmaya devam etmiştir. Bu çağda yer alan ve soylu ailelerin yaşadıkları kaleler, buldukları arazilerin nimetlerinden faydalanmış ve diğer aileler ile ticaret yaparak farklı ürünler ile yemeğin estetik ihtiyaçlarını karşılamışlardır (Söylemez, 2015: 34).

Kale mutfaklarında yer alan hiyerarşik mutfak düzeni ile birlikte bilgiler üstlerden astatlara aktararak kat edilen gastronomik gelişimlerin gelecek nesillere de aktarılması sağlanmıştır (Valby, 1993: 25). Kalelerin dışında yer alan ve halkın ihtiyaçlarını gidermeye yönelik kurulan kasaba merkezlerinde birçok sanatkâr faaliyet göstermekteydi. Halka yönelik yiyecek ürünler hazırlayan aşçılar da bu grubun içerisindeydi. 1258 yılında uygulanmaya başlayan Ticaret kanunu ile birlikte tıpkı Türk tarihinde olduğu gibi kurulan meslek odaları ile aynı meslek grubunda çalışan kişilerin örgütlenmesi başladı. Bu odalardan biri olan aşçılar odası mensupları da birbiri ile etkileşime girerek karşılıklı olarak tekniklerin ve ürünlerin paylaşımlarını arttırarak gerek soylular için gerekse halk için daha iyi ürün pişirmeye başladılar (Montagne, 1971: 385).

14. yüzyılda yazılan diğer bir yemek kitabı olan Le Viandier'de matbaa bulunmamasına rağmen birçok kopya ile aşçılar tarafından faydalanılan bir kitap haline gelmiştir. İçeriğinde pişirme yöntemleri ve birçok ürüne özgü pişirme tarifleri yer alan Le Viandier'in en büyük katkısı da ortaçağ ile ilgili bilinen tüm gastronomik gelişimlerin onaylanmasını sağlayan bir rehber kitap olmasıdır (Montagne, 1971: 388).

1341-1626 yılları arasında yaşanan Rönesans hareketi ile birlikte İnsanlık ortaçağdan, yenedünya ya geçmiş ve bu geçiş birçok yönden gelişimi beraberinde

getirdiği gibi gastronomiye de büyük bir ivme kazandırarak, gastronominin felsefik boyutunu daha da ortaya çıkarmıştır (Willan, 1992: 14).

Rönesans döneminde hala önemini kaybetmeyen ünlü yemek kitabı Le Viandier yetersiz gelmeye başlamış ve insanlar keşifler ile birlikte elde ettikleri yeni ürünler ile birlikte farklı tarifler, pişirme usulleri aramışlardır. Çikolata ve kahve gibi ürünlerin Avrupa'ya gelmesi, uzun süren savaşlar ve diplomatik evliliklerden doğan ticaret hacimlerinin artışı ile Avrupa devletlerinin arasında artan etkileşim gastronomik hareketlerin de birbirinden etkilenmesine ve ortak bir kültür gibi yükselmesine sebep olmuştur (Gillespie,2001: 42-44).

Avrupa'nın egemen toplumlarından olan İngilizlerin gastronomi konusundaki gelişimleri ve bilinçlenmeleri 18. yy 'da başladığı kabul edilmekle birlikte birçok zaman diliminde yakın ilişkiler kurdukları 16. yy 'dan itibaren belirgin bir şekilde gastronomi alanında gelişmiş olan Fransızlardan etkilendiği söylenebilir. Romalılarla olan etkileşimi, Viandier adlı ünlü yemek kitabı ve krallarından birinin Floransalı Catherine ile olan evliliği ile birlikte Fransızlar gastronomik anlamda Avrupa'da dönemin diğer devletlerine karşı daha hızlı ilerleme kat etmiştir. 1651 yılında basılan ve sonraki 75 yılda 30 baskıya kadar ulaşan Le Cuisinier Français Fransızların gastronomi alanındaki gelişimlerinin en büyük yansımalarından biri olmuştur (Page ve Kingsford, 1971: 66).

Yiyecekler hakkında ortaya çıkmaya başlayan efsaneler ve bunun sonucunda ortaya çıkan yiyecek tarihine olan ilgi sayesinde, gastronomi ile tarih arasındaki bağ güçlenmeye başlamıştır. Yiyecekler toplumun değer yargılarını şekillendirdiği ve yansıttığı için yiyecekleri tüketen insanların davranışları ve değerleri de yorumlanmaya başlamıştır. Bu da gastronominin sosyolojik ve psikolojik yönden ilişkisini ortaya çıkarmıştır. Örneğin, Fransa'ya gelin olarak gelen Floransalı Catherine enginarı Fransa'ya tanıtmıştır ancak afrodizyak içeren enginar Fransa'da skandala sebebiyet vermiştir. Böylece yiyeceklerin fizyolojik etkisi ve insan davranışları ile ilişkisi bir kez daha sorgulanmaya başlanmıştır (Willan, 1992: 16).

Rönesans etkisi ile birlikte halkın okur-yazarlık seviyesinde büyük bir artış olduğu düşünölmektedir. Bu dönemde okuryazar sayısı ile ilgili dönemin devletleri tarafından

yapılmış bir inceleme olmamasına rağmen basılan kitapların sayısındaki artış bu görüşü destekler niteliktedir. Okuryazarlığın artması ile birlikte, yemek reçeteleri, yemek hikâyeleri, ürün yetiştirme aşamaları ve sunum ilkeleri gibi birçok gastronomi ile ilgili öğreti ve yazınlar halk tarafından da not edilmiş ve gastronomik gelişmelerin artarak nesiller boyu sürmesi sağlanmıştır. Aşçılar arası reçete alışverişleri daha etkin bir şekilde olmaya başlamış ve bu reçetelerin içerikleri günümüze kadar korunabilmiştir (Mennell, 1985:114).

Okuryazarlık seviyesinin artması ile birlikte yemeklerin reçetelerinin standartları da kesin bir ölçme sistemi ile sağlanmıştır. Bu reçeteler çoğu zaman ilgi alanlarına göre bir araya getirilip kitapçıklar halinde satılmakta ve ülkelerin milli yiyeceklerinin tanıtılmasının da önünü açmaktaydı. Ayrıca yemekler hakkında yazılan yazılar içinde yemeği nitelik olarak anlatabilmek için çok uğraşlar verilmiş ve yiyecekler edebi bir dille de anlatılmıştır (Peterson, 1991:101).

Bilgiye ulaşmanın rahatlığı olan günümüz için bile zor sayılabilecek bir uğraş olan yiyeceklerin dayanaklarını belirtmek o dönemde çok daha zordu ancak bu uğurda birçok çalışma yapılarak yiyeceklerin daha iyi anlatılabilmesi için birçok yayın yapılmıştır. Yazarların bir kısmı baharatların etkisinden söz ederken, bir kısmı ürünün yetiştirildiği bölgenin önemine, bir kısmı yemeği yapan ustanın kimliğine vurgu yapıp yemeğin daha iyi olabilmesi için hep arayışta olmuşlardır (Hubert-Bare, 1991: 48).

Mutfak şefleri arasında bugün yaşanan çatışmaların 18. yy 'da başladığı kabul edilebilir. 18. yy'a kadar mutfak, geleneklere özgü yemek yapılan yer iken bu dönemde François Marin tarafından yazılan “modern mutfak bir tür kimyadır” adlı kitap yemek pişirmeyi alışagelmışin dışında inceleyerek modern ve geleneksel mutfak çatışmalarını da başlatmıştır (Willan, 1992: 21).

Fransız devrimi ile birlikte burjuva sınıfı aristokratik gelişimleri takip edememiş ve soyluların emrinde çalışan aşçılar halka hizmet veren işletmelerde görev alarak gastronomik gelişmeler soylular arasından çıkıp tüm Paris'i etkilemeye başlamıştır (La Nouvelle,1740: 10).

Fransız ihtilalinden sonra gelen süreç ile birlikte Fransa'nın refah seviyesinin artması, diğer ülkelerden çok göç alması ve bu göçlerin yeni gastronomik ürünleri

beraberinde getirmesi ile Fransızlar gastronomik anlamda gelişim ve çeşitlilik ile tanışmıştır. Fransa’da işsiz kalan saray aşçıları mesleklerini icra etmek için Paris’te yaşamak istemişlerdir. Bunun sonucunda da Paris’te halkın gidebileceği modern kafeler ve restoranlar açılmaya başlamıştır. Tüm bu gelişmeler yüzyıllardır daha çok soylular için gastronominin halka arz edilmesini sağlayarak gelişimlerin halk tarafından da benimsenmesini hızlıca sağlamıştır. Daha öncesinde han kültürü olan Fransa, artık Fine-Dining restoranlara olan ilgi ile birlikte yeni bir kültür doğurmuştur. Paris halkı artık yemeği sadece karınlarını doyurmak için değil, bir statü, terapi, eğlence gibi diğer amaçlar için gerçekleştirilen bir faaliyet olarak görmeye başlamıştır. Artan talep ile birlikte aşçılık ile ilgili birçok gelişme yaşanmış, gastronomi yayınlarına olan ilgi artmıştır (Ferguson, 2000: 1054-1057).

19. yüzyılda ise gastronominin, Joseph Berchoux’un “Gastronomie ou L’Homme des champs â Table” (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya insan) isimli yazını ile birlikte 1801 yılı itibariyle tekrar gündeme gelmiştir. Bu tarihten iki yıl sonra Crose Magnan’ın Gastronomie Paris isimli eseri basılmış ve gastronomi ile ilgili yazınlar artmaya başlamıştır. Ancak gastronomi kelimesi ilk kez 1835 yılında, Fransız Akademisi tarafından kendi sözlüğüne alınmıştır (Montagne, 2005: 395).

Gastronomi ekolünün yükselmesiyle birlikte 1804 yılında ilk gastronomik yayını yapan Almanachs des Gourmandsın basımını yapan Grimod de la Reyniere Parislilere yemeğin en iyisinin ne zaman, nerede yenilmesi ve nasıl hazırlanması gerektiğini yayınlarında anlatmaya başlamıştır. Ayrıca Grimod çalışmasını yaptığı Manuel des Amphitryons (1808) yayını ile birlikte ilk defa gastronomi eğitim kurumlarında yer almıştır (Göker, 2011: 23).

Aynı dönemde, ünlü Fransız Yargıç-Avukat Jean Anthelme Brillat Savarin’in “Physiologie du Goût” (Lezzet Fizyolojisi) adlı kitabı yayınlanmış ve eserinde gastronomiyi “insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi” olarak anlatmıştır (Hatipoğlu, 2014: 51). Bu eserin basılması ile birlikte, gastronomi ile ilgili ilk akademik çalışmaların, Brillant Savarin’in eseri ile başlamış olduğu kabul edilmiştir. Duygu-yemek, yiyecek ve içecek-tüketim arasındaki ilişkilerin incelemesini yapan Brillant Savarin gastronominin bilim olarak gelişmesini

sağlamıştır. 19. yy. sonlarında ise Charles Monselet ise gastronomiyi “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” olarak tanımlamıştır (Montagne, 2005: 77).

19. yy’da gastronomiyi geliştiren diğer bir gelişim de mutfak ekipmanlarında ve sistemlerinde görülen değişimdir. Bu dönemde Paris doğumlu olan Alexis Benoit Soyer mutfak sistemlerini geliştirerek fakirler ve askerler için de iyi yemek yapılabilmesi için çalışmalar yapmıştır. Fransalı olmasına rağmen İngiltere’de faaliyetlerini sürdüren Soyer Kırım savaşı gibi önemli savaşlar içinde taşınabilir mutfaklar geliştirip iyi yemeğin zaman ve mekan fark etmeksizin her yer ve koşulda sunulması için çalışmalar yapmıştır. Bu çalışmaların yanında yemek kitapları çıkartarak fakir insanların iyi beslenebilmeleri için adımlar atmış ve kitapları yüzbinlerce satmıştır (Gillespie, 2001: 57-59).

Gastronomi aslında eskilerden beri değer görmüş ve adım adım şu an halen kullanılmakta olan mutfak ve servis sistemleri kurulmuştur. Fransız aşçıların özellikle 1985’ten sonra dış ülkelere çıkmaları ile birlikte Gastronomiyi Fransız ekolü yönetmiştir. Şu an kullanılan servis ve mutfak terimleri hala Fransızcadır (Ferguson, 2000: 1054-1057).

20. yy sonlarında 1989 yılında kurulan Ulusal Mutfak Sanatları Konseyi (CNAC)’nin etkin çalışmalar sayesinde gastronomi çalışmaları ulusal ve uluslararası düzeyde oldukça dikkat çekmiştir. İlgi sadece yeni ürünlere değil, eskiden yenilen yemeklerin de gün yüzüne çıkarılması ve insanların geçmişte yedikleri veya atalarının anlattıkları yemeklere yönelik de oluşturulmuştur. 1923 yılında Paris’te kurulan sekiz günlük gastronomi fuarı Fransa’nın her bölgesinde unutulmaya yüz tutmuş birçok yemeğin de tekrar gün yüzüne çıkarılmasını sağlamıştır. Bölgesel tariflerin tekrar dikkat çekmesi ile birlikte bölgesel ürünlere olan talep tekrar artmıştır ve yapılan fuarın etkisi ile tekrar canlanan eski tarifler, ünlü şeflerin reçetelendirme işlemleri ile birlikte sürdürülebilir olarak dünya gastronomi literatüründe yer alarak tüm dünya tarafından kullanılmaya başlanmıştır (Güran, 2011: 29).

Gastronomi ile ilgili gelişmeler son yıllarda artarak devam etmektedir. Bu gelişmelere paralel olarak gastronomi ile ilgili kaynaklar, yayınlar ve araştırmalar da hızla artmaktadır. “Larousse Gastronomique” adlı kaynak Joel Robuchon tarafından

2005 yılında basılmıştır. Bunun gibi birçok kitap, dergi ve televizyon programları ile geniş kitlelere ulaşan gastronomik yayınlar sayesinde gastronomiye olan ilgi artmaktadır (Göker, 2011: 20).

20 yy. değişik tatları bulmanın, kullanmanın ve bundan haz almanın sadece soyluların veya zenginlerin değil halkında talep ettiği ve ulaşabildiği bir zaman dilimi olmuştur. Füzyon mutfağın oluşması, diyet hareketleri, sağlıklı beslenme eğilimleri gibi insanların talep ettikleri değişimler, gastronominin sınırlarını sınırlarını zorlayarak, gastronominin daha çok araştırılması gereken bir alan olduğunun anlaşılmasını sağlamıştır (Leeming, 1991: 55).

Günümüzde gastronomi ilk çıktığı zamanlardan çok daha gelişmiş ve farklı boyutlar atlamıştır. Bu değişikliklerin birçok sebebi olmuştur. Ancak günümüzde aile yapıların küçülerek çekirdek boyuta ulaşması, insanların yaşam ile olan bağlarının artarak yaşam sevinci ve kalitesi için daha fazla şey yapmak istemesi ve kaliteli yaşama ekonomik kaygı olmaksızın ulaşabilme özgürlükleri nedeni ile 21. Yüzyıl gastronomi için değerli bir zaman dilimi olmuştur.

Gastronominin günümüzde sürekli gelişmesi ve trend olmasının sebepleri şu şekilde açıklanabilir (Gillespie, 2001: 61);

- Yiyecek ve içeceğin, kültürel mirasın merkezine yerleşmesi ve incelenmesinin zorunlu hale gelmesi.
- Yeme-içmenin toplumları bir araya getirme gücünün olması ve bu sayede toplumların gelişmesini ve entegrasyonunu sağlaması
- Sağlıklı yaşamın öneminin artması
- Gıda kaynaklarının sürdürülebilir şekilde kullanılmak istenmesi ve tüm dünya için eşit kullanım çabası
- Seyahat, sosyal gelişim ve turizm ile birlikte gastronominin daha da gelişmesi
- Devletlerin vatandaşlarının refahını, yiyeceklere ulaşma gücü olarak görmesi ve bunun için vatandaşlarına farklı ürünler sunabilme çalışmaları

- Turizm sektörünün birçok ülke ekonomisinin merkezi olması ve turizm hareketlerinin artması
- Niş pazarda büyüme, rekabetin artması ile farklı ürünlerin farklılaştırılmasının zorunlu hale gelmesi.
- Gıda güvenliğinin sağlanması
- Turizm pazarlamasının sağlanmasında destek olması
- Geliştirilen gıdaların kontrollerinin sağlanması zorunluluğu
- Ekolojik kontrollerin sağlama zorunluluğu
- Enerji tasarrufu sağlama zorunluluğu

1.3. Mutfak Sanatları Kavramı

Fizyolojik gereksinimlerin temeli olan beslenme, yaşamı sürdürebilme mücadelesinde her daim öncelikli bir olgu olmuştur. Avlanmayı kolaylaştırıcı aletlerin yapımı, ateşin kontrollü bir şekilde kullanılması, hayvanların evcil forma sokulması ve tarımsal faaliyetlerin başlaması ile birlikte yerleşik hayata geçilmesi gibi insanlık hayatının en büyük değişikliklerinin sebebi beslenme ihtiyacının karşılanmasına yönelik olmuştur. İnsanın yaşadığı tüm teknolojik, sanatsal, kültürel, sosyal birikim ile birlikte de beslenme sadece ihtiyaç olmasının dışında estetik bir değer olarak algılanmış ve günümüz insanı için fiziksel ihtiyacın dışında kültürel bir olgu, ticari bir ürün, sosyal bir ifade ve iletişim aracı haline gelmiştir (Aksoy ve Üner, 2016: 18).

Toplum ve toplumu oluşturan insanların sağlıklı yaşaması, sosyo-ekonomik yönden gelişmesi, huzurlu olması ve güvence altında yaşamlarının sürdürebilmesi için en önemli koşul yeterli ve dengeli beslenmedir (DPT, 2003: 8). Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinin de belirttiği gibi beslenme en zorunlu ihtiyaçlardan birisidir (Aymankuy ve Sarioğlan, 2007: 8). Her ne kadar zorunlu ihtiyaç olsa da beslenme insanlar için, özel zamanlarını ayırdıkları, kutlama, şölen gibi başlı başına bir etkinlik de olabilmektedir. İnsanlar sadece fiziksel ihtiyaçlarını karşılamının yanı sıra, güzel vakit geçirmek için yapılan toplantı, düğün, nişan, parti gibi etkinliklerde ve yeni insanlarla tanışmak için de yemek yemektedir. (Tayfun ve Tokmak, 2007: 171).

Mutfak, bir kültürün yemeğinin hazırlama esnasında faydalanılan ekipman ve ürünler, onları hazırlama, servis etme ve tüketme esaslarının birleşimidir (Gvion ve Trostler, 2008: 950). Dolayısıyla sadece yiyecek içecekleri değil, ürünlerin saklanmasından mutfağın konumu ve mimarisine, seremonisinden, yemek ile ilgili inançlara kadar geniş bir alanı kapsayan ve ait olduğu toplumun kültürel yapısını açıklayan bir kavramdır (Durlu Özkaya ve Kızılkaya 2009: 266).

Günümüzde gelirlerinin %20 ile %30 unu beslenme ihtiyaçlarına ayıran insanlar tarihte de beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için hayatlarını riske atmışlardır. Bu amaçla ilk çağlardan beri insanlar yiyecek-içecek faaliyetleri ile süregelen bir uğraş içinde olmuşlardır (Aymankuy ve Sarıoğlan, 2007: 8).

Mutfak, kültürlerin kendini tıpkı heykel sanatı veya dans gibi kendilerini ifade etme şekli olup (Davis ve McBride, 2008), tüm toplumlarda farklı şekillerde gelişen mutfak kavramı, insanlığın ilk zamanlarından, günümüze kadar gelmiş hem bir bilim hem de bir sanat durumundadır (Ciğirim, 2001: 49).

1.4. Mutfak Sanatlarının Tarihsel Gelişimi

Mutfak sanatlarının tarihsel gelişimi aşağıda anlatılmaya çalışılmıştır. Konunun kapsamı dâhilinde mutfak sanatlarının hem dünyadaki, hem Avrupa'daki hem de Türkiye'deki gelişimi ayrı ayrı incelenmek istenmiştir.

1.4.1. Mutfak Sanatlarının Dünyadaki Gelişimi

İnsanların en temel ihtiyacı olan beslenmenin ortaya çıkardığı bir olgu olan mutfak kültürü tarihsel olarak incelendiği zaman, mutfak kültürleri toplumların gelenek göreneklerine, sosyo-kültürel boyutlarına ve refah durumlarına paralel olarak birbirinden farklı gelişim göstermişlerdir. Ayrıca toplulukların yaptıkları göçler ve mücadeleler de mutfak kültürlerini önemli ölçüde etkilemiştir. (Düzgün ve Özkaya, 2015: 44).

İnsanlığın ilk dönemlerinden itibaren zaruri bir ihtiyaç olarak ortaya çıkan yemek gereksinimi ve bu ihtiyacı karşılamak için gelişen mutfak kavramı, çeşitli dönemlerde farklı evreler geçirmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015: 41). İlk çağlar insanın amacının sadece hayatta kalmak için, ne olduğunu bilmeden yediği dönemdir. Ateşin henüz

bulunmadığı dönemde yiyeceklerin pişirilemediği ama yiyecekleri rahat yemek için ve özellikle eti yumuşatmak için belirli bir süre bekletip, daha sonra tükettikleri bilinmektedir (Dilsiz, 2010: 9). İnsanların o dönemde sadece avladıkları etleri ve topladıkları otları yemesinin sebebi başka çarelerinin yokluğudur (Gilles ve Olivier, 2007: 10).

Ateşin keşfedilmesi ile insanlar yiyeceklerini pişirmeye, gerek tat gerekse çiğneme ve saklama açısından çeşitli yöntemler geliştirmeye başlamışlardır. İnsanlar avcı-toplayıcı durumdayken ayrıca çevrelerindeki yabani bitkileri de ekip, biçmeye ve onları ehlileştirmeye başlamışlardır (Ciğerim, 2001: 50).

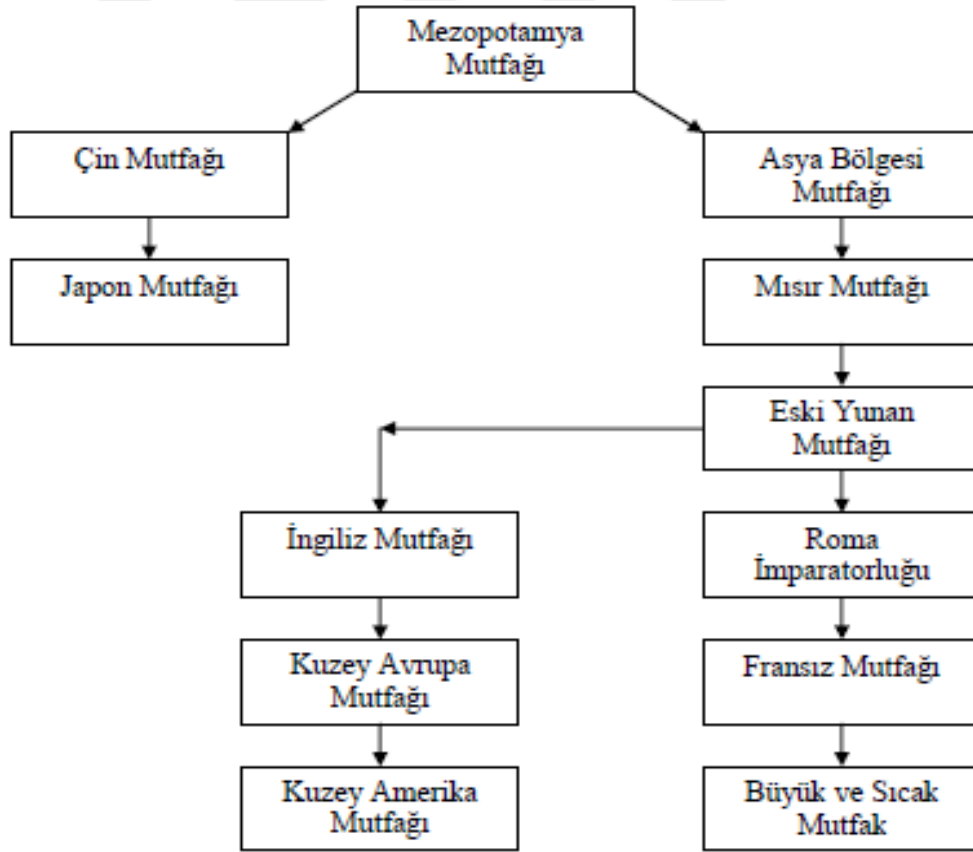
Günümüz kırsal ve kentsel yaşamı ve insanın bugünkü dönemini açıklayan en önemli dönem olan Neolitik dönemde yaşanan bu gelişimler, insanı doğadan etkilenenden çok doğayı etkileyen bir değişime sürüklemiştir. Doğaya hükmetmeyi öğrenen insanlar yiyecek ihtiyaçlarını buldukları yerden de karşılayabildiklerini anladıkları ve ettiklerinin karşılığını alabilmek için yerleşik yaşama geçmişlerdir. (Sevin, 2003: 45). İnsanlar yerleşik hayata geçtikten sonra, yemek bir ihtiyaçtan ziyade, toplu yemek organizasyonları ve bu organizasyonlar birlikte değişik lezzetleri tatma ritüelleri başlamıştır (Merdol, 1998: 137). Bu dönemden sonra gelen Kalkolitik dönemde metal çeşitleri işlenmiş ve günlük hayatta kullanım kolaylığı sağlayan çeşitli aletler yapılmaya başlanmıştır. (Başak, 2002: 13). Ardından gelen Tunç ve Demir çağındaki gelişimlerde insanların daha kolay bir şekilde avlanma, tarımsal faaliyetlerini yapma ve elde ettikleri ürünleri temizleme, pişirme, saklama ve sunma olanakları tanımlanmıştır. (Çilingiroğlu, 1997: 107).

İlk yerleşik hayatın başlangıç noktası Mezopotamya olmasının sebebi insanların besinleri üretici bir duruma gelmesi ve tarımın yapılmaya başlanmasından dolayıdır. Yerleşik hayatın ilk başladığı ve tarımsal faaliyetlerin ilk yapıldığı topraklar olan Mezopotamya çeşitli mutfak kültürlerinin oluşum kaynağına ev sahipliği yapan bölge olmakta ve bu bölge Anadolu'nun bereketli toprakları olarak adlandırılan bölgede yer almaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 44).

İnsanları avladıklarını ve ürettiklerini pişirmeye başlayarak tarihin ilk kimyasal işlemini de gerçekleştirmiştir. Tat değişimleri yaratarak besinlerde biyokimyasal

değişimler yaratmışlardır. Kontrol edebildikleri ateş sayesinde doğaya bağımlı kalmadan istedikleri anda, istedikleri yerde yemek sanatını gerçekleştirerek birbirlerine bağılıklarını arttırmışlardır. Çünkü yemek yapmak emek paylaşımı gerektirmektedir (Armesto, 2007: 23).

Mezopotamya da başlayan mutfak kültürü toplulukların yemek kültürlerini oluşturmuş ve çeşitlendirmiştir. Mutfak kültürüne ait birçok bulguda M.Ö. 10 binli yıllarda kabilelerin büyük mutfaklarda toplu yemek yedikleri görülmüştür. Ayrıca bazı tapınak ve mezarlardaki figürlerde o dönemin insanların toplu yemek seremonilerinin olduğu görülmüştür. Roma İmparatorluğu döneminde şölen ve kutlamalarda da toplu yemek yapıldığı ve servis edildiği bilinmektedir (Gürsoy, 2013: 27).



Şekil 1: Mezopotamya mutfağının etkilediği mutfaklar.

Kaynak: (Çetin, 1993: 45).

Şekil 1’den de anlaşılacağı gibi tarımsal faaliyetin ve yerleşik hayatın başladığı Mezopotamya da ilk mutfak gelişimleri başlamış ve insanlık diğer tüm canlılardan

farklı olarak yeme-içme ihtiyacını bir sanata dönüştürmeye başlamıştır (Baysal ve Küçükaslan, 2007: 4). Mezopotamya’da görülen mutfak kültürü zamanla Çin ve Asya mutfaklarını oluşturmuştur. Daha sonra Çin mutfağı Japon mutfağını oluşturmuş ve günümüze yakın tarihlerde de Uzak Doğu’daki birçok farklı mutfakların temellerini oluşturmuşlardır. Diğer yandan Mezopotamya’nın batısında da birçok değişimler yaşanarak Mezopotamya mutfağı Asya Mutfağını oluşturmuştur. Asya mutfağı da Mısır mutfağının oluşumunu sağlamıştır. Mısır mutfağı tarafından oluşan Eski Yunan Mutfağı sayesinde Avrupa ve Amerika mutfak kültürleri oluşmuştur. Ayrıca Eski Yunan Mutfağı tarihsel bağlarından dolayı Roma İmparatorluğunun mutfağının temelini oluşturmuş ve yunan mutfağı roma imparatorlunun geniş sınırları ile birlikte birçok mutfağın oluşmasına yardımcı olmuştur. Roma imparatorluğunun oluşturduğu Fransız mutfağı ile birlikte büyük ve sıcak mutfak gelişimi başlamıştır. (Çiğirim, 2001: 50).

