

**T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**TURİZM OTELCİLİK MESLEK LİSELERİ AŞÇILIK
PROGRAMLARINDA YAŞANAN EĞİTİM SORUNLARI VE
ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Yusuf İslam YURDAY

Enstitü Anabilim Dalı : TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

Tez Danışmanı : Prof. Dr. Said KINGİR

Nisan 2019

T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TURİZM OTELCİLİK MESLEK LİSELERİ AŞÇILIK
PROGRAMLARINDA YAŞANAN EĞİTİM SORUNLARI VE ÇÖZÜM
ÖNERİLERİ

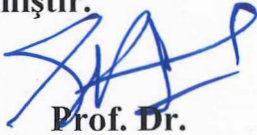
YÜKSEK LİSANS TEZİ

Yusuf İslam YURDAY

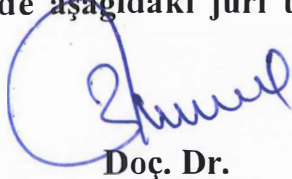
Enstitü Anabilim Dalı

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

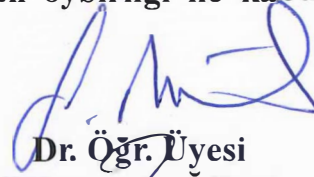
Bu tez 25/04/2019 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği ile kabul edilmiştir.



Prof. Dr.
Said KINGIR
Jüri Başkanı



Doç. Dr.
Burhanettin ZENGİN
Üye



Dr. Öğr. Üyesi
Süleyman AĞRAŞ
Üye

BEYAN

Tez içindeki tüm verilerin akademik kurallar çerçevesinde tarafımdan elde edildiğini, görsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uygun şekilde sunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezde yer alan verilerin bu üniversite veya başka bir üniversitede herhangi bir tez çalışmasında kullanılmadığını beyan ederim.

Yusuf İslam YURDAY

25/04/2019

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca değerli bilgi ve deneyimlerinden yararlandığım, her konuda bilgi ve desteğini almaktan çekinmediğim, araştırmanın tüm aşamalarında yardımlarını esirgemeyen değerli danışman hocam sayın Prof. Dr. Said KINGİR'a teşekkürlerimi sunarım.

Tez çalışması aşamasında maddi manevi yardımlarını esirgemeyen, bütün bilgi ve birikimlerini paylaşan sayın Dr. Adnan AKALIN'a, sayın Dr. Öğretim Üyesi Zühal ÖZDEMİR YAMAN'a, sayın Prof. Dr. Selami ÖZCAN'a, Uğur Hakan TAN hocama, anket çalışmasını gerçekleştirdiğimiz eğitim kurumlarında görev yapan ve bize son derece sıcakkanlı bir şekilde yardımcı olan hocalarıma sonsuz teşekkür ediyorum.

Yüksek Lisans eğitimim boyunca öncelikle hayata bakış açıları ve tecrübeleriyle örnek olan, bunun yanında bilgi ve birikimleriyle eğitim hayatıma da ciddi katkılar sağlayan başta sayın Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN hocam olmak üzere, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde görev yapan sayın Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY, sayın Doç. Dr. Şevki ULAMA, sayın Dr. Öğretim Üyesi Gülçin ÖZBAY, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı sayın Prof. Dr. Orhan BATMAN ve Turizm Fakültesi Dekanı sayın Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK hocalarıma ilgi ve alakalarından dolayı teşekkürü bir borç bilirim.

Yüksek Lisans eğitimim ve tez çalışmam boyunca desteklerini eksik etmeyen sevgili dostlarım Semih SARIPEK ve Betül ERMAN hocalarıma ayrıca teşekkür ediyorum. Hayatım boyunca her alanda maddi manevi güvende hissetmemi sağlayan, hiçbir şart ve koşulda desteğini esirgemeyen, yaptığım veya yapmak istediğim her işte bana güç veren sevgili babam Feyyaz YURDAY'a, sevgili anneme ve kız kardeşime sonsuz teşekkür ediyorum.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
İÇİNDEKİLER.....	ii
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ.....	v
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vi
TABLolar LİSTESİ.....	vii
ÖZET.....	viii
SUMMAR.....	ix

BÖLÜM 1.

GİRİŞ.....	1
------------	---

BÖLÜM 2.

MUTFAK KÜLTÜRÜ, RESTORAN VE OTELCİLİK.....	9
2.1.Yeme-İçme Kavramı.....	9
2.1.1.Yeme-İçme Faaliyetlerinin Ortaya Çıkışı.....	9
2.1.2.Yerleşik Hayata Geçiş Aşamasında Yeme-İçme Faaliyetleri.....	11
2.2.Mutfak Kültürü Kavramı.....	12
2.2.1.Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Neolitik Çağ.....	13
2.2.2.Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Kalkolitik Çağ.....	14
2.2.3.Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Orta Çağ.....	15
2.3.Yerel Mutfak Kültürlerinin Ortaya Çıkışı.....	15
2.4. Dünya’da Öne Çıkan Mutfaklar.....	17
2.4.1.Çin Mutfağı.....	17
2.4.1.1. Çin Mutfağının Ortaya Çıkışı.....	17
2.4.1.2.Çinlilerin Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Özellikleri.....	18
2.4.2.Türk Mutfağı.....	20
2.4.2.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı.....	21
2.4.2.2.Karahanlılar’ın Mutfak Alışkanlıkları.....	23
2.4.2.3.Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı.....	24

2.4.2.4.Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı	28
2.4.2.5.Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı	34
2.4.3.Fransız Mutfağı	36
2.4.3.1.Marie Antonie Careme ve Klasik Mutfak Anlayışı	42
2.4.3.2.Georges Auguste Escoffier ve Yüksek Mutfağa Geçiş.....	44
2.4.3.3.Escoffier-Ritz ve Modern Otelcilik Anlayışı.....	47
2.4.3.4.Nouvelle Cuisine ve Günümüze Kadar Ortaya Çıkan Diğer Mutfak Akımları	49

BÖLÜM 3.

YİYECEK-İÇECEK (MUTFAK) EĞİTİMİ, EĞİTİMİ VEREN KURUM VE KURULUŞLAR.....	55
3.1.Eğitim Kavramı ve Tanımı	55
3.1.1.Eğitimin Amaçları ve Önemi	56
3.1.2.Eğitim Türleri	58
3.2.Turizm	60
3.3.Turizm Eğitimi	63
3.3.1.Turizm Eğitiminin Önemi	64
3.3.2.Turizm Eğitiminin Kademeleri ve Kapsamı	66
3.4.Yiyecek-İçecek Hizmetleri Eğitimi	67
3.4.1.Ortaöğretim Kademesi	68
3.4.2.Önlisans, Lisans ve Lisansüstü Kademelerinde Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimi	70
3.4.3.Yiyecek-İçecek Hizmetleri (Mutfak) Eğitimi Kapsamında Teorik ve Pratik Eğitim İçerikleri	71
3.4.4.Yiyecek-İçecek Hizmetleri (Mutfak) Eğitimi Kapsamında Staj İş Eğitimi	74
3.5.Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimlerinde Tarihsel Süreç.....	77
3.5.1.Ahilik-Mevlevilik Sistemleri ve Yiyecek-İçecek Eğitimi	80
3.5.2. Cumhuriyet Dönemi Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimi.....	84
3.5.3.Le Cordon Bleu Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimi	86
3.5.4.UNWTO TedQuel Eğitim Kalitesi Sistemi	88
3.6.Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimlerinde Geçmişte Yaşanan Sorunlar	90

BÖLÜM 4.	
MESLEK LİSELERİNDE AŞÇILIK PROGRAMLARINDA YAŞANAN	
SORUNLARIN TESPİTİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA 92	
4.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	92
4.2.Araştırmanın Evren ve Örneklemi	93
4.3.Araştırmanın Yöntemi ve Kısıtları	94
4.4.Araştırmada İzlenen Yol ve Araştırma Soruları	95
4.5.Ölçeğin Geçerliği ve Güvenirliği	96
4.6.Verilerin Analizi ve Bulguların Yorumlanması	97
4.6.1.Katılımcıların Demografik Bilgilerine Yönelik Frekans Analizi	98
4.6.2.Eğitim Sorunlarına Yönelik İfadelerin Frekans Analizi.....	100
4.6.3.Sınıf Sorunları, Uygulama Sorunları ve Staj Sorunları Ölçeklerine İlişkin Faktör Analizi	101
4.6.4.Ortaöğretim Kademesinde Eğitim Gören Yiyecek-İçecek (Mutfak) Öğrencilerinin Sınıf, Uygulama ve Staj Sorunlarının Demografik Özelliklerine Göre Farklılık Analizleri	103
4.6.5.Sınıf Sorunları, Uygulama Sorunları ve Staj Sorunları İlişkisine Yönelik Kolerasyon Analizi	106
4.6.6.Sınıf Sorunları, Uygulama Sorunları ve Staj Sorunları İlişkisine Yönelik Regresyon Analizi.....	107
BÖLÜM 5.	
SONUÇ VE ÖNERİLER..... 109	
KAYNAKLAR 117	
EKLER 137	
ÖZGEÇMİŞ 162	

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

ALES	: Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı
AR-GE	: Araştırma-Geliştirme
ART. ORT.	: Aritmetik Ortalama
BM	: Birleşmiş Milletler
CM	: Santimetre
IUOTO	: Uluslararası Resmi Turist Organizasyonları Birliği
M.Ö	: Milattan Önce
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
MYO	: Meslek Yüksekokulu
ÖRN	: Örneğin
TBMM	: Türkiye Büyük Millet Meclisi
TDK	: Türk Dil Kurumu
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
TÜRSAB	: Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
UNWTO	: Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü
YÖK	: Yükseköğretim Kurulu

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Yerel Mutfakların Etkileşimi.....	16
Şekil 2.Turizm Eğitimi Veren Kurum ve Kademeleri Örgütsel Şeması.....	67
Şekil 3.Otel Mutfaklarında Hiyerarşik Düzen ve Pozisyonlar	77
Şekil 4.Mevlevilikte Matbah-1 Şerif (Mutfak) Hiyerarşik Yapısı	84



TABLolar LİSTESİ

Tablo 1.Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 9. 10. 11. ve 12. Sınıflar Ders Programı.....	73
Tablo 2.Belirli Evrenler İçin Kabul Edilebilir rneklem Büyüklükleri	93
Tablo 3. Araştırma leğinin Güvenirlik Analizi Sonuçları	96
Tablo 4.Katılımcıların Demografik Değişkenlerine İlişkin Bulguları	98
Tablo 5.Katılımcıların Demografik Değişkenlerine İlişkin Bulgular	99
Tablo 6.Katılımcıların Eğitim Sorunlarına İlişkin Bulgular	100
Tablo 7.Sınıf Sorunları, Uygulama Sorunları ve Staj Sorunları leklerine İlişkin Faktör Analizi	103
Tablo 8.Sınıfa Göre, Uygulama ve Staj Sorunları Farklılık Analizi	104
Tablo 9.Yaşa Göre Sınıf, Uygulama ve Staj Sorunları Farklılık Analizi	105
Tablo 10.Sınıf, Uygulama ve Staj Sorunları Boyutları İlişkisine Yönelik Kolerasyon Katsayısı	107
Tablo 11.Sınıf, Uygulama ve Staj Sorunları Arasında Regresyon Analizi.....	108

TURİZM OTELCİLİK MESLEK LİSELERİ AŞÇILIK PROGRAMLARINDA YAŞANAN EĞİTİM SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

ÖZET

Yiyecek-içecek sektörü turizm endüstrisi içerisinde yer alan iş kollarından biridir. Fakat bu sektörün diğer sektörlerden farkı, tek taraflı değil çok yönlü bir şekilde geliştirilebilir özellikte olmasıdır. Bugün turizmin içerisinde yer alan diğer iş kolları hizmet kalitesinde sınırlı bir şekilde değişiklikler yapabilirken, yiyecek-içecek sektörü diğer sektörlerden farklı olarak hizmet kalitesinin geliştirilmesinin yanında çok fazla çeşitlendirilebilmektedir. Ayrıca turizm içerisinde yapılan tüm faaliyetlerde yiyecek-içecek sektörü yer almaktadır. Turizm için yapılan tanıtımlarda, pazarlama organizasyonlarında, seyahat esnasında, konaklama yapıldığı sürede yiyecek-içecekler her zaman çekicilik unsuru veya kalite göstergesi olarak kullanılmaktadır. Bu nedenle sektör turizm için kritik ve vazgeçilmez bir noktada bulunmaktadır. Nitekim ‘Gastronomi’ adı altında tek başına da çekicilik unsuru olan yiyecek-içecek sektörü son dönemlerin en önemli turizm iş kolu olarak kabul edilmektedir. Bu kadar önemli özelliklere sahip olan bir iş kolunda ise eğitim ve kaliteli iş gücü, sistemin en değerli yapı taşları olmaktadır.

Çalışmanın amacı; yiyecek-içecek alanında ortaöğretim kademesinden itibaren tüm kademelerde eğitim verilmektedir. Bu eğitimin ilk olarak verilmeye başlandığı orta-öğretim kademesi sektör için öncelikle donanımlı ara eleman yetiştirilmesi açısından önem arz etmektedir. Yiyecek-içecek eğitiminin bu kademe nitelikli ve ihtiyaçlar doğrultusunda verilmesi, turizm ve yiyecek-içecek sektörünün temellerinin sağlam atılması anlamına gelmektedir. Nitekim çalışmanın amacı ortaöğretim kademesinde yiyecek-içecek eğitim ve öğretiminin verildiği kurumlarda yaşanan eğitim sorunlarının neler olduğunu tespit ederek çözüm önerileri getirmektir.

Bu bağlamda çalışma nicel bir araştırma olarak tasarlanmış, veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Araştırma için Batı Karadeniz bölgesi seçilmiş ve anketler 4 farklı ilde, alanında başarıları ve bilinirliği yüksek olan yedi okulda 840 öğrenciye uygulanmıştır. Verilerin değerlendirilmesinde SPSS.22 istatistiksel analiz programından yararlanılmış, Frekans, Faktör, Kolerasyon analizleri yapıldıktan sonra çalışmanın araştırma soruları bağlamında farklılık analizlerine de yer verilmiş ve son olarak Regresyon analizi yapılmıştır.

Anahtar kelimeler: Yiyecek-içecek (mutfak), eğitim, turizm, otel, restoran

TOURISM HOSPITALITY VOCATIONAL HIGH SCHOOLS CULINARY PROGRAMS OF EDUCATION PROBLEMS AND SOLUTION PROPOSALS

SUMMARY

Food and beverage sector is one of the branches of tourism. However, the difference of this sector from the others is not being unilateral but able to develop in a multidimensional way. Today, while other business branches within the tourism sector can make limited changes in service quality, the food and beverage industry is able to both improve the service quality in a significant way and diversify the services it offers. In addition, the food and beverage sector practices are included in all the activities within the tourism sector. In tourism promotions, marketing organizations, during the time of accommodation and travel, food and beverages are always used as an element of charm or quality. Therefore, the sector is critical and indispensable for tourism. As a matter of fact, the food and beverage sector, which is also a factor of attraction under the roof of "gastronomy", is considered to be the most important tourism business branch of recent times. In a business that has such important features, education and qualified workforce are the most valuable cornerstones of the system.

Purpose of the study; in the food and beverage area, education is provided at all levels as from the secondary level. However, the secondary education level in which this education was first introduced is important for the sector in terms of training of qualified personnel. In order to build food and beverage sector on a solid ground, providing food and beverage education at this level in a proper and quality way can be considered as a vital factor. Accordingly, the aim of the study is to determine the educational problems in institutions where food and beverage education are given at secondary level and to suggest solutions.

In this context, the study was designed as a quantitative study and surveys were used as the data collection tool. Western Black Sea region was selected for the research and the surveys were applied to 840 students in 7 different schools which are considered as highly successful and "well-known" accordingly in 4 different provinces. SPSS.22 package program was used to evaluate the data statistically, after the frequency, factor and co-relation analysis, discrimination analysis are performed in the context of research questions and finally regression analysis are included.