Mutfak kültürünün tarihteki ilk en büyük rolü uygarlıkların temelini oluşturan tarımsal faaliyetlerin başlaması ile birlikte yerleşik hayata geçilmesi olmuştur. Mutfak kültürü ile dünyanın farklı yerlerinde oluşan uygarlıklar arasında da kültürel bağılıkların oluşmasında da önemli bir araç olmuştur (Standage, 2016: 44). Mutfak sanatları üzerine araştırmalara başlayan ve bunu beceri olarak sunan ilk topluluk antik yunan toplumudur (Dalby ve Grainger, 2001: 7). Antik yunan kültüründe yaşayan ve damak tadını bilen aşçılar her şeyin en iyisini nerede bulabilecekleri konusundaki deneyimleri bu gelişmelerin yaşanmasına sebebiyet vermiştir (Bober, 1999: 128).

İnsanlık tarihinin ilk evrelerinde aşçılık ile tıp birlikte hareket etmiştir ve birbiri ile iç içedir. Yemek tarifleri ve hastalıkların veya yaraların iyileştirilmesinde kullanılan ilaçlar bir arada aynı yazınlarda bulunmuş, birbirinden 1700’lü yıllarda doktorların tıp biliminde uzmanlaşmaları ile birlikte ayrılmaya başlayarak birbirinden farklılaşmışlardır (Spang, 2007: 47).

Roma imparatorluğunun 476 yılında yıkılması ile birlikte Avrupa topluluklarının mutfaklarında büyük bir şekillenme olmuştur. Tarihte göçler dönemi olarak adlandırılan bu dönemde kıtaya Anglo-Saksonlar, Slavlar, Bulgarlar, Avarlar, Hunlar, Vikingler, Vandallar ve Kumanlar gibi bir çok halkın göç etmiş ve bu göçler daha sonraki zamanlarda da devam ederek Yahudi ve Müslümanlar da Avrupa halkları

arasına karışmıştır. Avrupa kıtasının göç alması ve her göç toplumunun beraberinde kendi kültürlerini de getirmesi ile Avrupa mutfakları diğer mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. Ayrıca Bağdat'tan başlayıp, İstanbul'dan Avrupa'ya devam eden ticaret yolları da mutfak etkileşimlerini sağlamaya yardımcı olmuştur (Rao ve diğerleri, 2003: 781).

Roma imparatorluğunun yıkılması ile birlikte tıpkı diğer Avrupa toplulukları mutfakları gibi Fransız mutfağı da şekillenmeye başlamıştır. 16. yy. ortalarına kadar Fransız mutfağı kısıtlı ürün ve yemek hazırlama tekniğinin kullanıldığı bir mutfak iken 1533 yılından itibaren büyük değişimler olmaya başlamıştır. Prens II. Henry'nin Floransalı Catherine de Medici ile evliliği sonrasında İtalyan mutfak kültürü Fransız mutfağını zenginleştirmiştir. Floransalı Catherine evliliğinin sonucunda Paris'e taşınmış ve beraberindeki hizmetkârları ve aşçıları ile birlikte Fransız saray mutfağının önemli ölçüde değişim göstermesini sağlamıştır. Bu tarihlere kadar elleri ile yemek yiyen Fransızlar, çatal, bıçak ile yemek yemeye başlamış ve birçok sofrada adabını öğrenmekle birlikte, enginar, karpuz, kavun gibi birçok sebze ve meyve ile tanışarak mutfak kültürlerini zenginleştirmiştir (Clark, 1975: 35).

Ortaçağ Avrupa'sının damak zevki ve çeşitlilikten çok yiyeceğin miktarına önem veren anlayışı ortaçağ sonunda değişmeye başlamış ve ilk olarak Rönesans döneminde olmak üzere tabaklardaki değişim başlamış ve miktardan çok estetiğe, tada ve rafineleşmeye olan önem artmıştır. İtalyan kentlerinde başlayan bu değişimi Fransız mutfağı ele geçirerek, mutfak kültürü konusunda liderliği elinde tutmuştur (Grimm, 2008 71).

İkinci dünya savaşından sonra yaşanan güç merkezlerinin değişimleri ile birlikte ulusal kültürü olmayan Amerika, Kanada, Avustralya gibi ülkelere göçü arttırmıştır. Henüz kültürü olmayan bu ülkeler, bilimsel, askeri, politik ve ekonomik anlamda edindikleri güç ile birçok ulustan göç almayı sağlamış ve küresel kültürün oluşmasını sağlamıştır. Avrupa merkezli dünya gücü, Amerika merkezli dünya gücüne dönüşmüş ve mutfak kültürü de bu oranla değişmiş ve etkilenmiştir. Tek bir kültür yerine, Avrupa, Güney Amerika, Orta ve Uzak doğu gibi birçok kültürü sentezleyip ortak bir kültürün oluşmasını sağlamıştır. Oluşan bu kültürün mutfak kültürünü değiştirmesi de beraberinde gelmiş ve Füzyon, Elektik, Kültürlerarası mutfak olarak

adlandırılan mutfak akımını başlatmıştır. Füzyon mutfak, mesafeleri ortadan kaldırarak dünyanın her yerinden, pişirme yöntemlerini, malzemelerini ve tatları aynı mutfakta bir araya getirilebilmesi prensibine dayanmaktadır. Füzyon mutfak kısaca dünyanın farklı yerlerindeki kültürlerinin birleşip bir tabakta sunulmasıdır. (Scarpato ve Daniele, 2003: 299).

Küreselleşme ile birlikte uluslararası ulaşım daha kolay hale gelmekte ve turizm sektörü gelişmektedir. Büyüyen turizm sektörü ve son yıllarda yaşanan teknolojik gelişmeler kültürlerin etkileşimini arttırmış ve küresel yiyecek içecek kültürünü oluşturmuştur. Dünyanın her yerinde aynı ve standart yiyecek sunan firmalar ile füzyon mutfak önemli ölçüde gelişmiş ve bu sayede insanların dünyanın her yerinde güvenle ve rahatça yiyebilecekleri mutfak kültürü başlamıştır ancak bu ortak mutfak kültürü beraberinde birçok yerel mutfak kültürlerinin unutulmasına da sebebiyet vermektedir. (Dursun, 1999: 36-37).

1.4.2. Avrupa’da Mutfak Sanatlarının Tarihsel Gelişimi

Orta çağ zamanında açlık ve kıtlık yaşayan Avrupa ayrıca toplumsal olarak sınıflara ayrılmış bir şekildedir. Farklı sınıflar arasındaki katı sınırlar mutfak kültürlerinin de etkilenmesine sebep olmuş, gelir ve statü durumlarına göre de mutfak kültürleri oluşmuştur. Ortaçağ Avrupası’ndaki kilisenin mutlak hâkimiyeti toplumların yaşayış şekillerini dolayısı ile mutfak kültürünü de önemli ölçüde etkilemiştir. Lüks gıdalar olarak kabul edilen et ve et ürünlerinin soylu sınıfa ait olmayanlara yasaklanması, kişilerin meslek, yaş, cinsiyet gibi farklılıklarına göre öğün sayıları ve tüketilmesi yasak olmayan gıdaların belirlenmesi, kilisenin mutfak kültürüne etkisinin göstergesidir (Scully, 1995: 61).

Orta çağda bölgesel zenginliği ve çok çeşitli tatları bir arada bulundurmasından dolayı Akdeniz mutfağı özelliklerini taşıyan İtalyan mutfağı oldukça zengin bir mutfaktır. Cucina Rica ve Cucina Povera adında zengin ve fakir mutfak kültürü oluşmuş ve bu iki kültür Rönesansla birlikte yükselen orta sınıfın refah seviyesi ile birlikte birleşim göstermiştir. İtalyan mutfağı Fransız mutfağını da büyük ölçüde etkilemiş ve Fransa da güçlü bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Ortaya çıkan mutfak kültürü Fransız aşçılar tarafından yeni mutfak kültürü olarak

görölmüş ve kendilerini modern veya yeni olarak tanımlamışlardır. Yemek üzerine eserler ortaya koyan Menon, ilk olarak 1739 yılında basılan “Nouveau Trait  De La Cuisine” isimli eserinin 1742 yılı 3. baskısında “nouvelle cuisine” (yeni mutfak) olarak isimlendirerek bu ifadeyi kullanan ilk yazar olmuştur. Sonraki dönemlerde de kullanılan bu kavram mutfakta kullanılan yemek hazırlama, sunum ve servis şekillerinde büyük bir değişimin olduğunu belirtmek için kullanılmıştır. 18. yy başlarında yaşanan bu değişimin temelinde yiyecek içecek kültürünü bilimsel bir temele oturtma çabası vardır ki Gastronomi biliminin temelleri de bu dönemde atılmıştır. Daha küçük porsiyonlar halinde sunulan çeşitliliği bol yiyecekler, yiyeceklerin fizyolojik ve kimyasal değişimlerinin özellikleri, sağlığa etkileri, vücuttaki işlevleri gibi yiyecek içeceklerle ilgili birçok konu da bu dönemde görülen araştırmalardır (Beaug , 2012: 7). Fransız mutfağının mükemmelleştirilmesi Creme ve öğrencileri tarafından başlatılmış ve Auguste Escoffier tarafından da endüstriyel olarak uyumlu hale getirilmiştir. Escoffier sos ile ilgili çalışmalar yapmış ve sosun yiyeceğin tadını örtmek yerine onu açığa çıkaracak bir etmen olduğunu vurgulamıştır. Zamanımızda da kullanılan temel Fransız soslarını (Beşamel, Espanyol, Hollandez, Velute, Domates) belirlemiş ve sınıflandırmıştır. Bu çalışmalardan sonra aşçılar sanatlarını daha iyi gerçekleştirmek ve standardı yakalamak için Creme ve Escoffier’in izinden gitmişlerdir. Bu sayede günümüzde de kullanılan endüstriyel mutfak oluşmuş ve daha sade, daha zarif yemekler bir sanat eseri olarak ortaya çıkmıştır. Ayrıca Escoffier mutfağı çeşitli kısımlara ayırmış, iş bölümleri oluşturmuş ve işte uzmanlaşmayı ağlamıştır. Bu sayede mutfak iş organizasyonları ortaya çıkararak verimlilik ortaya çıkmış ve işgücü, malzeme ve zaman israfı engellenmeye çalışılmıştır (Beaug , 2012: 9). Escoffier’ in başarılı olmasının sebebi kendisinde bulunan sistemli ve bilimsel bakış açısının mutfağa uygulayarak, mutfağı geliştirme becerisidir . Escoffier’e göre aşçılık ta tıpkı bir resim, müzik gibi sanattır ve her zaman sanat olarak kalacaktır. Ancak bu sanat bilimsel bir temelde olmalı, reçeteler ve temel kurallar tesadüfe dayalı olmamalıdır (Durand, Rao ve Monin, 2007: 468).

Tarihsel süreç içinde gelenekselleşen ve destinasyonların kimliklerinin önemli bir unsuru haline gelen gastronomi turistler için önemli bir motivasyon aracı haline gelmeye başlamıştır. Son yıllarda her şehir kendi sahip olduğu gastronomik değerleri

ön plana çıkartarak turistik yönden gelişim göstermeye çabalamaktadır (Fox, 2007: 4). Turizm faaliyetleri ekonomik refahının artması ile birlikte önemli bir etkinlik haline gelmiştir. Turistik destinasyonlar farklılığı arayan turistlere farklılık sunmak adına çeşitli turizm türlerini bir arada sunmaya özen göstermektedir. Günümüzde turizm faaliyetlerinin önemli bir kolu da gastronomi olmuştur. Destinasyonların gastronomik değerleri turizm sektörünün günümüzde önemli bir parçası haline gelmiştir. Ayrıca insanların farklılık arayışları giderek artmış ve mutfakta kentlere özgü yeni yiyecek ve içeceklerin oluşturulması arayışına girilmiştir (Akbaba ve Çetinkaya, 2018:74).

20. ve 21. Yüzyıllarda sanayi devriminin büyük etkisi ile birlikte tüketim endüstrisi gelişmiştir. Ülkelerin ekonomik sistemleri de buna uyarak tüketim merakının artmasını sağlamıştır. Gastronomik ürünler de bu gelişimden etkilenmiş ve dünya ülkeleri mutfak kültürlerini yansıtan yiyecek ve içecek işletmelerini artırmıştır. Gelen ziyaretçilere yapılacak olan tanıtım ile daha çok kazanç, daha fazla farkındalık oluşturulması hedeflenmiştir (Gürsoy, 2013: 44).

1.4.3. Türkiye’de Mutfak Sanatları

İdarecileri tarafından ana ilke olarak halkını aç ve çıplak bırakmamayı edinen Türkler, beslenmeye çok önem verip, yiyecek içeceği sosyal hayatlarının da bir parçası haline getirmişlerdir (Talas, 2005: 275). Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu çeşitlilik ve tarih boyunca diğer kültürler ile yaşanan etkileşim, kurulan devlet ve imparatorlukların saray mutfaklarındaki gelişen tatlar ve mutfak kültürünün başlangıcı sayılan Mezopotamya kültürünün yakınlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkli ve çeşitli bir yapıda olmasını sağlamıştır (Güler, 2010: 25).

Anadolu mutfak kültürü, yüzlerce hatta binlerce yıllık bir çaba sonucunda ortaya çıkmış olup, büyük etkilemeler ve etkilenmeler yaşamıştır. Bu değişim ve gelişimlerin yaşanmasında Anadolu’da şimdiye kadar yaşamış olan birçok kültürün payı yadsınamaz niteliktedir (Akın ve diğerleri, 2015: 45).

Türk mutfağını zenginleşmesi ve çeşitli olmasının sebeplerinden bir tanesi tarih boyunca yaşadığı etkileşim, geniş coğrafyalara hükmetmesi ve bu coğrafyalarda yaşayan farklı kültürlerden etkilenmesi ve köklü bir tarihten dolayı olduğu savunulabilir. Bu özelliğinden dolayı Türk Mutfak Kültürü Fransız Mutfağı ve Çin

Mutfağı ile birlikte dünyadaki en çok önem arz eden üç mutfaktan biridir (Doğan ve Yeşiltaş, 2017: 1).

Türk mutfağı geçmişten günümüze çeşitli evrelerden geçmiş (Toygar, 2001: 54) ve Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerini yaşamıştır. Türk mutfağı kültürünün şekillenmesi çeşitlenmesinde bu tarihi ve coğrafi zenginlik büyük rol oynamıştır (Güler ve Olgaç, 2010: 228).

Orta Asya Türkleri tarım ile uğraşmalarına karşın tarım hayatları göçebe olduklarından dolayı sadece göçtükleri bölgelerde ki yabani bitkileri işlemekle sınırlıdır. Ancak göçebe Türklerin hayvancılıkla olan uğraşları mutfak kültürlerini önemli ölçüde etkilemiştir (Şavkay, 1998: 45). Hayvancılıktan elde ettikleri süt ürünleri ile yoğurt, tereyağı, kımız, kefir, peynir gibi hayati önem taşıyan ve besin değeri yüksek yiyecekler ve içecekler yapıp yaşamlarını devam ettirmişlerdir (Baysal, 1993: 32).

Türklerin İslamiyet'i seçmesi ile mutfak kültüründe dinin etkisi de görülmektedir, İslamiyet Türk mutfak kültüründe birçok uygulama ve gelenekler yaratmıştır (Tezcan, 1997: 141). İslamiyet'te yasak olan bazı gıdalar (domuz, alkol vb.) Türk mutfak kültüründe yer almamıştır (Beşirli, 2010: 167). İslam dininin etkisi ile Türk mutfak kültüründe Arap Mutfağının etkisi daha çok hissedilmeye başlanmıştır (Baysal vd., 1996: 3).

Tarım ve ziraatın başladığı topraklar olan Anadolu'ya göçebe olarak gelen Selçuklular yerleşik hayata geçmiş, Anadolu coğrafyasında kendilerinden önce yaşayan toplumların tecrübelerinden yararlanarak ve çevresindeki diğer topluluklarla etkileşim kurarak tarımsal faaliyetler ile daha fazla ilgilenmeye başlamışlardır (Şahin, 2008: 45). Gerek mimari gerekse mutfak kültürü açısından gösteriştan uzak bir yaşam sürmeyi tercih etmelerine (Aktaş ve Özdemir, 2007: 25) rağmen yemeklerin çeşitliliği ve saklanması ile kendi kültürlerine özgün bir kültür yaratmışlardır (Gülal ve Korzay, 1987: 103).

Anadolu birçok coğrafi çeşitliliği ile farklı mikro klima özelliklerine sahiptir. Ayrıca tarihsel olarak da birçok göç dalgası ile de gelişmiş bir mutfak kültürüne sahiptir (Arıhan, 2012: 46). Kısa mesafelerde değişen rakım, toprak yapısı,

Anadolu'nun jeolojik yapısından dolayı farklı iklimler meydana getirmektedir. Bu sebeple birçok farklı bitki ve hayvan türü bu coğrafyada yetişebilmektedir. Bu durum Anadolu'nun mutfak kültürünün özgünlüğünü ve zenginliğini açıklar niteliktedir (Baysal ve Küçükaslan, 2007: 32)

Osmanlı İmparatorluğu ile birlikte Türk Mutfak Kültürü önemli gelişmeler sağlamıştır. Selçukluların sade yaşamına göre şekillenen Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Döneminde daha görkemli bir şekle girmiştir (Tuncel, 2000: 50).

Osmanlı imparatorluğunun çok uluslu, çok dinli yapısı, 600 yıllık birikimi, üç kıtadaki hükümdarlığı ve zenginliği ile Türk mutfağı önemli ölçüde zenginleşmiştir. Birçok bölgeden gelen farklı kültürlere ait gıda çeşitleri ile Osmanlılar farklı gıdaları birlikte sentezleyerek çeşitli yemekler üretmeye başlamıştır (Gürsoy, 1995: 43). Bu çeşitlilik ve farklılık Osmanlı saray mutfağını oldukça çeşitlenmiştir. Saray erkânı ve Padişahın tek bir sofrada oturmayı sosyal aktivite olarak saymış ve bu aktivitelerde sürekli farklı lezzetleri tatmışlardır. Padişaha yeni ürünler oluşturmak için birbiri ile yarışan ve yenilikleri arayan saray aşçıları Türk Mutfağının gelişiminde büyük rol oynamışlardır (Ciğerim, 2001: 56).

Osmanlı dönemindeki Türk mutfağı, saray ve halk mutfağı olarak ayrılmış, saray mutfağı padişaha, ailesine ve kalabalık saray çevresine hizmet vermektedir. 1200 kişiye varan kadrosuyla saray mutfağı saray dışında gelen konuklara da hizmet verecek kapasitede çalışmışlardır (Yılmaz, 2002: 53). Osmanlı başkentlerinde yer alan saray, köşk ve konaklara hizmet veren Saray mutfağı ile yöresel halk mutfağı arasında sosyo-ekonomik arasında farklılaşma vardır. Saray mutfağında menüler oldukça zenginken, halk mutfağında ise oldukça sadedir (Önçel, 2015: 35).

İstanbul'un fethi ile birlikte Türk Mutfak Kültürü'nde önemli değişiklikler yaşanmıştır, deniz ürünlerinin tüketimi artarken Türk Mutfak Kültürü'nde ilk defa Fatih Kanunnamesi ile yemek kuralları uygulanmaya başlanmıştır (Ünver, 1952: 42). Aynı dönemde Fatih Sultan Mehmet Topkapı sarayına Marmara Denizi manzaralı, bir çok kubbe ve bacalardan oluşan "Yeni Saray" adında yeni mutfaklar yaptırarak Türk Mutfak Kültürüne önemli gelişimlerin kazandırılmasını sağlamıştır (Gürkan, 2007: 5).

Osmanlı Dönemi Saray Mutfağı, yemek sanatı, yemek kültürü, sofraya zenginlikleri ile betimlenebilir. Saray mutfağı kendine has bir düzen içindedir ve kendine özgü kuralları vardır. Has Mutfak, Ağalar Mutfağı, Divan Mutfağı gibi bölümleri olup organizasyon yapıları oluşmuştur (Akgöl, 2012: 63). Osmanlı Dönemi Halk Mutfağı ise saray mutfağı kadar gösterişli değildir ancak misafirlerine sunduğu yiyecekleri beğendirmek isteyen misafirperver Anadolu insanı sürekli çaba göstermiş ve halk mutfağının lezzetli ve çeşitli olmasını sağlamıştır.

Osmanlı Dönemi Türk mutfak Kültürü, devletin ilk günlerinden itibaren sürekli gelişim göstermiştir. Coğrafi ve siyasi değişimler de mutfak kültürlerini etkilemiştir. Örneğin Amerika'nın keşfi sonrasında menşei Amerika olan domates, biber, patates, mısır gibi besinlerin de Osmanlı mutfağına girmesi yemeklerde çeşitliliği arttırmıştır (Öztürk, 1999: 12). Özellikle İstanbul'un fethi ile birlikte saray ve çevresi mutfak kültürünü şekillendirmiş, mutfaklarda kullanılan ürün ve ekipmanlardan, pişirme usullerine, yemeklerin türlerinden, sofraya alışkanlıklarına, sofraya kurallarına ve mutfak mimarisine kadar birçok unsur şekillenmiştir (Yerasimos, 2007: 12). 19. yy civarlarında günümüzdeki restoran yapıları Osmanlı Devletinde yavaş yavaş şekillenmiş olup Avrupa yemeklerinin sunulduğu restoranlar oldukça popüler olmaya başlamıştır (Akgöl, 2012: 66).

Türk Mutfak kültürü Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren de gelişimini sürdürmüş özellikle halk mutfağı gelişim konusunda daha da iyi yere gelmiştir. Türkiye, birbirinden farklı yedi coğrafi bölgesinden birçok ürün elde edip sunabilen ve Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemleri ile ayrı ayrı incelendiğinde tarihi birikimi ile zenginleşmiş bir ülke haline gelmiştir (Üner, 2014:31). Ayrıca Türkiye dünya kültür mirası açısından dünyadaki en çeşitli, görkemli ve zengin kültürlere sahip bir açık hava müzesi gibidir. Dünyanın en tanınmış uygarlıklarından Yunan veya Roma uygarlığına bakıldığında akla ilk gelen Helen uygarlığı iken Türkiye'ye bakıldığında akla dünyadaki gelişimlerin çoğunun atası olan birbiri ardına sıralanmış çeşitli uygarlıklar miras oluşturmakta ve mutfak kültürü de şekillenmektedir. Çoğu kültür bağlı olduğu coğrafya ve tarihten ötürü bir veya bir kaç uygarlıkla anılabilecekken Türkiye başta Hitit, Frigya, Likya, Lidya, İyon, Roma-

Bizans, Selçuklu ve Osmanlıların miraslarının olduğu coğrafyadadır (Batman ve Çınar, 2008: 189).

Coğrafya ve kültür farklılıklarından dolayı Türkiye'nin yedi bölgesi de mutfak kültürü açısından birbirinden farklı olup, her bölge kendine özgün yiyecek içecek hazırlama şekli ve mutfak kültürüne sahiptir. Bu farklılıklar kimi zaman aynı bölgedeki iller arasında bile oluşabilmektedir (Maviş, 2003: 58). Günümüz Türk Mutfağı bulunduğu coğrafyanın ve kendi tarihinin etkisi ile gelişmiş ve zengin bir yapıya gelmiştir. Diğer mutfakları etkilediği kadar, yabancı mutfaklardan da etkilenmiştir. (Baysal 1993: 39).

Mutfak kültürünü şekillendiren olguların başında bulunan coğrafya vardır. Ticaret, savaşlar, göçler ve teknolojik değişimler mutfak kültürlerinin sınırlarını aşmasına ve diğer insanlar tarafından tanınmasında çok etkili olmuştur. Bu etkileşim ile birlikte mutfak kültürleri de değişikliğe uğramıştır. Eğitim seviyesinin yükselmesi, okuryazarlığın artması ile diğer kültürler hakkındaki basılı yayın daha çok okunmaya başlamış ve bu yüzden yerel mutfak kültürü de değişime uğramıştır (Aktaş ve Özdemir 2005: 27).

1.5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Arasındaki İlişki

Gastronomi kavramı ile Fransızcada “cuisine”, İngilizcede “culinary”, Türkçede ise “Mutfak Sanatları” kavramları çoğu zaman karıştırılmakta ve birbirinin yerine kullanılması ile birlikte anlam karmaşasına yol açmaktadır. Mutfak sanatları bir yiyeceğin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması gibi somut konular ile ilgilenirken gastronomi daha genel anlamda yiyeceklerin tohumdan-tabağa olan soyut olan tüm süreçleri ile ilgilenip daha çok bir rehber niteliğindedir (Ignatov ve Smith, 2006: 5).

Mutfak sanatları, bir mutfak kültürünün içerisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin hazırlanışında kullanılan malzemeleri, onların pişirilmesi, servis edilmesi ve tüketilmesi yöntemlerine odaklanmaktadır. Dolayısı ile mutfak sanatları eğitim anlamında da genel olarak ürünlerin nasıl hazırlanıp, pişirilip, servis edileceğine odaklanırken (Gvion ve Trostler, 2008: 4) gastronomi, mutfak sanatlarının ortaya çıkardığı ürünlerin, ne kadar, nasıl, nerede, neden, ne zaman hangi şekilde ve hangi kombinasyonlar ile var olması gerektiğini açıklamaya çalışmakta olup bu konuda

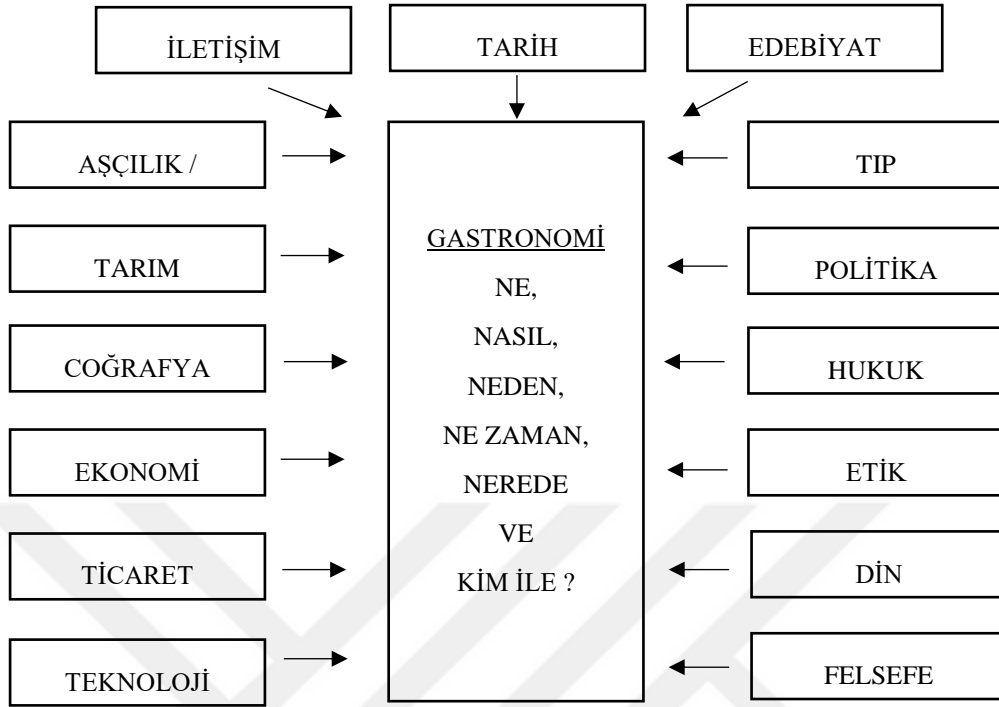
rehberlik niteliğinde olan bir bilim dalıdır (Santich, 2004: 16). Multidisipliner bir yapıda olan gastronomi, birçok bilim dalı ile ilişkilidir ve mutfak sanatları bu ilişkilerden bir tanesidir (Wilkins ve Hill, 1994: 21).

1.6. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının Diğer Bilim Dalları İle İlişkisi

Gastronomi bir bilim dalı olup multidisipliner bir yapı içerisindedir (Wilkins ve Hill, 1994: 21). Bu kavram yaklaşık olarak iki asır önce Gastronomi henüz literatüre girdiğinde oluşmuştur. O tarihlerde gastronominin sınırları çizilmek istenirken dahi Gastronomi bir disiplin dalı olamamıştır, çünkü multidisipliner bir yapı seçilip herhangi bir sınıra sığamayacak kadar çok alanı etkileyip, etkilenmektedir. Tarihten, kimyaya, ticaretten, ekonomiye, aşçılıktan fiziğe kadar geniş bir alandan beslenmektedir. Ayrıca gastronomi insanların karakterinin, yaratıcılık düzeyinin, yargılarının, bakış açısının, inançlarının ve kişiler arasındaki görünmeyen sınıfının anlaşılmasına yardımcı olup, insanların ve toplumların daha iyi tanınması açısından psikoloji ve sosyoloji bilim dalları ile yakın ilişki içerisindedir (Brillat-Savarin, 1994: 52-54).