Keywords: Food and Beverage (Culinary), Education, Tourism, Hotel, Restaurant

BÖLÜM 1.GİRİŞ

Dünyanın ve dünya üzerinde yaşayan tüm canlıların varoluşu ile birlikte ortaya çıkan yeme-içme kavramı, canlıların yaşamlarını devam ettirebilmek için ihtiyaç duyduğu birkaç temel unsurdan biridir. Ancak yaşayan canlılar içerisinde yiyecek ve içecekleri doğal hali dışında, işleme yeteneğine sahip olan tek tür insanoğludur. Bu alandaki tüm gelişmeler insanoğlu tarafından gerçekleştirilmiştir. İlk çağlarda sadece hayatta kalabilmek için temin edilmek istenen yiyecek ve içecekler daha sonraki çağlarda tedavi amaçlı tıp alanında, çekicilik ve ihtiyaç giderme unsuru olarak turizm alanında, kültürleri ve medeniyetleri anlayabilmek üzere, tarih alanında ve birçok alanda kendisine önemli bir yer bulmuştur.

İnsanlık tarihinde yaşanan bilimsel ve teknolojik gelişmelerin mecburi bir getirisi olarak, yeme-içme alanında da değişim ve gelişmeler yaşanmış ve yaşanmaya devam edilmektedir. Bu yaşanan değişim ve gelişmelerin altyapısını yaşadıkları bölge dışında yeni su kaynakları bulabilme, farklı gıdalara veya daha fazla avlayabilecekleri hayvanların bulunduğu bölgelere gitme istekleri ve içgüdüleri yön vermiştir. Bu merak duygusu ve içgüdüsel hareketler neticesinde yeni coğrafyalar, farklı iklimler, farklı topraklar, farklı insanlar, farklı kültürler, farklı yaşam tarzları, farklı bakış açıları ve farklı sistemlerle tanışma imkânı bulmuşlardır. Temelde kendi benliklerinden kopmadan belli bir yapıya sahip olan insan grupları, keşfettikleri yenilikler ve mevcut olan özyapılarını birleştirerek kendi mutfak kültürlerini oluşturmak için ilk adımlarını atmışlardır.

Bugün mutfak kültürü olarak literatürde yer alan bu yapının, belli standartlar çerçevesinde temel yapısını ve özbenliğini korumak şartıyla kendini geliştirme çabası 15. Yüzyıla kadar uzanmaktadır. Bu sürecin kritik noktası ise insan gruplarının mutfak kültürünü geliştirme çabasının yanında, hazırlamış oldukları yiyecek ve içecekler ile ticaret yapılabileceğini de keşfetmiş olmalarıdır. Yiyecek ve içecekler ile yapılmak

istenen ticarete ve kültürlerarası paylaşımlara en büyük katkıları; Amerika kıtasının keşfedilmesi, dönemin en popüler ticaret aracı kabul edilen İpekyolu, Osmanlı, Fransa, İtalya gibi ülkeler arasında gerçekleşen evlilik antlaşmalarıdır. Aynı zamanda yaşanan bu gelişmelerin mutfak kültürünün de evrenselleşmesinde ve insanlığın ortak mirası olmasında önemli etkenlerindedir.

Böyle köklü bir geçmişe sahip olan mutfak kültürlerinin günümüze kadar ulaşabilmesi ise tesadüf değildir. Bu noktada etkili olan unsurlar etkileşim, tecrübe ve aktarımdır. Etkileşim; başlangıçta az sayıda insan gruplarının daha sonra beylikler, krallıklar, devletler ve milletlerin birbirleri ile karşılaşması, savaşması, barışması ve beraber yaşaması neticesinde yaşanan paylaşımlara dayanmaktadır. Böylelikle sanat, mimari, mutfak kültürleri ve daha birçok sistemin paylaşılması ve geliştirilmesi mümkün olmuştur.

Tecrübe; insanlığın varoluşundan itibaren insanların merak duygusuyla hareket ederek yaşamın her alanında araştırmalar, denemeler ve gözlemler yapması neticesinde elde ettikleri tecrübelerden faydalanarak hayatlarını kolaylaştıracak değişimler gerçekleştirmiş olmalarıdır. Böylelikle günümüze kadar elde edilen tecrübeler sonucunda uçaklar, hızlı trenler, uzay teknolojileri, mutfak içerisinde kullanılan teknolojik ekipmanlar (sous vide, big green egg) icat edilebilmiştir. Yaşanan etkileşimler ve elde edilen tecrübelerin bir sonraki nesile fayda sağlayabilmesi ve mevcut durumu daha ileriye taşıyabilmelerine imkân tanınabilmesi için yaşanan gelişmelerin sözlü, yazılı ve benzeri bir şekilde aktarılması gerekmektedir. Bu aktarım uzun zamandır eğitim olarak isimlendirilmekte, sistemli bir şekilde ve çok çeşitli olarak gerçekleştirilmektedir. Araştırmanın konusu olan yiyecek-içecek (mutfak)¹ eğitimleri ise ülkeler ve milletler için ayrı öneme sahiptir. Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de bu eğitimler birçok farklı kademedede verilmekle birlikte ilk olarak ortaöğretim kademesinde başlamaktadır. Ortaöğretim kademesinde başlayan bu eğitimler ise eğitimi alan bireyler için temellerinin sağlam atılması hususunda önem arz etmektedir. Bunun nedeni yiyecek-içecek bölümünün ortaöğretim kademesinden mezun olan bir bireyin ara eleman statüsünde iş hayatına başlayabiliyor

¹ Yiyecek-içecek (mutfak) ifadesinde yer alan ‘(mutfak)’ ifadesi çalışmanın geri kalanında ‘yiyecek-içecek’ olarak ele alınacaktır.

olmasıdır. Nitelikli yetiştirilen bir ara eleman, sistemin sağlam yapıtaşlarını oluşturarak yapılmak istenen işin ileriye götürülmesine yardımcı olabilecek en kritik noktada bulunmaktadır. Nitekim sektör yapısı incelendiğinde yapılan işin koordinasyon, iyi iletişim ve etkin operasyonları gerektiren bir takım çalışması sistematığı olduğu görülmektedir. Ortaöğretim kademesinde verilen yiyecek-içecek eğitimlerinin, sorunlarının araştırılması ve tespit edilen sorunların çözülerek daha kaliteli bir eğitim verilmesi, bir nevi domino etkisi oluşturarak turizm sektörünün hedef ve amaçlarına ulaşılmasına önemli katkılar sağlayacaktır.

Çalışmanın Amacı;

Son yıllarda turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi ihtiyacı fazlasıyla önem kazanmış bulunmaktadır. Turizm faaliyetlerinden ciddi gelir elde eden veya turizmin gücünü daha aktif kullanmak isteyen ülkeler (Fransa, İspanya, İtalya, Portekiz, İrlanda, Amerika, İngiltere, Kanada, Avustralya) bu ihtiyacı karşılamak için yiyecek-içecek alanına ayrı bir önem vermektedir (Serçeoğlu vd, 2016: 96; Küçükkömürler vd, 2018: 82). Yiyecek-içecek alanına önem verilmesinin özel sebepleri bulunmaktadır. Bu sebeplerden bazıları; turistik çekicilik unsurlarından kritik önem arz eden doğal güzellikler unsurunu taşımayan bir bölgenin bile gastronomi turizmi yapabilme potansiyelinin bulunuyor olmasıdır (Erdoğan ve Özdemir, 2018). Diğer yandan Gastronomi turizminin birçok şekilde uyarlanabilme özelliği de ayrı bir tercih sebebi olmaktadır. Örneğin; yeşilliği veya denizi olmayan bir bölgede kırsal turizm yapılabilmektedir. Bu noktada ön plana çıkarılan turizm unsurları yöre halkının yemekleri, tarım ürünleri, yaşam tarzları ve benzerleridir. Gastronomi turizmi yapılan başka bir alan şarap tadım turları olmaktadır. Nitekim yiyecek-içecek alanının önemini en çok ortaya koyan örneklerden somut örnekler arasında Lyon şehri (Göynüşen, 2011: 118) ve Nouvelle Cuisine akımının öncüsü Chef Paul Bocuse yer almaktadır. Önem arz edecek derecede turizm çekiciliğine sahip olmayan şehrin dünya gastronomi başkentlerinden bir tanesi olması ve ülkesine sadece yiyecek-içecek alanından ciddi ekonomik katkılar sağlaması da bu durumu kanıtlar niteliktedir (Çalışkan, 2013: 43; Kınır ve Yurday, 2018: 267).

Yakın zamanda hayatını kaybeden Chef Paul Bocuse dönemin getirdiği şartlardan dolayı yiyecek-içecek alanıyla ilgili bir okulda eğitim alamamış olsa bile eğitimin

önemini çok iyi kavramış ve öğrendiklerini gelecek nesillere daha akademik, daha bilimsel ve daha sistematik bir şekilde aktarabilmek için ‘The Institut Paul Bocuse’ u kurmuştur (institutpaulbocuse, 2018). Yüzyılın Chef’i unvanını alan, usta-çırak sistemi ile yetişmiş bir ustanın eğitim ile ilgili attığı bu adım, okullarda verilen eğitimin yiyecek-içecek alanında da ne kadar önemli olduğunu somut bir şekilde göstermektedir. Yaşanan gelişmeler ışığında eğitimin bütün meslek dallarında önem arz etmesinin yanı sıra günümüzde yiyecek-içecek alanı ile ilgili turizmde yaşanan gelişmeler neticesinde yiyecek-içecek eğitimi ayrıca incelenmesi gereken bir konu halini almıştır. Bu incelemeye Türkiye’de yiyecek-içecek eğitiminin birinci kademesi olan ortaöğretim kademesinin araştırılmasının, eğitim kalitesinin artırılması ve yaşanan problemlerin temelden çözülebilmesi noktasında, uygun bir adım olacağı düşünülmüştür.

Tüm boyutlarıyla bu çalışmada, turizm sektörünün yiyecek-içecek alanına ara eleman yetiştirilen meslek liselerinde, alana özel verilen teorik ve pratik derslerde yaşanan problemler öğrenci bakış açısı ile belirlenmek istenmektedir. Yapılan araştırma sonucunda ise sektörde ihtiyaçlarına yönelik çözüm önerileri getirilerek ortaöğretim düzeyinde yiyecek-içecek eğitim programlarına ve bu konuda oluşturulmuş literatüre katkı sağlamak araştırmanın esas amaçlarını oluşturmaktadır.

Çalışmanın Önemi;

Turizm, teknoloji ile paralel bir şekilde gelişmekte ve ülkelerin ekonomilerine ciddi katkılar sağlamaktadır. Bu alanda iki temel unsur her zaman önem arz etmektedir. Bunlar doğal kaynaklar ve insan gücüdür. Bu doğrultuda gelişen teknolojiyi kullanabilecek, ülke ekonomisine katkı sağlayabilecek, eğitilmiş insan gücü ihtiyacı da doğmaktadır (Kaya Solunoğlu, 2013).

Turizm alanında verilen eğitim ülkeler açısından kritik önem arz etmektedir. Bunun sebebi ise turizm alanında yaşanan değişimler ve gelişmeler ne olursa olsun turiste satılan ürünün ‘hizmet’ olmasından kaynaklanmaktadır. Turizm sektöründe eğitilmiş insan gücü ise stratejik bir öneme sahiptir. Bu alanda eğitilmiş ve görevini tam anlamıyla yerine getiren bir çalışan, hizmet alan turistin beklentilerini karşılamakta, mümkünse beklentilerinde üzerine çıkmaktadır (Ünlüönen ve Boylu, 2005: 11). Bu

kaliteli çalışmanın neticesinde müşteri devamlılığı, iyi reklam, sürekli istihdam gibi önemli geri dönüşler elde etmek kaçınılmazdır.

Turizmde yaşanan değişimler ve gelişmeler sonucunda günümüzde gastronomi olarak adlandırılan yiyecek ve içecek alanı turizmin temel ürünlerinden olan konaklama hizmeti kadar önem kazanmış durumdadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 63). Turizmde sunulan hizmetlerin kendisini tekrarlaması nedeniyle yeni deneyimler ve turistik ürün çeşitlendirmesi kapsamında önem kazanan yiyecek-içecek alanı, sektörün bu alandaki eksikliğine fazlasıyla cevap verebilme potansiyeline sahiptir. Turist istek ve ihtiyaçlarını karşılayabilecek, gerek ürün pazarlanabilirliğinin kolay olması, gerek bölgesel yiyecek-içecek ürünlerinin çeşitliliği noktasında bu alan turizm için her zaman vazgeçilmez bir konumda bulunmaktadır. Nitekim yiyecek-içecek alanının, turistik bölgelerin ve turist ağırlayan işletmelerin en önemli ‘kaliteli hizmet taahhütleri’ arasında yer aldığını söylemek mümkündür (Bozok ve Avcıkurt, 2017: III).

Günümüzde bu şekilde önem teşkil eden yiyecek-içecek alanı için verilen ulusal ve uluslararası standartlarda eğitim kurumları bulunmaktadır. Ortaöğretim, önlisans, lisans, lisansüstü şeklinde eğitimin bütün kademelerinde yiyecek-içecek alanı eğitiminin verilmesi, bu alanın önemini ve eğitilmiş çalışan ihtiyacını ortaya koymaktadır. Yiyecek-içecek alanında çalışacak olan usta adayları ise eğitim kurumlarında edindikleri bilgileri staj yaptıkları veya mezun olduktan sonra çalıştıkları işletmelerde pekiştirmektedir (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 615). Nitekim Öney (2016), Tekin ve Çidem (2017), Özdemir vd. (2017)’de yiyecek-içecek sektörü, gastronomi ve bu alanda verilen eğitimleri araştırmış, yiyecek-içecek eğitimlerinin önemini vurgulayarak eksikliklerinin giderilmesi ve geliştirilmesi ile ilgili önerilerde bulunmuşlardır.

Ortaöğretim düzeyinde bu eğitimler yiyecek-içecek eğitimi olarak adlandırılmaktadır. Bu alanda ortaöğretim düzeyinde verilen eğitimin öğrenciye temel mutfak bilgi ve becerilerinin kazandırılması, hijyen ve sanitasyon kurallarını çerçevesinde çalışması, yeniliklere ve teknolojiye uyum sağlaması ve çalışmalarında yararlanması, çalışma arkadaşlarıyla ve misafirlerle sağlıklı iletişim kurabilmesi, mesleki hedefler belirlemesi ve hedeflerine ulaşmak için girişimlerde bulunması, yaptığı çalışmalarda özgünlüğünü

ve bireysel yeteneklerini kullanabilmesi, eleştirilere açık olması ve yapılan eleştirileri kendisini geliştirmek için kullanması gibi kazanımlar, açılan bu programların temel hedefleri olmaktadır (MEB (a), 2017: 1-2).

Genel olarak ortaöğretim düzeyinde verilmekte olan yiyecek-içecek eğitim programlarının verilmeye başlandığı günden itibaren pratik, teorik ve staj eğitiminde sorunlar yaşandığı tespit edilmiştir. Araştırmacılar da her dönemde geniş bir alana sahip bu konu hakkında çalışmalar yaparak çözüm önerileri sunmaktadır. Öyle ki konu ile ilgili 2000 senesinde alanında uzman akademisyenler ve araştırmacılar tarafından 'Meslek Liselerinin Meslek Yüksekokullarına Katkıları' adıyla sadece bu konuyu değerlendirdikleri bir kitap (Öncüer, 2000) bile bulunmaktadır.

Bu çalışmada ise ortaöğretim düzeyinde yiyecek-içecek eğitim programları ile ilgili yaşanan sorunlara getirilen çözüm önerilerinin uygulama noktasında ne kadar başarılı olabildiği, yaşanan teknolojik gelişmeler neticesinde günümüzde yaşanan güncel sorunların neler olduğu veya olabileceği irdelenmiştir.