Gastronomi, tat fizyolojisi ve tat alma, besinlerin vücuda yararları ve işlevleri, besinlerin bozulmamaları için hijyen ve sanitasyon usullerinin uygulanması ve geliştirilmesi açısından fen bilimleri ile ilgilidir (Kivela ve Crotts, 2006: 354). Gastronomi sanatsal özelliklerinin yanında üretim girdileri, tüketim çıktıları ayrıca etkilendiği bilim dalları sayesinde birçok bilim dalı ile ilişki içerisindedir. Etkilendiği bilim dallarının yanı sıra birçok bilim dalına da kaynaklık edip, etkilemektedir (Gillespie, 2001: 54).

Gastronomik ürünün üretilebilmesi için, coğrafya, tarım, ekonomi, ticaret, teknoloji vb. alanlardan faydalanılması gerekirken ürünün her aşamasında, ürünü işleyen ve tüketen insan faktörünün de ele alınması ile psikoloji, sosyoloji ve eğitimden de faydalanılır (Santich, 2007: 54).



Şekil 2: Gastronomi çalışmalarının multidisipliner modeli.

Kaynak: (Santich, 2007: 55).

Şekil 2’de görüldüğü gibi gastronomi çalışmalarında sınırların belirlenmesi için bir model oluşturulmuştur. Bu modelin dışında kalan ve gastronomiyi doğrudan ve dolaylı olarak etkileyen birçok bilim dalı ve alan da vardır ayrıca bu bilim dalları ve alanlar, yeni bilim dalları ve alanların doğması ile daha çok çeşitlenebilir. Modeldeki şemalarda gastronomiyi etkileyen dallar görülebilmektedir. Gastronomi en çok aşçılık ve mutfak sanatlarından ile ilişkilidir. Ayrıca sol taraftaki şemada yer alan (aşçılık, tarım, coğrafya, ekonomi, ticaret, teknoloji) alanlar ürünün üretim boyutu ile daha çok ilgili olurken, sağ taraftaki şemada ise (Tıp, politika, hukuk, etik, din ve felsefe) daha çok tüketim ve tüketimin nasıl olması gerektiği ile ilgilidir. Üst taraftaki şemada yer alan (edebiyat, tarih ve iletişim) gastronominin her aşamasına etki etmekte, hem gastronominin anlaşılmasına hem de gastronominin yaşadığı ve yaşayacağı serüvenin yol haritasını belirlemeye yardımcı olma eğilimindedir (Santich, 2007: 55-57).

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ YAPISI VE MESLEKİ YETERLİLİK KRİTERLERİ

2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Yemek toplumlar için bir kültür olmakla birlikte, insanların beğenileri doğrultusunda asırlarca geliştirdikleri bir sanattır. İlk çağlardan beri insanlar yaşadıkları toplumun içinde belirli düzen ve alışkanlıklar içinde yemek yiyip, zamanla düzen ve alışkanlıklarını geliştirip, genişletmişlerdir (Böyükılmaz, 2006: 19). Eğitim ise bireyler açısından yüksek yaşam düzeyini elde etme, toplumlar içinse gelişmenin, ilerlemenin ve çağdaş ülkeler arasında yer almanın başlıca yoludur (Tayfun ve Kara, 2008: 104). Bireyin davranışında kalıcı izli değişiklik meydana getiren eğitim bu yönüyle; iş gücüne nitelik kazandırdığı gibi, üretimdeki emek faktörünün verimliliğinin artmasına yardımcı olur (Ünlüönen ve Boylu, 2005: 160).

Mesleki eğitim ise eğitimin bir türü olup, uzman olmayan veya yarı uzman işgücünü, uzmanlığın gerektirdiği görevlere hazırlamak amacıyla yapılan çalışmalardır (Olçay, 2008: 384). Mesleki eğitim, bir sektörün çalışanlarının genel ve mesleki olarak ihtiyacının olduğu eğitimlerin sağlanarak anlayış, tutum ve iş alışkanlıkları oluşturmak için düzenlenen bir faaliyettir (Ünlüönen ve Boylu, 2005: 160).

2.1.1. Dünyada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Gelişimi

Gastronomi, insanların fizyolojik ihtiyaçlarının yanı sıra, psikolojik ve sosyolojik ihtiyaçlarının da karşılanmasını sağlayan, eksikliğinde ise insanları fiziksel ve ruhsal olarak etkileyen bir unsurdur (Avcıkurt ve Sarıoğlan, 2007: 142). Eksikliği halinde insanları olumsuz etkileyen gastronominin sürdürülebilirliği ve insanların ihtiyaçlarını karşılamasının devamı için, gastronomi eğitimi geliştirilmelidir (Harrington ve diğerleri, 2008:38). Gastronomi eğitimi sadece insanların ihtiyacını karşılamak

açısından değil, gastronomi ile ilgilenen kişilerin kariyerlerini geliştirmesinden dolayı da önemli bir yere sahiptir (Güzel, 2009: 29).

Gastronomi bünyesinde sanat ve bilimi bulunduran bir disiplin olduğundan dolayı sadece sanat olarak değil, bilim olarak da öğretilmesi iyi bir eğitim neticesinde sağlanmaktadır. Diğer bir yandan gastronominin sanatsal kısmı da sanatın uygulayıcısı olan aşçıların iyi bir eğitim ile mutfağın bilimsel yönünün kavranması ile sağlanmaktadır. Gastronomiyi bilim olarak ve onun sanatsal olarak uygulayıcı olan mutfak sanatlarını tarihsel olarak baktığımızda gastronomi biliminin doğuşu mutfak sanatlarına göre daha sonradır. Sebebi ise gastronominin bir çıktının rehberliğini yapan bir disiplin olması mutfak sanatlarının ise bir uygulamanın sonucu olmasıdır. Daha da geniş anlamda gastronomi insanlık tarihinin yiyecek içecek açısından sorgulamalarının yapıldığı felsefik kavram olup daha çok neyin, nasıl, neden yendiği gibi sorulara cevap bulmaktadır. Ancak mutfak sanatları bu sorular sorulduğundaki alınabilecek cevaplara somut bir katkı sağlamaktadır. Bu somutluk ise bir yiyecek veya içeceğin oluşturulması sürecindeki hazırlama, pişirme ve sunma şeklindeki uygulamaya yönelik faaliyetleri inceler (Santich, 2007: 52-53).

Gastronomi ve mutfak sanatlarının soyutluk ve somutluk arasındaki ilişkiden dolayı tarihsel gelişimleri birbirine paralel olmakla birlikte bilim olarak başlama tarihleri birbirinden farklıdır. Yemek pişirme eylemi insanlığın var olduğu ilk günden beri uygulanıyorken, gastronomi insanlığın daha çok son yıllarını etkileyen ancak ilk günlerini de araştırabilen bir bilim dalıdır. Uygulama alanının çoğunluğu mutfak sanatları olan gastronominin eğitim açısından da mutfak sanatlarının eğitiminin verilmeye başlamasından sonra ortaya çıkmıştır (Kinton ve Ceserani, 1987: 26).

Ateşin bulunması ile başlayan yemek pişirme yöntemleri gelişmeye başlanmış, ateşin kontrol altına alınması ancak 18. Yy bulunan soba ile sağlanması ile de zorlu bir yemek pişirme dönemi atlatılmıştır. Sobanın açık ateşe göre kontrol edilebilirliği sayesinde pişirme usullerinde kolaylık ve uygulamada standardın gelişmesi sağlanmıştır (Gisslen, 2010: 72). Standart ürünün pişirilebilmesi ile bunu sağlayabilecek aşçılara olan gereksinim artmıştır ve mutfak sanatlarının formal eğitimi orta çağ da usta çırak ilişkisi ile başlamıştır (Smith ve Keating, 1997: 44).

Geçmişte verilen mutfak eğitimlerine bakıldığında genel olarak baskıcı ve bilgi paylaşımı olmayan bir anlayışın var olduğunu ve verilen eğitimin yıllarca sürdüğü görülmektedir (Hughes, 2003: 10). Orta Çağ Avrupası'ndaki formel mutfak eğitimi genel olarak kendisini kral gibi gören bir şefin bünyesinde 6 yıl çıraklık yaparak geçirilmekteydi (Brown, 2013). Bu süreçte eğitim alan çıraklar ya çok düşük bir ücretle ya da karın tokluğuna çalışıp aşçılık mesleğinde kendilerini geliştirmekteydi (Tschumi, 1984: 93).

Modern olarak ilk restoran, Fransız ihtilali ile birlikte işsiz kalan saray aşçılarının Paris ve Fransa'nın diğer büyük kentlerinde restoran açması ile başlamış ve endüstriyel anlamda aşçılık daha da önem kazanmıştır. Bu önemle birlikte mutfak sanatlarını icra edecek aşçılara ihtiyaçta artmıştır. Ancak uzun süren eğitimler, eğitimlerin standardının olmaması ve usta çırak ilişkisi altında süren süreçle birlikte aşçılık eğitimi olumsuz etkilenmiş ve yavaş ilerlemiştir (Kinton ve Ceserani, 1987: 27).

Fransız devriminden sonra doğan modern Fransız Mutfağı dönemin mutfak eğitimi gelişimine itici bir güç olmuş ve gelişen mutfak eğitimi İngiltere, Amerika, Almanya, Avusturya ve Amerika gibi birçok ülkede de mutfağa olan ilgiyi arttırmış ve resmi mutfak okullarının açılmasını sağlamıştır (Zopiatis ve Constanti, 2007).

Gastronomi ekolü ile aşçılığa olan önem aynı tarihlerde yükselmiştir. Grimod de la Reyniere Paris halkına en iyi yemeğin ne zaman, nerede yenilmesi ve nasıl üretilmesi veya hazırlanması gerektiğini yayınlarında anlatmaya başlamasıyla birlikte (Grimod de la Reyniere, 1808: 22-23) gastronomi biliminin uygulayıcısı olan mutfak sanatlarının usta-çırak ilişkisi altında yürütülen eğitimi açısından da adeta milat olmuştur (Brown, 2013: 44). Bu dönemde aşçılık sanat dalı olarak ilk kez İngiltere'de kabul edilmiştir. Şimdiye kadar yemeğin niceliğine bakılırken, yemeğin lezzeti ve görünümü de önem kazanmıştır (Barrows ve Shapleigh, 1915: 20). Aşçılığın bir sanat olarak görülmesi ile birlikte formal eğitimi usta-çırak olan ilişkisi olan aşçılığın gelişmesi için Dünya'da ilk kez 1882'de Londra'da "National Institute of Cookery" adlı aşçılık okulu açılmıştır (Brown, 2013: 48).

Formal eğitim olarak usta-çırak ilişkisi altında verilen aşçılık eğitimi uzun yıllar sürmekte ve yiyecek içecek sektörünün ihtiyacını giderememekteydi. Mutfak eğitimi

verilen okulların açılması ile birlikte bu süre kısalmış ayrıca ülkelerin mutfak kültüründe yer alan ürünlerinin standartlaştırılması sağlanarak kalifiye mutfak personelinin de yetiştirilmesi sağlanmıştır. Ayrıca bu gelişim halkın gözünde de mutfağın bir meslek ve sanat olarak algılanması sağlanmıştır (Hughes, 2003: 10).

Londra'da açılan 'National Institute of Cookery' den bir yıl sonra benzer gelişimler Paris'te de görülmüş ve 'L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires' adlı aşçılık okulu da faaliyetlerine başlamıştır (Danaher, 2012:141). 1895 yılında Paris'te faaliyetlerine başlayan "Le Cordon Bleu" (<https://www.cordonbleu.edu>), formal aşçılık eğitiminin öncülerindedir. Bu gelişmeler ile aynı zamanda yaşanan endüstri gelişimleri ile gelişen ve değişen meslekler arasına aşçılık da girerek mutfak eğitimi de bu gelişmeler ile birlikte yeni bilgi ve becerilerin kazandırılması açısından değişikliklere uğramıştır (Miles, 2007: 97) Endüstri devrimine kadar esnaf birlikleri tarafından verilen mesleki eğitimler değişen dünya ile birlikte devlet sorumluluğu altına girmiştir (Smith ve Keating, 1997: 52).

Amerika'da mutfak eğitimi başlatma çalışmaları, Amerikan mutfak dünyasının yıldızı kabul edilen Charles Ranhofer tarafından ele alınmıştır. Ranhofer'ın 1893 yılında Amerika'da bilinen en önemli yemek kitabı olan Epicurean'ı yazması ve 1898 yılında da dergilerde mutfak konusunda yazılar yazması ile mutfak çalışmaları başlamıştır. Ranhofer'ın Londra'da açılan Ulusal Aşçılık Enstitüsünü ziyareti sonrası Amerika'da da Londra'dakine benzer bir program kurması kararlaştırılmıştır. 1903 yılında kurulan ağırlama sendikası 1916 yılında mutfak okulu inşa etmek istemiş ancak başarılı olamamışlardır. Ancak 1937 yılında kabul edilen çıraklık yasası ile birlikte American Culinary Federation (ACF)'nin verdiği mutfak sertifikası Amerikan Çalışma Bakanlığı tarafından da onaylanmaya başlanmıştır (Brown, 2005: 50-51).

Mutfak sanatları eğitimi Amerika'da ilk kez 1946 yılında Connecticut Restoran Enstitüsü ile başlamıştır. 1970'li yıllarda Amerika'da da mutfak sanatları yereliktan profesyonelliğe doğru değişime uğramaya başlamış ve teknolojik gelişmelerle birlikte gelişen sektör gereksinimlerinin öğrenilmesi için daha iyi bir eğitim almak zorunlu hale gelmiştir (Hertzman, 2008:9).

1970'li yıllarda Amerika'da mutfak sanatları profesyonelliğe dönüşerek, sektörde yaşanan teknolojik gelişmelerin de etkisi ile mutfak sanatları eğitiminin daha iyi bir şekilde alınması zorunluluğu doğmuştur (Van Landingham, 1995:60). 1981 yılı itibariyle Amerika'da bulunan mutfak okullarının sayısı sadece 4 iken, daha sonraki 25 yılda sayı 261'e ulaşmıştır (Hertzman, 2008: 10). Amerika'da 21. yy'in son zamanlarından itibaren mutfak sanatları eğitimine olan talep önceki yıllara göre büyük bir artış yaşayarak artmıştır (Hertzman ve Maas, 2012: 22).

İlk aşçılık ve mutfak sanatları ile ilgili kursların açılmasından sonra bu kursları, mutfak okulları takip etmiş ve açılan resmi okullar diploma vermeye başlamıştır. Le Cordon Bleu ve Cornell Üniversitesi'nin verdiği diplomalı mutfak eğitimlerini Boston ve Adelaide Üniversiteleri de takip ederek 1990 yılında yüksek lisans programlarını açmışlardır. Toplumlar tarafından ilgi gören mutfak eğitimine ihtiyaç duyulan uzman eğitimi içinde 1996 yılında New York üniversitesi doktora programı açmıştır (Allen, 2003: 16).

2.1.2. Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Gelişimi

Türkiye'nin coğrafi olarak zenginliği ve bu zenginliğinden doğan ürün çeşitliliği, konum olarak etkileşime müsait bir bölgede olması, büyük imparatorluklara ev sahipliği yapmış olması ve buna bağlı olarak yeniliklerin sürekli uygulanmış olması Türk Mutfağını zengin ve çeşitli yapan başlıca unsurlar olarak sıralanabilir (Güler, 2010: 25). Bu denli köklü bir mutfak kültürünün sürdürülebilir olması ve gelecek nesillere aktarılması için yapılması gereken çalışmalar bulunmaktadır. Yapılması gerekenlerin en başında eğitimi geliştirmek gelmektedir (Güzel, 2009: 29).

Anadolu'nun Türkleşmeye başlamasından sonra mutfak sanatları ve birçok iş kolu için eğitim ahilik kurumu ile başlamış ve 19. yy'a kadar meslekler, mesleği icra eden meslek erbaplarının dükkânlarında usta çırak ilişkisi ile öğretilmiştir. Bu dönemden sonra batı tarzında meslek okulları açılıp mesleklerin okullarda öğretilmesi başlanmıştır (Kılınç, 2012). Ancak bu gelişim oldukça sınırlı kalıp 1950'li yıllara kadar usta çırak yöntemi devam etmiş bu tarihten sonra da İstanbul, İzmir, Ankara

Meslek Odaları ve Belediyeleri tarafından kısa süreli kurslar ve iş başı eğitimleri verilerek mutfak sanatları eğitimi verilmesi sağlanmıştır (Çetin, 1993:23).

Günümüzde ise Gastronomi ve Mutfak sanatları eğitimi örgün eğitim olarak ortaöğretim düzeyi, ön lisans düzeyinde lisans düzeyinde verilmektedir. Yaygın Eğitim olarak da halk eğitim merkezi, mesleki eğitim merkezi, açık öğretim meslek lisesi, turizm eğitimi merkezi, kamu ve özel kuruluşlarca verilen eğitimler olmak üzere beş farklı şekilde verilmektedir.

2.1.2.1. Ortaöğretim Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Usta-Çırak ilişkisi altında verilen Türk mutfak eğitimi ilk defa 1961-1962 eğitim-öğretim yılı içerisinde Ankara Turizm Otelcilik Okulunun faaliyetlerine başlaması ile örgün bir eğitim şeklinde vermeye başlanmıştır. Öncesinde 1 yıllık bir eğitim veren okul 1963-1964 eğitim yılında 3 yıllık eğitim veren bir örgün eğitim kurumuna dönüştürülmüştür. 1964-1965 yılında da kadın öğrencilerinde kayıtlarına almaya başlayan okul, karma eğitime çevrilmiş ve kadınlarında mutfak sanatları eğitimi almalarına olanak sağlanmıştır (Ünlüönen ve Boylu, 2005: 41).

1967-1968 öğretim yılı içerisinde İstanbul'da Türkiye'nin ikinci "Otelcilik Okulu" açılmıştır. Otelcilik okullarının adı, bu okullardan mezun öğrencilere yüksek öğrenim hakkı verilmesi ile birlikte öğretim programlarında revizyon yapılarak 1973 yılında "Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi" olarak değişikliğe uğramıştır. 1984-1985 eğitim-öğretim yılı itibarıyla de, Turizm Otelcilik okullarına bir yıl hazırlık sınıfı ilave edilerek yabancı dil eğitimi vermeye başlanmış, öğretim süreleri üç yıldan dört yıla çıkarılmış ve isimleri de "Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi" olarak değiştirilmiştir (Ünlüönen ve Boylu, 2005: 43).

Türkiye'nin ilk aşçılık lisesi olan Mengen Aşçılık Meslek Lisesi 25 Ekim 1985 tarihinde eğitim öğretime başlamıştır. 2002 yılında ise Milli Eğitim Bakanlığı Türkiye'deki okullarda isim birliği olması açısından yaptığı çalışmalar sonucunda Mengen Aşçılık Meslek Lisesi'nin ismi Mengen Aşçıları Turizm ve Otelcilik Meslek Lisesi olarak değişmiş ve okul Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri kapsamında değerlendirilmeye başlanmıştır (Aşçılık Okulu, 2018). Mengen Aşçılık

Meslek Lisesinin adı her ne kadar “Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi” olarak değiştirilmiş olsa da bünyesinde sadece Mutfak Dalı eğitimi vermeye devam etmektedir.

Türkiye’de mutfak sanatları eğitimi ortaöğretim olarak 2005 yılına kadar sadece Turizm ve Otelcilik Liselerinde verilirken bu yıldan sonra Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri gibi bir çok meslek lisesi türünde, öğrencilerden gelen talepler, bölge ihtiyacı ve okul imkanlarına göre açılmaya başlanmıştır.

Tablo 1: Türkiye’de Ortaöğretim Düzeyinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı olan Okullarda Verilen Dersler

9. Sınıf:	Ortak Dersler (Matematik, fizik, kimya gibi tüm ortaöğretim kurumlarında verilen kültür dersleri)
10. Sınıf:	Temel Meslek Dersleri (Temel Yiyecek Üretimi, Servis Hazırlıkları, Mesleki Gelişim, Mesleki Yabancı Dil)
11. Sınıf:	Seçilen Meslek Dalına Göre Verilen Alan Dersleri
12. Sınıf:	Seçmeli Mesleki Dersler

Kaynak: (Meb, Çerçeve Eğitim Programı, 2018)

Tablo 1’de Türkiye’de eğitimi verilen ortaöğretim düzeyi yiyecek-içecek hizmetleri ders planlarında; ortak alan dersleri, dal dersleri ve seçmeli dersler bulunmaktadır. Yiyecek İçecek Hizmetlerinde bulunan alan ve dal dersleri modüler sisteme göre verilmektedir. Eğitim görmek istenilen programdan mezun olan öğrenciler, eğitim gördükleri sektöre yönelebilir veya yükseköğretim programlarına başvurabilir. Eğitim öğretim programının herhangi bir sınıfından ayrılan öğrencilerin edinmiş olduğu yeterlikler, sertifika programlarında değerlendirilmektedir. Programlar, Avrupa Birliği çalışmaları ve uluslararası meslek yeterliliklerine uygun olarak, meslek standartları, eğitim öğretim standartları ve mesleklerin yeterliklerine göre planlanmıştır (MEBa, 2018: 20). Planlamada bu standartlar ve yeterlikler dikkate alınmıştır. Öğrencilere mezun olduğu programa göre seçtiği dala yönelik olarak;

- Mezun olmuş olduğu daldaki tüm ortak bilgi ve becerileri edinebilecek,
- Mezun olduğu dala ait temel yeterlikleri edinebilecek,

- Mezun olduğu dalın gerektirdiği görevleri yapabilecek,
- Dalın veya mesleğin hedeflediği özel mesleki gereksinimleri yapabilecek şekilde alanın, dalın ve mesleğin yeterlikleri göz önüne alınarak eğitim ve öğretim faaliyetleri uygulanmaktadır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri bölümünden mezun olan öğrenciler, ortaöğretim diploması olarak yükseköğrenime de katılabileceklerdir. Eğitimlerini başarı ile bitiren öğrenciler, seçmiş oldukları alanda ve dalda edindikleri yeterliklerin karşılığında sertifika da alabilmektedirler (MEBb, 2018).

Türkiye’de örgün ortaöğretim eğitimi kapsamında yiyecek içecek hizmetleri alanı aşağıdaki dallara sahiptir (MEGEP, 2011: 3).

1. Mutfak
2. Servis
3. Pastacılık
4. Bar
5. Hosteslik

Tüm meslek dallarının 10. sınıf müfredatında ortak olarak Temel Yiyecek Üretimi, Servis Hazırlıkları, Mesleki Gelişim, Mesleki Yabancı Dil dersi verilmektedir. Turizm otelcilik lisesi öğrencileri aldıkları derslere ek olarak 10. ve 11. sınıfta Nisan-Eylül ayları arasında “İşletmelerde Beceri Eğitimi” dersi adı altında sektör işletmelerinde zorunlu staj görmektedirler. Turizm otelcilik lisesi olmamasına rağmen yiyecek içecek hizmetleri alanı olan ortaöğretim okulları öğrencileri ise 12. sınıfta eğitim-öğretimin olduğu her hafta olmak üzere haftanın 3 günü işletmelerde beceri dersi adı altında sektör işletmelerinde zorunlu staj görmektedirler (MEGEP, 2011: 11).

2.1.2.2. Yükseköğretim düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Yükseköğretimde ön lisans ve lisans olarak gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ikiye ayrılmaktadır.

2.1.2.2.1. Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Geleneksel usta-çırak eğitimi ile eğitim görülen ustanın bilgi ve becerisi dâhilinde öğrenilen mutfak eğitimi, bilimsellikten uzak ve uygulanabilirlik açısından değişkenlik göstermektedir. Ancak ön lisans programlarında meslek eğitim yöntemleri bilimsel olarak düzenlenmiştir. Bu bağlamda meslek sahibi olmak isteyen kişilere meslek yüksekokullarında verilecek olan eğitimin uygulaması ya da teorisi, önceden deneyimlenmiş, kontrol edilmiş ve düzenlenmiştir (Singh ve Sudarshan, 2006: 2). Ön lisans programlarındaki aşçılık eğitimi; öğrencilerin bilgi ve beceri edinmesini sağlayarak, mezun olunan alan sektöründe ara eleman olarak çalışabilmek için sahip olunması gereken niteliklerin sağlanmasına yöneliktir (Rutter, 1991: 4).

Mutfak sanatları eğitimi ortaöğretim programlarında 1960'lı yıllarda yer edinmiştir. 1997 yılında ise ön lisans programlarında yer edinmeye başlamış ve ilk olarak Abant İzzet Baysal Üniversitesinde aşçılık programı olarak açılmıştır. Daha sonra 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002 yılında Anadolu Üniversitesi ve 2003 yılında Gaziantep Üniversitesi olmak üzere aşçılık programları açılmıştır (Görkem ve Sevim, 2011: 78). 2018 yılı itibariyle Türkiye'de 28 tane devlet üniversitelerine bağlı, 17 tane de vakıf üniversitelerine bağlı Aşçılık programı bulunan Meslek Yüksekokulu bulunmaktadır (Tablo 2).

Tablo 2: Türkiye'de Aşçılık Programı Bulunan Meslek Yüksekokulları

	Üniversite Adı
1	ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
2	ADİYAMAN ÜNİVERSİTESİ
3	ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
4	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
5	AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ
6	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
7	AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

8	AMASYA ÜNİVERSİTESİ
9	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
10	BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ
11	DİCLE ÜNİVERSİTESİ
12	ERZİNCAN ÜNİVERSİTESİ
13	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
14	GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
15	HARRAN ÜNİVERSİTESİ
16	SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ
17	KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
18	KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ
19	KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ
20	MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
21	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
22	ORDU ÜNİVERSİTESİ
23	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ
24	SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
25	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
26	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
27	ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
28	YALOVA ÜNİVERSİTESİ
29	ACIBADEM ÜNİVERSİTESİ
30	AVRASYA ÜNİVERSİTESİ
31	BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
32	BEYKENT ÜNİVERSİTESİ

33	FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
34	HALIÇ ÜNİVERSİTESİ
35	İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
36	İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ
37	İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ
38	İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ
39	İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
40	İSTANBUL KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU
41	KAPADOKYA MESLEK YÜKSEKOKULU
42	NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ
43	OKAN ÜNİVERSİTESİ
44	PLATO MESLEK YÜKSEKOKULU
45	TOROS ÜNİVERSİTESİ

Kaynak: (YÖK Atlas, 2018: 1).

Türkiye’de mutfak sanatları eğitimi öğrenciler tarafından yıldan yıla daha çok talep edilmekte, bu talebin karşılanabilmesi için aşçılık meslek yüksekokullarının kontenjanları arttırılmakta ve diğer üniversiteler de bünyelerine Aşçılık programlarını koymaktadır. 2009 verilerine göre 14 üniversiteye bağlı 15 meslek yüksekokulunda Aşçılık programı varken, 2010 yılında bu sayı 18 üniversitede, 19 meslek yüksekokulu Aşçılık programına çıkmıştır. 2018 yılı itibariyle ise toplam 45 üniversitede 55 Meslek yüksekokulu Aşçılık programı bulunmaktadır (YÖK, 2018: 1). Yıllar içinde açılan Aşçılık Programlarının artışına bakılırsa programa olan talebin ne denli büyük olduğu görülebilir.

Tablo 3: Meslek Yüksekokullarında Bulunan Aşçılık Programlarındaki Örnek Meslek Dersleri

Yarıyıl	Bölüm Dersi
1. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none">• Pişirme Yöntemleri• Mutfakta Kalite Yönetimi• Mutfak Organizasyonu• Mesleki Matematik• Meslek Etiği
2. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none">• Pişirme Yöntemleri II• Mutfak Planlama• Menü Planlama I• Konuk İletişimi• Hijyen ve Sanitasyon• İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
3. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none">• Soğuk Mutfak• Yöresel Mutfaklar• Mutfak Ürünleri• Ziyafet Mutfağı• Yiyecek İçecek Servisi• İşletme Yönetimi• Kalite Yönetim Sistemleri• Otel İşletmeciliği• İnsan Kaynakları Yönetimi
4. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none">• Pastane Yönetimi• Dünya Mutfakları• Mutfak Çeşitleri• Konuk İlişkileri• Menü Planlama II• Süsleme Sanatı• Şarap Servisi• Kalite Güvencesi ve Standartlar

Kaynak: (Muğla Üniversitesi MYO, 2018: 1).

Mutfak sanatları eğitimi, ürünleri, talebe ve sektör standartlarına uygun olarak hazırlama ve sunma becerisi süreci olduğundan dolayı (CCDA, 2003: 18) Tablo 3’te de görüldüğü üzere meslek yüksekokullarında verilen eğitim de bu becerileri kazandırmaya yöneliktir. Aşçılık becerilerinin yanında meslek yüksekokullarında öğrencilerin işletmecilik ve idarecilik yönlerini de kuvvetlendirmek amacı ile yönetim ve işletme derslerinin de eğitimi verilmektedir.

2.1.2.2.2. Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Küreselleşme ile birlikte artan rekabet ortamında, başarı faklı olmaktan geçmekte ve bu da Gastronomi ve mutfak sanatları gibi, çok sayıda insanın uzmanlığının olmadığı bir programda eğitim almak ve tecrübe kazanmak bireyleri farklı kıldığı için özel bir konuma getirmektedir. Bu sebeple uzmanlık gerektiren ve yükselen bir değer olan gastronomi hem dünyada hem de Türkiye’de önem arz etmiş, çeşitli fakülteler bünyesinde gastronomi bölümleri açılmış ve var olan gastronomi bölümleri ders içeriklerini geliştirmiş, ek olarak da gastronomi üzerine sertifika programları verilmeye başlanmıştır (Güzel, 2009: 29).

Gastronomi eğitiminin 2000’li yıllarda dünyada tekrar yükselişe geçmesi ile birlikte birçok üniversite gastronomi bölümü açmıştır. Uygulama alanı mutfak sanatları olduğundan, müfredatlarında mutfak sanatları dersleri ağırlık kazandırılarak bu sayede mezun öğrencilerin sektörde istihdam edilerek meslek kazanılması sağlanmıştır. Gastronominin dünyadaki bu yükselişinden etkilenen Türkiye’de de ilk olarak 2003 yılında Tuğrul Şavkay tarafından Yeditepe Üniversitesinde kurulan gastronomi bölümü Türkiye’nin lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin verilmesini sağlamıştır (Öney, 2016; 3).

Böylece mezunlar sadece gastronominin soyut bilgi birikimini değil aynı zamanda yiyecek içecek hizmetleri alanında da bilgi, birikim sahibi olmaktadır. Mutfak sanatları eğitiminin de verilmesi ile birlikte, yiyecek içecek sektöründe alanında uzman aşçılar yetiştirilmesi sağlanmıştır (Aslan, 2010:29). Türkiye’de Yeditepe üniversitesinin öncülüğünde başlayan gastronomi eğitimi daha sonra 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi ve 2009 yılında Okan Üniversitesi ile devam ettirilmiştir. Devlet üniversiteleri de yükselen trend ile birlikte 2010 yılında Nevşehir Üniversitesi

ve Gazi Üniversitesinde olmak üzere gastronomi bölümlerini açmışlardır (Görkem, 2011: 80).

Farklı üniversitelerin açmış olduğu gastronomi eğitimlerinin temel amacı gastronomiye ilgi duyan öğrencilere mutfak ve yiyecek-içecek yönetimi, restoran ve kafe-bar yönetimi konularında eğitim vermektir (Ekincek vd., 2017: 29). Gastronomi eğitim olarak, uluslararası ortamda bilgi ve becerileri ile rekabet edebilecek, yemek eğilimlerini, yiyecek içecek işletmeleri yönetim sürecini bilen mutfak kültürü hakkında donatılmış uzman kişiler ve aşçılar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bunun gerçekleşebilmesi için de disiplinler arası olan gastronomi; gıda mühendisliğinden sosyolojiye, turizmden işletmeye kadar bir çok bilim dalından faydalanmaktadır (Santich, 2004:11).

Türkiye’de 2000’li yıllar gastronomi bölümü için farkındalık yılları sayılıp yavaş bir gelişim göstermekle birlikte 2010 gastronomi bölümlerine talep sayısında ve bu bölümlere verilen değerle önemli bir yükseliş olduğu gözlemlenmektedir (Görkem, 2011:80).

Türkiye’de gastronomi her yıl daha fazla dikkat çekmekte ve gastronomiye olan talep artmaktadır. 2016 yılında 27 üniversite bünyesinde olan gastronomi bölümü 2017’de 38 üniversitede var olup toplam 5800 öğrenci bu bölümde öğrenim görmektedir (YÖK Atlası, 2018:1).

Türkiye’de Gastronomi bölümleri çeşitli fakülte ve yüksekokullarda bulunmaktadır ve var olan bölümlere bakıldığında bölüm adları ders içeriklerinin ağırlığına göre çeşitli şekilde değişiklik göstermiştir. Bunlar (YÖK Atlas, 2018);

- Gastronomi
- Gastronomi ve mutfak sanatları bölümleridir.

Tablo 4: 2018 Yılı İtibariyle Türkiye’de Bulunan Gastronomi Bölümü Olan Üniversiteler

	Üniversite Adı	Fakülte veya Yüksekokul
1	ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
2	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
3	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi, Manavgat Turizm Fakültesi
4	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
24	ALANYA HAMDULLAH EMİN PAŞA ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
25	ALTINBAŞ ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Fakültesi
5	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
22	ANTALYA AKEV ÜNİVERSİTESİ	Sanat ve Tasarım Fakültesi
23	ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
6	ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
7	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
26	AVRASYA ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
27	AYDIN ÜNİVERSİTESİ	Güzel Sanatlar Fakültesi
28	AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
29	BAHÇEŞEHİR ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
8	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
30	BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
31	BEYKENT ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

32	BİLGİ ÜNİVERSİTESİ	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
9	CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
10	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
33	DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ	Sanat ve Tasarım Fakültesi
11	DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
12	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
13	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	Güzel Sanatlar Fakültesi
34	GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ	Güzel Sanatlar Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
14	İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
15	KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
38	MALTEPE ÜNİVERSİTESİ	Güzel Sanatlar Fakültesi
35	MEDENİYET ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
37	MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
16	MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
17	MERSİN ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
18	NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
19	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
39	NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ	Sanat ve Tasarım Fakültesi
40	OKAN ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
41	ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
20	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi

36	RUMELİ ÜNİVERSİTESİ	Sanat ve Tasarım Fakültesi
21	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi
42	YAŞAR ÜNİVERSİTESİ	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
43	YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ	Güzel Sanatlar Fakültesi

Kaynak: (YÖK Atlas, 2018).

Tablo 4’te de görüldüğü gibi 2018 yılı itibariyle Türkiye’de Gastronomi eğitimi veren üniversite sayısı 43 tane olup toplam öğrenci sayısı 5800 kişidir. Gastronomi eğitimi veren üniversite sayısı yıllara göre artış göstermiştir.

Tablo 5: Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Örnek Ders İçeriği

Yarıyıl	Bölüm Dersi
1. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none"> • Temel Sanat Eğitimi • Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu • Beslenmenin Temel İlkeleri • Mutfak Hesaplamaları
2. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş • Bahçe Ürünleri Yetiştirme • Gıda Bilimine Giriş • Uygarlık Tarihi
3. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none"> • Yiyecek İçecek Yönetimi • Mutfak Uygulama I • Yiyecek Tarihi • Gıdalar ve Özellikleri
4. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none"> • Pazarlamaya Giriş • İçeceklere Giriş • Pastacılık ve Fırın Ürünlerine Giriş • Mutfak Uygulama II • Yemek ve Gastronomi Kültürü
5. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none"> • Türk Mutfak Teknikleri

	<ul style="list-style-type: none"> • Mutfak Uygulama III
6. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none"> • Türk Mutfağı • Mutfak Uygulama IV • Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama ve Satış
7. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none"> • Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü • Yiyecek Sistemleri • Türk Yöre Mutfakları
8. Yarıyıl	<ul style="list-style-type: none"> • Dünya Mutfakları • Gıda Politikaları ve Düzenlemeler
Dönemlere Göre Alınması Gereken Seçmeli Dersler	<ul style="list-style-type: none"> • Mutfak Akımları • Restoran İşletmeciliği • Gıda ve Medya • Şarap Bilimi • Yiyecek Alanında Özel Etkinlikler ve İletişim • Menü Planlama ve Tasarımı • Gastronomide Okuma ve Yazma Sanatı • Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz • Çikolata Sanatı • Otellerde Yiyecek İçecek Yönetimi • Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı • İleri Pastacılık • Anadolu Folklorunda Yemek İnanış ve Ritüelleri • Mutfak Otları

Kaynak: (Yeditepe Üniversitesi, 2018: 1).

Tablo 5 'te görüldüğü üzere gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarında hem teorik hem de uygulamalı olarak birçok bilgiyi içeren dersler yürütülmektedir.

2.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Profesyonel Mesleki Yeterlilik Kavramı

Teknolojinin yaygınlaşması, iletişim olanaklarının çoğalması ve bilginin hızla artması ile eğitime olan beklentiler değişerek artmıştır. Günümüzde kalifiye insan gücü rekabette önemli bir unsurdur. İşletmelerin teknolojiyi, mal ve hizmeti, ulusal

veya uluslar arası bir alanda belirlemiş olduğu standartlara uygun olarak üretmesi için nitelikli insan gücüne olan ihtiyacı elzem kılmaktadır (Erhun, 2003: 106).

Dünya tarihinin en eski medeniyetlerinden olan Türkler de tarih sürecinde mesleki anlamda gelişimi hep desteklemişlerdir. Bu sebeple Türk kültür tarihinde oldukça önemli bir yeri olan Ahilik kuruluğu, kurulduğu andan itibaren tüm gücünü başta gençler olmakla birlikte herhangi bir sanatla uğraşan kişileri bir birlik tarafından örgütleyerek onlara meslek etiği yönünden eğitmeye çalışmıştır. Gençlerin deneyimleyerek eğitim aldığı bu birliklerde, kişiler mesleki, dini, ve kültürel açıdan geliştirilmiştir (Şanal ve Güçlü, 2007: 2). Ahilik kurumu ahlaki ve mesleki alanlarda eğitim vererek başlıca dört temel amacı bulunmaktadır (Erken, 1998: 74):

- İnsanı mükemmelleştirmek
- Kişileri hayata hazırlamak
- Meslek sahibi yapmak
- Kontrollü davranan, çevreye uyum sağlayabilen, kişisel haklara saygı gösterebilen bireyler yetiştirmektir.

Ahilik sisteminde herhangi bir alanda çıraklığa başlayan gençlerin belirli eğitimleri aldıktan sonra kalfalığa ve ustalığa geçişi sağlanmakta ve bu geçişler belirli mesleki beklentilere göre belirlenmekteydi. Her bir geçişte uygulanan sınavlar sonucunda kalfalığa ve ustalığa geçen bireyler için törenler yapılmaktaydı. Bu usulde eğitim veren ve sektörlerin nitelikli eleman ihtiyacını karşılayan ahilik kurumu mesleki eğitimin temelini oluşturan tarihteki en köklü sistemlerden biriydi (Karaman, 2008: 7). Daha sonra lonca birlikleri olan bu kurum sanat okullarının açıldığı 19. yy' a kadar varlığını sürdürmüştür (Turan, 1996: 25).

Türkiye'de 1960 yıllar ile birlikte meslek standartları ve sınav belgelendirme sistemlerinin kurulması düşüncesi başlamış ve kalkınma planlarında bu düşünceler yer alarak sonraki dönemler ile birlikte uygulanmaya konulmuştur (Arslan, 2002: 39).

Mesleki açıdan gösterilen gelişimler ile birlikte eğitimin daha kaliteli olması sağlanırken, var olan işgücünün de mesleki gelişimi sağlanmaktadır (Keiser ve diğerleri., 2004: 2). Meslek standartları, mesleğin çeşitli kademelerinde işin

yürümesini sağlayan deneyimli ve yeterli kişilerin meslekle ilgili sahip oldukları bilgi, beceri ve tutumlar analiz edilerek ortaya çıkarılır. Meslek standartları, mesleğin tanımı, meslekle ilgili sorumlulukları, kullanılacak ekipmanları ve sahip olunması gereken bilgi ve becerileri değerlendirme unsurlarını ortaya koyan kapsamlı bir belgedir (Doğan ve diğerleri, 1997: 68).

Genel olarak incelendiğinde, meslek standardı (Arslan, 2002: 41):

- Görev, işlem, işlem basamağı gibi meslek çalışanın üretim esaslarına uygun becerilerini,
- Mesleğini uygularken kullandığı ekipmanlara ait bilgilerini ve becerilerini,
- Mesleğini uygularken sahip olunan tutum ve davranışlarda olduğu söylenebilir.

Avrupa Birliği ile yapılan müzakereler sonucunda önem kazanan mesleki eğitim ve mesleki eğitimin geliştirilmesi hususunda Türkiye ile Avrupa Birliği arasında Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi (MEGEP) imzalanmış ve aşağıdaki maddelerin geliştirilmesi amaçlanmıştır (MEGEP, 2018:2);

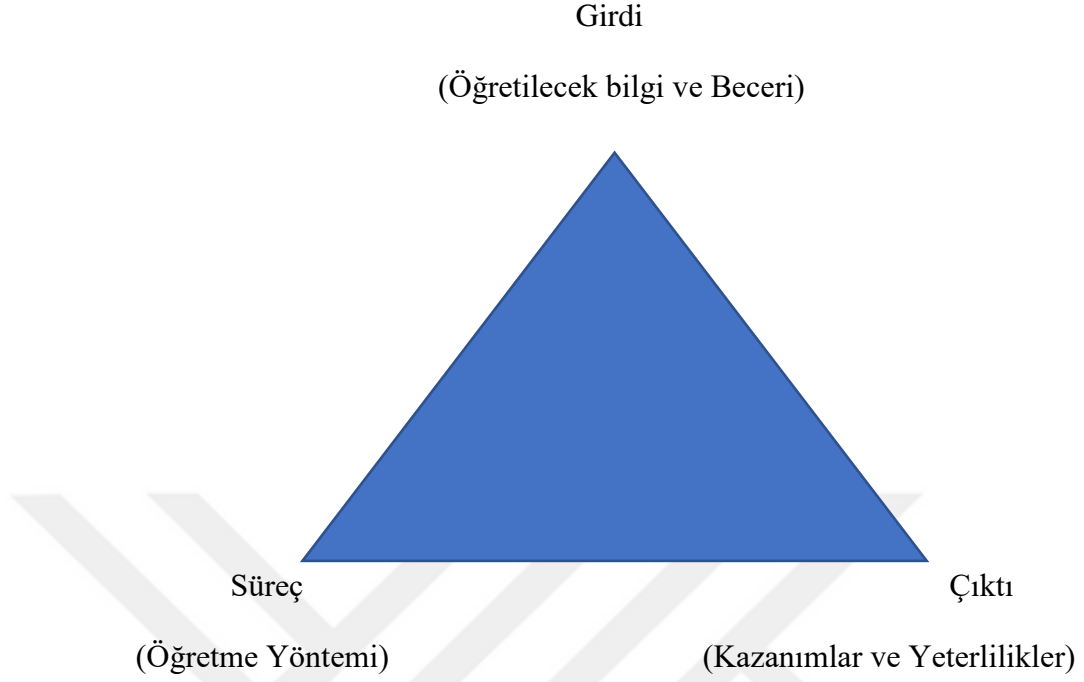
- Meslek standartları ve eğitim standartları oluşturulması,
- Meslek analizleri,
- Sektör analizleri, sektör beceri ihtiyaçları analizleri ve eğitimleri,
- Mesleki Yeterlilikler Kurum kanunu çalışmaları destekleri,
- Mesleki eğitimde bilgilendirme ofislerinin oluşturulması,
- Eğitim öğretim verilecek programların sahip olması gereken donanım listesinin oluşturularak, pilot eğitim merkezlerinin ihtiyaçlarının giderilmesi,
- Sosyal ortakları güçlendirmek ve mesleki eğitime olan ilgiyi arttırmak için projeler ile destek sunma,
- Türkiye’de hayat boyu öğrenme faaliyetlerinin başlatılması,
- Mesleki eğitimde sosyal ortaklıklar kurulabilmesi için projeler geliştirme,

- Program eğitimcilerine yenilenen programlardaki anlayış ve yenilikler ile ilgili eğitim düzenleme,
- Modüllerin hazırlanmasının yanı sıra mesleki eğitime olan dikkati oluşturmak ve arttırmak için seminer faaliyetleri oluşturma.

Alınan kararlar çerçevesinde 2004-2005 eğitim öğretim yılında 104 okulda Megep modüler öğretim programı başlamıştır (Saraçoğlu, 2007: 74).

Türkiye'nin AB üyelik sürecinde uyması gereken kurallardan biri de meslek eğitiminin ulusal meslek standartları dâhilinde verilmesidir. Yiyecek içecek sektörü açısından da uzmanlaşma gereksinimi belirlenmiş standartlar açısından kaçınılmaz olarak, yiyecek içecek hizmetlerinin bulunduğu orta öğretim kurumlarında verilmekte ve bu bölümü tercih eden öğrencilere ulusal açılık meslek standartları çerçevesinde 2., 3. ve 4. Seviye açılık diploması verilmektedir (Görkem, 2011: 70).

Mesleki eğitim ve öğretim; girdi, süreç ve çıktı birleşiminden meydana gelmektedir (Şekil 3). Girdi, öğretilmesi gerekenin ne olduğunu, süreç, hangi öğretim yöntemlerinin kullanılacağını tanımlamaktadır. Çıktı ise eğitim gören kişinin sahip olması beklenen yeterliliği tanımlamaktadır (ETF, 2000: 23).



Şekil 3: Mesleki eğitim ve öğretim yapısı.

Kaynak: (McClelland, 1973: 10).

Yeterlilik kavram olarak ilk defa 1970’li yılların başında ele alınmış ve değerlendirilmiştir (McClelland, 1973: 10). Yeterlilik kavram olarak farklı şekillerde tanımlanmakla birlikte yaygın olarak “iş yapacak kişide istenen veya gerekli olan bilgi, beceri, yetenek, tutum, güdü ve özellikleri içermektedir” (Suh, Westt ve Shin, 2012: 109).

Mesleki yeterlilik bir işte sorumlukların yerine getirilebilmesi için gerekli bireysel beceriler de dâhil olmak üzere, kişinin sahip olduğu becerilerin toplamını ifade eder. Kişinin becerileri yapılan işin verimliliği ile doğrudan ilgili olup, sahip olunan beceriler iyi bir eğitim veya özel bir yetenek sonucunda da oluşabilir. Eğitimle veya özel bir yetenekle edinilmiş bir beceri, bilgi, motivasyon, kişilerarası ilişki kurma yeteneği, ve normal olarak kabul edilmiş performansın daha da fazlasını içermesinin yanı sıra olağanüstü durumlarda kritik düşünme, hazırbulunuşluk, ve öğrenmeye isteklilik gibi ek özellikleri de içermelidir (Kane, 1992:188).

Mesleki standartların oluşturulması sürecini takiben, mesleki standartların belirlediği ölçüler ile mesleki yeterliliklerin esaslarını belirlemek, denetlemek, ölçmek, değerlendirmek, belgelendirmek ve sertifikalandırmak amacı ile 2006 yılı

içerisinde Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) kurulmuştur (Resmi Gazete, 2006). Mesleki yeterlilik kurumunun üstlendiği görevler aşağıdaki gibi özetlenebilir (Corradini, 2006:14):

- Ulusal ve uluslararası mesleki yeterliliklerin çerçevesini belirlemek
- Meslek standartlarını hazırlayacak kuruluşları belirlemek
- Eğitim verecek kurumları akredite etmek
- Yüksek Öğretim Kurumu ve Milli Eğitim Bakanlığı ile işbirliği yaparak orta ve yüksek eğitimde verilen eğitimlerin meslek standartları ile uyumlu olmasını sağlamak.
- Yaşam boyu öğrenmeyi sağlamak

Yükseköğretimde öğretilen bilgi ve beceriler Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından da belirtilen mesleki standartlara uygun olması sağlanmakta ve desteklenmektedir (MYK, 2010: 8). Çünkü herhangi bir alanda verilen üniversite eğitimi sadece eğitim alınan program ile ilgili bilgi vermemeli ayrıca yüksek düzeyde bilişsel yeteneklerin öğrenilmesi için fırsat sunmalı ve öğrenme stratejileri ile hedefe uygun pratik deneyimler sunmalıdır. Bu sayede verilen eğitim sadece ilgili alanın akademik bilgisinin öğretilmesine değil sektörün ihtiyaçlarına yönelik de bilgi edinilmesini sağlamaktadır (Wu ve Lee, 2007:12). Çünkü eğitim sisteminin çıktıları, sektörün girdileri olduğundan, eğitim sisteminden geçen bireylerin sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte olması gerekmektedir. Bunun içinde sektörde geçerli bir mesleğe sahip olmaları ve sahip oldukları beceri düzeyini kanıtlayabilmelerine ihtiyaç duyulmaktadır (Demirezen, 2002: 213).

Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından belirlenen kriterler gastronomi eğitimi almış kişilerde sektör standartlarına göre bellidir. Ancak gastronominin soyut bir kavram olmasından ve mutfak sanatları ile doğrudan ilgili olmasından dolayı mesleki olarak yeterlilik daha çok somut olan mutfak sanatları alanını ölçmektedir. Gastronomi ve Mutfak sanatları eğitimi alan kişilerin yetkinlik alanı her ne kadar çok geniş olsa da, bu bölümden mezun olan öğrenciler sektörde gastronominin doğrudan bağlantılı olduğu ve eğitimlerini aldıkları mutfak sanatlarının uygulama alanı olarak mutfaklarda

aşçı olarak çalışmaktadır. Bu sebeple yukarıda yazılan mesleki becerileri örneklerine ek olarak bir gastronomi ve mutfak sanatları ile uğraşan kişinin birçok açık ve örtük özellikleri de olmalıdır. Bu özellikler genel olarak yiyecek ve içecekler ile ilgili (doğrama usulleri, menü, pişirme usulleri gibi) olsa da psikoloji (müşteri isteklerini anlama, şikâyet yönetimi vb.) ile de ilgilidir (Rudolph 1999: 44).

Mesleki Yeterlilik Kurumuna göre Aşçı (Seviye 4), işletme ve bölüm izlekleri doğrultusunda, standart reçete ve mönü hazırlama, yerel, ulusal ve dünya mutfaklarına ait çorba ve konsomeleri, sıcak ve soğuk sosları, hamur işi yemeklerini, et ve su ürünleri yemeklerini, sebze ve kuru baklagillerden yapılan yemekleri, zeytinyağlıları, pilav ve makarnaları, sıcak-soğuk mezeleri, salataları, garnitürleri ve tatlıları reçete/mönülere ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlama ve servis için sunuma hazır hale getirme bilgi ve becerisine sahip kişidir. Bölümle ilgili bütçe hazırlama, bölümü sevk ve idare etme, eğitimler düzenleme ve verme konularında amirine yardımcı olur olarak tanımlanmaktadır (MYK, 2010: 8).

Mesleki Yeterlilik Kurumunun yaptığı tanıma ek olarak genel anlamda aşçı mutfakta çalışan personel olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca aşçı belirli bir plan ve bilgi beceri dâhilinde, hijyen kurallarına uyarak yemekleri sunuma hazırlayan kişidir (Küçükaslan, 2006: 99).

Genel olarak aşçının yerine getirmesi gerektiği görevler şöyle sıralanabilir (Küçükaslan, 2006: 99-100):

- Amirinin oluşturduğu plana doğrultusunda çalışmak,
- Malzemeleri iyi muhafaza ederek kaybı önleyerek ekonomik ve temiz şekilde muhafazasını sağlamak,
- Yemekleri hijyen kurallarına göre belirtilen sürede ve lezzetli olarak hazırlamak,
- Çalışma alanının temiz olmasını sağlamak,
- Kullanılan makine ve ekipmanların bakımını yapmak ve temiz tutmak,
- Kullandığı araç ve gereçleri temiz tutmak,

- Sorumluluğunda bulunan personelin temizliğini ve faaliyetlerinin takibini yapmak,
- Yemeklerin zamanlamasını sağlamak,
- Amirlerince istenen diğer işleri yapmak olarak belirtilmiştir.

2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Profesyonel Mutfak Yeterliliği Ölçeği

Küreselleşmenin etkisi ile birlikte turizm eğitimi yapısında değişiklikler meydana gelmiştir. Rekabet koşullarındaki artış, hizmet kalitesini turizmde ön plana almıştır (Öztürk ve Görkem, 2011: 69). Turizm alanı ve yiyecek içecek sektöründeki gelişmeler, Türkiye’de bu sektörlere yönelik eğitim almış nitelikli iş gücü ihtiyacı doğurmuştur. Nitelikli iş gücü ihtiyacı karşılanmasında engel teşkil eden en mühim sorunlardan bir tanesi de nitelikli mutfak sanatları personeli yetiştirmektir. Aşçılık üzerine eğitim veren kurumlarının sahip olduğu eğitim olanakları, sektöre hazırlanan aşçı adaylarının kendilerini yeterli olarak algılamalarında ve aşçılığa karşı olumlu tutum kazanmalarında oldukça önemlidir (Kurnaz, vd., 2014: 42). Mesleğe olan olumlu tutum neticesinde ortaya çıkan meslek sevgisi ve bu sevgi ile birlikte meslekte daha etkili olma başarısı bu olanaklara bağlıdır (Terzi ve Tezci, 2007: 601). Hizmet sektörü sevilmemesi ve istenmemesi halinde çalışılması oldukça zor mesleklerin başındadır. Birey, mesleki olarak seçim yapma sürecinde; fiziki özelliğini, ilgisini, yeteneğini ve ekonomik imkanını dikkate almalıdır. Bu sebeple, meslek seçme; hayat şeklini seçme ile aynıdır (Erdoğan ve Kahraman, 2012: 231).

Pozisyonunun yetkileri çerçevesinde sorumlu olduğu görevleri kanuna ve diğer düzenlemelere göre yerine getiren aşçının görevleri (SGK, 2018:2);

- Çalışanlar için yemek hazırlığı yapmak ve belirtilen sürede sunum yapmak,
- Menüdeki yemeklerin, istenilen miktarda ve kalitede, zamanında hazır ederek sunumlarını gerçekleştirmek
- Restoran ve dağıtım noktalarının temizlik işlerini yapmak ve haşerelere karşı önlem almak,

- Yemek hazırlamada hijyen kurallarına uyarak emri altındaki personelin de uymasını sağlamak,
- Kullandığı ekipmanların çalışır vaziyette olmasını sağlamak,
- Yemek listelerini hazırlamak ve ürünlerin teslimindeki personelle organize çalışma yapmak
- Çalışma alanında iş sağlığına ve güvenliğine uygun davranmak,
- Amirler tarafından istenen mesleği ile ilgili işleri yapmak.

Mutfak, geçmiş dönemlerinde yönetim anlayışı olarak baskıcı bir yönetime sahipti ve bu baskıcı yöntemde mesleki bilgi ve birikimler alt personel ile paylaşımdan uzaktı. Ancak günümüzde verilen mutfak eğitimleri ile birlikte çok uzun sürede verilen mutfak eğitimi çok daha kısa sürede verilebilmektedir. Bu okullar sadece nitelikli eleman yetiştirmeyip, mutfağı bir meslek olarak halka anlatıp halkın mutfağı bir meslek olarak algılamalarını sağlamıştır (Hughes, 2003: 10). Bunun yanında aşçılık kalifiye personel ihtiyacının yüksek olduğu bir meslektir (Robinson ve Barron, 2007: 4). Bu sebeple, nitelikli bir mutfak personeli, yapacaklarını en iyi şekilde bilen aşçılar yetiştirmek bu meslekte çok önemlidir. Aşçılar, iyi bir sanatkar olma yanında gelişen trenlere ve teknolojiye uygun hareket edebilecek şekilde gelişimlerini sürdürmelidirler(Gömeç, 1995: 28).

Mesleki yeterlilik, gerekli bireysel beceriler de dâhil olmak üzere, iş yerinde sorumlulukların yerine getirilebilmesi için ihtiyaç duyulan becerilerin senkronizasyonunu ifade eder. Bireyin mesleki beceri düzeyi, eğitim yoluyla geliştirilebilir ve belirli davranışsal yetenekleri izleyerek değerlendirilebilir. Mesleki yeterlilik bilgiyi, bireysel özellikleri, motivasyonu, sosyal duruşu ve kişilerarası ilişkileri birleştirerek üstün iş başı performansı sağlanmasına yardımcı olur (Kane, 1992: 45).

Profesyonel mutfak yeterliliği ölçeği bilişsel, duyuşsal ve psikomotor açıdan bireylerin yeterlilikleri ile ilgilidir (Brough, 2008: 91). Mutfak bilgisi mutfak yeterliliği konusunda en önemli etmendir. Ardından bireysel özellikler ve iletişim becerileri gelmektedir (Ko ve Hsiao, 2008). Ko (2010: 7) profesyonel mutfak

yeterliliği konusunda öğrencilerin yeterliliklerini belirlemek için ölçeği beş faktörde boyutlandırmıştır. Bu boyutlar temel mutfak bilgileri, mutfak inovasyonu, mutfak becerileri, mutfak yönetimi ve mutfak tutumu olmak üzere beşe ayrılmaktadır.