Genel bir değerlendirme yapıldığında, yiyecek-içecek eğitimleriyle ilgili spesifik olarak yapılan çalışmaların (Tuyluoğlu, 2003; Sarı, 2007; Çemrek ve Yılmaz, 2010; Seçilmiş ve Ünlüöner, 2010; Görkem ve Öztürk, 2011; Olcay ve Düzgün, 2015; Deniz ve Tekin, 2015; Kutukız, Akyürek ve Özdemir, 2018; Akay, Uslu ve Sancar, 2018; Karagül, 2018) çok sayıda olmadığı veya verilen turizm eğitimini toplu bir şekilde ele alarak yiyecek-içecek eğitime de değinildiği görülmüştür. Yapılan bu çalışmada ise ortaöğretim düzeyinde verilen yiyecek-içecek eğitiminin spesifik olarak ele alınması çalışmaya mevcut çalışmalardan farklı bir bakış açısı kazandırmaktadır.

Yapılan çalışmanın elde edilen bulgular ışığında bu alanda verilen eğitimin geliştirilmesi ve güncellenmesi, sektör ihtiyaçlarına uygun ara elemanların yetiştirilmesi konusunda eğitime ve literatüre katkı sağlaması amaçlanmıştır. Ortaya konulan amaçlar ve hedefler ise araştırmayı önemli kılan unsurlar olmaktadır.

Çalışmanın Yöntemi;

Yapılan bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Verilerin elde edilmesi amacıyla anket tekniğinden faydalanılmıştır. Anket formunun oluşturulmasında, literatür taraması neticesinde incelenen kaynaklardan ve uzman kişilerin görüşlerinden yararlanılmıştır. Oluşturulan anket formunun birinci bölümünde öğrencilerin demografik durumları ve bölüm hakkındaki düşünceleri ile ilgili 7 adet ifadeye yer verilmiştir. Anketin ikinci bölümünde ise sınıf ortamında, uygulama mutfağında ve staj esnasında karşılaşılan sorunları tespit edebilmek amacıyla 16 adet üçlü likert tipi ifade bulunmaktadır. Bu likert tipi ifadeler üç kategoriye ayrıldığında 3., 4., 5., 9. ve 13. ifadeler sınıf ortamında işlenen derslerdeki sorunlar, 1., 2., 7., ve 14. İfadeler uygulama mutfağında işlenen derslerdeki sorunlar, 10., 11., 12. ve 15. ifadeler ise staj sırasında yaşanan sorunları tespit etmeye yönelik olarak gruplandırılmıştır. Anket formunun ikinci bölümünde üç kategoriye ayrılan bu sorunlar, anketi cevaplayan öğrencilerin ifadeleri daha dikkatli okuyarak objektif cevap vermeleri amacıyla sıralı olarak değil karışık olarak yerleştirilmiştir. Elde edilen verilerin analizleri ise SPSS.22 (Statistical Package for the Social Sciences) paket programı aracılığıyla yapılmıştır.

Çalışmanın Planı;

Türkiye sınırları içerisinde yer alan ortaöğretim kademesinde yiyecek-içecek eğitimi veren Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri'nde yaşanan eğitim sorunlarının neler olduğu ve nasıl çözüm önerileri getirilebileceğini araştıran bu çalışmanın dört bölümden oluşmasına karar verilmiştir. Buna göre;

Birinci bölümde; yeme-içme kavramı, mutfak kültürlerinin oluşumu, dünyanın önde gelen ilk üç mutfağı kabul edilen Çin, Türk ve Fransız mutfaklarının tarihi ve yapısı, otel ve restoranların tarihi ve gelişimi konuları incelenmiştir. İkinci bölümde; eğitim, turizm eğitimi, yiyecek-içecek eğitimi, yiyecek-içecek eğitimlerinin tarihi, yiyecek-içecek eğitiminin kurumsal olarak verildiği kurumlar ve kademeleri, Tedquel kalite sertifikasyon sistemi ve alanla ilgili daha önce yapılan araştırmalarda tespit edilen sorunların neler olduğuna yer verilmiştir. Üçüncü bölümde; araştırmanın problemi,

araştırma soruları, evren ve örnekleme, verilerin analizleri ve analizlerin yorumlarına yer verilmiştir. Dördüncü bölümde; son olarak araştırma bulguları, sonuç ve öneriler kısımlarına yer verilmiştir.



BÖLÜM 2. MUTFAK KÜLTÜRÜ, RESTORAN VE OTELCİLİK

2.1. Yeme-İçme Kavramı

Yeme- içme kavramı insanlığın varoluşu ile birlikte ortaya çıkan bir olgudur. İnsanoğlu yaşamını devam ettirebilmek için beslenmek zorundadır. Yaşayan bütün canlı varlıklar gibi insanların da günlük fiziksel aktivitelerini gerçekleştirebilmesi, herhangi bir sebepten zarar gören vücutlarının onarılabilmesi, zihinsel faaliyetlerini gerçekleştirebilmesi gibi, bedenin yaşamı sürecinde yerine getirmesi gereken fonksiyonlarının büyük bir kısmı için düzenli ve dengeli de beslenmelidir (Akın, 2014). Diğer taraftan bir yiyecek veya içecek maddesinin besleyiciliğinin yanında kokusu, tadı ve görüntüsü de önem arz etmektedir. Çünkü insan yediği veya içtiği şeylerden maddi faydaların dışında, manevi keyiflerde almak istemektedir (Pilcher, 2017). İnsanoğlunun yeme-içme alanındaki bu manevi istek ve ihtiyaçları da yeme-içme olgusunun zamanla değişmesine ve gelişmesine neden olmuştur. Zaman içerisinde yaşanan bu gelişmeleri ve farklılaşmaları anlayabilmek için öncelikle yeme-içme olgusunun tarihi gelişimini ve dünyanın fiziki şartları ile olan geçmişini incelemek önemli görünmektedir.

2.1.1. Yeme-İçme Faaliyetlerinin Ortaya Çıkışı

İnsanoğlu tüm yaşamı boyunca her zaman bulunduğu ortama ve iklim koşullarına uyum sağlamak durumunda kalmıştır. Bu sebeple insanlar doğa şartlarına uyum sağlayabildiği derecede hayatı kolaylaşmış, teknolojisi geliştikçe yaşam standartları yükselmiştir (Gültekin vd, 2016).

Yeme-içme tarihinde insanlar besin ihtiyaçlarını ilk olarak avcılık ve toplayıcılık yaparak karşılamışlardır. Besinlerde manevi haz arayışı olmaksızın, sadece hayatta kalma içgüdüleri doğrultusunda mevsimin ve ortam şartlarının elverdiği besin

maddelerini tüketmişlerdir. Neolitik çağ olarak da adlandırılan bu dönemde insanlar tarım ve hayvancılık faaliyetlerini bilmedikleri için tüketime uygun bitkilerin, avlayabildikleri hayvanların ve içmeye elverişli su kaynaklarının bulunduğu bölgelere gitmek zorunda kalmışlardır. Yaşanan bu durum ise göçebe yaşam tarzını beraberinde getirmiştir (Kılınç ve Çavuş, 2010: 1).

Gittikleri bölgelerde ilk olarak dışarıdan bir müdahaleye ihtiyaç duymadan yetişebilen meyve ve sebzeleri toplamış, avcılığa kıyasla daha kolay olan toplayıcılık kapsamında yenilebilen böceklerle beslenmiş ya da güçlü hayvanların bıraktığı, avlarından arta kalanları tüketmişlerdir (Dilsiz, 2010: 9; Beardsworth ve Keil, 2011: 31). Günümüzde de yine şartların getirdiği zorunluluklardan veya o dönemden kalma alışkanlıklarını devam ettirdikleri için böcek yiyen toplumlar hala bulunmaktadır (Belge, 2012: 24).

Zaman içerisinde insanların yapmış olduğu icatlar ve keşifler yeme-içme alışkanlıklarında da gelişmelere yol açmıştır. İnsanların yeme-içme adına yapmış olduğu en kritik keşifler; ateşi bulmaları ve buğdayın nasıl yetiştiğini keşfettikten sonra öğütürerek un haline getirebilmeleridir (Sezgin Ceyhun ve Bülbül, 2017: 1080). Bu noktada ateşin keşfedilmesi, yeme-içme açısından etlerin pişirilerek daha kolay hazmedilmesi, çiğ et yemenin getirdiği hastalıklardan kurtularak daha sağlıklı olmaları ve pişmiş etin daha lezzetli olduğunu fark etmeleri gibi faydalar sağlamıştır (Özgen, 2013: 3). Buğdayla ortaya çıkan gelişme ise tarımsal faaliyetlerin ve paralel olarak yerleşik hayata geçişin ilk adımı olarak kabul edilmektedir (Kenar, 2012: 10). Buğday ve buğday ürünleri yerleşik hayata geçişle birlikte, insanların yeme-içme alışkanlıkları arasında vazgeçilmezler arasında yerini almıştır (Atar, 2017).

Yaşanan bu gelişmeler sonucunda göçebe hayatın getirdiği zorluklardan da yıpranan insanlar, artık yerleşik hayata geçmiş olmanın getirdiği avantajlar neticesinde, yeme-içme faaliyetlerinde aşama kaydetmiş ve daha pratik uygulamalar yapmaya başlamışlardır.

2.1.2. Yerleşik Hayata Geçiş Aşamasında Yeme-İçme Faaliyetleri

Yerleşik hayata geçiş, insanların yeme-içme tarihinde yaşanan önemli dönüm noktalarından ilkidir. Nitekim yerleşik hayata geçmeden önce bu düzenin kurulması için tecrübe edilen deneyimler olduğu da bir gerçektir. Büyükcan Sayılır (2012)'ye göre bu deneyimler avcı-toplayıcılıktan çiftçiliğe, iklim şartlarına göre çiftçilikten çobanlığa, çobanlıktan tekrar avcı-toplayıcılığa geçiş gibi deneyimler şeklindedir.

Ateşin keşfedilmesi yerleşik düzene geçiş aşamasında kritik öneme sahip iki keşiften birisidir. Ateşin bilinçli ve kontrollü bir şekilde kullanılabilmesi ile insanlar; gıda maddelerini pişirmenin, lezzet olarak daha keyifli bir hale getirmenin ve daha az yorularak rahat bir şekilde çiğneyebilmenin yollarını aramaya başlamışlardır. Bu yüzden tüketebileceklerini düşündükleri veya o güne kadar tükettikleri bitkileri (örn: sert bitkileri, nohut veya fasulye gibi kuru baklagilleri) ve etleri ateş ile pişirmeyi denemişler ve pişirilebilen bitkileri daha sonra tüketmek için saklamaya çalışmışlardır. Bitkilerden bu şekilde yararlanmanın yollarını arayan insanlar kısmen başarı sağlayabilmiş, avcılık-toplayıcılık faaliyetleri dışında ekip-biçme denemelerine de başlamışlardır (Ciğerim, 2001: 50).

Ekip-biçme faaliyetlerinin belli bir zaman ihtiyacı bulunmaktadır. Bu durum göz önünde bulundurulduğunda, mahsul alabilmek için ekip-biçilen bölgede belli bir süre bulunmak gerekliliği hâsıl olmuş ve yerleşik hayata geçiş düşüncesi ortaya çıkmıştır. Yerleşik hayata adapte olmaya başlayan insanlar buldukları yerde yiyecek ve içeceklerini temin etmenin yollarını aramaya başlamışlardır. Tabi ki belli bir alanda küçükte olsa bir topluluğa yiyecek temin edebilmek için iş bölümü yapılması gerekmektedir. Bu gereklilik sebebi ile görev dağılımı ve sosyal statü gibi kavramlarda oluşmaya başlamıştır. Bu dönemde başlayan tarımsal faaliyet denemeleri günümüzün kentsel-kırsal yerleşim şeklinin temellerini atan ilk faaliyetler olma özelliğine de sahiptir (Güngör, 1998: 369; Sevin, 2003).

Kendi aralarında organize olmaya başlayan insanlar için yerleşecekleri ve devamlı yaşayacakları bölgenin özellikleri bu noktadan sonra düşünülmesi ve doğru karar

verilmesi gereken bir durum olarak karşılıklarına çıkmıştır. Bu aşamada ‘su’ yerleşim yeri seçmek için öncelikli kriter olmuştur. Su üretimi veya başka bir bölgeden su getirmek gibi bir durum söz konusu olmadığı için genelde yerleşimlerini su kaynakları yakınına kurmuşlardır (Mertek, 2018). Daha sonra tüketebilecekleri tarım ürünlerini üretmeye ve bazı hayvan türlerini evcilleştirmeye başlamışlardır (Beardsworth ve Keil, 2011: 38; Sayılır Büyükcan, 2012: 564; Özbek, 2013 aktaran Akın ve Çevik, 2017: 3). Yaşanan bu süreçte, daha kaliteli beslenmeye başlayan insanların zekâları gelişmiş, fiziki güçleri artmış ve birçok konuda deneyim sahibi olmuşlardır. Geçmiş deneyimlerine dayanarak tarım faaliyetleri gerçekleştirebilen insanlar, evcilleştirdikleri hayvanları da çoğaltma yoluna gitmişlerdir. Üretim yapamadıkları veya kuraklık gibi sorunlar yaşadıkları dönemlerde besin sıkıntısı çekmemek için ürettikleri besinleri muhafaza edebilmek, tüketme sürelerini uzatabilmek için çeşitli tekniklerde geliştirmeye çalışmışlar ve kısmen başarılı da olmuşlardır (Yurdugül ve Kaplan, 2018: 582).

Artık yerleşik hayatta belli bir düzen yakalamaya başlayan insanlar yiyecek ve içecekleri sadece hayatta kalmak için tüketmek yerine sosyal paylaşım amaçlı sofraya kurma, farklı yemekler yapma ve aynı anda tatma gibi denemeler içerisine de girmişlerdir (Merdol, 1998: 137 aktaran Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 42).

Sıfırdan hayatta kalmak için yeme-içme mecburiyeti olarak başlayan bu yolculuk yerleşik hayata geçişle birlikte artık toplumların oluşmasına, insanlık tarihinin yanında yeme-içme tarihinin de yaşanmaya başlamasına atılan ilk adım olmuştur. Bu noktadan sonra artık insan medeniyetleri ve dolayısıyla mutfak kültürleri oluşmaya başlamıştır.

2.2. Mutfak Kültürü Kavramı

Mutfak kültürü kavramı ‘kültür’ kavramının alt basamaklarından bir tanesidir. Hatta kültür kelimesinin Latincedeki karşılığı tarım için toprağı hazırlamaktır (Arslanoğlu, 2000: 372). Bu sebeple öncelikle kültürün ne anlama geldiğini bilmek mutfak kültürünü anlamak ve yorumlamak için bir gereklilik olmaktadır. Araştırmacılar tarafından ‘kültür’ kavramının birkaç farklı tanımı yapılmıştır. Bu tanımlardan bazıları aşağı verilmektedir:

- Kültür toplumu oluşturan değerlerin bir parçası olarak bütünüyle hayatın içerisinde yer almaktadır. Aile etkinliklerinden seyahat zamanlarına, sofra düzeninden yeme-içme alışkanlıklarına, sanat eserlerinden değer yargılarına kadar insanların oluşturduğu her Őeye ‘kültür’ adı verilmektedir (Er z, 1969: 29).
- Tarihte, toplumların gelişme evrelerinde oluşan bütün somut ve soyut değerlerin, gelecek nesillere aktarılmasın için kullanılan, insanın kendi toplumsal çevresi ve doğal çevresine hükmettiği alanın boyutunu gösteren araçların bütününe denilmektedir (TDK (a) Elektronik Sözlüğü, 2019).
- Marx’ın tanımına göre ise kültür ‘doğanın yarattıklarına karŐılık, İnsanoğlu’nun oluşturduğu her Őeydir’ (Bostan, 2016: 2).

Kültür için yapılan tanımların geneline bakıldığında temelinde insanın olduğunu ve insan toplumlarını anlayabilmek için kültürüne bakılması gerektiği sonucuna ulaŐılabilmektedir (Aman, 2012: 135). Yukarıda verilen tanımlardan da yola çıkarak yeme-içme adına insanların yaptığı bütün eylemleri, kullanılan araç-gereçleri, yeme-içme alışkanlıklarını, kullanılan gıda malzemelerini, pişirme tekniklerini, içerisinde yiyecek ve içeceklerin bulunduğu bütün faaliyetleri ‘mutfak kültürü’ olarak tanımlamak mümkündür.