Amerikan Diyetetik Birliği (ADA) mutfak yeterliliği konusunda gıda güvenliği ve servis personelinin sorumluluklarının önem arz ettiğini belirtmiştir. Ayrıca mutfak yeterliliği alanının; gıda güvenliği, kültürel duyarlılık, kişilerarası ilişki becerileri ve yönetsel esneklik gibi boyutlardan oluştuğunu ifade etmektedir (Kriegl, 2000: 66). Harrington vd. (2005: 116) mutfakta iletişim becerilerinin, işletmecilikte uzmanlığın, teknik becerilerin ve temel gıda bilgi düzeyinin önemli etmenler olduğunu ileri sürmektedirler. Dolayısıyla mutfakta çalışan personellerde bu özelliklerin olması veya nu konuda gerekli eğitimi almış olmaları beklenmektedir.

Araştırmanın bundan sonraki kısmında profesyonel mutfak yeterliliğini ifade eden temel mutfak bilgisi, mutfakta yenilikçi olma, temel mutfak becerisi, mutfak yönetimi ve mutfak tutumu boyutları kısaca detaylandırılmaktadır. Ayrıca bu alana yönelik geçmişte yapılan çalışmalara yer verilmektedir.

Mutfaklara hayat veren mutfak şefleri ve çalışanlarının eğitim düzeyleri gerek kendi kariyer hedefleri gerekse çalıştıkları işletmelerin hizmet kalitelerini arttırıp yüksek düzeyde misafir memnuniyeti sağlamaları için son derece önemlidir. Bu durum misafir sadakati yaratabileceği gibi işletmenin performansını arttırarak karlılığına da pozitif yönlü katkı sağlayacaktır. Çünkü iyi eğitim almış bilgi ve birikimlerini kendilerine özgü yetenek ve yaratıcılıkları ile birleştirebilen mutfak şef ve çalışanları çalıştıkları işletmeye değer katıp harikalar yaratabilirler (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 620).

Aşçılar mesleki bilgi becerilere sahip olmanın yanı sıra mutfak sanatları becerilerine de sahip olmalıdır. Gelişen teknolojiye uygun olarak mesleki beceri ve bilgilerini yenilemeli ve yetiştirilmelidirler. Özellikle mutfak bilgilerinin uygulamaya aktarılması da büyük önem arz etmektedir (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014: 69).

Yetkinlik, bireylerin bir meslekle ilgili beceri ve bilgiyi, belirli bir mesleğin alanına giren tüm durumlara uygulayabilme derecesi olarak tanımlanmıştır (Kane, 1992: 187). Yeterlilik, eleştirel düşünme, işbirlikçi çalışmalar, etkili iletişim ve yaşam

boyu öğrenme kaynaklarının kullanımı gibi daha üst düzey beceriler içerir (Litchfield ve diğerleri 2002: 1460).

Temel mutfak bilgisi mesleki yeterliliğin temel kavramlarından biridir. Bireylerin meslek yönden başarılarından bahsedilebilmesi için öncelikli olarak temel mutfak bilgilerinin iyi olması beklenmektedir (Lysaght ve Altschuld, 2000: 113). Örneğin mutfaklarda kullanılan araç ve gereçlerin kullanım talimatlarının bilinmesi, yemek terbiyesi veya pişirme sürecinde kullanılan yöntem ve teknikler gibi konuların tamamı temel mutfak bilgisine girmektedir. Ayrıca mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin yerinde ve uygun bir şekilde kullanılması gerekmektedir.

Mutfak eğitimi, sadece nicelik ve nitelik olarak sektörün ihtiyacı olan işgücü için değil aynı zamanda mutfak kültürünün korunarak ve gelecek nesillere aktarılması için de önemlidir (Öztürk ve Görkem, 2011: 79).

Mutfak sanatlarında yeterliliğini ölçmek için ülkelerin belirlemiş olduğu ulusal mesleki yeterlilik standartları vardır. Türkiye’de de 29.12.2010 tarihinde resmi gazetede yürürlüğe girmiş olan Aşçılık Seviye 4 Ulusal Meslek Standardında aşçıların mesleklerini yerine getirebilmeleri için sahip olmaları gereken standartlar aşağıda ana başlıklar halinde düzenlenmiştir (MYK, 2010: 10-33).

- İş sağlığı ve güvenliği (İSG) faaliyetlerini yürütmek
- Çevre koruma mevzuatına uygun çalışmak
- Kalite yönetim sistemini uygulamak
- İş organizasyonu yapmak
- Çorba, Hamur İşİ, Sıcak ve Soğuk Soslar, Et ve Su ürünleri Yemekleri, Sebze Kurubaklagil ve Zeytinyağlı Yemekleri, Pilav ve Makarna, Yumurta Sunumu, Sebze Garnitürleri, Meyve ve Salatalar, Basit Tatlılar ve Sıcak ve Soğuk Açık Büfeyi Hazırlamak gibi meslek görevlerini yerine getirmek.
- Vardiya sonu işlemleri yürütmek
- Periyodik işlemleri yürütmek
- Mesleki gelişimine ilişkin faaliyetleri yürütmek

Aşçılık Seviye 4 bilgi ve becerileri ise aşağıdaki gibidir (MYK, 2010: 34-35).

- Bilgi ve Beceriler
- Araç, gereç ve ekipman bilgisi
- Baharat çeşitleri bilgisi
- Depolama teknikleri bilgisi
- Diyet bilgisi
- Doğrama şekilleri hakkında bilgi
- Ekip içinde çalışma yeteneği
- El becerisi
- Envanter bilgisi
- Farklı koku ve tatları ayırt edebilme yeteneği
- Genel turizm bilgisi
- Gıda güvenliği (HACCP, ISO) ile ilgili kurallar bilgisi
- Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
- Hamur hazırlama bilgisi
- Hijyen bilgisi
- İletişim yeteneği
- İSG bilgisi
- İşyeri çalışma izlekleri bilgisi
- Kalite kontrol prensipleri bilgisi
- Kalori bilgisi
- Kayıt tutma ve raporlama bilgisi
- Maliyet bileşenleri bilgisi
- Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
- Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
- Mesleki terim bilgisi
- Menü planlama bilgisi
- Mutfak planlama bilgisi
- Mutfak işleyişinde kullanılan doküman bilgisi
- Numune alma ve saklama bilgisi

- Öğrenme, öğretme ve kendini geliştirme yeteneği
- Pişirme teknikleri bilgisi
- Problem çözme yeteneği
- Standart reçete hazırlama bilgisi
- Sunum ve temel servis kuralları bilgisi
- Temel besin öğelerine ait bilgi
- Temel çalışma mevzuatı bilgisi
- Temel düzeyde bilgisayar bilgisi
- Ürün bilgisi
- Yöresel/ulusal/uluslararası mutfaklar hakkında bilgi
- Yöreye ve işletmeye ait bilgi
- Zamanı iyi kullanma becerisi

Gastronomi ve mutfak sanatları son yıllarda anlamı genişleyen değişen kavramlardandır. Bu değişime karşılık bu alanla ilgili çalışan kişilerin de sahip olması gereken standartlar değişmektedir. Özellikle gastronomi kavramının mutfak dışında da uygulamalarının olduğu kabullenilmeye başlanmıştır. Türkiye'deki ulusal meslek standartlarından gastronomi ile en ilgili olan kriterler aşçılık mesleği kriterleridir. Ancak gastronomi ve mutfak sanatları aşçılıkla sınırlı olmadığından Ko (2010) ölçeği çalışmanın uygulama kısmında kullanılmak için uygun bulunmuştur.

Ko (2010: 8) turizm alanında eğitim gören öğrencilerin mutfak yeterliliklerini belirlemek için profesyonel mutfak yeterliliği ölçeğinden faydalanmıştır. Elde edilen sonuçlar incelendiğinde öğrencilerin değerlendirmesine göre en üst sırada mutfak tutumu olmuştur. İkinci olarak mutfak temel bilgisi çıkmıştır. Mutfakta yenilik ise en son sırada çıkmıştır. Ayrıca bir şefin kariyer seçiminde mutfak tutumunun en önemli etmen olduğu tespit edilmiştir.

Ko (2012: 7) yine yapmış olduğu bir başka çalışmada öğrencilerin mesleki yeterlilikleri, etkili öğrenme ve öğrenme performansı arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Elde edilen sonuçlara bakıldığında mesleki yeterlilik ile etkili öğrenme değişkenleri arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Ayrıca öğrenme performansı ve etkili öğrenme için mutfak yeterliliğinin olumlu yönde aracı olduğu tespit edilmiştir.

Ko (2012: 9) ayrıca Tayvan’da mesleki yeterlilik, iş tatmini gelişimi güveni arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Elde ettiği sonuçlar incelendiğinde mesleki yeterliliğinin iş tatminini olumlu yönde etkilediği ve mesleki yeterlilik ile kariyer gelişim güveni arasında iş tatmininin olumlu yönde aracılık ettiği tespit edilmiştir.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN PROFESYONEL MUTFAK YETERLİLİKLERİNİN BELİRLENMESİNE YÖNELİK UYGULAMA

3.1. Araştırma Yöntemi

Araştırmanın amacına yönelik olarak çalışmanın araştırma kısmında ne yapıldığı, nasıl yapıldığı, araştırmanın yapılması sırasında veri toplanması için hangi yolun izlendiği ve verilerin nasıl analiz edildiği araştırmanın yönteminin anlatıldığı bu kısımda açıklanacaktır. Araştırmada kısaca veriler anket tekniği ile toplanmış ve sonrasında nicel analiz yöntemleri kullanılmıştır.

3.1.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın temel amacı yükseköğretim lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümü okuyan öğrencilerin profesyonel mutfak yeterliliklerini belirlemektir. Gastronomi ve mutfak sanatları okuyan öğrenciler bu bölümden mezun olduktan sonra mutfak ve mutfakla yakından ilişkili alanlarda çalışabilirler. Bu alanların gerektirdiği bilgi, beceri, deneyim ve davranış biçimlerinin okul devam ederken kazandırılmış olması hem bu bölüm öğrencilerinin mesleğe atılacağı ilk dönemlerde hem de ileride edinilecek diğer bilgi ve becerilerin doğru temeller üzerine kurulmuş olmasında çok önemli görülmektedir. Bu sebeple yükseköğretime bağlı bu bölümlerde okuyan öğrencilerin yeterliliklerin belirlenmesi bu bölümlerin kalitesinin artırılması için de çok büyük anlam ifade etmektedir. Sonuçta verilen eğitimin bir anlamda çıktılarının değerlendirilmesi eksik noktaların iyileştirilmesi, yeterli noktaların da daha iyi hale getirilmeye çalışılması, hem özel hem de kamu sektörü açısından elzemdir. Çalışmanın çıktılarına göre hem akademik hem de sektörel anlamda öneriler tüm paydaşlar tarafından kullanılabilir.

3.1.2. Araştırmanın Hipotezleri

Araştırma dahilinde test edilecek hipotezler aşağıda sıralanmıştır;

H₁: Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfak yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{1a}: Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{1b}: Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfakta yenilikçi olma düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{1c}: Öğrencilerin cinsiyetleri ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{1d}: Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{1e}: Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H₂: Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfak yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{2a}: Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{2b}: Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfakta yenilikçi olma düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{2c}: Öğrencilerin yaş aralıkları ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{2d}: Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{2e}: Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H₃: Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{3a}: Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{3b}: Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfakta yenilikçi olma düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{3c}: Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{3d}: Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{3e}: Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H₄: Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimleri ile mutfak yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{4a}: Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimlerinin olma durumu ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{4b}: Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimlerinin olma durumu ile mutfakta yenilikçi olma düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{4c}: Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimlerinin olma durumu ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{4d}: Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimlerinin olma durumu ile mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H_{4e}: Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimlerinin olma durumu ile mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

3.1.3. Evren ve Örneklem

Çalışmanın amacına uygun olacak şekilde Türkiye’de veri toplandığı sırada aktif olarak hizmet veren lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde okuyan öğrenciler evren olarak belirlenmiştir. Bu bölümün olduğu üniversite sayısı daha önceki bölümde de belirtildiği üzere 43 tane olup toplam öğrenim gören öğrenci sayısı 7300’dür. Bu evren içerisinde Gelişigüzel ve Kolayda örnekleme yöntemi kullanılarak örneklem seçilmiştir. Vakıf ve devlet üniversiteleri ayrımı olmaksızın tüm üniversitelere hazırlanan anket formları gönderilmiştir ve 43 üniversitenin 8’inden veri toplama konusunda başarılı olunmuştur. Diğer üniversiteler gerek uzaktan veri toplamaya çalışıldığı için gerekse iletişim kurulan kişilerden geri dönüş sağlanamadığı için örnekleme dâhil edilememiştir. Kolay ulaşılabilir okullara birebir gidilerek öğrenci kulüplerinin de yardımıyla basılı anketler dağıtılmıştır ve gönüllülük esasına dayanarak dolduran öğrencilerden anketler geri toplanmıştır. Bu evrenin içinde tüm okullardan dengeli sayıda olacak şekilde veri elde etmek amacıyla eşit sayıda anket formu ayrılmıştır. Her veri toplanan okul için toplamda 200 adet anket formu hazırlanmıştır. Bazı yardım istenen öğrenci kulüpleri mail gruplarına anket formunu yollamıştır ve buradan da dönüş sağlayan öğrencilerin anket formları değerlendirmeye alınmıştır. Veriler Ocak-Haziran 2018 arasında toplanmıştır. Toplamda 405 kadar toplanan anket formunun veri girişindeki hataların giderilmesi amacıyla 26’sı değerlendirmeye alınmamıştır ve sonuç olarak 379 anket formu değerlendirilerek analiz kısmına geçilmiştir.

3.1.4. Veri Toplama Yöntemi

Araştırma verilerinin toplanması için Ko (2010:10) çalışmasındaki veri toplama aracı kullanılmıştır (EK1). Veriler toplanmadan önce bu ölçek Türkçeye dikkatle çevrilmiş, birebir kelimelerin karşılıklarının oluşturulması sağlanmaya çalışılmıştır. Ayrıca İngilizceden Türkçeye çevirmekte problem yaşanmaması için çevirisi yapılan ifadeler İngilizce dil konusunda uzman üç kişiye ayrı ayrı okutulmuştur. Eksik veya yanlış anlaşılabilir ifadeler değiştirilmiştir. Daha sonra bu ifadelerin olduğu anket formu oluşturulmuş hem elektronik hem de basılı kopya halinde çoğaltılmıştır.

3.1.5. Veri Analiz Yöntemi

Araştırmanın amacına uygun olarak veriler elde edildikten sonra nicel analiz yöntemleri kullanılarak bulgular elde edilmeye çalışılmıştır. Nicel yöntem olarak kullanılan bazı analiz yöntemleri aşağıdaki gibidir;

- Frekans Analizi
- Güvenilirlik ve Geçerlilik Analizi
- Faktör Analizi
- Fark Testleri
- Korelasyon Analizi.

3.2. Araştırma Bulguları

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların fakülte veya yüksekokul düzeyinde gastronomi alanında eğitim alan öğrencilerin demografik özellikleri, araştırma ölçeklerine vermiş oldukları cevapların dağılımı, çalışmada kullanılan ölçeklerin geçerlilik ve güvenilirlik verileri, hipotez sonuçları ve yorumlarına yer verilmektedir.

3.2.1. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Bu bölümde öğrencilerin demografik özelliklerine ilişkin dağılımlara yer verilmektedir. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 6'da detaylı olarak gösterilmektedir. Araştırma bulgularına göre, öğrencilerin %68,3'ü kadın, %31,7'si ise erkekten oluşmaktadır. Sonuçlara göre bayan katılımcı sayısı daha fazladır. Öğrencilerin yaş aralıkları incelendiğinde 20 yaş altı 257 kişi (% 67,8), 21-25 yaş aralığında 108 kişi (% 28,5), 26-30 yaş aralığında 8 kişi (% 2,1), 31-35 yaş aralığında 6 kişi (% 1,6) ile yaş aralıklarına göre katılımcı bulunmaktadır . 36 yaş ve üzerinde ise katılımcı bulunmamaktadır. Sonuçlar incelendiğinde en fazla katılımın 18-20 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Öğrencilerin sınıf düzeylerine bakıldığında; 1. Sınıfta 201 kişi (%53,0), 2. Sınıfta 88 kişi (%23,2), 3. Sınıfta 45 kişi (%11,9) ve 4. Sınıfta ise aynı şekilde 45 kişi (%11,9) bulunmaktadır. Sınıf düzeyinde en fazla katılımın 1. Sınıftan olduğu gözlemlenmektedir.

Tablo 6: Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Demografik Değişkenler		n	%
Cinsiyet	Erkek	120	31,7
	Kadın	259	68,3
Yaş	≤ 20	257	67,8
	21-25	108	28,5
	26-30	8	2,1
	31-35	6	1,6
	36 ≥	-	-
Sınıf	1	201	53,0
	2	88	23,2
	3	45	11,9
	4	45	11,9
Mutfak alanında iş deneyimi	Evet	212	55,9
	Hayır	167	44,1

Öğrencilerin mutfak iş deneyimleri incelendiğinde; 212 kişi (%55,9) daha önce bir mutfak alanında bir işte çalışmış iken, 167 kişi (%44,1) daha önce mutfak alanında bir işte çalışmamıştır.

Özet olarak katılımcı öğrencilerin çoğunluğunun kadınlardan oluştuğu söylenebilir. Ayrıca en fazla 20 yaş altı öğrencinin katılım sağladığı tespit edilmiştir. Sınıf düzeyinde ise en fazla 1. Sınıfların katılım gösterdiği ve öğrencilerin yarıdan fazlasının mutfak iş deneyiminin olduğu yapılan analizler sonucunda tespit edilmiştir.

3.2.2. Araştırmaya Katılan Bireylerin Mutfak Yeterliliklerini Belirlemeye İlişkin Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde öğrencilerin mutfak bilgi düzeylerini ölçmek için yönetilmiş olan sorulara verilen yanıtların istatistiki dağılımlar gösterilmektedir. Öğrencilerin mutfak bilgi düzeylerini, yenilikçilik düzeylerini, temel mutfak beceri düzeylerini, mutfak yönetim yeterliliklerini ve mutfak tutum düzeylerini ölçen sorular ve yanıtlarına ilişkin frekans dağılımları bu bölümde gösterilmektedir. Öğrencilerin mutfak bilgi düzeylerini gösteren veriler detaylı olarak Tablo 7’de gösterilmektedir.

Tablo 7: Mutfak Bilgisi Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları

Mutfak Bilgi Düzeyi İfadeleri	Dağılım	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum	\bar{X}	SS
Birçok menüden anlarım	f	33	102	124	67	53	3,0	1,16
	%	8,7	26,9	32,7	17,7	14,0	1	
Birçok yemek kültüründen anlarım	f	28	117	118	73	43	2,9	1,11
	%	7,4	30,9	31,1	19,3	11,3	6	
Yemek kurallarından anlarım	f	23	53	112	97	94	3,4	1,18
	%	6,1	14,0	29,6	25,6	24,8	9	
Yiyeceklerin özelliklerinden anlarım	f	17	73	118	115	56	3,3	1,08
	%	4,5	19,3	31,1	30,3	14,8	1	
Yemek yapma sürecinden anlarım	f	16	72	88	104	99	3,5	1,18
	%	4,2	19,0	23,2	27,4	26,1	2	
Yiyeceklerin besin değerlerinden anlarım	f	29	82	127	90	51	3,1	1,13
	%	7,7	21,6	33,5	23,7	13,5	3	
Oldukça zengin menü bilgisine sahibim	f	74	130	70	79	26	2,6	1,20
	%	19,5	34,3	18,5	20,8	6,9	1	
Birçok baharatın özelliklerinden anlarım	f	49	87	125	78	40	2,9	1,17
	%	12,9	23,0	33,0	20,6	10,6	2	
İlk yardım bilgisine sahibim	f	40	68	120	76	75	3,2	1,24
	%	10,6	17,9	31,7	20,1	19,8	0	
Yiyecek güvenliği ve sanitasyonu bilgisine sahibim	f	40	83	90	83	83	3,2	1,29
	%	10,6	21,9	23,7	21,9	21,9	2	
Mutfak sanatlarında uzmanlaşmaktayım	f	43	87	117	76	56	3,0	1,21
	%	11,3	23,0	30,9	20,1	14,8	3	

Tablo 7’de öğrencilerin mutfak bilgi düzeylerini belirlemeye ilişkin sorulan anket sorularına öğrencilerin ifadelerini gösteren istatistiksel veriler, bu verilerin ortalama değerleri ve standart sapmaları gösterilmektedir. Elde edilen sonuçlar incelendiğinde öğrencilerin en fazla katıldıkları ifade “Yemek yapma sürecinden anlarım” ifadesi olmuştur. Öğrencilerin en fazla katılmadıkları ifade ise “Oldukça

zengin menü bilgisine sahibim” sorusu olmuştur. Soruların ortalama değerleri incelendiğinde öğrencilerin en fazla olumlu düşünceye sahip olduğu ifade 3,52 değeriyle “Yemek yapma sürecinden anlarım” sorusu olmuştur. Diğer yandan en az ortalamaya sahip ifade ise 2,61 değeri ile “Oldukça zengin menü bilgisine sahibim” ifadesi olmuştur. Sonuç olarak öğrencilerin mutfak bilgi düzeyi sorularından en fazla bilgilerini ortaya koyan soru “Yemek yapma sürecinden anlarım” sorusu olmuştur. Sorulara verilen yanıtların geneli incelendiğinde öğrencilerin mutfak bilgi düzeylerinin orta seviyenin biraz üzerinde olduğu söylenebilir.

Tablo 8: Mutfakta Yenilikçi Olma Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları

Mutfakta Yenilikçi Olma Düzeyi İfadeleri	Dağılım	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum	\bar{X}	SS
Menü oluşturabilirim	f	64	87	105	88	35	2,84	1,21
	%	16,9	23,0	27,7	23,2	9,2		
Yaratıcı fikirlere sahibim	f	16	34	105	150	74	3,61	1,03
	%	4,2	9,0	27,7	39,6	19,5		
Menü dizayn becerisine sahibim	f	43	53	131	104	48	3,16	1,16
	%	11,3	14,0	34,6	27,4	12,7		
Menü geliştirme becerisine sahibim	f	44	72	131	83	49	3,05	1,17
	%	11,6	19,0	34,6	21,9	12,9		
Yoğunlukla yaratıcı olacak tecrübeler yaşarım	f	46	63	114	109	47	3,12	1,19
	%	12,1	16,6	30,1	28,8	12,4		

Tablo 8’de öğrencilerin mutfakta yenilikçi olma düzeylerini belirlemeye ilişkin sorulan anket sorularına öğrencilerin yanıtlarını gösteren istatistiki veriler, bu verilerin ortalama değerleri ve standart sapmaları gösterilmektedir. Elde edilen sonuçlar incelendiğinde öğrencilerin en fazla katıldığı ifade “Yaratıcı fikirlere sahibim” sorusu olmuştur. Öğrencilerin en fazla katılmadığı ifade ise “Menü oluşturabilirim” sorusu olmuştur. İfadelerin ortalama değerleri incelendiğinde öğrencilerin kendilerini en fazla yenilikçi hissettikleri ifade 3,61 değeriyle “Yaratıcı fikirlere sahibim” ifadesi olmuştur. Diğer yandan en az ortalamaya sahip ifade ise 2,84 değeri ile “Menü

oluşturabilirim” ifadesi olmuştur. Sonuç olarak öğrencilerin mutfakta yenilikçi fikir düzeyi sorularından en fazla yenilikçiliklerini ortaya koyan soru “Yaratıcı fikirlere sahibim” sorusu olmuştur. Sorulara verilen yanıtların geneli incelendiğinde öğrencilerin mutfakta yenilikçi olma düzeylerinin orta seviyeden biraz üzerinde olduğu söylenebilir.

Tablo 9: Temel Mutfak Beceri Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları

Temel Mutfak Beceri Düzeyi İfadeleri	Dağılım	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Karasızım	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum	\bar{X}	SS
Bıçak kullanma ve doğrama usulleri becerisine sahibim	f	26	56	95	102	100	3,51	1,22
	%	6,9	14,8	25,1	26,9	26,4		
Gıda ürünlerini bir araya getirerek uyumlaştırma becerisine sahibim	f	18	34	86	131	110	3,74	1,11
	%	4,7	9,0	22,7	34,6	29,0		
Pişirme becerisine sahibim	f	20	28	65	124	142	3,89	1,14
	%	5,3	7,4	17,2	32,7	37,5		
Ateş kontrol becerisine sahibim	f	27	34	74	114	130	3,75	1,21
	%	7,1	9,0	19,5	30,1	34,3		
Yemek pişirme araç ve gereçlerinden anlarım	f	18	21	75	116	149	3,94	1,11
	%	4,7	5,5	19,8	30,6	39,3		

Tablo 9’da öğrencilerin temel mutfak beceri düzeylerini belirlemeye ilişkin sorulan anket sorularına öğrencilerin yanıtlarını gösteren istatistiki veriler, bu verilerin ortalama değerleri ve standart sapmaları gösterilmektedir. Elde edilen sonuçlar incelendiğinde öğrencilerin en fazla katıldığı ifade “Yemek pişirme araç ve gereçlerinden anlarım” sorusu olmuştur. Öğrencilerin en fazla katılmadığı ifade ise “Bıçak kullanma becerisine sahibim” ifadesi olmuştur. İfadelerin ortalama değerleri incelendiğinde öğrencilerin temel mutfak becerisine sahip en fazla sahip olduğunu gösteren ifade 3,94 değeriyle “Yemek pişirme araç ve gereçlerinden anlarım” ifadesi olmuştur. Diğer yandan en az ortalamaya sahip ifade ise 3,51 değeri ile “Bıçak kullanma ve doğrama usulleri becerisine sahibim” ifadesi olmuştur. Sonuç olarak

öğrencilerin temel mutfak beceri düzeyi sorularından en fazla becerilerini ortaya koyan ifade “Yemek pişirme araç ve gereçlerinden anlarım” ifadesi olmuştur. Sorulara verilen yanıtların geneli incelendiğinde öğrencilerin temel mutfak beceri düzeylerinin ortalamasının biraz üzerinde olduğu söylenebilir.

Tablo 10: Mutfak Yönetimi Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları

Mutfak Yönetimi Yeterlilik İfadeleri	Dağılım	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Karasızım	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum	\bar{X}	SS
Maliyet kontrol bilgisine sahibim	f	47	79	100	88	65	3,11	1,26
	%	12,4	20,8	26,4	23,2	17,2		
Tüketici şikâyetlerini çözmekte başarılıyım	f	45	63	66	148	57	3,28	1,24
	%	11,9	16,6	17,4	39,1	15,0		
Kriz yönetimi bilgisine sahibim	f	44	83	79	101	72	3,19	1,29
	%	11,6	21,9	20,8	26,6	19,0		
İş gören eğitimi teknik bilgisine sahibim	f	65	69	96	108	41	2,96	1,26
	%	17,2	18,2	25,3	28,5	10,8		
Liderlik ve iletişim becerilerine sahibim	f	15	39	80	159	86	3,69	1,05
	%	4,0	10,3	21,1	42,0	22,7		
Yabancı dilde iletişim becerisine sahibim	f	64	74	106	86	49	2,95	1,27
	%	16,9	19,5	28,0	22,7	12,9		

Tablo 10’da öğrencilerin mutfak yönetim yeterliliklerini belirlemeye ilişkin sorulan anket sorularına öğrencilerin yanıtlarını gösteren istatistiki veriler, bu verilerin ortalama değerleri ve standart sapmaları gösterilmektedir. Elde edilen sonuçlar incelendiğinde öğrencilerin en fazla katıldığı ifade “Liderlik ve iletişim becerilerine sahibim” ifadesi olmuştur. Öğrencilerin en fazla katılmadığı ifade ise “İş gören eğitimi teknik bilgisine sahibim” ifadesi olmuştur. İfadelerin ortalama değerleri incelendiğinde öğrencilerin mutfak yönetim yeterliliğine en fazla sahip olduğunu gösteren ifade 3,69 değeriyle “Liderlik ve iletişim becerilerine sahibim” ifadesi olmuştur. Diğer yandan en az ortalamaya sahip ifade ise 2,96 değeri ile “İş gören eğitimi teknik bilgisine sahibim” ifadesi olmuştur. Sonuç olarak öğrencilerin mutfak

yönetim yeterliliği sorularından en fazla yeterliliklerini ortaya koyan ifade “Liderlik ve iletişim becerilerine sahibim” ifadesi olmuştur. Sorulara verilen yanıtların geneli incelendiğinde öğrencilerin mutfak yönetim yeterliliklerinin ortalamasının biraz üzerinde olduğu söylenebilir.

Tablo 11: Mutfak Tutumu Değişkenine İlişkin Frekans Dağılımları

Mutfak Tutum Düzeyi İfadeleri	Dağılım	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum	\bar{X}	SS
Gelecekte şef olmakla ilgiliyim	f	43	24	73	73	166	3,77	1,36
	%	11,3	6,3	19,3	19,3	43,8		
Gelecekte yiyecek içecek işini yapmayı hedefliyorum	f	31	32	63	77	176	3,88	1,30
	%	8,2	8,4	16,6	20,3	46,4		
Mutfakta sakinim ve bireysel hareket edebileceğim yetideyim	f	13	29	62	102	173	4,03	1,11
	%	3,4	7,7	16,4	26,9	45,6		
Mutfakta kontrollüyüm	f	17	16	43	145	158	4,08	1,04
	%	4,5	4,2	11,3	38,3	41,7		
Mutfakta sabırlıyım	f	18	33	76	111	141	3,85	1,15
	%	4,7	8,7	20,1	29,3	37,2		
Mutfakta alçakgönüllüyüm	f	8	15	62	107	187	4,18	0,98
	%	2,1	4,0	16,4	28,2	49,3		
Mutfakta paylaşmaya istekliyim	f	13	18	53	92	203	4,19	1,06
	%	3,4	4,7	14,0	24,3	53,6		
Mutfakta öğrenmeye karşı açığım	f	12	6	40	72	249	4,42	0,96
	%	3,2	1,6	10,6	19,0	65,7		
Mutfakta baskılarla başa çıkabilirim	f	15	24	54	109	177	4,07	1,10
	%	4,0	6,3	14,2	28,8	46,7		
Mutfakta ruh halimi kontrol edebilirim	f	17	38	78	104	142	3,83	1,16
	%	4,5	10,0	20,6	27,4	37,5		

Tablo 11’de öğrencilerin mutfak tutum düzeylerini belirlemeye ilişkin sorulan anket sorularına öğrencilerin yanıtlarını gösteren istatistikî veriler, bu verilerin

ortalama değerleri ve standart sapmaları gösterilmektedir. Elde edilen sonuçlar incelendiğinde öğrencilerin en fazla katıldığı ifade “Mutfakta ğrenmeye karşı açığım” ifadesi olmuştur. Öğrencilerin en fazla katılmadığı ifade ise “Gelecekte şef olmakla ilgiliyim” ifadesi olmuştur. İfadelerin ortalama değerleri incelendiğinde öğrencilerin mutfak tutum düzeylerine en fazla sahip olduğunu gösteren ifade 4,42 değeriyle “Mutfakta ğrenmeye karşı açığım” ifadesi olmuştur. Diğer yandan en az ortalamaya sahip ifade ise 3,77 değeri ile “ Gelecekte şef olmakla ilgiliyim” ifadesi olmuştur. Sonuç olarak öğrencilerin mutfak tutum düzeyleri sorularından en fazla yeterliliklerini ortaya koyan ifade “Mutfakta ğrenmeye karşı açığım” sorusu olmuştur. Sorulara verilen yanıtların geneli incelendiğinde öğrencilerin mutfak tutum düzeylerinin ortalamanın üzerinde olduğu, hatta çok iyiye yakın olduğu ifade edilebilir.

3.2.3. Araştırma Geçerlilik ve Güvenilirlik Sonuçları

Araştırma kapsamında kullanılan Mutfak yeterlilik leğine ait beş alt boyut ve genel güvenilirlik sonuçları Tablo 12’de detaylı olarak gösterilmektedir. Ölçek güvenilirliğinin hesaplanmasında Cronbach Alpha güvenilirlik katsayıları hesaplanmıştır.

Tablo 12: Ölçeklerin Cronbach Alpha Güvenilirlik Kat Sayıları

Ölçekler	Güvenilirlik Kat Sayıları
Mutfak Bilgi Düzeyi	0,93
Mutfakta Yenilikçi Olma Düzeyi	0,87
Temel Mutfak Beceri Düzeyi	0,93
Mutfak Yönetim Yeterliliği	0,87
Mutfak Tutum Düzeyi	0,88
Genel	0,95

Cronbach Alpha güvenirlik katsayıları incelendiğinde mutfak bilgi düzeyi leğinin 0,93, mutfakta yenilikçi olma düzeyi leğinin 0,87, temel mutfak beceri düzeyi leğinin 0,93, mutfak yönetim yeterliliği leğinin 0,87, mutfak tutum düzeyi leğinin 0,88 ve genel ölçek katsayısının ise 0,95 olduğu tespit edilmiştir. Buradan hareketle ölçeklerin güvenilirlik katsayılarının 0,70’ten yüksek olduğu, dolayısıyla

ölçek güvenilirliklerinin “çok iyi” (Hair, Black, Babin ve Anderson, 2010:48) olduğu söylenebilir.

Araştırmada kullanılan ölçeklerin geçerliliklerini belirlemek için ayırım ve uyum geçerlilik verileri hesaplanmıştır. Uyum geçerliliğini belirlemek için açıklayıcı faktör analizi, bütünlük güvenilirlik (CR) ve ortalama açıklanan varyans (AVE) değerleri (Anderson ve Gerbing, 1988; Fornell ve Larcker, 1981: 89) hesaplanmıştır. Ayırım geçerliliğini belirlemek için ise maksimum paylaşılan varyans karesi (MSV), ortalama paylaşılan varyans karesi (ASV) değerleri ve AVE değerlerinin karekökü (Fornell ve Larcker, 1981; Hair, Black, Babin ve Anderson, 2010: 103) hesaplanmıştır. Araştırmada kullanılan ölçeklerin normallik durumlarının belirlenmesi için ise Kurtosis (basıklık) ve Skewness (çarpıklık) değer aralıkları hesaplanmıştır.

Tablo 13: KMO ve Barlett Testleri

Kaiser – Meyer – Olkin Örneklem Yeterliliği Ölçümü	,913
	11583,269
Barlett Küresellik Testi	595
	,000

Barlett Küresellik Testi anlamlı ($p < ,001$) ve KMO testi sonucu 0,91 çıkmıştır (Tablo 13). Dolayısıyla faktör analizi uygulamak son derece önemli görülmektedir. Bu kapsamda ölçeğe ilişkin sorularla ilgili faktör analizi yapılmıştır. Bu analiz daha detaylı olarak Tablo 14’te gösterilmektedir.

Tablo 14: Faktör Analizi Sonuçları

İfadeler	Mutfak				
	Faktör I (Mutfak Bilgi Düzeyi)	Faktör II (Mutfakta Yenilikçilik)	Faktör III (Temel Becerisi)	Faktör IV (Mutfak Yönetimi)	Faktör V (Mutfak Tutumu)
Birçok menüden anlarım	,758				
Birçok yemek kültüründen anlarım	,736				
Yemek kurallarından anlarım	,673				
Yiyeceklerin özelliklerinden anlarım	,703				
Yemek yapma sürecinden anlarım	,621				
Yiyeceklerin besin değerlerinden anlarım	,739				
Oldukça zengin menü bilgisine sahibim	,735				
Birçok baharatın özelliklerinden anlarım	,694				
İlk yardım bilgisine sahibim	,512				
Yiyecek güvenliği ve sanitasyonu bilgisine sahibim	,683				
Menü oluşturabilirim		,708			
Yaratıcı fikirlere sahibim		,608			
Menü dizayn becerisine sahibim		,814			
Menü geliştirme becerisine sahibim		,744			
Yoğunlukla yaratıcı olacak tecrübeler yaşarım		,646			
Bıçak kullanma becerisine sahibim			,682		
Gıda ürünlerini bir araya getirerek uyumlaştırma becerisine sahibim			,710		
Pişirme becerisine sahibim			,797		
Ateş kontrol becerisine sahibim			,637		
Yemek pişirme araç ve gereçlerinden anlarım			,713		
Maliyet kontrol bilgisine sahibim				,734	
Tüketici şikâyetlerini çözmekte başarılıyım				,721	
Kriz yönetimi bilgisine sahibim				,758	
İş gören eğitimi teknik bilgisine sahibim				,580	
Liderlik ve iletişim becerilerine sahibim				,739	
Yabancı dilde iletişim becerisine sahibim				,640	
Gelecekte şef olmakla ilgiliyim					,537
Gelecekte yiyecek içecek işini yapmayı hedefliyorum					,578
Mutfakta sakinim ve bireysel hareket edebilecek yetideyim					,759
Mutfakta kontrollüyüm					,790
Mutfakta sabırlıyım					,786
Mutfakta alçakgönüllüyüm					,769
Mutfakta paylaşmaya istekliyim					,733
Mutfakta baskılarla başa çıkabilirim					,688
Mutfakta ruh halimi kontrol edebilirim					,602

Araştırmanın amacı kapsamında ölçüğe ilişkin ifadeler üzerinde faktör analizi yapılmıştır (Tablo 14). Bu kapsamda beş boyut ortaya çıkmıştır. Yapılan faktör analizi

sonuçlarına göre öz değeri 1'den büyük beş boyut çıkarılmış ve bu boyutların “bilgi”, “yenilikçilik”, “beceri”, “yönetim” ve “tutum” oldukları doğrulanmıştır. Faktörlerin toplam öz değeri ise 67,06 olarak tespit edilmiştir.

Ayrıca araştırmada bilgi alt boyutuna ait BİLGİ11 sorusunun faktör yükü 0,50'den düşük olduğu için çıkartılmıştır. Diğer yandan TUTUM8 sorusu normallik dağılım analizi sonuçlarında normal dağılım göstermediği için araştırmadan çıkartılmıştır. Araştırma kapsamında yapılan normallik testi Tablo 15'te detaylı olarak gösterilmektedir.

Tablo 15'teki sonuçlar incelendiğinde ölçeklere ait maddelerin basıklık (S) ve arpıklık (K) değerleri incelendiğinde her bir değişkene ait değerlerin -3 ve +3 arasında olduğu, dolayısıyla normal dağılım gösterdiği (Shao, 2003: 55) tespit edilmiştir. Ayrıca Tablo 15'te her bir maddeye ait ortalama ve standart sapma değerleri gösterilmektedir.

Tablo 15: Normallik Dağılım Sonuçları

İfadeler	X ²	S.S.	Kurtosis (Basıklık)	Skewness (Çarpıklık)
bilgi1	3,0132	1,16489	,176	-,778
bilgi2	2,9631	1,11920	,244	-,727
bilgi3	3,4908	1,18044	-,337	-,743
bilgi4	3,3166	1,08135	-,164	-,695
bilgi5	3,5224	1,18697	-,306	-,968
bilgi6	3,1372	1,13257	-,030	-,727
bilgi7	2,6121	1,20842	,346	-,934
bilgi8	2,9288	1,17184	,050	-,769
bilgi9	3,2058	1,24716	-,107	-,915
bilgi10	3,2269	1,29966	-,115	-1,119
inovasyon1	2,8496	1,21980	,035	-,964
inovasyon2	3,6121	1,03124	-,594	-,012
inovasyon3	3,1609	1,16290	-,266	-,622
inovasyon4	3,0554	1,17945	-,059	-,744
inovasyon5	3,1266	1,19293	-,237	-,788
beceri1	3,5119	1,22009	-,405	-,804
beceri2	3,7414	1,11348	-,701	-,171
beceri3	3,8971	1,14433	-,947	,148
beceri4	3,7546	1,21736	-,777	-,314
beceri5	3,9420	1,11356	-,960	,285
yonetim1	3,1187	1,26998	-,084	-1,021
yonetim2	3,2876	1,24685	-,460	-,873
yonetim3	3,1953	1,29463	-,162	-1,113
yonetim4	2,9763	1,26071	-,146	-1,044
yonetim5	3,6913	1,05520	-,702	-,036
yonetim6	2,9525	1,27153	-,027	-1,013
tutum1	3,7784	1,36411	-,826	-,541
tutum2	3,8839	1,30211	-,911	-,351
tutum3	4,0369	1,11208	-1,013	,184
tutum4	4,0844	1,04818	-1,334	1,454
tutum5	3,8549	1,15358	-,805	-,187
tutum6	4,1873	,98628	-1,165	,879
tutum7	4,1979	1,06676	-1,322	1,071
tutum9	4,0792	1,10270	-1,157	,607
tutum10	3,8338	1,16670	-,738	-,374

Ölçüm modelinin test edilmesine geçilmeden önce geçerlilik hesaplaması gerçekleştirilmiştir. Geçerlilik sonuçları Tablo 16’da detaylı olarak gösterilmektedir. Uyum geçerliliğini belirlemek için ortalama açıklanan varyans (AVE) (Fornell ve Larcker, 1981: 144) ve bütünleşik güvenilirlik (CR) (Bagozzi ve Yi, 1988: 65) değerleri incelenmiştir. AVE değerlerinin 0,50’nin üzerinde olduğu, CR değerlerinin ise AVE değerlerinden büyük olduğu tespit edilmiştir. Uyum geçerliliğini belirlemek için ayrıca açıklayıcı faktör analizi (AFA) yapılmış (Anderson ve Gerbing, 1988: 78) ve her bir değişkene ait soruların standardize edilmiş faktör yüklerinin 0,50’nin üzerinde olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla ölçüm modelinde yer alan değişkenlerin uyum geçerliliklerinin olduğu tespit edilmiştir.

Ayrım geçerliliğini belirlemek için maksimum paylaşılan varyans karesi (MSV) ve ortalama paylaşılan varyans karesi (ASV) ve AVE değerlerinin karekökü değerleri (Hair, Black, Babin ve Anderson, 2010: 66) incelenmiştir. Elde edilen sonuçlar incelendiğinde, değişkenlerin MSV değerlerinin AVE değerlerinden küçük olduğu, ASV değerlerinin ise MSV değerlerinden küçük olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen sonuçlar Tablo 16’da detaylı olarak gösterilmektedir. Ayrıca değişkenlerin AVE değerlerinin karekökü değerlerinin yine ilgili değişkenlerin korelasyon değerlerinden yüksek olduğu belirlenmiş ve ölçüm modelinin ayrım geçerliliğine sahip olduğu tespit edilmiştir. İlgili değerler yine Tablo 16’da incelenebilir.

Tablo 16: Geçerlilik ve Güvenilirlik Sonuçları

Ölçekler ve sorular	CR	AVE	MSV	ASV	
Mutfak Bilgi Düzeyi (BİLGİ)	0,89	0,50	0,46	0,36	BİLGİ1
					BİLGİ2
					BİLGİ3
					BİLGİ4
					BİLGİ5
					BİLGİ6
					BİLGİ7
					BİLGİ8
					BİLGİ9
					BİLGİ10
Mutfakta Yenilikçi Olma Düzeyi (INV)	0,83	0,50	0,38	0,27	INV1
					INV2
					INV3
					INV4
					INV5
Mutfak Beceri Düzeyi (BECERİ)	0,83	0,50	0,46	0,32	BECERİ1
					BECERİ2
					BECERİ3
					BECERİ4
					BECERİ5
Mutfak Yönetim Yeterliliği (YÖNETİM)	0,87	0,50	0,38	0,28	YÖNETİM1
					YÖNETİM2
					YÖNETİM3
					YÖNETİM4
					YÖNETİM5
Mutfak Tutum Düzeyi (TUTUM)	0,93	0,50	0,27	0,18	TUTUM1
					TUTUM2
					TUTUM3
					TUTUM4
					TUTUM5
					TUTUM6
					TUTUM7
					TUTUM9
					TUTUM10

Araştırmada oluşturulmuş hipotezlerin korelasyon analizine ilişkin veriler Tablo 17’de detaylı bir şekilde gösterilmektedir.

Tablo 17: Korelasyon Analizi Sonuçları

	Faktörler	Bilgi	İnovasyon	Beceri	Yönetim	Tutum	\sqrt{AVE}
Bilgi	Pearson Korelasyon	1					0,707
	Sig. (2-tailed)						
İnovasyon	Pearson Korelasyon	,590**	1				0,707
	Sig. (2-tailed)	,000					
Beceri	Pearson Korelasyon	,679**	,514**	1			0,707
	Sig. (2-tailed)	,000	,000				
Yönetim	Pearson Korelasyon	,613**	,614**	,532**	1		0,707
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000			
Tutum	Pearson Korelasyon	,508**	,272**	,516**	,322**	1	0,707
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000		

** : $p < 0.01$

Tablo 17’de araştırmada kullanılan değişkenler arası ilişkilerin belirlenmesine yönelik oluşturulmuş korelasyon testi gosterilmektedir. Buna ghere katılımcıların bilgi, inovasyon, beceri, yönetim ve tutum yeterlilikleri arasında anlamlı bir ilişki ($p < 0,01$) vardır. Değişkenler arasında doğru yönlü (pozitif) bir ilişki vardır.

3.2.4. Araştırma Hipotezlerine Yönelik Bulgular

Araştırmada H_1 , H_2 , H_3 , H_4 , hipotezlerinin test edilmesi için t testi ve anova analizi uygulanmıştır. Araştırmada kullanılan her hipotez numarası kendi içerisinde beşe ayrılmaktadır. H_{1a} , H_{1b} , H_{1c} , H_{1d} ve H_{1e} hipotezleri cinsiyet ile mutfak yeterliliğini açıklayan; bilgi, inovasyon, beceri, yönetim ve tutum faktörleri arasındaki anlamlı farklılığı ortaya koymaktadır. Hipotezlere ilişkin sonuçlar Tablo 18’de detaylı olarak gosterilmektedir.

Tablo 18: Faktörler ve Cinsiyet Arasındaki İlişkiye Yönelik T Testi

Faktörler	Cinsiyet	A.O.	S. Sapma	t	p (sig.)	Hipotezler	Sonuç
Bilgi	Erkek	3,22	0,84	1,183	0,238	H _{1a}	Red
	Kadın	3,10	0,98				
İnovasyon	Erkek	3,24	0,89	1,137	0,256	H _{1b}	Red
	Kadın	3,12	0,97				
Beceri	Erkek	3,84	0,92	1,070	0,286	H _{1c}	Red
	Kadın	3,73	1,09				
Yönetim	Erkek	3,29	0,99	1,188	0,236	H _{1d}	Red
	Kadın	3,16	0,95				
Tutum	Erkek	4,18	0,65	3,399	0,001	H _{1e}	Kabul
	Kadın	3,90	0,88				

Tablo 18’de verilen t testi sonuçlarına göre, erkek öğrenciler ile kadın öğrencilerin mutfak bilgi düzeylerinde ($p=0,659$), mutfakta yenilikçi olma düzeylerinde ($p=0,793$), temel mutfak beceri düzeylerinde ($p=0,684$) ve mutfak yönetim yeterlilikleri ($p=0,579$) arasında anlamlı bir farklılık yoktur. Dolayısıyla H_{1a}, H_{1b}, H_{1c} ve H_{1d} hipotezleri kabul edilmemiştir. Diğer yandan erkek öğrenciler ile kadın öğrencilerin mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır. Buna göre erkek öğrencilerin kadın öğrencilere göre mutfak tutumları daha yüksek seviyededir. Dolayısıyla H_{1e} hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 19: Faktörler ve Mutfak Alanında İş Deneyimi Arasındaki İlişkiye Yönelik T Testi

Faktörler	Çalışma Deneyimi	A.O.	S. Sapma	t	p (sig.)	Hipotezler	Sonuç
Bilgi	Var	3,24	0,96	2,363	0,019	H _{5a}	Kabul
	Yok	3,01	0,91				
İnovasyon	Var	3,29	0,92	3,032	0,003	H _{5b}	Kabul
	Yok	2,99	0,96				
Beceri	Var	3,90	0,98	2,891	0,004	H _{5c}	Kabul
	Yok	3,59	1,08				
Yönetim	Var	3,30	0,95	2,325	0,021	H _{5d}	Kabul
	Yok	3,07	0,97				
Tutum	Var	3,99	0,83	0,006	0,995	H _{5e}	Red
	Yok	3,99	0,83				

H_{5a}, H_{5b}, H_{5c}, H_{5d} ve H_{5e} hipotezleri öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimlerinin olma durumu ile mutfak yeterliliğini açıklayan; bilgi, inovasyon, beceri, yönetim ve tutum faktörleri arasındaki anlamlı farklılığı ortaya koymaktadır. Hipotezlere ilişkin sonuçlar Tablo 19’de detaylı olarak gösterilmektedir.

Tablo 19’da verilen t testi sonuçlarına göre, mutfak eğitimi gören öğrencilerin mutfak tutum düzeyleri ile mutfak alanında iş deneyimleri arasında anlamlı bir farklılık yoktur. Dolayısıyla H_{5e} hipotezi kabul edilmemiştir. Diğer yandan mutfak eğitimi gören öğrencilerin mutfak bilgi düzeyleri, mutfakta yenilikçi olma durumu, temel mutfak beceri düzeyleri ve mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır. Dolayısıyla H_{5a}, H_{5b}, H_{5c} ve H_{5d} hipotezleri kabul edilmiştir.

Tablo 20: Faktörler ve Yaş Aralıkları Arasındaki İlişkiye Yönelik Tukey HSD Testi

Faktörler	Yaş	A.O.	S. Sapma	F	p (sig.)	Tukey HSD
Mutfak Bilgi Düzeyi	≤ 20	3,09	0,99	2,717	0,044	26-30/18-20
	21-25	3,12	0,85			
	26-30	4,02	0,36			
	31-35	3,21	0,59			
	36 ≥	-	-			
Mutfakta Yenilikçi Olma Düzeyi	≤ 20	3,10	0,92	7,935	0,000	26-30/18-20
	21-25	3,27	0,97			26-30/21-25
	26-30	4,35	0,23			26-30/31-40
	31-35	2,10	0,32			21-25/31-40
	36 ≥	-	-			
Temel Mutfak Beceri Düzeyi	≤ 20	3,78	1,02	2,824	0,039	31-40/18-20 31-40/21-25
	21-25	3,67	1,10			
	26-30	3,75	0,57			
	31-35	4,93	0,10			
	36 ≥	-	-			
Mutfak Yönetim Yeterliliği	≤ 20	3,15	0,95	2,050	0,106	-
	21-25	3,24	1,02			
	26-30	3,83	0,17			
	31-35	3,75	0,09			
	36 ≥	-	-			
Mutfak Tutum Düzeyi	≤ 20	3,94	0,82	1,065	0,364	-
	21-25	4,08	0,85			
	26-30	3,91	0,67			
	31-35	4,33	0,12			
	36 ≥	-	-			

H_{2a}, H_{2b}, H_{2c}, H_{2d} ve H_{2e} hipotezleri, öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfak yeterliliğini açıklayan; bilgi, inovasyon, beceri, yönetim ve tutum faktörleri arasındaki anlamlı farklılığı ortaya koymaktadır. Hipotezlerin test edilmesi için Anova analizi yapılmıştır. Elde edilen sonuçlar Tablo 20’de detaylı olarak gösterilmektedir.

Tablo 20’de öğrencilerin bilgi, inovasyon, beceri, yönetim ve tutum düzeyleri ile yaşları arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını belirlemek için yapılmış olan Anova testi ve bu bağlamda TUKEY HSD testi sonuçları gösterilmektedir. Öğrencilerin yaşları ile yönetim ve tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığa ulaşılamamıştır. Dolayısıyla H_{2d} ve H_{2e} hipotezleri kabul edilmemiştir. Ancak öğrencilerin yaşları ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığa ulaşılmıştır. 26-30 yaş aralığında olan öğrencilerin 20 yaş altında olan öğrencilerden mutfak bilgi düzeyinde daha iyi olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla H_{2a} hipotezi kabul edilmiştir. Ayrıca öğrencilerin yaşları ile yenilikçilik düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığın olduğuna ulaşılmıştır. 26-30 yaş aralığında olan öğrencilerin ≤ 20 , 21-25 ve 31-35 yaş aralığında olan öğrencilerden daha yenilikçi oldukları tespit edilmiştir. 21-25 yaş aralığında olan öğrencilerin de 31-35 yaş aralığı arasında olan öğrencilerden daha yenilikçi olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda H_{2b} hipotezi kabul edilmiştir. Son olarak öğrencilerin yaşları ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığın olduğu, bu farklılığın da 31-35 ile ≤ 20 ve 21-25 yaş aralıkları arasında olduğu tespit edilmiştir. 31-35 yaş aralığında olan öğrenciler diğer yaş aralıklarına göre beceri düzeyleri daha yüksektir. Dolayısıyla H_{2c} hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 21: Faktörler ve Sınıf Düzeyleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tukey HSD Testi

Faktörler	Sınıf	A.O.	S. Sapma	F	p (sig.)	Tukey HSD
Mutfak Bilgi Düzeyi	1	2,98	0,99	4,102	0,007	2/1
	2	3,32	0,99			
	3	3,33	0,57			
	4	3,31	0,82			
Mutfakta Yenilikçi Olma Düzeyi	1	3,01	0,90	5,508	0,001	3/1
	2	3,27	1,02			
	3	3,60	0,77			
	4	3,13	1,00			
Temel Mutfak Beceri Düzeyi	1	3,64	1,01	2,915	0,034	3/1
	2	3,88	1,19			
	3	4,10	0,69			
	4	3,74	1,02			
Mutfak Yönetim Yeterliliği	1	3,02	1,04	7,937	0,000	3/1
	2	3,21	0,88			3/2
	3	3,71	0,71			4/1
	4	3,45	0,73			
Mutfak Tutum Düzeyi	1	3,88	0,87	2,804	0,040	2/1
	2	4,15	0,90			
	3	4,13	0,63			
	4	4,01	0,56			

H_{3a}, H_{3b}, H_{3c}, H_{3d} ve H_{3e} hipotezleri, öğrencilerin eğitim gördüğü sınıf düzeyi ile mutfak yeterliliğini açıklayan; bilgi, inovasyon, beceri, yönetim ve tutum faktörleri arasındaki anlamlı farklılığı ortaya koymaktadır. Hipotezlerin test edilmesi için Anova analizi yapılmıştır. Elde edilen sonuçlar Tablo 21’de detaylı olarak gösterilmektedir.

Tablo 21’de öğrencilerin bilgi, inovasyon, beceri, yönetim ve tutum düzeyleri ile sınıf seviyeleri arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını belirlemek için yapılmış olan Anova testi ve bu bağlamda TUKEY HSD testi sonuçları gösterilmektedir. Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığa ulaşılmıştır. 2. Sınıfta eğitim gören öğrenciler, 1. Sınıfta eğitim

gören öğrencilerden daha yüksek bilgi düzeyine sahiptirler. Dolayısıyla H_{3a} hipotezi kabul edilmiştir. Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile yenilikçilik düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığın olduğuna ulaşılmıştır. 3. Sınıfta eğitim gören öğrenciler 1. Sınıfta eğitim gören öğrencilere göre daha yüksek yenilikçi olma düzeyine sahiptirler. Bu bağlamda H_{3b} hipotezi kabul edilmiştir. Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığın olduğuna ulaşılmıştır. 3. Sınıfta eğitim gören öğrenciler 1. Sınıfta eğitim gören öğrencilere göre daha yüksek temel mutfak becerisine sahiptirler. Dolayısıyla, H_{3c} hipotezi kabul edilmiştir. Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile temel mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılığın olduğuna ulaşılmıştır. 3. Sınıfta eğitim gören öğrenciler 1. ve 2. Sınıfta eğitim görenlere göre mutfak yönetiminde daha iyidirler. Ayrıca 4. Sınıfta eğitim gören öğrenciler yine 1. Sınıfta eğitim gören öğrencilerden mutfak yönetiminde daha iyidirler. Dolayısıyla, H_{3d} hipotezi kabul edilmiştir. Son olarak öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığın olduğun belirlenmiştir. 2. Sınıfta eğitim gören öğrencilerin 1. Sınıfta eğitim görenlere göre tutumları daha yüksektir. Bu sonuçla H_{3e} hipotezi kabul edilmiştir.

Toparlamak gerekirse tüm hipotezlerin kabul edilip edilmeme durumu Tablo 22’de gösterilmiştir.

Tablo 22: Araştırmanın Hipotezlerinin Kabul Edilip Edilmeme Durumu

Hipotezler	
H₁: Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfak yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	
H _{1a} : Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Red
H _{1b} : Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfakta yenilikçi olma düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Red
H _{1c} : Öğrencilerin cinsiyetleri ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Red
H _{1d} : Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Red
H _{1e} : Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H₂: Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfak yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	
H _{2a} : Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{2b} : Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfakta yenilikçi olma düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{2c} : Öğrencilerin yaş aralıkları ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{2d} : Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Red
H _{2e} : Öğrencilerin yaş aralıkları ile mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Red
H₃: Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	
H _{3a} : Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{3b} : Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfakta yenilikçi olma düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{3c} : Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{3d} : Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{3e} : Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H₄: Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimleri ile mutfak yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	
H _{4a} : Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimi olma durumu ile mutfak bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{4b} : Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimi olma durumu ile mutfakta yenilikçi olma düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{4c} : Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimi olma durumu ile temel mutfak beceri düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{4d} : Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimi olma durumu ile mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
H _{4e} : Öğrencilerin mutfak alanında iş deneyimi olma durumu ile mutfak tutum düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Red

3.3. Bulguların Değerlendirilmesi

Çalışmanın sonuçlarına genel olarak bakıldığında öğrencilerin çoğu (%67,8) 20 yaş altındadır. Bu da çok genç kişilerle araştırmanın yürütüldüğünü göstermektedir. Demografik değişkenlerden biri daha önce iş deneyiminin olup olmama durumudur. Bu değişkenlere göre sonuçlar incelendiğinde genç olmalarına rağmen mesleğe bir şekilde adım atmış veya en azından uygulama ile ilgili bir fikir sahibi olan kişilerin çoğunlukta olduğu söylenebilir. Bu da araştırmanın amaçlarına uygun veriler elde etme ihtimalini güçlendirmektedir.