Nitekim mutfak kültürü olgusu ‘kültür’ kadar eski bir kavramdır. Dünyada yaşamış ve yaşayan bütün toplumların mutfak kültürleri mevcuttur (Serçeoğlu, 2014: 37). Tarihte kültürel etkinlikler araŐtırılırken insanların veya toplumların yeme-içme alışkanlıkları da incelenmektedir (Uhri, 2000: 6). Bu yolla araŐtırılan dönemdeki insanların veya toplumların refah seviyeleri, günlük aktiviteleri, misafirperverlik gibi örf ve adetleriyle ilgili fikirler edinilebilmektedir.

2.2.1. Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Neolitik ağ

Yerleşik hayata geçiŐten sonra yeme-içme ile ilgili atılan adımlar, yapılan icatlar, keŐfedilen saklama yöntemleri mutfak kültürü tarihinin birer parçasıdır. Yeme-içme alışkanlıklarına dair bu tip gelişmeleri kronolojik olarak incelemek ise mutfak kültürünün tarihsel gelişimini ortaya koymaktadır.

Yapılan arkeolojik kazılar ve tarihsel araştırmalar ışığında ateş kullanılarak yapılan ilk pişirme yöntemlerinin herhangi bir kap veya benzer araç-gereç kullanılmaksızın kızartma, tütüleme ve közleme gibi teknikler olduğu görölmektedir (Özgen, 2013). Bu tekniklerin yanında bugün kullanılan fırın benzeri yapıların da kullanıldığı bilinmektedir. Bu yapılarda ateş altta olacak şekilde bir düzenek kurulmuş ve belli bir süre için çokça kullanılmıştır. Daha sonra ateşte bozulmayan, içerisindeki malzemeyi sızdırmayan çanak-çömlekler yapılmış ve kap içerisinde yemek yapmaya başlanmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 8). Kap içerisinde yemek yapma fikri daha öncesinde yemek pişirmek için kullanılan ve pratik olmayan sürüngen hayvan veya böcek kabukları, yine hayvanların kürek kemiklerinin kullanılmasından türetilmiş fikirler olmaktadır (Ciğerim, 2001: 50).

Çamur ve kilden toprak kaplar yapıldıktan sonra insanlar maden işlemeyi öğrenmiştir. İşlemeyi öğrendikleri bakır, tunç, gümüş ve altın gibi madenleri yemek pişirmekte kullandıkları kaplara entegre etmiş ve yemek yapma sanatının da başlamasını sağlamıştır (Özdemir, 2001). Kil ve çamurdan tuğla, kerpiç ve benzeri ev tipi barınaklar inşa etmeye olanak veren malzemeler de yapmayı öğrenen insanlar daha düzgün, daha sağlam evler inşa etmişlerdir. Bu inşa edilen basit yapılar içerisinde yemek pişirmek için ayrı bir alan oluşturulmuş ve böylece ilk basit mutfakları da yapmıştır (Balıkçı ve Akın, 2018: 276).

Yukarıda anlatılan bütün gelişmeler Neolitik çağ olarak adlandırılan zamanda yaşanmıştır. Mutfak adına yaşanan gelişmelerin ikinci adımı ise Kalkolitik çağ olarak isimlendirilen dönemde yaşamaya devam etmiştir.

2.2.2. Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Kalkeolitik Çağ

Kalkolitik çağın sosyal yaşam açısından önemi, insanların küçük gruplarda olsa toplu yaşamaya başlamalarıdır. Bu dönemde kurdukları yerleşim yerleri kasaba benzeri yapılar olmaya başlamıştır (Mertek, 2018). Kasaba benzeri yerleşkelerden sonra ise yapılar ve topluluklar beylik, küçük çaplı kent ve krallık şeklinde büyümüş ve gelişmiştir. Bu dönemlerde beylere, krallara, reislere, yaşanan toplumun yöneticisine

hazırlanan yemeklere ayrıca önem gösterilmiştir. Böylelikle Kalkolitik çağda da beslenmenin önemi ortaya çıkmış ve gelişmesi hususunda farklı bir ivme kazanmıştır (Uhri, 2011; Karagöz, 2012; Balıkcı ve Akın, 2018: 277). Kalkolitik çağ evresi bu şekilde şehirleşme, toplumun beraber yaşamaya adaptasyonu, devlet ve krallıkların kurulması aşamalarını hazmetmeye çalışarak devam etmiştir. Orta çağ dönemine kadar da mutfak alışkanlıkları belli bir ölçüde gelişmeye devam etmiştir.

2.2.3. Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Orta Çağ

Belli bir süre sonra birçok yerleşim yerine sahip olan insanlar kalelerde, derebeylerin şatolarında yemekli ve müzikli eğlenceler düzenlemeye başlamıştır. Bu tip davetler için hazırlanan yemek miktarı da doğal olarak fazla olmaktadır. Bu nedenle yemek hazırlamak için mevcut yapı içerisinde ayrı bir oda veya bina dışında ayrı bir yapı inşa edilmiştir. İnşa edilen bu mutfakların içerisinde en çok önem verilen ve işe yarayan bacalı, yüksek tavanlı ocak veya fırınlardır. Genel olarak kullanılan araç-gereçler ise; bıçaklar, havan tipi ezme veya öğütme işlemleri için kullanılan kap ve tokmaklar gibi basit ekipmanlar şeklindedir. Bu dönemde yemeği hazırlayan kişilere saygı gösterilmiş ve yemek ücret karşılığı yaptırılıyor ise yüksek meblağlar ödenmiştir (Özdemir, 2001: 15). Orta çağ döneminde yeme-içme faaliyetlerinde yaşanan gelişmeler genel olarak bu şekildedir.

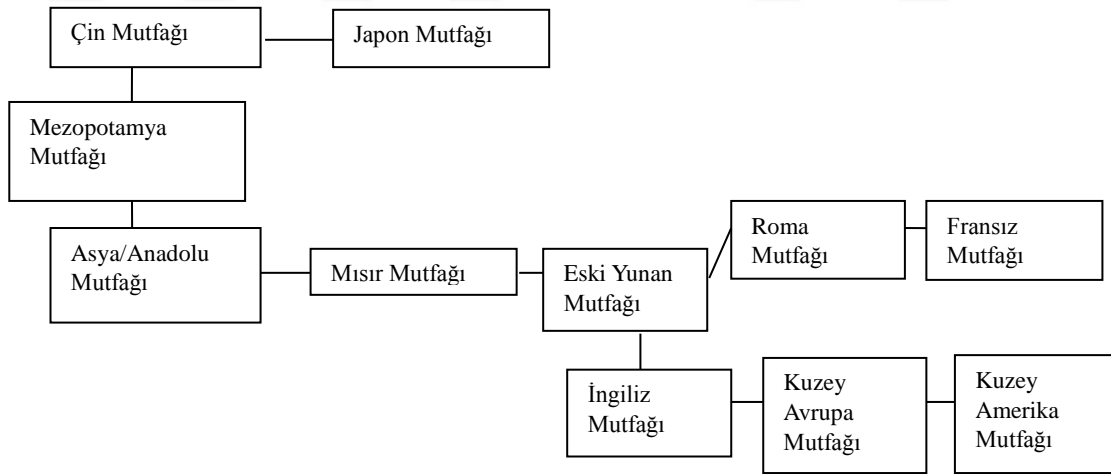
Yöresel/milli mutfak kültürlerinin ortaya çıkışı ise Mezopotamya'ya dayanmaktadır. Yemek pişirme sanatının belli kalıplar çerçevesinde yapılmaya başlanmasının bu dönemde başladığı düşünülmektedir.

2.3. Yerel Mutfak Kültürlerinin Ortaya Çıkışı

Mutfak kültürü kavramı isminden de anlaşılacağı gibi sadece mutfakta yapılan yiyecek ve içecekleri değil, kültürünü yansıttığı toplumun bütün örf ve adetlerini, gelenek ve göreneklerini, dini inançlarını, milli değerlerini de içerisinde barındırmaktadır (Güneş vd, 2015). Bu nedenle yöresel mutfakların insanlık tarihinde ve yaşamlarındaki yeri ayrı öneme sahiptir. Yöresel mutfakların temelini yapan araştırmalar (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015; Akın ve Çevik, 2017) neticesinde Mezopotamya'ya kadar uzandığı

bilinmektedir. Bu bölgede temelleri atılan yöresel mutfaklar daha sonrasında yaşadıkları etkileşimler vesilesi ile büyümüş ve gelişmiştir.

Mezopotamya mutfağı öncelikle Çin ve Asya/Anadolu mutfaklarını etkilemiştir. Çin Mutfağı daha sonra Japon Mutfağını etkilemiş ve gelişmesini sağlamıştır. Çin ve Japonya'nın bulunduğu bölge coğrafi konum itibariyle uzak bölgelerde bulunduğu için belli bir zamana kadar başka mutfaklarla etkileşim içerisinde bulunmamış ve uzun bir süre (günümüzde dâhil) öz benliğinde fazla bir değişiklik yaşamamıştır. Anadolu/Asya Mutfağı Mısır Mutfağı'nı etkilerken, Mısır Mutfağı Yunan Mutfağı ile etkileşime geçmiştir. Bu kültür ve mutfak etkileşimlerinin devamında Eski Yunan Mutfağı Roma Mutfağının temellerini atmış ve Roma Mutfağı da bugün dünyanın ilk üç mutfağından biri olan Fransız mutfağını etkilemiştir (Albala, 2013). Buraya kadar Anadolu/Asya Mutfakları ile etkileşim içerisinde olan kültürler belli bir sütunu oluşturmaktadır. Aynı sütunun karşısında yer alan bir diğer etkileşim sütununda ise sırası ile Yunan Mutfağı, İngiliz Mutfağı, Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika Mutfakları yer almaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 43).



Şekil 1. Yerel Mutfakların Etkileşimi

Günümüzde yemek çeşitleri, teknikleri, tarihi ve birçok özelliği ile ön plana çıkan üç kültürel mutfak yer almaktadır. Bunlar Çin, Türk ve Fransız mutfakları olarak çeşitli kaynaklarda (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Özçelik Heper, 2013; Serçeoğlu, 2014) dile getirilmektedir. Araştırma mutfak kültürü, turizm ve eğitim konularını temel aldığı için

yazının devamında günümüzde turizm ve mutfak eğitimi içerisinde de geniş yer kaplayan bu mutfakların anlatılmasında, araştırmanın amacına bağlı kalınması hususunda faydalı olacağı düşünülmektedir.

2.4. Dünya’da Öne Çıkan Mutfaklar

Dünya’da birçok medeniyet yaşamış ve yaşamaktadır. Bu medeniyetlerin kendilerine özgü mutfak mutfak kültürleri bulunmaktadır. Araştırmanın devamında yiyecek-içecek tarihine yön vermiş, önemli tarihi geçmişe sahip olan ve günümüzde de varlığını ve popülaritesini devam ettiren üç mutfak kültürü (Çin Mutfağı, Türk Mutfağı, Fransız Mutfağı) incelenecektir.

2.4.1. Çin Mutfağı

Çin mutfağının geçmişi medeniyetlerinin kendisi kadar eskidir (Huang, 1990). Çin uygarlığının bilinen tarihi yaklaşık 4.000 yıl öncesinde Shang Hanedanlığı’na kadar dayanmaktadır. Çin, uzun bir geçmişe dayanan tarihi ile günümüzde hala varlığını sürdüren en eski medeniyetlerden bir tanesi olmaktadır (Abudukelimu, 2011: 6). Çin Halk Cumhuriyeti Asya kıtasının doğusunda Pasifik okyanusunun batısında yer almaktadır. Çin toprakları üzerinde ise 56 farklı etnik grup yüzyıllardır yaşamakta ve mutfak kültürlerine her biri ayrı katkılarda bulunmaktadır (istanbul.china-consulate.org, 2018).

2.4.1.1. Çin Mutfağının Ortaya Çıkışı

Çin medeniyeti tarih boyunca birçok buluşun mimarı olmuştur. Günümüzde bile hala pek çok alanda dünyada iş yapan dev ekonomilerden bir tanesidir. Bunların dışında Çin yemekleri geçmişten bu yana bilinen ve sevilen sayılı mutfaklar arasında yer almaktadır. Bu popülariteye en çok katkı sağlayan etkenlerden birisi, çeşit bakımından çok zengin bir mutfağa sahip olmasıdır. Çin mutfağı yaklaşık olarak 10.000 farklı yemek çeşidi olan çok önemli bir mutfaktır (Zhao, 2015: 3).

Bu kadar çok yemek çeşidinin varlığı bölgede yetişen malzemenin fazlalığı ile ilgili değil, tam tersine her dönem dünya ortalamasının üzerinde olan nüfusu ve sınırlı kaynaklarıyla alakalıdır. Bu nedenle her zaman ellerindeki yiyecekleri en verimli şekilde kullanmış, tüketilebilecek her şeyi yemeye gayret göstermiş ve sonuç olarak çok geniş bir Çin mutfağı ortaya çıkarmışlardır.

Ancak Çin mutfak kültürü tek tip bir yapıya sahip değildir. Çin toplumunun mutfak kültürü temelde 'sekiz mutfak' olarak isimlendirilen, basitçe Çin halkının bugün dahi bildiği ve uyguladığı bir sisteme dâhildir. Çin halkının çok zengin mutfak kültürünü oluşturan sekiz mutfak ise; Shandong, Sichuan, Guangdong, Fujian, Jiangsu, Zhejiang, Hunan ve Anhui Mutfakları'dır. Bu sistemi oluşturan mutfakların her biri farklı bir bölgeyi temsil etmekte ve yapılan yemekler bölgelerin fiziki, coğrafi ve iklimsel özelliklerine göre şekillenmektedir (iml.jou, 2018).

2.4.1.2. Çinlilerin Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Özellikleri

Çin beslenme alışkanlıklarında ekmek tüketimi yer almamaktadır. Bu mutfağın temelinde karbonhidrat ihtiyacı büyük çoğunlukla pirinçten ve erişteden karşılanmaktadır (Sankar, 2017). Soya fasulyesi ve soyalı ürünler kuru baklagiller sınıfı içerisinde en çok tercih edilenleridir. Sebze ve meyveler de Çin mutfağı içinde çokça yer almaktadır. Sebzeler genelde yarı pişmiş veya çiğ denilebilecek kıvama yakın ısı işlem görmekte, meyveler ise tatlı yapımında veya tatlı olarak sade bir şekilde herhangi bir işlem görmeden tüketilmektedir. Çin'de tarım alanları ve hayvancılık yapılabilecek çok fazla alan bulunmamaktadır. Bu yüzden et ve süt ürünleri ülkemizde olduğu gibi büyük/küçükbaş hayvanlardan sağlanamamakta, bunun yerine süt olarak soya sütü tüketilmekte, et olarak böcekler veya evcil tipteki hayvanlar yenilmektedir. Ayrıca yetiştirilmesi kolay olan ve otlak alanına fazla ihtiyaç duymayan domuz ve ördek, su ürünü olarak da tatlı su balığı olan alabalık ve sazan tüketilen et ürünleri arasında yer almaktadır (Özdemir, 2001: 20).

Çin mutfağı ayrıca belli bir felsefe çerçevesinde şekil almış bir yapıya sahiptir. Bu açıdan yemeklerde belli bir denge gözetilmekte ve bu denge ying-yang disiplinine göre

şekillenmektedir. Ying-yang esasında Çinli filozof/bilim adamı/kanaat önderi Konfüçyüs tarafından geliştirilmiş bir sistemdir. Konfüçyüs'ün bu felsefesi sosyal, ekonomik, ahlaki ve dini konuların hepsini barındırmaktadır. Ying-yang felsefesinin ana fikri basitçe yaşamda bir denge olması gerektiğidir (Güç, 2001: 43).