Aşağıda her bir analize ait bulguların değerlendirilmesi maddeler halinde verilmiştir. Bu değerlendirme sonuçlarına göre;

- **Mutfak Bilgi Düzeyi:** Öğrencilerin mutfak bilgi düzeyleri incelendiğinde birçoğunun yemek yapma sürecinden anladığını ifade ettiği görülmektedir. Buna karşılık zengin menü bilgisine sahip olmadıkları görüşü yaygındır. Bu da katılımcıların eğitim aldıkları kurumların yemek yapma sürecini anlatabildiklerini göstermektedir. Buna karşın öğrencilerin zengin menü bilgisinde yeterliliğe sahip olmadıkları gözlemlenmiştir. Öğrencilerin menü bilgisini zenginleştirmesinin sağlanması ve kendisinin de geliştirmesi gerektiğini göstermektedir gibi bir yorum yapmaya olanak tanımaktadır.
- **Mutfakta Yenilikçi Olma Düzeyi:** Mutfakta yenilikçi olmak bu mesleğin sanatsal yönünün de olması dolayısıyla önemlidir. Öğrencilerin mutfakta yenilikçi olmaları ile ilgili ifadelerin sonuçları incelendiğinde öğrencileri kendilerini yaratıcı bulmaktadırlar. Buna karşılık menü oluşturabilme konusunda yeterliliğe sahip olduklarını daha az düşünmektedirler. Bu da yine zengin menü bilgisine sahip olduklarını daha az belirtmeleri ile örtüşmektedir. Öğrenciler menü oluşturabilecek teknik bilgiye hem de bu menüyü dizayn edebilecek düşüncelere diğer değişkenlere göre daha az sahip olduklarını düşünmektedirler.
- **Temel Mutfak Beceri Düzeyi:** Öğrencilerin temel mutfak beceri düzeylerine bakıldığında diğer beceri ifadelerine göre daha fazla öğrenci

yemek pişirme araç ve gereçlerinden anladıklarına cevap vermiştir. Fakat buna karşılık daha az öğrenci bıçak kullanma becerisine sahip olduğunu düşünmektedir. Bıçak kullanma becerisinin daha az sahip olunması bu becerinin çok defa tekrar etmekle ilgili olabileceği söylenebilir. Okul dönemlerinde yaptıkları uygulamalar, staj veya sürekli çalışmak kadar bu beceriyi geliştirmede etkili olmayabilir.

- **Mutfak Yönetimi:** Mutfak yönetimi de bu alanda çalışan veya çalışacak kişilerin sahip olması gereken önemli özelliklerden birisidir. Çünkü mutfak hem tehlikeli bir alan olduğundan, hem hizmet ve motivasyon ile ilgili unsurları barındırdığından hem de stres gibi faktörlere çok müsait olduğundan insan kaynaklarının verimli, güvenli ve takım çalışmasına müsait şekilde yönetilmesini gerektirir. Bu anlamda öğrencilerin en çok mutfak yönetiminde sahip olduğunu düşündükleri özellikleri liderlik ve iletişim becerilerine sahip olmalarıdır. Bunun yanında en az sahip olduklarını düşündükleri mutfak yönetimi ifadesi ise iş gören eğitimi teknik bilgisine sahip olmaktır. Bu sonucun şu sebepten kaynaklandığı düşünülebilir; Okullarda verilen eğitimlerde sıkça iletişim ve liderlikle ilgili derslere rastlanmaktadır. Fakat eğitimci eğitimi ile ilgili derslere nadir rastlanmaktadır. Mutfak personeline nasıl eğitim verilebileceği öğrencilerin kendi kendilerine yönetici olmadan keşfedebilecekleri veya geliştirebilecekleri bir özellik olamayabilir. Bu sebeple bu konuda da sistematik bir şekilde diğer derslere eklemeler şeklinde de olsa bilgiler verilebilir.
- **Mutfak Tutumu:** Mutfak tutumu da yine mutfak yönetimi gibi mutfak ortamından ve personelinin özelliklerinden kaynaklanan sebeplerden dolayı çok önemli görülmektedir. Gastronomi alanı hemen her gün değişebilen dinamik bir alandır. Bu sebeple öğrenmeye açık, yeni fikirlere fırsat verebilen bireyleri daha kolay kendine kabul edebilir. Dolayısıyla bu alanla ilgili olup da mutfak gibi bir ortamda çalışmak isteyen birisi için bu özellikler dikkate alınmalıdır. Mutfak tutumu düzeyi ifadelerine bakıldığında öğrencilerin en fazla cevap verdikleri ifade “öğrenmeye karşı açığım” ifadesi olurken en az cevap verdikleri ifade “gelecekte şef olmakla

ilgiliyim” olmuştur. Bu sonuca karşılık geliştirilebilecek öneri ise psikoloji ve psikolojiyi yönlendirebilmekle ilgili bilgilerin de okul ortamında verilebileceği olacaktır. En başta yükseköğretimde eğitim veren kişilerin bu anlamda kendilerini tamamlamaları öğrencilere örnek davranış sergileme noktasında etkili olabilir. Ayrıca öğrencilerin sektör iş birliği ve kariyer planlamaları ile birlikte mesleklerine olan ilgileri daha çok arttırılarak, eğitim gördükleri bölümlerinin uygulama alanlarından bir tanesi olan aşçılık mesleklerine olan tutumları da pozitif yönde arttırılabilir. Bu çalışmada genel anlamda öğrenciler bu meslekle ilgilendiğini, bu işi ileride de yürüteceğini düşünmektedirler. Yine Türkiye’de yapılan başka bir çalışmaya göre (Akoğlu vd., 2017: 149) de yine gastronomi alanındaki öğrenciler gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici bulduklarını belirtmiştir (%64).

Korelasyon analizi sonuçları incelendiğinde tüm faktörlerin birbirleriyle ve pozitif yönde ilişkili olduğu görülmektedir. Bu analize göre birbiriyle en çok ilişkili olan ifade mutfak bilgi düzeyi ile mutfak beceri düzeyi olmuştur. Bilgi olmadan becerinin kazanılamayacağı şeklinde bir düşünce bu sonucu destekleyebilir.

Bu araştırmanın sonuçlarına göre 4 ana hipotez ve bu ana hipotezlere bağlı olarak toplam 20 alt hipotez oluşturulmuş ve bu hipotezlerden , 13’ü kabul edilmiş ve 7’si ise reddedilmiştir. Bu hipotezlerin sonuçları değerlendirildiğinde;

- **Cinsiyet Değişkenine Göre Mutfak Yeterliliği:** Öğrencilerin cinsiyetlerinin mutfak yeterlilikleri ile ilgili farklılaştığı tek faktör mutfak tutum düzeyleridir. Bu farklılık mutfak çalışanlarının daha çok erkek olması dolayısıyla erkek öğrencilerin gelecekte bu işi yapmak istemelerinden kaynaklanmasından dolayı olduğu gibi bir yorum yapılabilir. Yine bir diğer çalışmaya göre (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014: 59) gastronomi bölümünde okuyan öğrenciler mesleğin kendilerini tatmin edecekleri düşüncesine sahiptirler. Öğrencilerin mutfak tutumu düzeyleri yine cinsiyete göre Harbalıoğlu ve Ünal (2014: 60) çalışmasında da farklılaşmaktadır. Mutfak Tutumu faktörünün cinsiyet değişkenine göre farklılaştığı bir diğer çalışma ise Kurnaz vd. (2014: 43)’nin yaptığı

çalışmadır. Bu çalışmaya göre de erkek öğrencilerin kadın öğrencilere oranla aşçılık mesleğine karşı tutumları daha olumludur.

- **Yaş Değişkenine Göre Mutfak Yeterliliği:** Öğrencilerin yaşlarına göre mutfak yeterlilikleri farklılaşma sonuçlarına göre mutfak bilgi düzeylerinin ve yenilikçi olma düzeylerinin yaş büyüdükçe daha iyi olduğu ve 26-30 yaş aralığında daha çok görülmektedir. Bu sonuçlar da oldukça makul görülmektedir. Sonuç olarak mutfak uygulamalı bir alandır ve uygulamaya bağlı olarak beceri artmaktadır. Daha genç yaşlarda temel bilgiler ancak öğrenilmekte ve zaman ile birlikte mutfak bilgisi artmaktadır. Mutfak bilgisinin oluşması ile mutfakta yenilikçilik ortaya çıkacağından ve bu süreçte zaman alacağından dolayı 26-30 yaş aralığındaki öğrencilerin daha genç öğrencilere göre mutfak bilgi düzeyleri ve yenilikçilik düzeyleri daha da atmıştır.
- **Eğitim Durumu Değişkenine Göre Mutfak Yeterliliği:** Öğrencilerin eğitim gördükleri sınıfların mutfak yeterliliklerinin farklılaşp farklılaşmadığı incelendiğinde sınıf düzeylerine göre tüm mutfak yeterlilikleri farklılık göstermektedir. Buradan da anlaşılacağı üzere öğrenciler eğitim gördükçe değişmektedir. Verilen eğitimin öğrencileri mutfak yeterliliği anlamında değiştirmesi olumlu görülmektedir. Anlamlı sonuçlara göre genel olarak daha üst sınıftaki öğrenciler alt sınıflara göre mutfak yeterlilikleri anlamında daha iyi görülmektedir. Birinci sınıfların tüm yeterlilikler konusunda diğer herhangi bir sınıftan daha iyi olmadığı söylenebilir. Türkiye'deki gastronomi ile ilgili bölümlerin mutfak yeterlilikleri konusunda öğrencilere katkı sağladığı bu araştırma kapsamında söylenebilir.
- **Mutfakta İş Deneyimi Değişkenine Göre Mutfak Yeterliliği:** Çalışma deneyimi konusuna bakıldığında ise mutfak tutum düzeyi haricinde tüm faktörlerde farklılaşma görülmektedir. Çalışma deneyimi zaten mutfak yeterliliklerine sahip olmayı gerektirmesinden dolayı iş alımı sırasında bir ön koşul olarak aranmaktadır. Bu değişkenle ilgili sadece mutfak tutum düzeyi faktörü farklılık göstermemiştir. Bu durum da aslında deneyim

olsun olmasın öğrencilerin mutfak hakkında birtakım fikirlere sahip olması ile açıklanabilir.



SONUÇ

Gastronomi ve mutfak sanatları kavramları bir çok defa eskiden beri yapılan çalışmalar da incelendiğinde kavramsal olarak karıştırılmaktadır. Bu iki kavramın birbiriyle ilişkisi, hangisinin diğerini kapsadığı, eğitim kurumlarında hangisi hakkında daha ağırlıklı eğitim verildiği ancak bu kavramların doğru açıklanması ile anlaşılabilir. Bu sebeple çalışmanın birinci bölümünde gastronomi kelimesi kavramsal olarak, bu güne kadar süregelen gastronomi alanındaki gelişmeler incelenmiş ve mutfak sanatları ile ilişkili olduğu fakat bu alanın mutfak sanatları kavramından çok daha geniş anlamları kapsadığı sonucuna ulaşılmıştır. Ancak bu çalışmada da, eğitim kurumlarında da yapılan diğer bir çok çalışmada da iki kavramın birlikte anılması gastronomi alanının teorik altyapısının mesleki anlamda geliştirildiği, uygulamaya döküldüğü alanlardan en önemlilerinden birinin mutfak sanatları olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili eğitimin evrimi, Türkiye'deki uygulama şekli ve içeriği ikinci bölümde incelenmiştir. Gastronomi ile ilgili iş sahasının bu alanda eğitim kişilerden oluşması en olağan olanıdır. Fakat gastronominin çok geniş iş alanlarını kapsaması, bu iş alanlarının sınırlarının çok net çizilememesi diğer eğitim görmüş kişilerin de bilgi sahibi olarak veya olmayarak kendilerine yer edindikleri bir ortam haline geldiğini düşündürmektedir. Dolayısıyla yetişen işgücünün olması gereken şekilde gastronomi alanında yer bulabilmesi, işgücü niteliklerinin artırılmasına, alanın ihtiyacının tam olarak anlaşılabilmesine ve eğitim eksikliklerinin tamamlanabilmesine bağlıdır. Bu sebeple diğer meslek dallarında olduğu gibi gastronominin uygulama alanının somut kaynağı olarak gösterilen mutfak sanatları mesleğinin de standartlarının geliştirilmesi, sadece geliştirilmekle kalmayıp, bu standartların yeni gelişen gerek teknolojik gerekse ekonomik durumlara ayak uyduracak şekilde devamlı güncellenmesi, hem Türkiye'nin kalkındırılmasına katkıda bulunacak hem de bırakılan mirasın korunup ileriye aktarılmasına imkan verecektir.

Bu çalışmada yükseköğretim gastronomi ve gastronomi ile ilgili bölümde eğitim göre öğrencilerin mesleki yeterlilikler çerçevesinde demografik özellikleri de dikkate alınarak incelenmesi amaçlanmıştır. Bu araştırmaya katılan öğrencilerin verdikleri

cevaplar kendi algılarıyla sınırlıdır. Ayrıca tüm özelliklerinin okudukları bölüm ve okulla ilgili olduğu söylenemez. Çünkü gerek aile gerekse yaşam biçimi gerekse ilgi alanları tüm ölçülmeye çalışılan özellikleri etkileyebilir. Ancak bu değişkenler bir nebze de olsun göz ardı edildiğinde gastronomi bölümlerinde okuyan öğrencilerin mezuniyet sonrası çalışma alanlarına hazır olup olmadıkları veya mesleki açıdan yeterli olup olmadıkları sorgulanabilir.

Çalışmanın son bölümünde öğrencilerin mutfak yeterlilikleri cinsiyet, yaş, sınıf düzeyi ve son olarak mutfakta iş deneyimi olup olmamasına göre incelenmiştir. Öğrencilerin cinsiyetlerine göre mutfak yeterliliklerinin çok önemli ölçüde farklılaşmaması aslında olumlu görülmektedir. Çünkü bu zamana kadar erkek egemenliğinde olan mutfak sanatları uygulama alanları son yıllarda kadınların da bu alana gösterdiği ilgiyle (Akoğlu vd., 2017: 150) beraber daha eşitlikçi bir alan olma yolunda gitmektedir. Gerek mutfak alanının zor şartlara sahip olması gerekse bu alanla ilgili usta çırak ilişkisinin eskilerden beri süregelmesi anlayışı yeni iş alanlarının oluşmasıyla, teknolojinin gelişmesiyle değişmeye başlamıştır. Yaşa ve sınıf düzeyine göre yeterliliklerin değişiyor olması oldukça normal görülmektedir. Hatta sınıf geçtikçe doğru orantılı olarak artan yeterlilikler eğitim kurumlarının öğrenciye katkısını göstermektedir. Güdek ve Boylu (2017: 490) yine bu araştırmaya benzer ama yeterliliklerin değil, öğrencilerin değerlendirmelerinin analiz edildiği çalışmada öğrencilerin sınıflarının arttıkça gastronomi bölümünden memnuniyet düzeylerinin düştüğünü belirtmiştir. Başka bir çalışma ise lise düzeyinde bunu destekler niteliktedir (Yazıcıoğlu ve Özata, 2017: 29). Yani öğrencilerin sahip olduğu özelliklerin yanında okul ve bölüme karşı değerlendirmeleri de önemlidir. Öğrencilerin yeterliliklerinin artmasına karşılık okul algı ve değerlendirmelerinin olumsuz olup olmadığı da başka bir araştırmanın konusu olabilir.

Mutfak iş deneyiminin öğrencilerin bilgi, inovasyon, mutfak beceri ve yönetim yeterlilikleri faktörlerinde farklılaşması öğrencilerin mezun olmadan alanlarıyla ilgili bir işte deneyim sahibi olmalarının önemli olduğunu göstermektedir. Öğrencilerin iş deneyimi elde etme yolu ya kendileri iş arayarak okulun dahil olmadığı şekilde ya da staj yaparak okulun onların deneyimlerini değerlendirebileceği şekilde gerçekleşmektedir. Staj yaparak iş deneyimi kazanmak okulların kontrolünün de

sağlanabilmesi dolayısıyla öğrencilere her şeyden önce doğru ve öğrenme odaklı bir iş deneyimi elde edebilmesi noktasında avantaj sağlar. Staj yaparak iş deneyimi kazanmak uygulamalı eğitimin çok önemli bir parçasıdır. Çoğu bilgi ve beceri bu dönemde pekiştirilir (Çetin vd., 2005:48). Walo (2001: 19) staj yapmanın öğrencilerin yönetim yeterliliklerini arttırdığını bulmuştur. Hatta staj yapmak öğrencilerin kişisel rollerinden izleme, koordinatörlük, üretim, idarecilik, yenilikçi olma, mentorluk, kolaylaştırıcı, aracılık gibi rollerini de geliştirmektedir. Sonuç itibarıyla yükseköğretim eğitimi doğal bir çalışma alanı sağlayamaz ve öğrenciler bu eksikliklerini belirli şekillerde iş deneyimi kazanarak tamamlarlar. Eğitim veren kurumlar için staj sürelerinin uzatılması, endüstri ile ilişkileri güçlendirilmesi dikkat çekilmesi gereken noktalardandır. Öğrencilerin çalıştığı farklı işletme ve pozisyonlar okuldaki öğrenme ortamının da desteklenmesine, öğrencilerin birbirleriyle de karşılıklı deneyim alışverişi yapmalarına olanak tanır.

Sonuç olarak gastronomi eğitimi alan öğrencilerin tek çalışma alanlarının mutfak olmadığı ancak gurmelik, blog yazarlığı, gastronomi ile ilgili web sitelerinin yönetimi vb. alanlar yeni yeni geliştiğinden mutfak hala gastronomi bölümü öğrencilerinin en çok yöneldikleri iş ortamı olarak görülmektedir. Dolayısıyla mutfak yeterlilik seviyeleri öğrenciler için gerek iş bulma gerekse bu konuda kendilerini ispatlama noktasında hala geçerli kriterleri barındırmaktadır. Bir çok defa belirtildiği gibi mutfak yeterlilik seviyelerini yükseltmek bir çok diğer değişkenle birlikte büyük anlamda etkili öğrenme tekniklerine ve alınan eğitime bağlıdır (Ko, 2012: 94). Gastronomi eğitiminin etkililiği gastronomi işgücünün kalitesi anlamına gelmektedir.

Türkiye'deki gastronomi eğitimleri genel olarak iyi durumda görünmekle birlikte aşağıdaki önerilerin de unutulmaması akademik bilginin pratik kullanımının sağlanması için bu alanda eğitim veren kurumlara faydalı olacaktır;

- Öğrencilerin profesyonel alanlarda iş deneyimine sahip olabilmelerinin desteklenmesi amacıyla staj zamanlarının mümkün mertebe uzatılması, mümkün olursa bazı derslerin işletmelerde gerçekleştirilebilmesi gerekmektedir. Benzer öneriyi Koc vd., (2014: 140) de Türkiye'de turizm sektöründe staj sürelerinin uzatılmasının gerekliliği şeklinde vurgulamıştır.

- Sektör ile birlikte hareket etmek adına uygulamalı eğitim anlamında eksikliklerin giderilmesi için usta öğretmenlerle işbirliği yapılması faydalı olacaktır. Yine benzer şekilde turizm eğitimi konusunda Koc vd., (2014: 141) her bir öğrenciye bir usta öğreticinin eğitim verebilmesi imkanının gerekliliğini çalışma sonuçlarında vurgulamıştır.
- Öğrencilerin hem mutfak yönetimi, mutfak psikolojisi, mutfakta yaşanabilecek olumsuz olaylarla ilgili kriz anını yönetebilecek bilgileri de kapsayan hem de eğitimcilerin eğitilmesini de içeren müfredatların yoksa eklenmesi varsa güçlendirilmesinin sağlanması, yine benzer şekilde Sarıoğlan (2014: 265) de gastronomi ve yiyecek içecek eğitiminde işgücü kalitesinin artırılması hedefi kapsamında müfredatların geliştirilmesini önermiştir. Zahari vd. (2009: 69) da gastronomi eğitiminde analitik düşünebilme, problemlere karşı eleştirel düşünebilme yeteneklerinin de diğer yeterliliklerle birlikte geliştirilmesi gerektiğini belirtmektedir.
- Uygulamalı olsun olmasın okullarda okutulan derslerin sektöre uygun şekilde yenilikleri takip etmesi, mesleğin gerektirdiği bilgilerle örtüşmesi gerekmektedir. Mevcut eğitim yapısında uygulamanın desteklendiği dersler ne kadar iyi olursa olsun yenilenmezse bir süre sonra sektörle örtüşmeyebilir. Çemrek ve Yılmaz (2010: 218) çalışmasında Türkiye’deki uygulamalı gastronomi derslerinin sektörle tam olarak uyuşmadığını belirtmiştir. Bu anlamda mutfak yeterliliklerin en üst seviyede öğrencilere verilebilmesi de ancak yürütülen uygulamalı derslerin sektörle uyuşmasını gerektirmektedir.
- Öğrencilerin kariyer planlarını doğru yapabilmeleri için kurum içinde bu alana hakim bir destek biriminin sunulması çok doğru bir adım olacaktır.
- Her yıl ayrı ayrı olmak üzere bu araştırmada kullanılan ölçek veya benzeri bir ölçeğin kullanılarak öğrencilerin mutfak yeterliliklerinin gelişimlerinin takip edilmesi gastronomi eğitiminin yeterliliğinin ölçülmesinde fayda sağlayacaktır.
- Endüstriden sadece aşçılarla sınırlı olmamakla birlikte gastronomi alanında başarılı kişilerle gerçekleştirilecek etkinliklerin çoğaltılması öğrencilerin

gastronomi bölümüne olan tutumlarını geliştirerek, kariyer planlamalarını daha iyi yapabilmelerine olanak sağlayacaktır.

Öğrencilerin başka özelliklerine göre mutfak yeterliliklerinin karşılaştırılması veya mutfak yeterlilikleri yerine tüm mesleğin standartlarını içeren farklı çalışma alanlarının yeterliliklerinin belirlenerek bu alanda eğitim gören öğrencilerin değerlendirmelerini yapmak başka bir çalışmanın konusu olabilir. Bu noktada bu çalışma diğerlerine akademik anlamda örnek teşkil edebilir.

Bu ve buna benzer çalışmaların gastronomi alanındaki diğer paydaşlara katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Özellikle özel sektörün örgün eğitimle arasındaki boşluktan kaynaklanan yakınmalarını en aza indirmek için bu çalışma bir başlangıç noktası olarak görülebilir. Doğan ve Yeşiltaş (2017: 261) da aşçı olarak çalışan kişilerin mesleki yetkinliklerini ölçmüş ve mesleki yetkinlikler konusunda yapılacak çalışmaların sektörel anlamda da çok önemli ve işe yarar çalışmalar olabileceğine vurgu yapmıştır. Sektörel ihtiyaçların da göz önünde bulundurulmasıyla bu çalışmanın uygulamaya da katkısının olacağı düşünülmektedir. Daha nitelikli personelin yetişmesi, gastronomi alanına hakim mutfak sanatları personellerinin artması sektördeki nitelikli işgücü ihtiyacını oldukça etkileyecektir. Bu sebeple öncelikle eğitimin sorgulanması ihtiyaçların belirlenmesi çok önemlidir.

Bu çalışma aynı zamanda özel veya kamu fark etmeksizin eğitim kurumlarının değerlendirilmesi için başarı kriterlerinin belirlenmesinde, Türkiye’de gastronomi eğitiminin kalitesinin okullar arası karşılaştırılmasında ve özellikle eğitimin iş gören niteliğine uygunluğunun değerlendirilmesinde yeni tekniklerin geliştirilmesine ışık tutmak amacıyla da gerçekleştirilmiştir.

Bu alandaki politika ve planlama yapacak gerek kamu kurumlarının gerekse sivil toplum kuruluşlarının da ihtiyaçları ve eksiklikleri belirlemeye yönelik akademik çalışmalara ihtiyacı vardır. Türkiye gastronomi alanındaki zenginliklerini kullanıp dünyada adından söz ettirmek istiyorsa entelektüel bilgiyi pratik bilgi ile buluşturmalı ve gastronomi alanını diğer sektörlerle de maksimum katkı sağlayabilecek şekilde geliştirmelidir.

KAYNAKÇA

AKBABA, A. VE ÇETKİNKAYA, N.: 2018	Gastronomi Ve Yiyecek Tarihi , Detay Yayıncılık, Ankara.
AKGÖL, Y.: 2012	Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü , Mersin.
AKIN, G.; ÖZKOÇAK, V. VE GÜLTEKİN, T.: 2015	Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi , 30, 33-52.
AKSOY, M.: 2014	Gastronomi Ve Yemek Tarihi Ders Notları, Gazi Üniversitesi .
AKSOY, M., ÜNER, E.H.: 2016	Rafine Mutfağın Doğuşu Ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi . 3:6, 17-24.
AKTAŞ, A. VE ÖZDEMİR, B.: 2005	Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi , Detay Yayıncılık, Ankara.
ANDERSON, J. C. VE GERBING, D. W.: 1988	Structural Equation Modeling in Practice: A Review And Recommended Two-Step Approach. Psychological Bulletin , 103:3, 411.
ARMESTO, F. F. 2007	Yemek İçin Yaşamak, İstanbul, İletişim Yayınları .
ARIHAN, S.: 2012	Antik Çağda Beslenme, Beslenme Antropolojisi-I, Hatipoğlu Yayınları: 160, Beslenme Ve Diyetetik Dizisi: 03 , 45-78.
ARSLAN, M.: 2002	Meslek Standartları, Sınav Ve Belgelendirme Sistemine İlişkin Görüşler. İşveren Dergi .

AVCIKURT, C., SARIOĞLAN, M.: 2007	Yiyecek-İçecek Felsefesi Ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.
AYMANKUY, Y. VE SARIOĞLAN, M.: 2007	Yiyecek-İçecek Felsefesi Ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.
BARROWS, A. AND SHAPLEIGH, B.: 1915	An Autline on The History of Cookery. Technical Education Bulletin, 28, Teachers College Columbia University, New York.
BATMAN, O. VE ÇINAR O. 2008	Kültür Turizmi. Cevdet Avcıkurt Ve Necdet Hacıoğlu (Ed.), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi 189- 208 Nobel Yayınevi, Ankara.
BAYSAL, A. 1993A	Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayımları:1230, Ankara.
BAYSAL, A. VE KÜÇÜKASLAN, N.: 2007	Beslenme İlkeleri Ve Menü Planlaması. Ekin Basım Yayın Dağıtım, 2, Bursa.
BAYSAL, A.; MERDOL, T. K.; SAÇIR, H.; TAŞCI, N.C. VE BAŞOĞLU, S.: 1996	Türk Mutfağından Örnekler, Kültür Bakanlığı Yayımları:1570, Ankara.
BERG, I.; MARION N. VE BENTLEY, A. 2003	Food Studies, in The Encyclopaedia of Food And Culture, 4, 102-103, Encyclopaedia of Food And Culture, New York.
BEAUGÉ, B.: 2012	On The Idea of Novelty in Cuisine: A Brief Historical Insight. International Journal of Gastronomy and Food Science, 1:1, 5-14.
BEŞİRLİ, H.: 2010	Yemek, Kültür Ve Kimlik, Milli Folklor Dergisi, 22, 87, 159-169.

BİRDİR, K, VE KILIÇHAN R.: 2013	“Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri Ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma”. 14. Ulusal Turizm Kongresi , Kayseri, 615-635.
BRILLAT-SAVARIN, J-A.: 1994	La Physiologie Du Gout . Penguin, London (Anne Drayton, Trans.; As The Physiology of Taste, 1, 1826).
BROUGH, D. E.: 2008	The Relationship of the Required Knowledge and Competencies of The American Culinary Federation Foundation Accrediting Commission (Acffac) For Post-Secondary Culinary Arts Programs to the Perceived Needs of the Work Place . State University of New York.
BROWN, D. R.: 2003	The Restaurant Manager's Handbook: How to Set Up, Operate, And Manage a Financially Successful Food Service Operation , 1, Atlantic Publishing Company.
BOBER, P., P.: 1999	Ancient and Medieval Gastronomy, Art, Cultur, and Cuisine . The University Of Chicago Press, Chicago.
BÖYÜKYILMAZ, S.: 2006	Turizm Otelcilik Meslek Lisesi Mezunu Mutfak Elemanlarının Yeterliği Konusunda İşverenlerin Görüşleri. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü , Ankara.
CANEY, S. VE RYAN, C.: 2012	Analyzing the Evolution of Singapore’s World Gourmet Summit: An Example of Gastronomic Tourism. International Journal of Hospitality Management , 309-318.
CCDA (THE CANADIAN COUNCIL OF	Canadian National Standard for The Occupation Of Cook . Quebec: Policy and Apprenticeship

DIRECTORS OF APPRENTICESHIP).: 2003	Division, Human Resources Partnerships Directorate, Occupation Analyses Series Cook.
ÇİĞERİM, N.: 2001	Batı Ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi Ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları , 28, 49-61.
CLARK, P. P.: 1975	Thoughts For Food , I: French Cuisine and French Culture, French Review, 32-41.
CORRADİNİ, M.: 2006	Sanayi Temsilcileri Sistemde Sürekli Rol Almalı. İşveren Dergi.
CÖMERT, M., ÖZKAYA, F. D.: 2014	Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, Journal Of Tourism and Gastronomy Studies , 2/2, 62-66
ÇEMREK, F. YILMAZ, H.:2010	Turizm Ve Otel İşletmeciliği İle Aşçılık Programı Öğrencilerinin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” Hakkında Tutum Ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama. Sosyal Bilimler Dergisi , 12, 2.
ÇETİN, Ş.:1993	Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi, Doktora Tezi. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
ÇETİN, Ş.: 2005	Öğrenci stajlarında yararlanan dersler üzerine ampirik bir araştırma: Mersin turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulu örneği. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi , 16:, 154-169.
ÇİLİNGİROĞLU, A.: 1997	Urartu Krallığı Tarih Ve Sanatı , İzmir,107.

DALBY, A. VE GRAINGER, S.: 2001	Antik Çağ Yemekleri Ve Yemek Kültürü , İstanbul: Homer Kitabevi.
DAVIS, M. VE MCBRIDE, A.: 2008	The State Of American Cuisine . A White Paper Issued by the James Beard Foundation Based on Surveys Conducted as Part of the 2007 James Beard Foundation's. Taste America National Food Festival. Amerika
DEMİREZEN, M.: 2002	Piyasa Meslek Standartları . Ankara.
DİLSİZ, B.: 2010	Türkiye'de Gastronomi Ve Turizm: İstanbul İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi, T.C. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı , İstanbul.
DOĞAN, S., VE YEŞİLTAAŞ, M.: 2017	Aşçının Kişisel Özellikleri İle Mesleki Yetkinliklerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma. Journal Of Tourism and Gastronomy Studies , 250-263.
DOĞAN, H., ULUSOY, A. VE HACIOĞLU, F.: 1997	Okul Sanayi İlişkileri . Ankara: Önder Matbaacılık.
DPT (DEVLET PLANLAMA TEŞKİLATI): 2003	Ulusal Gıda Ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu (Ulusal Gıda Ve Eylem Planı I. Aşama Çalışması). No: 2670, Ankara.
DURAND, R.; RAO, H. VE MONIN, P.: 2007	Code and Conduct in French Cuisine: Impact Of Code Changes on External Evaluations, Strategic Management Journal , 28:5, 455-472.
DURLU-ÖZKAYA, F. VE KIZILKAYA, O.: 2009	Dolmalar Ve Türk Mutfağı İle Yunan Mutfağındaki Yeri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu . Van.

DURŞUN, Ö. T.:1999	Self-Servis Düzenine Bağlı Zincir Fast-Food Restoranların Yemek Salonu İç Mekan Biçimlenmesine Bir Yaklaşım. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü , Ankara.
DÜZGÜN, E. VE DURLU ÖZKAYA, F.: 2015	Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü, Journal Of Tourism and Gastronomy Studies , 3: 1, 41-47.
EKİNCEK, S.; GODE, M.O.; ONCEL, S. VE YOLAL, M.: 2007	Gastronomy And Culinary Arts Education In Turkey; Department Head's Perspective, Studia UBBB Negotiva , 62: 1, 23-43.
EMİR, O., PELİT, E. VE 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.
ERDİNÇ, B. Ş. VE KAHRAMAN, S.: 2012	Turizm Mesleğini Seçme Nedenlerinin İncelenmesi, VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 229-237, Kemer, Antalya.
ERHUN, G.: 2003	Mesleki Ve Teknik Eğitimde Planlı Okul Gelişim Modeli. Ankara Üniversitesi - IVETA Bölgesel Konferansı , Ankara.
ERKEN, V.: 1998	Bir Sivil Örgütlenme Modeli Olarak Ahilik . Ankara: Seba Yayınları.
ETF (EUROPEAN TRAINING FOUNDATION),: 2000	Qualifications and Training Methods, Development of Vocational Education and Training Standards - The Impact of Labour Market Information . 3, Torino.
FERGUSON, P.P.: 2000	Is Paris France? The French Review 73:6, 1054–1057.

FORNELL, C. VE LARCKER, D. F.: 1981	Structural Equation Models with Unobservable Variables and Measurement Error: Algebra and Statistics. Journal Of Marketing Research , 382-388.
FOX, R.: 2007	Reinventing The Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations. Hospitality Management , 26, 546-559.
GILLESPIE, C.: 2001	European Gastronomy into the 21st Century , Butterworth-Heinemann, Oxford.
GILLES F. VE OLIVIER E.: 2007	Dünya Mutfakları Atlası , Eylül 2007.
GISSLEN, W.: 2010	Professional Cooking , College Version. John Wiley & Sons. New York.
GRIMOD DE LA REYNIERE A.: 1808	Manuel des Amphitryons . A.M. Metailie, Paris (Birinci Baskı. 1808).
GÖKER, G.: 2011	Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği).
GÖMEÇ, İ.: 1995	Otel İşletmelerinin Beklentilerine Göre Otelcilik Okulları Mutfak Bölümü Öğrencilerinin Mesleki Eğitimi. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü , Ankara.
GÖRKEM, O. VE SEVİM, B.: 2011	Gastronomi Turizmi Ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü. 1. Uluslararası Turizm Ve Otelcilik Sempozyumu , 73-83.
GÜLAL, M. VE KORZAY M.: 1987	Yemek Pişirme , MEG Ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762, İstanbul.

GÜLER, S.: 2010	“Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi , 26, 24-30, Kütahya.
GÜLER, S. VE OLGAÇ, S.: 2010	“Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri” (Anadolu Üniversitesi Turizm Ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği), Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi , 28, 227-238, Kütahya.
GÜRAN, Y.: 2011	Nouvelle Cuisine=Yeni Mutfak=Tabahatte Fransa Çıkışlı Yeni Bir Akım? http://www.yalcinguran.com , Erişim Tarihi:01.02.2019.
GÜRKAN, O.T.: 2007	Yöresel Türk Mutfağı , İstanbul: Yayılım Yayıncılık.
GÜRSOY, D.: 1995	Yemek Ve Yemekçiliğin Evrimi , 1.Baskı, İstanbul: Sofra Yayınları.
GÜRSOY, D.: 2013	Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Düünden Bugüne Gastronomi , İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
GRIMM, V.: 2008	El Altında Duran Güzel Şeyler Antik Yunan Ve Roma Dünyasının Damak Tatları . Edt. P. Freedman, , Çev. N. Elhüseyni, Yemek Damak Tadının Tarihi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 63-97, 1. Baskı.
GVION, L. VE TROSTLER, N.: 2008	From Spaghetti and Meatballs Through Hawaiian Pizza to Sushi: The Changing Nature of Ethnicity in American Restaurants. The Journal of Popular Culture , 41:6, 950-974.
GÜZEL, G.: 2009	İz, Atılım Üniversitesi Dergisi : 8, 28-29.

HAIR, J. F.; BLACK, W. C.; BABIN, B. Y. A.; ANDERSON, R. VE TATHAM, R.: 2010	Multivariate Data Analysis. A Global Perspective.
HARBALIOĞLU, M., ÜNAL, İ.: 2014	Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. Turizm Akademik Dergisi , 1: 1, 57-67.
HARRISON A.F.: 1982	Gastronomy , New Horizon Books, Sussex.
HARRINGTON, R., MANDABACH, K.H., THIBODEAUX, W.: 2008	The Institutionalization of Culinary Education. Journal of Culinary Science and Technology , 4:4, 31-49.
HATİPOĞLU, AYSU.: 2014	Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomik Turizm Çerçevesinde İncelenmesi. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü , Sakarya.
HERTZMAN, J. L. VE STEFANELLI, J. M.: 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.
HUBERT-BARE, A.: 1991	The Heritage of French Cooking , Ebury Press, London
HARBALIOĞLU, M. VE ÜNAL, İ.: 2014	"Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama". Turizm Akademik Dergisi , 1: 1, 55-65.
HARRINGTON, R., MANDABACH, K.H. VANLEEUVEN, D. VE THIBODEAUX, W.: 2005	"A Multi-Lens Framework Explaining Structural Differences Across Foodservice and Culinary Education", International Journal of Hospitality Management , 24: 2, 195-218.

HUGHES, M. H.: 2003	Culinary Professional Training: Measurement of Nutrition Knowledge Among Culinary Students Enrolled in A Southeastern Culinary Arts Institute. Doktora Tezi, University Of Alabama.
IGNATOV, E. VE SMITH, S.: 2006	Segmenting Canadian Culinary Tourists. Current Issues in Tourism , 9: 3, 235–255.
KANE, M. T.: 1992	The Assessment of Professional Competence. Evaluation And The Health Professions , 15: 2, 163–182.
KARIM, S. A.: 2006	Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of the Destination’s Food Image and Information Sources, Doktora Tezi Oklahoma State University, USA.
KASAVANA, M., SMITH, D.: 1982	Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis, Hospitality Publications, Lansing, Michigan.
KARAMAN, C.: 2008	Ahilik Ve Mesleki Eğitim. TESK Aylık Elektronik Haber Bülteni, 4, Ankara.
KEISER, J. C.; LAWRENZ, F. VE APPLETON, J. J.: 2004.	Technical Education Curriculum Assessment. Journal of Vocational Education Research , 29: 1, 181-194.
KINTON, R. VE CESERANI, V.: 1987	The Theory of Catering. London, Hodder Arnold H&S.
KIVELA, J. VE CROTTS, J.C.: 2006	“Tourism And Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination”, Journal of Hospitality and Tourism Research , 30 :3, 354-377.
KO, W. H., VE HSIAO, C. Y.: 2008	To Evaluate the Professional Competency of Chef-Applying in Analysis Hierarchy Process. Journal of Hospitality and Home Economics , 5:1, 69-91.

KO, W. H.: 2010	To Evaluate the Professional Culinary Competence of Hospitality Students. Journal of Culinary Science & Technology , 8:2, 136-146.
KO, W. H.: 2012	A Study of The Relationships Among Effective Learning, Professional Competence, and Learning Performance in Culinary Field. Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education , 11:1, 12-20.
KO, W. H.: 2012	The Relationships Among Professional Competence, Job Satisfaction and Career Development Confidence for Chefs in Taiwan. International Journal of Hospitality Management , 31:3, 1004-1011.
KOC, E., YUMUSAK, S., ULUKOY, M., KİLİC, R. AND TOPTAS, A.: 2014.	Are internship programs encouraging or discouraging? A viewpoint of tourism and hospitality students in Turkey”, Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education , 15, 135-142.
KRIEGL, U.: 2000	International Hospitality Management. The Cornell Hotel And Restaurant Administration Quarterly , 41:2, 64–71.
KURNAZ, A.; KURNAZ, H. A. VE KILIÇ, B.: 2014	Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi , 32, 41-61.
KÜÇÜKASLAN, N.: 2006	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi , 1. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
LA NOUVELLE: 1740	Maison Rustique ou 'Economi General de Tous Les Biens de Campagne , Paris.

LYSAGHT, R. M. VE ALTSCHULD, J. W.: 2000	Beyond Initial Certification: The Assessment And Maintenance of Competency in Professions. Evaluation And Program Planning , 23:1, 95–104.
LEEMING, M.:1991	A History Of Food , BBC Books, London.
LITCHFIELD, R. E.; OAKLAND, M. J. VE ANDERSON, J.: 2002	Promoting and Evaluating Competence in On-Line Dietetics Education. Journal of the American Dietetic Association , 102:6, 1455–1458.
MATZ, D.: 2002	Daily Life of the Ancient Romans , Greenwood Press: London.
MAVIŞ, F.: 2003	Endüstriyel Yiyecek Üretimi , Detay Yayıncılık, Ankara.
MCCLELLAND, D. C.: 1973	Testing for Competence Rather Than for Intelligence, American Psychologist , 28:1, 1-14.
MEGEP (MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ): 2007	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı.
MENNELL, S.:1985	All Manners Of Food: Eating and Taste in England and France From the Middle Ages to the Present , Basil Blackwell, Oxford
MERDOL, T. K.: 1998	Tarihten Günümüze Toplumlar Ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları . 22:1
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM PROGRAMLARI VE ÖĞRETİM METARYALLERİ: 2011	Ders İçerikleri, http://www.megep.meb.gov.tr/ , Erişim Tarihi: 05.10.2018.

MONTAGNE, P.: 1938	Larousse Gastronomique , Larousse, Paris.
MONTAGNE, P.:2005	Larousse Gastronomique , Paul Hamlyn, London.
MONTAGNE, P.: 1995	Larousse Gastronomique , Paul Hamlyn, London.
MONTAGNE, P.: 1971	Larousse Gastronomique , Paul Hamlyn, London.
MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU (MYK): 2010	Ulusal Meslek Standardı , Aşçı Seviye 4 Referans Kodu / 10ums0110- 4 Resmi Gazete Tarih-Sayı / 29.12.2010 – 27800 (2.Mükerrer).
MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU (MYK): 2010	Ulusal Meslek Standardı , Aşçı Seviye 4 Referans Kodu / 10ums0110- 4 Resmi Gazete Tarih-Sayı / 29.12.2010 – 27800 (2.Mükerrer).
MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU (MYK): 2010	Ulusal Meslek Standardı , Aşçı Seviye 4 Referans Kodu / 10ums0110- 4 Resmi Gazete Tarih-Sayı / 29.12.2010 – 27800 (2.Mükerrer).
Olçay, A., Yıldırım, İ. ve Sürme, M.:2015	Turizm eğitimi alan öğrencilerin staj eğitimi hakkında görüşleri: Gaziantep ili örneği. Yükseköğretim ve Bilim Dergisi , 5:3, 324-334.
ÖNÇEL, S.: 2015	Türk Mutfağı Ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. Journal of Tourism And Gastronomy Studies , 3:4, 33-44.
ÖNEY, H.: 2013	Gastronomi Turizmi . Alternatif Turizm, Bahçe, S. (Ed.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
ÖNEY, H.: 2016	Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi , 35: 193-203.
ÖZTÜRK, N.: 1999	Osmanlı Yemek Ve İkram Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı : 23, 27-47, Ankara.

ÖZTÜRK, Y. VE GÖRKEM, O.: 2011	“Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik Ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama”. İşletme Araştırmaları Dergisi , 3: 2, 69-89.
PAGE E. B. VE KINGSFORD P. W.: 1971	Master Chefs: A History of Haute Cuisine , Edward Arnold, London.
PETERSON, J.: 1991	Sauces, Classical and Contemporary Sauce Making , Van Nostrand Reinhold, New York.
RAO, H.; MONIN, P. VE DURAND, R.: 2003	Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy, American Journal of Sociology , 108:4, 795-843.
T.C. RESMÎ GAZETE: 2006	Mesleki Yeterlilik Kurumu Kanunu . 07. 10. 2006 / 26312.
ROBINSON, R. N. S. VE BARRON, P. E.: 2007	Developing a Framework for Understanding the Impact of Deskillling and Standardisation on the Turnover and Attrition of Chefs. Hospitality Management , 26, 913-926.
RUDOLPH, R.D.: 1999	Desirable Competencies of Hospitality Graduates in Year 2007 . Doktora Tezi. University Of Cornell.
RUTTER, D.: 1991	Catering Education and Training in France and Britain: Some Implications for Productivity. Tourism Management 12:4, 356-360
SANTICH, B.: 2004	“The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training”, International Journal of Hospitality Management , 23, 15-24.
SANTICH, B.: 2007	The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. The International Journal of the Humanities , 5:6, 53-58.

SARAÇOĞLU, E.: 2007	Mesleki Eğitim Ve Mesleki Eğitimi Geliştirme Projesi (MEGEP) Uygulamaları: İstanbul'da Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü , İstanbul.
SARIOĞLAN, M.: 2014.	A Theoretical Research on the Constraints of Development of gastronomy Education in Turkey, Social and Behavioral Sciences 116, 260 – 264.
SCARPATO, R.: 2002	Gastronomy Studies in Search of Hospitality. Journal of Hospitality and Tourism Management , 9:2, 1-12.
SCARPATO, R. VE DANIELE, R.: 2003	New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy. Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets, 296-313.
SCULLY, T.: 1995	The Art of Cookery in the Middle Ages , Woodbridge, Londra.
SEVİN V.: 2003	Eski Anadolu Ve Trakya (Başlangıcından Pers Egemenliğine Kadar), İstanbul: İletişim Yayınları.
SOSYAL GÜVENLİK KURUMU (SGK),: 2018	İş Ve İşçi Kanunu , http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/sgk/tr/ Erişim Tarihi: 09.09.2018.
SHAO, A. T.: 2002	Marketing Research: An Aid to Decision Making , Cincinnati, Ohio.
SINGH, U. K. VE SUDARSHAN, K. N.: 2006	Vocational Education . New Delhi: Discovery Publishing House.
SMITH, E. VE KEATING, J.: 1997	Making Sense of Training Reform and Competency Based Training. Social Science Press .

SOLMAZ, A. S. VE ERDOĞAN, Ç.: 2013	Turizm Eğitimi Alan Önlisans Ve Lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Bağlılık Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildirileri 1, 557-573.
SÖYLEMEZ, H.: 2015	Antik Roma’da Yaşam Ve Roma Ailesinin Bir Günü , Bitirme Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
SPANG, R.L.: 2007	Restoranın İcadı Paris Ve Modern Gastronomi Kültürü. Çev. Bahadır Sina Şener, Ankara, Dost Kitabevi Yayınları
STANDAGE, T.: 2016	İnsanlığın Yeme Tarihi , Maya Kitap, İstanbul.
SUH, E.; WEST, J. VE SHIN, J.: 2012	Important Competency Requirements for Managers in the Hospitality Industry, Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education , 11, 101–112.
ŞAHİN, H.: 2008	Türkiye Selçuklu Ve Beylikler Dönemi Mutfağı , Türk Mutfağı, Ankara: T.C. Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
ŞANAL, M. VE GÜÇLÜ, M.: 2007	Bir Toplumsallaştırma Aracı Olarak Ahilik. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi , 23:2, 379-390.
ŞAVKAY, T.: 1998	Mutfağımız Büyük Bir Kültürel Renkliliğe Sahip. Türsab Dergisi , 71, 44-46.
TALAS, M.: 2006	Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri. Türkiyat Araştırmaları Dergisi , 18, 273-283.
TALAS, M.: 2005	Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi , 18, 273-283.

TAYFUN, A. VE TOKMAK, C.: 2007	Tüketicilerin Türk Usulü Fast Food İşletmelerini Tercih Etme Sebepleri Üzerine Bir Araştırma, Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi , 6:22, 169-183.
T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI: 2018	Ticaret Ve Turizm Öğretimi Okulları Türk Mutfağı Ve Uygulaması I-II Seçmeli Dersi Öğretim Programı . Ankara: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Talim Ve Terbiye Kurulu Başkanlığı.
T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI: 2018	Mesleki Ve Teknik Eğitim Yönetmeliği .
T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI: 2018	T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Açık Öğretim Lisesi Yönetmeliği .
T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI: 2018	Ortaöğretim İçerikleri , http://www.meb.gov.tr/ogretim-programlari/72 , Erişim Tarihi: 09.12.2018.
T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI: 2018	T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı .
T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI: 2018	Millî Eğitim İstatistikleri , Örgün Eğitim 2009-2010. Ankara: Yayınlar Dairesi Başkanlığı.
TERZİ, A. R.VE TEZCİ, E.: 2007	Necatibey Eğitim Fakültesi Öğrencilerinin Öğretmenlik Mesleğine İlişkin Tutumları, Kuram Ve Uygulamada Eğitim Yönetimi Dergisi , 52, 593-614.
TEZCAN, M.: 1997	“Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları , 20, 139-146
TOYGAR, K.: 2001	Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar : Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Ankara: 29.

TSCHUMÍ, G.: 1984	Useful Toil: Autobiographies of Working People From the 1820's To the 1920's.
TURAN, K.: 1996	Ahilikten Günümüze Mesleki Ve Teknik Eğitimin Tarihsel Gelişimi. İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Yayınları, 129.
TUNCEL, M.: 2000	Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması Ve Bir Uygulama, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
ÜNER, E. H.: 2014	Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
ÜNLÜÖNEN, K. VE BOYLU, Y.: 2005	Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Liselerinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Beklenti Ve Algılamalarındaki Değişimin Karşılaştırılması (2000 – 2001 Ve 2003 – 2004 Öğretim Yılları). Milli Eğitim Dergisi, 33:166
ÜNVER, S.: 1952	Fatih Devri Yemekleri , İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
VALBY, J.: 1993	Gastronomie: Amiti'E et Gastronomie Font La Joie de Vivre , Alex Morton, Florida
VAN LANDINGHAM, P.G.: 1995	Culinary Education , A Virtual Reality.

WALO, M.: 2001.	Assessing the contribution of internship in developing Australian tourism and hospitality students' management competencies , Asia-Pacific Journal of Cooperative Education , 2:1, 12-28.
WILLAN, A.:1992	Great Cooks and Their Recipes , Pavilion, London.
WILKINS, J. VE HILL, S.: 1994.	The Life of Luxury , Prospect Books. Blackawton, Totnes.
WORRAL THOMPSON, A.: 1991	Interview, Inside Hotels, Blakebeck Magazines , London, 1:4, 86–90.
WU, S. C. VE LEE, Y. Y.: 2007	The Development of Effective Learning Scale for College Students. Journal of Education and Psychology , 30:4, 173–197.
YERASIMOS, M.:2007	500 Yıllık Osmanlı Mutfağı (3.Baskı). İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
YILMAZ, A.: 2002	İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek , İstanbul.
YÜKSEK ÖĞRETİM KURULU (YÖK): 2018	Aşçılık Bölümleri , http://www.yok.gov.tr/web/guest/universitelerimiz , Erişim Tarihi:09.09.2018.
ZAHARI, M.S.M., JALIS, M.H., ZULFIFLY, M.I., RADZI, S.M. AND OTHMAN, Z.: 2009.	Gastronomy: an Opportunity for Malaysian Educators, International Education Studies , 1: 2, 66-71.
ZOPIATIS, A. VE CONSTANTI, P.: 2007.	'And Never The Twain Shall Meet' Investigating the Hospitality Industry-Education Relationship in Cyprus. Education And Training 49:5, 391-407

EKLER

EK 1

Değerli Katılımcı,

Bu anket hazırlamakta olduğum “Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi” konulu yüksek lisans tez çalışması ile ilgilidir. Yalnızca birkaç dakikanızı ayırarak anket sorularına vereceğiniz yanıtlar gerek bu çalışmaya gastronomi biliminin geliştirilmesine önemli katkılar sağlayacaktır. Tüm yanıtlar gizli kalacak ve yalnızca akademik amaçlı kullanılacaktır.

Katılımınızdan dolayı sizlere çok teşekkür ederim.

Osman ÇİFÇİ

İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Ens.

Turizm İşletmeciliği A.B.D.

osmcf@hotmail.com

1. Yaşınız : ≤ 20 21-25 26-30 31-35 36 ≥

2. Cinsiyetiniz : Erkek Kadın

3. Sınıfınız : 1. 2. 3. 4.

4. Mutfak iş deneyiminiz: : Var Yok

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin profesyonel mutfak yeterliliklerini belirlediği düşünülen özellikler aşağıda verilmiştir. Bu özellikleri aldığınızı eğitimi göz önüne alarak aşağıdaki ölçeğe göre değerlendiriniz. Lütfen her bir ifadeye ilişkin katılım düzeyinizi ilgili kutucuğu (1) Kesinlikle Katılmıyorum- (2) Katılmıyorum – (3) Kararsızım – (4) Katılıyorum - (5) Kesinlikle Katılıyorum olacak şekilde işaretleyerek belirtiniz.

Kesinlikle Katılmıyorum (1) -- Kesinlikle Katılıyorum (5)						
Temel Mutfak Bilgileri						
1	Birçok menüden anlarım	1	2	3	4	5
2	Birçok yemek kültüründen anlarım	1	2	3	4	5
3	Yemek kurallarından anlarım	1	2	3	4	5
4	Yiyeceklerin özelliklerinden anlarım	1	2	3	4	5
5	Yemek yapma sürecinden anlarım	1	2	3	4	5
6	Yiyeceklerin besin değerlerinden anlarım	1	2	3	4	5
7	Oldukça zengin menü bilgisine sahibim	1	2	3	4	5
8	Birçok baharatın özelliklerinden anlarım	1	2	3	4	5
9	İlk yardım bilgisine sahibim	1	2	3	4	5
10	Yiyecek güvenliği ve sanitasyonu bilgisine sahibim	1	2	3	4	5
11	Mutfak sanatlarında uzmanlaşmaktayım	1	2	3	4	5
Mutfak İnovasyonu						
12	Menü oluşturabilirim	1	2	3	4	5
13	Yaratıcı fikirlere sahibim	1	2	3	4	5
14	Menü dizayn becerisine sahibim	1	2	3	4	5
15	Menü geliştirme becerisine sahibim	1	2	3	4	5
16	Yoğunlukla yaratıcı olacak tecrübeler yaşarım	1	2	3	4	5
Temel Mutfak Becerileri						
17	Bıçak kullanma ve doğrama usulleri becerisine sahibim	1	2	3	4	5
18	Gıda ürünlerini bir araya getirerek uyumlaştırma becerisine sahibim	1	2	3	4	5
19	Pişirme becerisine sahibim	1	2	3	4	5
20	Ateş kontrol becerisine sahibim	1	2	3	4	5
21	Yemek pişirme araç ve gereçlerinden anlarım	1	2	3	4	5
Mutfak Yönetimi						
22	Maliyet kontrol bilgisine sahibim	1	2	3	4	5
23	Tüketici şikâyetlerini çözmekte başarılıyım	1	2	3	4	5
24	Kriz yönetimi bilgisine sahibim	1	2	3	4	5
25	İş gören eğitimi teknik bilgisine sahibim	1	2	3	4	5
26	Liderlik ve iletişim becerilerine sahibim	1	2	3	4	5
27	Yabancı dilde iletişim becerisine sahibim	1	2	3	4	5
Mutfak Tutumu						
28	Gelecekte şef olmakla ilgiliyim	1	2	3	4	5
29	Gelecekte yiyecek içecek işini yapmayı hedefliyorum	1	2	3	4	5
30	Mutfakta sakinim ve bireysel hareket edebilecek yetideyim	1	2	3	4	5
31	Mutfakta kontrollüyüm	1	2	3	4	5
32	Mutfakta sabırlıyım	1	2	3	4	5
33	Mutfakta alçakgönüllüyüm	1	2	3	4	5

34	Mutfakta paylaşmaya istekliyim	1	2	3	4	5
35	Mutfakta öğrenmeye karşı açığım	1	2	3	4	5
36	Mutfakta baskılarla başa çıkabilirim	1	2	3	4	5
37	Mutfakta ruh halimi kontrol edebilirim	1	2	3	4	5



EK 2

Gender Male Female

Grade First year Second year Third year Senior

Culinary certification No Yes

Culinary basic knowledge						
1	I understand various menus	1	2	3	4	5
2	I understand various meal cultures	1	2	3	4	5
3	I understand food principles	1	2	3	4	5
4	I understand food characteristics	1	2	3	4	5
5	I understand food processing	1	2	3	4	5
6	I understand food nutrition	1	2	3	4	5
7	I have substantial menu knowledge	1	2	3	4	5
8	I understand various seasoning characteristics	1	2	3	4	5
9	I have first aid knowledge	1	2	3	4	5
10	I have food sanitation and safety knowledge	1	2	3	4	5
11	I have a specialized term in culinary arts	1	2	3	4	5
Culinary innovation						
12	I have knowledge of menu design	1	2	3	4	5
13	I have creative ideas	1	2	3	4	5
14	I have menu design skills	1	2	3	4	5
15	I have menu development skills	1	2	3	4	5
16	I often experience creativity	1	2	3	4	5
Culinary basic skill						
17	I have knife technology skills	1	2	3	4	5
18	I have skills to interact foods with each other	1	2	3	4	5
19	I have cooking technology skills	1	2	3	4	5
20	I have fire control skills	1	2	3	4	5
21	I have an understanding of cooking equipment	1	2	3	4	5
Culinary management						
22	I have cost control skills	1	2	3	4	5
23	I have skills in handling customer complaints	1	2	3	4	5
24	I have crisis management skills	1	2	3	4	5
25	I have employee training skills	1	2	3	4	5
26	I have leadership and communication skills	1	2	3	4	5

27	I have skills in communicating in foreign languages	1	2	3	4	5
Culinary attitude						
28	I am interested in being a chef	1	2	3	4	5
29	I am economically food conscientious	1	2	3	4	5
30	I am calm and discrete	1	2	3	4	5
31	I am self-driven	1	2	3	4	5
32	I am patient	1	2	3	4	5
33	I am modest	1	2	3	4	5
34	I am willing to share	1	2	3	4	5
35	I have positive initiative to learn	1	2	3	4	5
36	I can handle pressure	1	2	3	4	5
37	I can control my mood	1	2	3	4	5