Ying-yang felsefesi Çin halkının hayatlarının birçok alanında uygulanmasının yanı sıra yemeklerine de uyguladıkları bir sistemdir. Çin halkının düşüncesine göre vücut fonksiyonları 'Yin' ve 'Yang' olarak birbirinin tersi fakat birbirinin tamamlayıcısı olan iki temel ilkeye göre çalışmaktadır. Yiyeceklerde 'Yin' tipi gıda ürünleri ve 'Yang' tipi gıda ürünleri olarak kategorize edilmektedir. Bu şekilde ayrımı yapılan gıdaların vücuda dengeli bir şekilde alınması gerektiği, aksi takdirde kişinin sağlığının bozulacağı düşünülmektedir (Tez, 2012: 19).

Tabi ki bu şekilde çeşitli özellikler üzerine kurulmuş olan Çin mutfağının kendine has uygulamaları da bulunmaktadır. Bu mutfakta yemeklerin kokusu, rengi, tadı uyum içerisinde olacak şekilde hazırlanmakta ve belli bir sıra ile servis edilmektedir. Yemekler genelde kırmızı, beyaz, yeşil, siyah ve sarı renklerinin ağırlıklı olacağı şekilde hazırlanmaktadır. Yemeklerde ıslak-kuru, sıcak-soğuk dengeleri de ayrıca gözetilmektedir. Bu denge felsefesinde 'Yin' olan yiyecekler; karanlık, soğuk ve dişilik gibi özellikleri yansıtırken, 'Yang' olan yiyecekler; kuru ve vücut sıcaklığını yükseltici besinleri temsil etmektedir (Taşpınar ve Demirkol, 2017: 87; Fumey ve Etcheverria, 2007: 10).

Çin yeme alışkanlıklarının yanında içecekleri de bu felsefelerden etkilenen diğer bir tüketim ürünüdür. Çin halkının çokça ve severek tükettiği en basit içeceği çaydır. Çinlilere göre çay canlandırıcı ve direnci artıran bir şifa aracıdır. Çayın Çin halkının milli içeceklerinden olduğunu söylemek mümkündür. Hatta Türklerin çayla tanışmasının Çinliler aracılığı ile olduğu düşünülmektedir. Fakat Türklerle Çinlilerin çay çeşitleri ve tüketme şekillerinde ciddi farklılıklar söz konusudur. Çinliler çoğunlukla yeşil çay içerken Türkler daha çok kırmızı çay tüketmektedirler. Çinliler alkollü içecek olarak ise çoğunlukla şarap tercih etmektedir. En çok tüketilen şarap türü ise pirinç şarabıdır (Newman, 1995; Tez, 2012: 243-244).

Çin halkının yemeğe bakış açısı ayrı öneme sahiptir. Çinliler yemeğin hazırlanmasından servisine, yemeğin yenmeye başlamasından sofranın kaldırılmasına kadar bir bütün olarak değerlendirmekte ve her aşamasına ayrı hassasiyet göstermektedir. Öncelikle yemeğin rengi, kokusu, tadı, aroması, malzeme uyumu, şekli ve sunumunun kaliteli olması gerektiği düşüncesi mevcuttur. Çünkü yemekte geçirilen süre Çinliler için değerli bir zaman dilimidir (Fracp ve Zhang, 2004) . Yemek servisi belli bir ritim içerisinde Çin görgü kurallarına uygun olarak yapılmalıdır. Sofraya oturulduğunda da servisteki nezaket devam ettirilmeli, yaşça büyük kimselere hürmet edilmeli ve ilk servis masada yaşça en büyük kişiye yapılmalıdır (Ma, 2015). Dışarıda yemek yenmesi durumunda hesap davet sahibi tarafından ödenmeli, misafire mümkün olduğunca saygı gösterilmelidir (Polat, 2013: 89).

2.4.2. Türk Mutfağı

Türk Mutfağı günümüzde yerel millet mutfakları arasında ilk üç mutfak arasında bulunmaktadır (Mankan ve Özçelik, 2016). Ortaya çıkmaya başladığı günden itibaren pek çok aşamadan geçen bu mutfak, içerisinde çok fazla kültür, tarih ve yaşanmışlığı barındırmaktadır. Bu sebeple Türk Mutfağını anlamak için geçirdiği evreleri adım adım işlemekte fayda vardır (Arlı, 1982: 19). Fakat öncesinde Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin bugünkü coğrafyası ve iklimi ile ilgili bazı bilgileri paylaşmak Türk mutfağının ne kadar zengin bir içeriğe sahip olduğunu ortaya koyacaktır.

Türkiye toprakları 783.562 km²' yüz ölçümü ile geniş ve bereketli topraklara sahip bir ülkedir. Kıta olarak hem Asya hem Avrupa kıtalarında toprakları bulunan Türkiye bu özelliği ile medeniyetlerin buluştuğu bir noktada yer almaktadır. Öyle ki Karadeniz bölgesi aracılığıyla Slav ülkeleriyle etkileşim sağlarken, Doğu bölgesindeki dağlık alanlarıyla İran ve Kafkaslara temas etmekte, Güney bölgesiyle Arap ülkeleri ile komşuluk yapmaktadır. Ayrıca Ege Denizi ve Akdeniz aracılığıyla, Akdeniz Ülkeleri ile buluşmaktadır (Sauner Leroy, 2008: 261).

Türkiye iklimi de sahip olduğu komşular kadar zengin bir yapıya sahiptir. Genel tabir ile subtropikal iklim yapısına sahip olan Türkiye Karadeniz, Karasal ve Akdeniz iklimi

olmak üzere üç farklı iklim tipini yaşayan sayılı ülkelerden bir tanesidir. İklim tipleriyle paralel olarak orman, bozkır ve maki bitki örtülerine sahiptir. Türkiye genel yer şekilleri olarak dağlar, akarsular ve verimli geniş araziler ile harmanlanmış durumdadır (Balcı, 2012: 216).

Toplumların yeme-içme alışkanlıkları ekonomik yapı, iklimsel özellikler, coğrafi yapı ve tarihsel süreçte yaşananlara göre şekillenmektedir (aregem.kulturturizm, 2018). Türkiye topraklarında mutfak kültürü çerçevesinde yaşanan zenginlik yukarıda anlatılan fiziki avantajlar ve geçmişinden bugüne atalarının miras bıraktığı kültürel zenginliğin bir sonucudur. Bu sebeple Türk mutfak kültürü, araştırmanın kalan kısmında kronolojik sıraya göre incelenmektedir.

2.4.2.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Türkler Neolitik Çağ'da Orta Asya'ya gelmiş ve Ural-Altay dağları arasında bulunan, bozkır özelliğine sahip olan bölgeye yerleşmişlerdir. Atlı göçebe sistemi burada ortaya çıkmış ve geliştirilmiştir (Tekiner ve Keleştimur, 2015: 321). Bu dönemde Türkler tüketmek için ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapmışlardır. Bu nedenle ilkbahar aylarında geniş mera imkânına sahip olan yaylalara, sonbahar aylarında ise şehir kıyılarına göçmüşlerdir (Akman, 1998). Nitekim bu sistem günümüzde de devam eden faydalı bir süreçtir. Türkler buldukları bölgenin fiziki şartlarının bir getirisi olarak gücünden, hızından, etinden ve birçok özelliğinden faydalanabildikleri için en çok at yetiştirmiş ve kullanmışlardır. At yetiştiriciliğinin yanında daha az olmak şartıyla keçi, deve ve bazı büyükbaş hayvanları da yetiştirmişlerdir (Alpargu, 2008: 17).

Bu dönemde hayvancılığın dışında tarım faaliyetleri, gıda üretimi için yapılan diğer bir uygulama olmuştur. Bu çerçevede buğday, çavdar, arpa ve darı gibi tarım ürünleri yetiştirmişlerdir. Daha sonra yetiştirdikleri tarım ürünlerini işleyerek açma, börek ve benzeri hamur işi yiyecekler yapmışlardır. Ayrıca içecek olarak hayvanlardan elde ettikleri sütü ve süttten yapılan kımız, ayran gibi içecekleri tüketmişlerdir (Halıcı, 2009). Ayrıca bu dönemde kısırak sütü kaynatılarak kaymak, kaymaktan kalanlarla yoğurt,

yapılan yoğurttan ise güneşte kurutularak çökelek peyniri elde etmişlerdir (Tez, 2012: 57).

Et ve etin işlenmiş hali bu dönemde yaşamış atlı göçebe Türkler için ayrı öneme sahiptir. Kurak bozkırlarda yaşamış olmaları her ne kadar tarım yapabiliyor olsalar da, tarım ürünlerinin çeşidinin sınırlı kalmasına neden olmuştur (Şavkay, 1998: 45 aktaran Önçel, 2015: 34). Bu nedenle hayvanların etleri ve sütleri dışında bütün sakatat kısımlarını da tüketmişlerdir (Demirkol ve Taşpınar, 2017).

Bu dönemde et Türklerin beslenmesinde yüksek oranda kullanılmaktadır. Fakat çabuk bozulan bir gıda ürünü olduğu için farklı saklama yöntemleri geliştirilmiştir. Bu yöntemler arasında kurutma, kavurma, tuzlama, fermantasyon ve hatta biraz ilerleyen zamanlarda konserve tekniği, kullanılan gıdaların ömrünü uzatma ve saklama yöntemleridir (Demirgöl, 2018: 108). Kurutma tekniğine en güzel örnek ise bugün Türkiye sınırlarında bulunan Kayseri ilinde yöresel ürün olarak ün kazanmış olan pastırmadır (Yurday ve Kınır, 2019). Bu dönemde pastırma, kullanılan kemikli veya 'çıkla' olarak tabir edilen kemiksiz etin tuzlanması ve ardından ağaca asılarak ya da yerden yüksek bir şekilde çubukların üzerine konularak güneşte kurutulması sonucunda elde edilmiştir (Memiş ve Ersoy, 2015). Fermantasyon yöntemine en güzel örnek yine Kayseri ve Afyonkarahisar illerinde üretilen ve ünlü olan sucuktur (Kilic, 2009). O dönemde sucuk, etlerin bağırsak kılıflarına yerleştirilmesi ve fermente edilmesi sonucu elde edilmiştir. Değişik sucuk içleri mevcut olan dönemde, bazı bölgelerde sucuğun iç harcı beyin, kuyruk yağı ve kan karıştırılarak yapılırken, bazı bölgelerde kavrulmuş et, pirinç ve un karışımı şeklinde bir iç harcı kullanılmıştır (Kılıç ve Albayrak, 2012: 710). Yeme-içme alanında yaşanan bu gelişmeler Türkler İslamiyet'e geçmeden önce yaşanmıştır. Türkler aslında beslenme sistemi olarak İslamiyet'e geçmeden önce İslam dinine ters düşecek çok fazla hayvan tüketmemişlerdir. Örneğin; domuz İslamiyet öncesi de tüketilen hayvanlar arasında bulunmamaktadır. Bunun sebepleri arasında bu hayvanın göçebe yaşam koşullarına uygun olmadığı esas etken olarak düşünülmektedir. Fakat İslamiyet'e geçiş ile beraber tek tırnaklı hayvanların tüketilmesi bırakılmıştır. Bu durum ise at eti yemekten vazgeçildiği ve atların diğer özelliklerinin daha fazla kullanılmaya başladığı gerçeğini ortaya koymaktadır (Karadağ Gezmen ve Ertaş, 2013).

İslamiyet'e geçiş Türk Mutfak kültürünün dönüm noktalarından ilkidir. İslamiyet'ten önce de bu dinin yasakladığı pek çok gıdayı tüketmeyen Türkler, bu geçiş aşamasından sonra çokça tükettikleri ve sevdikleri tek tırnaklı hayvanları tüketmeyi bırakmışlardır. Ayrıca içecek kültüründe de değişime neden olan bu geçiş özellikle kımız (sütten elde edilen alkollü bir içecek) tüketimini ciddi oranda azaltmıştır. İslamiyet'te özellikle keskin bir şekilde yasaklanan domuz eti ise zaten öncesinde de Türkler tarafından tüketilmemiştir. Ayrıca bu dönemde İslam dinine geçiş nedeni ile Arap mutfağı Türk mutfağını etkilemiştir. Bugün kullanılan bazı baharatlı yemekler, mezeler ve çeşitli acı gıdalar bu etkileşimin getirisidir (Güler, 2007).

Genel olarak baktığımızda Orta Asya Türk mutfak kültürünün Göktürkler ile başladığı, Uygurlarla devam ettiği dönemin İslamiyet öncesi sistemlerin oluşturulduğu ve uygulandığı dönem olduğu görülmektedir (Kamalow ve Clark, 2017: 113; sorubak, 2010). İslamiyet sonrası ara geçiş döneminin, İslamiyet'i ilk kabul eden Türk devleti olan Karahanlıların yönlendirdiği, bu devletin ardından Anadolu'ya seferler düzenleyen ve Anadolu topraklarını Türk gölü haline getiren Selçuklular ile gelişmeye devam etmiştir (kpsskonu, 2018).

2.4.2.2. Karahanlılar'ın Mutfak Alışkanlıkları

Selçuklu dönemi Türk mutfak kültürü için önemli süreçlerden bir tanesidir. Fakat Türk mutfağında Selçuklu etkilerinden önce İslamiyet'e ilk geçen Karahanlılar (Kariev, 2018), Selçuklu dönemi yeme-içme alışkanlıklarının zeminini hazırlaması açısından değinilmesi gereken bir konudur.

Karahanlılar zamanında yiyecek ve içecekler belli gruplara ayrıldığı zaman üç grup ortaya çıkmaktadır. Bu gruplar et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, tarımsal faaliyetler sonucunda elde edilen gıda ürünleridir (Çetin, 2008: 31). Yemeklerde kullanılan temel gıda maddesi ise Türklerin genel beslenme alışkanlıklarının merkezinde olan et ve et ürünleridir. Özellikle koyun Karahanlılar zamanında en çok tüketilen hayvan olmuş, hatta XIV. Yüzyıl itibari ile yaşadıkları bölgenin sembolü haline gelmiştir (Trepainer, 2008: 59). Karahanlıların geçiş dönemindeki yemek alışkanlıkları İslamiyet'in

yasaklarını uygulamış ve Selçuklu mutfağının temel taşlarından bir tanesi olmuştur. Selçuklu devleti de mutfak kültürlerinde Karahanlılar'ın şekillendirmeye başladığı Türk-İslam mutfak kültürünü benimsemiş ve uygulamaya devam etmişlerdir.

2.4.2.3. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı

Anadolu ile Türklerin ilk temasları fetih amaçlı değil, keşif amaçlı olmuştur. Yapılan bu keşifler yerleşik hayata kesin bir geçiş ve verimli toprak arayışı amacı ile yapılmıştır. Anadolu bölgesi su kaynakları, bereketli toprakları, ılıman iklimi ile her dönem bütün medeniyetlerin ilgisini çekmiş ve birçok mücadelelere ev sahipliği yapmıştır (Günler, 2010).

Büyük Selçuklu İmparatorluğu Orta Asya'da kurulmuş ve Anadolu topraklarında imparatorluk özelliği kazanmıştır. 1041 yılında Anadolu topraklarına gelmeye başlayan Türkler 1071 yılında Selçuklu sultanı Alparslan önderliğinde Malazgirt savaşını vermiş ve Bizans devletini büyük bir yenilgiye uğratmıştır. Kazanılan zafer sonrası Anadolu'nun büyük bir kısmı Selçuklu devletinin hâkimiyetine geçmiştir (Çay, 2009; Arı, 2010).

Selçuklu halkı Anadolu topraklarına yerleşmelerinin ardından Orta Asya Müslüman Türk mutfak kültürünü Anadolu'ya taşımış, Anadolu'nun verimli toprakları Selçuklu mutfak kültürünü daha gelişmiş ve çeşitli yemekler yapabilecekleri şekilde farklı bir boyuta taşımıştır. Anadolu toprakları coğrafi konum, iklim şartları ve fiziki özellikleri ile Türk mutfağı için büyük bir dönüm noktası olmuştur. Ayrıca bu dönemin tarifleri yazılı kaynaklarla da kayıt altına alınmıştır. Bu dönem oluşturulan yazılı kaynaklardan iki tanesi çokça bilinen Kaşgarlı Mahmud'un 'Divan-u Lügati-t Türk' ü, diğeri ise Yusuf Has Hacıp'in 'Kutadgu Bilig' eserleridir (Akin, Gültekin ve Özkoçak 2015: 33; Güldemir, 2014: 351).

Selçuklular Anadolu topraklarını büyük zorluklarla ve fedakârlıklar sonucunda fethetmişlerdir. Bu nedenle Anadolu topraklarının kıymetini bilmiş, geliş amaçlarına uygun bir şekilde İslami ve Milli bir kültür yapısının oluşmasına özen göstermişlerdir.

Tabi ki oluşan bu kültür yapısının içerisinde yeme-içme alışkanlıkları da büyük bir yer kaplamıştır (Közleme, 2012). Selçuklu mutfağının oluşmasında etkili olan İslam dini, bu mutfaktaki temel prensiplerinde mimarı olmuştur. Selçuklular yemeklerinde emin oldukları hammaddeleri kullanmış ve israf etmemeyi ilke edinmiştir (Gürsoy, 2004). Bu dönemde Selçuklular mutfaklarının merkezine önceki Türk toplumlarında olduğu gibi eti koymuşlardır. Mutfaklarında kullanılan etleri büyük ve küçükbaş hayvanlardan karşılayan Selçuklular ayrıca bu hayvanların sütünden de yararlanmışlardır. Bunların yanı sıra kümes hayvanları, tarım ürünleri, yabani otlar, meyveler ve benzeri birçok ürün zengin Selçuklu mutfağında kullanılan ürünler olmuşlardır (Şanlıer vd., 2012).

Bu dönemde günde iki öğün tüketilmiştir. Öğünlerinin ilkinin 'kuşluk' olarak tabir edilen, sabah namazı sonrası vakitte tüketmişlerdir. Kuşluk yemeğinde; gün içerisinde tok tutacak özellikte yiyecekler olduğu ve genellikle bir hamur işinin sofrada bulunduğu bilinmektedir. İkinci öğün olan akşam yemeğini akşam ezanından önce veya hemen sonra tüketmişlerdir. Bunun sebebi; akşam aydınlatmanın mum ile sağlanması ve yeterli olmamasından dolayı güneş ışığından faydalanabilmektir. Zevale adı verilen akşam yemeğinde ise gün boyu çalışmanın bir karşılığı ve ertesi gün güç kazanılması için sofrada çeşit bol tutulmuştur. Bu iki öğün arası zamanda açlık yaşandığında akşam yemeğine kadar idare etmesi için yoğurt, ayran veyahut meyve yemeyi tercih etmişlerdir (Heper Özçelik, 2013: 56).

Selçukluların çok geniş bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Temel hatları ile et yemeklerinin haricinde süt, kurut, peynir çeşitleri, çeşitli yağlar (özellikle tereyağı), yoğurt, kaymak, kefir ve çok nadir olmak şartıyla kımız yapılan ve tüketilen diğer gıda ürünleri arasında yer almaktadır. Bunun yanında tatlılarında çoğunlukla bal tercih etmiş, bazı zamanlar ise şeker de kullanmışlardır. Ballı süt o dönemde sevilerek tüketilen ve günümüze kadar ulaşabilen lezzetlerden bir tanesidir (Uzunağaç, 2014: 17-18). Yoğurt ise Türk toplumları ile özdeşleşmiş, Uygurlardan itibaren günümüze kadar ulaşan diğer bir yöresel lezzettir (Fisberg ve Machado, 2015; Yurdakök, 2013).

Önceki Türk toplumlarında olduğu gibi Selçuklular döneminde de süt ve süt ürünleri çok fonksiyonel kullanılmıştır. Sütten yoğurt, yoğurttan ayran, ayrandan çorba (toyga

aşı en bilinen çorbalardan bir tanesidir), ayrına tuz eklenerek kaynatılıp çökelek peyniri ve yine yoğurt çalkalanarak tereyağı yapılan popüler ürünlerdir. Elde edilen peynirler ise uzun yolculuklarda ekmekle beraber katık olarak tüketilmesi nedeniyle uzun seyahatler için ayrı öneme sahiptir (Arıhan, 2012 aktaran Çetinkaya, 2018: 135). Selçuklu mutfağı çok özellikli ve zengin bir mutfak olduğu için uygulamaları ve temel alışkanlıkları da çeşitlilik göstermektedir. Bu bağlamda ekmek Selçuklu mutfağında en çok önem arz eden hamur işidir. Geçmiş alışkanlıklarına bağlı olan Selçuklular ekmek konusunda ufak bir farklılık yaparak bu ürünü sofranın vazgeçilmezleri arasına koymuştur (Közleme, 2012: 115).

Ayrıca ekmeğe dini açıdan da hürmet göstermiş, sofraya düzenlerini bir nevi ekmek kırıntılarının yere dökülerek üzerine basılmasına mani olmak için dizayn etmişlerdir. Bu amaçla yere öncelikle sofraya örtüsü, üzerine 40 cm. civarı bir altlık ve en son ‘sini’ olarak tabir edilen geniş yuvarlak bir tepsi yerleştirilmiştir. Sofrada tahta kaşık kullanan Selçuklular genelde sulu yemekler için bu kaşıkları tercih etmişlerdir. Tamamen el ile yemek yemek gibi bir alışkanlık olmamasına karşın bazı kuru olarak nitelendirilebilecek ürünler el ile tüketilmiş, yufka ekmeği de bazı durumlarda kaşık olarak kullanılmıştır. Sofra adabı ise hem geçmişten gelen görgü kuralları hem de İslami kurallara göre şekillenmiştir. Nitekim sofrada servis önce büyüğe yapılmış, yemek ortak kaplarda yenildiği için herkes kendi önüne denk gelen bölümü tüketmiş, ortak kaplarda yenilen yemeğe el teması hoş karşılanmamıştır. Ayrıca yemek öncesi ve sonrasında eller yıkanması, yemeğe ‘besleme’ ile başlayıp ‘Hamd’ ile bitirilmesi alışkanlık haline gelmiştir. Besleme, hamd veya şükür bu noktada İslam dininin bir getirisi olmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1302-1303; Genç, 2014: 4).

Selçuklu mutfağı içerisinde yer alan araç-gereçler mutfak kültürünün bir parçası olarak ayrı öneme sahiptir. Genel olarak; bardak, tepsi (sini), ibrik, pişirme sacı, havan ve tokmak, çanak, çömlek, kepçe, tahta kaşık, yasdığaç, su tulumu, sürahi, maşrapa, dağarcık, mutfak tipi bıçaklar, çengel (etler genelde bu alete asılmaktadır), şiş, susak ve birçok araç-gereç kullanılmıştır (Bakır, 2010: 17; Erdoğan, 2010: 7-22). Bu mutfakta kullanılan gıda ürünlerini genel olarak sıralamak gerekirse;

- *Tahıllar*: Buğday, arpa, mısır, çavdar, pirinç

- *Baklagiller*: Nohut, mercimek, fasulye, keçiyoynuzu
- *Sebzeler*: Haşhaş, havuç, hıyar, kabak, turp, tere, marul, kereviz nane, pırasa, soğan sarımsak, ıspanak, patlıcan, biber
- *Meyveler*: Hurma, kestane, turunçgiller, kavun, karpuz, incir, şeftali, dut, kayısı, üzüm, şeftali, ayva, nar, armut, elma
- *Yemişler*: Fıstık, fındık, badem, ceviz
- *Baharatlar*: Tuz, şeker, kimyon, susam, safran
- *Süt ve süt ürünleri*: Yoğurt ve türeyenleri, tereyağı, peynir
- *Etler*: Kuzu, koyun, ergeç, keçi, oğlak, tavuk, kuş, balık, at (çok nadir) şeklindedir (Gürsoy, 2004: 90; Bakır, 2010: 14; Kızıldemir vd., 2014: 197).

Bilinen genel Selçuklu yemeklerini;

- *Çorbalar*: Tandır çorbası, tutmaç, kuru buğday çorbası, ciğer çorbası, tuzlu yoğurtlu şehriye, buğday çorbası, toyga aşı
- *Ara Yemekler*: Arpa ekmeği, biberli pilav, sirkeli patlıcan, şalgam turşusu, borani, ıspanaklı bulgur borani, mercimek yemeği, girde ekmeği, bazlamac, bulamac, börek, kulice, kabak kalyesi, kadid (pastırma/kak-et), sımarmak, sirkeli ciğer, mercimekli şekerli tirit,
- *Ziyaret Yemekleri*: Balık tandır, patlıcanlı çömlek kebabı, hasetten lokma, biryan, nohutlu yahni, ateşte kuzu, söğülme tavuk, şişte keklik veya bıldırcın, kelle, herise, paça, beyin, tirit, kavurmalı pilav (kalya-i birinci), tavuk kebabı, yağlı ördek, kimyonlu keklik, sih-i kebab, ciğer kebabı, fırın kebabı, kalya, patlıcan kalye, etli şalgam, gerdaniye, balık tavaşı,
- *Tatlılar*: Bal helvası, nişasta helvası, fıstıklı helva, un helvası, memnuniye, akide şekeri, yassı kadayıf, badem şekeri, nebet şekeri, ceviz helvası, nukul, badem helvası, zafıranlı pirinç tatlısı, mahoş hoşaf, bure, faluze, kadayıf, Türkmek helvası
- *Şerbetler ve İçecekler*: Sirkecubin, pekmez şerbeti, nardenk şerbeti, limonlu bal şerbeti, kar şerbeti, kırmızı, ayran, gülap şerbeti, bal şerbeti, üzüm şerbeti, bekni, buhsun, şeker şerbeti, süt şerbeti olarak örneklendirmek mümkündür (Akkor, 2013; Oral, 1957).

2.4.2.4. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı

Osmanlı Devleti, Selçuklu Devleti'nin yıkılışından hemen sonra Anadolu'nun kuzeybatı bölgesinde, Selçuklu-Bizans topraklarının sınırında, Kayı boyundan Osman Bey tarafından 1299 yılında küçük bir beylik olarak kurulmuştur (turktarihim, 2015; Imber, 2002).

Kurulduğu bölgenin fiziki ve coğrafi avantajlarını da çok iyi kullanan Osmanlı beyliği, 100 yıldan kısa bir süre içerisinde önce devlet konumuna gelmiş, ardından Anadolu ve Balkanların büyük bir kısmını hâkimiyeti altına alarak İmparatorluk seviyesine ulaşmıştır. Yaşanan bu hızlı gelişmenin tarih sahnesinde başka bir örneği bulunmamaktadır (Kurtaran, 2012). Fakat yeni kurulan bu devlet önceki Türk devletlerinden farklılaşmış bir yapıya sahip değildir. Temel siyasi yapısı, gelenekleri, mutfak kültürü ve birçok özelliği kendisinden önceki Anadolu Türk beylikleri ve Selçuklu Devleti ile harmanlanmış bir yapıda kurulmuştur (Demir, 2017).

Kurulmasından itibaren tam 600 yıl boyunca sayısız fetihler gerçekleştiren, birçok kıtada hâkimiyet kuran Osmanlı İmparatorluğu, çok uluslu bir devlet yapısına sahip olmuş ve bu duruma paralel bir şekilde mutfak kültürü de çok farklı seviyelere ulaşmıştır. Osmanlı mutfağı sadece kendi döneminin yemeklerini değil, Orta Asya'dan başlayarak Anadolu Selçuklu yemeklerini ayrıca fethettiği topraklardaki halkların yemeklerini harmanlayan çok önemli bir noktada bulunmaktadır. Bu özelliğinden dolayı Osmanlı Devleti'nin yıkılmasına rağmen mutfak kültürü ve yemekleri varlığını sürdürmektedir. Osmanlı mutfağının bir diğer özelliği ise kendi mutfak kültürünün diğer toplumlardan etkilenmesinin yanı sıra kendisi de başka toplumların mutfak kültürünü etkilemesidir. Örneğin; bugün 'Macar Gulaş' olarak bilinen yemek, Osmanlı zamanında Yeniçeri askerlerine verilen ve yüksek protein içeriği ile askerlerin vücut direncini artıran 'Kulaş' yemeği olduğu araştırmacılar tarafından ortaya konulmuştur (Özdoğan, 2018: 138).

Birçok kültür ve medeniyeti içerisinde barındıran Osmanlı mutfağı da diğer bütün mutfaklarda olduğu gibi belli süreçlerden geçmiştir. Bu süreçler içerisinde kullanılan

ürünlerin işlenmesinden, servisine, sofraya düzeni ve adabından tüketilme şekline kadar her detayı ayrı ayrı ele almış ve kendisine has karakteristik bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır. Yakın zamanda somut bir isim alan füzyon mutfağı olgusu aslında mantık olarak Osmanlı mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur. Başka bir ifade ile Anadolu'ya gelen Türklerin öz yeme-içme alışkanlıkları ile bölgede yaşayan insanların beslenme alışkanlıkları bir etkileşim yaşarken, bölge halkının da önceki toplumlardan edindiği yeme-içme alışkanlıkları birleşerek zengin ve farklı bir mutfak yapısı ortaya çıkmıştır (Taşpınar ve Demirkol, 2017). Nitekim Osmanlı mutfağı kültürü, sanatı, sofrada adabı, teknikleri, yapısı ve çeşitleri itibariyle eşsiz bir noktada bulunmaktadır (Haydaroğlu, 2003).

Osmanlı döneminde iki çeşit mutfak bulunmaktadır. Bunlar; Saray mutfağı ve Halk mutfağıdır. Saray mutfağı başkent İstanbul'da icra edilen, padişah ve saray erkânına hitap eden taraf olurken, Halk mutfağı daha çok Anadolu yöresel yemeklerini kapsamaktadır (Güler, 2008; Akkaya vd, 2018).

Osmanlı Saray Mutfağı: 15. Yüzyılda gelişmeye başlamıştır. Bu zamandan İstanbul'un fethine kadar belli bir ivmesi olan Saray mutfağı, 1453 yılında Fatih Sultan Mehmed Han'ın İstanbul'u fethetmesiyle tam anlamıyla gelişimini tamamlayacak yola girmiştir. Bu durumun birkaç sebebi vardır. Öncelikle Topkapı Sarayı'nın yapılması 'Saray Mutfağı' olgusunu tam manasına ulaştırmıştır. Saray yemeklerinin yapılması için Matbah-ı Hümayun veya Matbah-ı Âmire (Yar, 2008: 4) olarak isimlendirilen mutfağın kurulması da bu aşamada ikinci bir adım olmuştur. Fakat Saray mutfağını, Saray mutfağı yapan esas etken Fatih Sultan Mehmed Han'ın mutfağa ve yemeğe çok değer vermesinden kaynaklanmaktadır (Yerasimos, 2005).

Saray mutfağı oluşumu özellikle Fatih Sultan Mehmed Han'ın müdahalelerinden sonra fiziki anlamda çok genişlemiştir. Bu durumun bir getirisi olarak da karmaşık bir yapıya sahip olmuştur. Öyle ki Saray mutfağı kapsamında Hassa mutfağı, Valide Sultan mutfağı, Hasekiler ve diğer kadınlar mutfağı, Kapıağası mutfağı, Divan-ı Hümayun mutfağı, Enderun Ağaları mutfağı, Divan memurları ile hizmetkârların mutfakları ve Helvahane mutfakları yer almıştır (Yerasimos, 2002: 19-20; Özdoğan, 2018: 141-146).

Mutfak personeli de mutfak çeşitleri kadar çeşitli ve çok sayıda bulunmaktadır. Mutfak emini, kilercibaşı, çaşnigirbaşı, kâtipler, pazarbaşı, kasapbaşı, aşçıbaşı ve miskcibaşı mutfak kadrolarının sorumlularıdır. Bu sorumlular altında belli hiyerarşik sistemler içerisinde çok fazla personel çalışmaktadır. Örneğin 17. Yüzyılda çaşnigarbaşının altında 117, aşçıbaşının altında 350'den fazla kişinin çalıştığı bilinmektedir (Berksan, 2005).

Yukarıda verilen bilgilerde Osmanlı Saray mutfağının fiziki özellikleri yer almaktadır. Saray mutfağının fiziki yapısı dışında, felsefesi ve mantığı da ayrı öneme sahiptir. Saray mutfağında yapılan yemekler, kullanılan malzemelerin belli bir denge oluşturarak, bedenin ihtiyaçlarını karşılamak, bazen rahatsızlıkları tedavi etmek veya hastalık hâsıl olmadan önüne geçebilmek gibi bir düşünce ile oluşturulmuştur. Bu şekilde bir düşünce yapısına sahip olmasından dolayı yeni gıda maddelerine ve yeni tekniklere açık bir yol izlemiştir. Fakat her zaman belli standartlar gözetilmiştir. Bu mutfakta etkili olan en önemli kural, yapılan yemeklerin İslam dininin yasaklarına uyması gerekliliğidir. Bu sebeple içki veya türevleri hiçbir zaman Osmanlı Saray mutfaklarında kullanılmamıştır (Şavkay, 2000).

Bu mutfakta beslenme-sağlık uyumu ilişkisinde İslam endeksli tıbbi bir yaklaşım söz konusudur. Daha önce bahsedilen Çin mutfağında kullanılan yin-yang-yemek-sağlık üçgeni gibi Saray mutfağında da İslam-yemek-sağlık üçgeni yemeklerde kullanılmıştır. Bu üçgene göre insan bedeninde kan, balgam, safra ve sevdâ olarak isimlendirilen dört adet hılt (humor) yer almaktadır. Eğer hıltlar dengeli ise sağlıklı olunmakta, denge sağlanamazsa hastalık hâsıl olmaktadır. Fakat hılt sistemi sadece yeme-içme üzerine kurulu bir sistem olmamakla birlikte, yiyecek ve içecekler hılt dengesinin önemli bir parçasıdır. Hılt sisteminin beslenme ile ilgili bölümünde bir sene içerisinde bedenin denge durumuna bakılarak bazı diyetler uygulanmakta ve mevsim şartlarına göre hareket edilmektedir. Örneğin yumuşak mevsim geçişlerinde (ilkbahar veya sonbahar) kan yapıcı, yaz aylarında safrayı, kış aylarında balgamı ve sonbahar ayları içerisinde sevdâyı en düşük seviyeye indirecek gıdalar tüketilmektedir. İslam tıbbına dayanan bu uygulamalar Saray hekimlerince düzenlenmekte, mutfaklar tarafından uygulanmaktadır (Bilgin, 2008).

Genel yemek alışkanlıkları ve yemek yeme şekilleri ise eski Türk toplumları ve Selçuklulardan çok farklı olmamıştır. Osmanlılar yemeği el ile yemekte kaşık dışında çatal-bıçak gibi araçlar kullanmamakta ve ekmekler (pide, lavaş vb.) el ile kopararak tüketilmektedir. Sofraya gelen etler zaten çok iyi piştiği ve ekmek değdiği zaman hemen dağıldığı için çatal-bıçak gibi araçlara ihtiyaç duyulmamıştır. Kaşık ise sulu yemek, hoşaf, çorba gibi sıvı yemeklerin yenmesinde bazı zamanlarda da pilav türü yemeklerin yenmesinde kullanılmaktadır (Tez, 2012).

Osmanlılar da Selçuklular gibi günde iki öğün yemek tüketmiştir. Sabah ilk öğün kuşluk vakti (güneş doğduktan hemen sonrasına kuşluk vakti olarak isimlendirilir), ikinci ana öğün olan akşam yemeği ise ikinci vakti yenilmektedir. Sofra düzeni Selçukluların yer sofrası düzeniyle hemen hemen aynı olmaktadır. Ortak tabaklardan kendi önündeki bölümden yeme alışkanlığı devam etmiştir. Ana yemeklerden önce sofraya iştah açıcı ve mideyi ana yemeklere hazırlayıcı ekmek, salata, reçel, turşu, zeytin ve salata gibi aparatifler konmaktadır (Yerasimos, 2002: 21-22).

Genel anlamda Türkler misafire çok kıymet vermiştir. Türk saraylarında verilen davetlerde yiyecek-içecek bakımından ikramlar çok zengin ve çeşitli olmuştur. Fakat bu durum Osmanlı zamanında en üst noktalara ulaşmıştır. Osmanlı imparatorluğu zamanında verilen davetlerde ağırlanan yabancı misafirler ikramların çeşitliliğini, düzenini ve bolluğunu şaşkınlıkla karşılamış ve insanlara hep övgü ile bahsetmişlerdir. Bu dönemde Avrupa ülkelerinde de benzer ziyafetler verilmiş ve içerik olarak şamatalı, müzikli ve danslı eğlenceler yapılmıştır. Avrupa ülkelerine kıyasla Osmanlı davetleri sessiz, düzenli, sakin ve bir o kadar da ihtişamlı olmasından mütevellit hayranlık ve takdirle anılmıştır (Haydaroğlu, 2003).

Yukarıdaki bilgilerde Osmanlı Saray mutfağının genel özellikleri verilmektedir. Osmanlı Saray mutfağının en çok bilinen ve sevilen yemekleri ise;

- Çorbalar: Pirinç çorbası, buğday çorbası, nohud-ı âb/nohut çorbası, işkembe çorbası, mercimek çorbası, ak çorba, bademli-terbiyeli tavuk çorbası, buğdaylı balık çorbası, ciğer çorbası, düğün çorbası

- Et Yemekleri ve Pilavlar: Mutancene, terhib-i çeşidiyye, salma aşısı, tavşan yahnisi, tavuk kavurması, tavuklu yahni, mahmûdiyye, tas kebabı, gömlek kebabı, kadınbudu köfte, koyun eti külbastı, hurma kebabı, , tatlı et, pirinç herisesi, nohudlu pilav, sarımsaklı pilav, dane-i saru/safranlı pilav, dane-i yeşil/yeşil sebzeli pilav, kubuni pilav, patlıcanlı pilav, yağsız pilav, kuzu iç pilavı, acem pilavı, etsiz pilav, kestaneli bulgur pilavı
- Hamur işi ve Börekler: Mantı, Tatar böreği, piruhi, soğan böreği, peynirli pide, tavuk böreği, fincan böreği, puf böreği, su böreği, vertika
- *Balıklar*: Kefal balığı çorbası, yaka yahnisi, uskumru balığı yahnisi, papaz yahnisi, balık turşusu, uskumru balığı taratoru
- Sebze Yemekleri: Seferceliyye/etli ayva, keşkülî kabak/kabak kalyesi, marmarine, patlıcan kayganası, medfûne/medkune, hünkârbeğendi, çömlek kebabı
- Dolmalar: Terhib-i tuffahiyye/elma dolması, şeyhü'l mûhşî/dolmaların şeyhi, Halep dolması, peynirli sakız kabağı dolması, patlıcan yalancı dolması
- Yumurta Yemekleri: Soğanlı yumurta, kaygana, ıspanaklı yumurta, çılıbr, taze fasulye mücveri
- Salata ve Mezeler: Mastâbe/pazılı cacık, marul salatası, dövme hıyar salatası, Çerkes salatası
- Turşular: Patlıcan turşusu, hıyar turşusu, pancar turşusu, sarımsak turşusu, haşlanmış kırmızıbiber turşusu, sivri yeşilbiber turşusu, dolma turşusu,
- Helvalar: Helva-i sâbûnî, helva-i hâkânî
- Meyveli Tatlılar: Gülbeşeker/gül reçeli, karadut peltesi, limon peltesi, gül şerbeti, turunç şerbeti, demir hindi şerbeti, şeftali şerbeti, badem şurubu/somada, taze vişne hoşafı, ayva peltesi, kaymaklı kayısı tatlısı
- Tahıllı ve Sütlü Tatlılar: Zerde, aşure, sütlaç, muhallebi, tavukgöğsü
- Hamur Tatlıları: Lalanga, cevizli tel kadayıf, kadıngöbeği
- Macunlar: Nevrûziye/mesir macunu şeklindedir (Yerasimos, 2005: 58-283; Ünsal, 2008: 153-154).

Osmanlı Halk Mutfağı: kültürünün evveli Orta Asya Türklerine dayanmaktadır. İnsana bakış açısı olarak her dönem mazlumun, mağdurun yanında olan, imkânı olduğu sürece ihtiyaç sahiplerine yardım eden, lokmasını paylaşmaktan kaçınmayan bir toplumun mutfak kültürü olarak ortaya çıkmıştır. İslamiyet sonrasında da İslamiyet'in emri olarak

iyice pekişen bu alışkanlıklarla, Anadolu'nun bereketli topraklarının kavuşması sonucunda yemek ve ikram çeşitleri de zenginleşen Halk mutfağı, Osmanlı zamanında evrimini tamamlamış ve amaca tam hizmet edebilecek konuma gelmiştir (Araz, 2009). Tabi ki başka insanlara yardım etmeyi yaşam felsefesi haline getirmiş bir toplumun insanların kendi yaşamları da şatafatlı veya gösterişli olmamıştır. 15. ve 17. yüzyıllarda Osmanlı topraklarında seyahat eden ve İstanbul dışında Anadolu taraflarına seyahat eden seyyahlar, burada yaşayan Türklerin masrafsız, pratik ve lezzetli yemekler yaptıklarını; ekmek, çorba, soğan/sarımsak ve az yoğurtları varsa yeterli olduğunu, biraz yağın, pirincin ve kuru meyvelerin erzaklarında önem arz ettiğini belirtmişlerdir (Öztürk, 1999: 27).

Ekmek Osmanlı Halk mutfağı sofralarının önemli bir parçasıdır. Ekmek yapımı için buğday, çavdar, mısır ve kepek gibi ürünler kullanılmakta ve bu ürünlerden pide, somun, bazlama, yufka ve şepit gibi ekmek çeşitleri yapılmaktadır (Araz, 2009: 13). Ekmek dışında çorba da bu mutfağın olmazsa olmazlarından. Bütün öğünlerde tüketilebilen çorba, lezzeti ve besleyiciliğinin artırılması amacıyla et suyuyla yapılmaktadır. Ayrıca sirke veya limon suyu ile karabiber ve benzeri kuru baharatlarda ilave edilerek hafif bir başlangıç yemeğinden çok ana yemek gibi doyurucu bir şekilde yapılmakta ve bazı zamanlar sabah tek başına tüketilmektedir. Özellikle düğün çorbası, yoğurt çorbası, yayla çorbası, paça çorbası ve tarhana çorbası kuşluk vakitlerinde çokça tercih edilen çorbalardır (Özçelik Heper, 2013: 60).

Osmanlı Halk mutfağı tamahkâr bir yapıya sahip olmasının yanında çok çeşitli ve lezzetli yemeklere sahiptir. Genel olarak bütün Türk toplumlarında ve mutfak kültürlerinde olduğu gibi Halk mutfağının da temelini etler oluşturmaktadır. Kullanılan et çeşitleri ise; koyun, kuzu, dana, balık ve tavuk etleridir. Kullanılan bu etler sarımsak, soğan ve salça gibi malzemelerle harmanlanmış ve lezzetleri artırılmıştır. Fakat Halk mutfağında et yemeklerinin esas lezzet sırrı çeşitli malzemelerle harmanlanan etlerin bakır tencere veya kaplarda, taş fırınlar içerisinde uzun saatler ağır ateşte pişmesinden gelmektedir (Samancı, 1998: 67-69).

Sofra adabı noktasında Saray ile Halk arasında herhangi bir fark bulunmamaktadır. Halk mutfağındaki kaşık-çatal-bıçak kullanımını da Saray mutfağında anlatılan usullerle aynı şekilde kullanılmıştır. Verilen genel bilgiler dışında Halk mutfağında yapılan yemeklere örnekler;

- Çorbalar: Düğün çorbası, tutmaç çorbası, ovmaç çorbası, tarhana, paça çorbası, bakla çorbası, fasulye çorbası
- Etler: Pıram, tas kebabı, düğün eti, börtük, kol doldurması, etli nohutlu yahni
- Balıklar: Göl balığı tavasası, balık pilakisi
- Sebzeler: Etli dolma içi, karnıyarık, bamya, imambayıldı, soğanlama, güveç
- Bitkiler: Ispanak yoğurtlaması, gelincik kavurması, mantar mantısı, kıymalı ispanak
- Börekler: Kıymalı yufka böreği, su böreği, alt-üst böreği, çiğ börek
- Tatlılar: Baklava, sütlaç, su muhallebisi, aşure, sütlü güllaç, keten helvası, ekmek kadayıfı, sarı burma, kabak tatlısı
- Ekmek ve ekmekli yemekler: Yufka, bazlamaç, ekmek aşısı, şerit, şepit şeklindedir (Halıcı, 2008: 296-307).

2.4.2.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Cumhuriyet döneminde Türk mutfağı maalesef tarihindeki en zayıf dönemini yaşamaktadır. Önceki dönemlerde Saray, Konak, Halk üçlüsü arasında sağlığa, zarafete, sisteme, sofraya dayanan ve böylece gelişen Türk mutfağı, Cumhuriyet döneminde gerek dış etkenler, gerekse insanların yaşam tarzında ortaya çıkan değişikliklerden dolayı, Klasik Türk mutfağı olarak yöresel bir mutfak konumuna gerilemiş ve araştırma konusu olarak ele alınabilir pozisyona gelmiştir.

Tabii ki bu durumun bazı nedenleri bulunmaktadır. Öncelikle Osmanlı Devleti'nin yıkılmasından sonra yeni bir devlet kurulmuş olması ekonomik açıdan ve tarımsal faaliyetler noktasında negatif bir etki oluşturmuştur. Ayrıca yeni kurulan Türkiye Cumhuriyeti, Osmanlı'nın kültür ve medeniyet felsefesinden uzaklaşarak Batılı devlet anlayışına (Halıcı, 2009: 25) geçmek istemiş ve Türk mutfak kültüründe bir boşluğa neden olmuştur. Ortaya çıkan bu boşluk ise Halk kültürü ve yabancı kültürlerin etkisine bırakılmış (Taşpınar ve Demirkol, 2017: 94) sonuç olarak Türk mutfağı bir nebze olsa

özünü kaybetmiş ve eski gücünü yitirmiştir. Bu sebeple Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kurulduğu günden, günümüze kadar geçen sürede homojen bir mutfak yapısından (Güldemir, 2014: 347) söz etmek mümkün değildir (Erdoğan Aracı, 2016). Fakat yaşanan olumsuzluklar dışında, olumlu olarak nitelendirilebilecek gelişmelerde söz konusudur. Öncelikle Türk mutfağının eski görkemli zamanları yakalanamamış olsa da ana hatları ile özünü muhafaza ettiği bir gerçektir. Ayrıca İstanbul'un kendisine has yeni ve farklı bir mutfak geliştirmesi yaşanan olumlu gelişmelerden bir diğeri olmaktadır. Fakat Anadolu kökenli birçok yemek gelişen bu kültür içerisinde yer bulamamıştır. Diğer taraftan bu dönemdeki hem negatif hem pozitif olarak görülebilecek otel ve lokanta sistemlerinin kurulmaya başlaması ve kurulduktan sonra tam anlamı ile olamasa da dünya standartlarını yakalama gayreti, pozitif etki olarak değerlendirilebilmektedir. Bu durum Türkiye Cumhuriyeti'nin turizme girişini sağlamakla beraber ülke ekonomisi için önemli bir destek hattı olmuştur. Negatif tarafı ise insanların evlerinde yemek yapmaya ve yemeye daha az zaman ayırması sonucunda hazır yemek sisteminin Türk mutfak kültürünü zayıflatması ve tariflerinin unutulmasına sebep olması olmuştur (Halıcı, 1982).

Genel olarak Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı iki başlık olarak ele alınmaktadır. Bunlar İstanbul mutfağı ve Anadolu mutfaklarıdır. İstanbul'un kendine özgü bir mutfak kültürü söz konusudur. Bunun sebebi tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olmasının yanı sıra başkentlik de yapmış olmasından kaynaklanmaktadır. İstanbul mutfağı genel olarak hafif, doyurucu ve sunum olarak tatmin edici yemeklerden oluşmaktadır. Merkezî ve popüler bir şehir olan İstanbul'da her çeşit gıda ürünü bulunmaktadır (Közleme, 2012).

Anadolu mutfağında ise unutulmuş ve yapılmaya devam etmeyen önemli tariflere rağmen birçok yemeğin yapımına devam edilmektedir. Örneğin; mercimek, bulgur, yahni, kebab, yufka, döner, lahmacun, katmer, helva, baklava, mantı, börek bu ürünlerden bazılarıdır. Fakat her ne kadar yöresel yemeklerin yapımına devam edilse de yabancı yemeklerin ve 'fast food' sisteminin Anadolu topraklarına etkisi de kabul edilmesi gereken bir gerçektir. Ayrıca Cumhuriyet döneminde günde iki öğün olan yemek alışkanlığının

özellikle Cumhuriyet döneminin ortaları ve sonrasında en az üç öğün olarak tüketildiği görülmektedir (Kızıldemir vd., 2014: 202).

Yukarıda verilen bilgilerde Cumhuriyet dönemi Türk mutfağının yapısı, yaşadığı negatif ve pozitif etkilerden söz edilmiştir. Türk mutfağı adına bu dönemde yaşanan olumsuzluklar daha fazla olmasına rağmen insanlar için ilgi çekiciliğini ve albenisini devam ettirmektedir. Yaşanan bu problemlerinde çözümü ise eğitim, araştırma, örnek alma, tecrübe ve çok çalışma yollarından geçmektedir.

Çalışmada dünya gastronomi literatürüne ve mutfağın birçok alanına ciddi katkılar yapmış olan Fransız mutfağı bu nedenle mutfakların anlatıldığı kısımda sona bırakılmıştır. Çalışmanın kalan kısmında Fransız mutfağı, turizm ve mutfak konuları anlatılarak bu alanda eğitimin önemi ve yeme-içme alanına katkıları irdelenecektir.

2.4.3. Fransız Mutfağı

Fransa coğrafi konum olarak Batı Avrupa içerisinde yer almaktadır. Sınırları 2889 kilometre uzunluğunda olan ülkenin başkenti ise Paris şehridir. Paris şehri bilim, kültür, sanat ve eğlence gibi birçok farklı alanın bütünleştiği, dünyadaki nadir şehirlerden bir tanesi olmaktadır. Fransa'nın sınır komşuları Andora, Belçika, Almanya, İtalya, Lüksemburg, Monako, İspanya ve İsviçre'dir. Ayrıca İngiliz kanalı, Biscay batı körfezi, Akdeniz ve Atlantik Okyanusu ile çevrilmiş olmasının yanı sıra Manş Denzinde Dover Boğazı'ndan açılmakta olan denizaltı tüneli aracılığıyla İngiltere ile karayolu bağlantısına da sahip olmaktadır. Bu kadar önemli bir coğrafi konumda yer alması turizm açısından büyük bir avantaja sahip olmasının nedenlerinden bir tanesidir (Fransa ülke raporu, Mart 2007: 3-4; Civaner, 2011).

Fiziki özellikleri bu şekilde olan Fransa'nın mutfak tarihi ve kültürünü anlamak için genel tarihinden de kısaca bahsetmek gerekmektedir. İlk olarak M.Ö. 6500 yılında Kelt kavmi Fransa topraklarına yerleşerek bu bölgede yaşamaya başlamış ve tarımla uğraşmışlardır. Daha sonra M.Ö. 3000 yıllarında Tunç Çağı ile beraber kaleler ve benzeri yapılar inşa edilerek devlet/krallık gibi sistemlerin alt yapıları oluşturulmuştur.

M.Ö. 1200 yılında Galyalılar bölgeyi işgal etmişler ve burada bir koloni sistemi kurarak Kelt kavmini hâkimiyetleri altına almışlardır. M.Ö. 58 yılında ise Kutsal Roma İmparatorluğu, Julius Sezar yönetiminde Fransa topraklarını fethetmiştir. 177 yılında bölgeye gelen papaz ve piskoposlar Hıristiyanlığın hızla yayılmasına neden olmuşlardır. 275 yılında Cermen kavmi bölgeyi istila ederek büyük bir yıkım gerçekleştirmiştir (gezimanya, 2018). 476 yılında Batı Roma İmparatorluğu çökmüş ve uzun sürecek bir Fransa olma süreci başlamıştır. Bölge 600 yılında Fransa ismini almıştır. 600'den sonra 1419 yılına kadar birçok olay yaşanmaya devam etmiştir. 1419 yılında İngiltere ile 100 yıl savaşları başlamıştır. 1453 yılından 100 yıl savaşlarının bitmesinin ardından 1562 yılında Protestan ve Katolikler arasında din savaşları başlamış ve 1593 yılında bitmiştir. 1778 yılında Amerika bağımsızlık savaşına destek verilmiştir. 1789 yılında Fransız ihtilali gerçekleşmiştir. 1792'de Kral XVI. Louis devrilmiş ve I.Cumhuriyet ilan edilmiştir (Gökdemir, 1961: 41-42). 1804 yılında Napolyon Bonapart taç giyerek İmparatorluğunu ilan etmiştir. 1815'de Waterloo savaşı kaybedilerek monarşi tekrar kurulmuş ve 1848 yılında II. Cumhuriyet ilan edilmiştir. 1870 yılında Alsace Lorraine bölgesi Almanlar ile yapılan savaşta kaybedilmiş ve ülkede yine bir belirsizlik ortamı hâkim olmuştur. 1875'te III. Cumhuriyet dönemi başlamıştır. 1905 yılında anayasa değiştirilerek laiklik sistemine geçilmiştir. 1914-1941 yıllarında 1. ve 2. Dünya savaşları yaşanmış, 2. Dünya Savaşı sırasında Fransa, Almanların işgali altında kalmıştır. 1944 yılında Normandiya çıkartması sonucunda Almanlar Fransa topraklarını terk etmiştir. 1958'de De Gaulle devlet başkanı seçilerek V.Cumhuriyet ilan edilmiştir ve hala bu sistem devam etmektedir (tarihiolaylar, 2018).

Yukarıda verilen bilgiler Fransa tarihinin kronolojik sıralamasıdır. Fransa tarihinin bu şekilde verilmesinin sebebi kurulduğu günden itibaren tarihinin büyük bir çoğunluğunun savaş ile geçtiğinin görülmesinin istenmesidir.

Konunun mutfak kültürleri ile bağlantısı ise şu şekildedir; Tarihinin büyük bir kısmını savaşla geçirmiş olan Fransızlar, bu durumdan yıpranmış ve kendilerine bir çıkış noktası olarak yeme-içme alanını seçmişler ve önem vermişlerdir. Bu durumun en önemli temsilcisi ve somut örneği ise Jean Anthelme Brillat-Savarin'dir. Bu noktadan sonra Savarin'in kısa hayat hikâyesi daha açıklayıcı olacaktır.

Jean Anthelme Brillat-Savarin; 1755 yılında Fransa'nın Belley kasabasında doğmuştur. Dijon şehrinde hukuk, eczacılık ve kimya öğrenimi görmüş ve Belley'de hukuk üzerine çalışmalar yapmıştır. 1789 senesinde avukat olarak Kurucu Meclis üyeliği görevine seçilmiş ardından Ain Hukuk Mahkemesi başkanlığı, belediye başkanlığı ve ulusal muhafız komutanı görevlerinde bulunmuştur. Gironden yönetiminin iktidardan düşmesi nedeniyle İsviçre'ye sürgün edilmiş ve oradan Amerika'ya gitmiştir. Bu dönemde Amerika'nın farklı eyaletlerinde keman çalarak ve Fransızca dersleri vererek geçimini sağlamıştır. 1796 senesinde ülkesine geri dönen Savarin Napolyon'un iktidar zamanında Yargıtay üyeliğine atanmış ve ölünceye kadar bu görevini sürdürmüştür (Şahin, 2017). Evlilik yapmamış olan Savarin, farklı alanlarda çalışmalar yaparak zamanını değerlendirmiştir. Arkeoloji, kimya, astronomi, özellikle iyi restoranlar ve yiyecek- içecekler ilgilendiği alanlar olmaktadır. Daha sonrasında bu alanlar içerisinde yeme-içme kısmı ağır basan Savarin, arkadaşlarını sık sık evinde ağırlamış ve kendi elleri ile yaptığı yemeklerle ziyafetler vermiştir. Verdiği ziyafetlerin misafirlerini çok memnun etmesi, içerisinde yiyecek ve içeceklerin ön planda olduğu etkinliklerin kendisini de savaş ve siyasetten daha fazla mutlu ettiğine karar vermesi neticesinde kalan hayatını gastronomiye adanmıştır.

Bu noktadan sonra gastronomiyi benimsemiş ve bir yaşam biçimi haline getirmiştir. Bu alanla ilgili tek isteği ise kimya, fizik, hekimlik ve astronomi alanlarını kullanarak mutfak sanatını kabul edilmiş bir bilim dalı haline getirmek olmuştur (Kesici, 2012: 35). Bu amaçla attığı en önemli adım 1825'te ölümünden 2 ay önce *Physiologie du Goût ou Méditations de Gastronomie Transcendante* (Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler) kitabını çıkarmasıdır (Chong, 2012: 31). Ortaya çıkardığı bu eser çok kısa sürede gastronomi alanında başyapıt olmuş ve yeme-içme alanında yol gösterici kaynaklardan birisi olarak kabul edilmiştir. Ortaya çıkardığı eserin en önemli özelliklerinden bir tanesi içerisinde yemek tariflerinin yerine yiyecek ve içeceklere karşı bilimsel bir yaklaşım sergilemiş olmasıdır (Sipe, 2009). Bu çalışmasının dışında da yaptığı çalışmalardan bazıları (Fransız Savarin peyniri, Savarin kek kalıbı, Savarin Gateau) hala kendi ismiyle anılmaktadır. Ayrıca Jean Anthelme Brillat- Savarin 'düşük karbonhidrat diyetinin babası' olarak da anılmaktadır (Brillat-Savarin, 2015: 1).

Hayatının büyük bir kısmı savaş, siyaset ve bilimle geçen Savarin gastronomi ile ömrünün geri kalanını keyifli bir şekilde geçirmiş ve bu alana büyük katkılar yapmıştır. Sonraki süreçte ise Savarin'in bayrağını devralan ve dünya gastronomisine yön veren çok önemli isimler yine Fransa'dan çıkmışlardır.

2.4.3.1. Fransız Mutfağı ve Haute Cuisine

Avrupa'da Ortaçağ mutfak kültüründen farklılaşma hareketleri ilk olarak Rönesans döneminde İtalya'da başlamıştır. Fakat 17. Yüzyılda Fransızlar yeme-içme alanına daha fazla önem vererek ortaya çıkan bu yeni oluşuma sahip çıkmıştır. Yemek sunulan tabaklar küçülmüş, çeşitler artmış, damak tadı ve yemeğin lezzetine önem verilmiştir. Başlayan bu yeni yemek anlayışında bazı itici güç niteliğindeki gelişmelerde (örn: modern restoranların kurulması) süreci hızlandırmıştır (Özbay, 2017).

Yeni başlayan bu yeme-içme anlayışının öncülüğünü yapacak olan ve Modern Fransız mutfağı olarak isimlendirilen mutfak kaliteli malzeme, göze hitap eden sunum ve lezzetli yemek prensiplerini ilke edinmiştir. Fransız mutfağının yemekleri o günden bu güne uluslararası alanda her zaman ilk üç mutfak içinde yer almasına rağmen yöresel yemek yapma prensibinden şaşmamış ve her zaman yemeklerinin aslını korumuştur. Yemeklerinin aslını koruma şekli kimi zaman tariflerdeki temel malzemeyi değiştirmemesi, kimi zamanda kullanılan pişirme tekniğinin değiştirilmemesi şeklinde sağlanmıştır. Bu duruma Fransız mutfağının günümüzde hala şarap ve peynir ile anılıyor olması veya kış başlangıcında etlerini tuzlama, tütsüleme gibi işlemlerden geçirerek saklamaya devam etmeleri gösterilebilir. Ayrıca eski zamanlardan itibaren kök bitkiler, kurutulmuş meyveler ve benzeri gıda maddeleri kaynatılarak bal içinde saklanmaya devam etmektedir (Civitello, 2004).

Fransız mutfağının gelişimine bakıldığı zaman Osmanlı mutfağı ile benzer yanlar taşımaktadır. Osmanlı'daki Saray mutfağı kültürü Fransızlarda da bulunmaktadır. Osmanlı Saray mutfağının Fransa'daki karşılığı ilk olarak 'Haute cuisine' olarak başlamıştır. 'Haute Cuisine' terimi seçkin mutfak veya soylular mutfağı anlamında kullanılmaktadır. Haute cuisine mutfağının gelişmesinde ise iki önemli unsur söz

konusu olmaktadır. Bunlardan ilki Fransa'nın yönetimini en çok elinde tutan (72 yıl) kral XIV. Louise 'in mutfak sanatına olan düşkünlüğü ve aşçılara karşı duyduğu saygıdır. Yemek ve mutfağa çok önem veren kral XIV. Louis aşçılık eğitimi veren okulları açmış ve bu alandaki kurumsallaşmayı sağlamıştır (Maviş, 2003: 7). Bununla da kalmayarak tarihte ilk kez bir aşçıyı Fransa'nın en önemli nişanı olan Légion d'honneur nişanı ile ödüllendirmiş ve bu mesleğin sanatçısını da yüceltmıştır (gastronomos, 2018).

Haute cuisine için ikinci önemli gelişme 17. Yüzyılda Fransa kralı IV. Henry 'nin mutfağında eğitim aldıktan sonra Uxelles Markisi'nin mutfağının şefliğini yapmış olan ve tüm zamanların en önemli baş aşçıları arasında yerini alan La Varenne (François Pierre) tarafından gerçekleştirilmiştir. Haute cuisine, şef Pierre'nin tarifleri vasıtasıyla popüler hale gelmiş ve öz benliğini bulmuştur. La Varenne'nin diğer önemli etkisi ise 1651 senesinde çıkardığı La Cuisiner Français (Fransız Şef) isimli kitabı olmuştur. La Cuisiner Français önemli Fransız tariflerini bir araya getirmenin çok ötesinde, devrim niteliğinde bir çalışma olarak daha sonra yazılacak benzer çalışmalara da yol gösterici olmuştur. İçerisinde Fransız mutfağının çalışma sistemlerinin ve tekniklerinin anlatılması eserin önemli özellikleri arasında yer almaktadır. Orta çağ ve Rönesans dönemlerinde İtalyan mutfağının etkilerini üzerinden atamayan Fransız mutfağı, La Cuisiner Français' le birlikte bu etkiden kurtulması için ihtiyaç duyduğu ilk adımı böylece atmıştır (Beauge, 2011).

La Varenne, La Cuisiner Français ve Haute cuisine üçlüsünün Fransız yemeklerinde ortaya çıkardığı etkiler ise;

- Orta çağ döneminde sıkça kullanılan kimyon, zencefil, Hindistan cevizi, çörek otu, kakule, tarçın gibi aroma verici ve lezzet artırıcı baharatlar yerini defne yaprağı, adaçayı, kekik, tarhun ve Frank maydanozu gibi otlara bırakmıştır.
- Bu yeni oluşumun öncesinde mutfakta bulunmayan kuşkonmaz, bezelye, salatalık, karnabahar gibi sebzeler sıkça kullanılmaya başlanmıştır.
- Ürünlerin tedarik yolları iyileştirilerek sebze, et ve balık gibi ürünlerin taze tüketimi tercih edilmiştir.

- Yemek içerisinde daha fazla ön planda olan ağır sosların yerini lezzet ve sunumla uyumlu daha hafif yeni soslar almıştır.
- Etlerin lezzetini artıracak pişirme yöntemleri geliştirilmiş ve kullanılmıştır.
- Tatlı ve tuzlu ürünlerin aynı anda servisi terk edilmiş sırası ile servis (önce tuzlu sonra tatlı şeklinde) sistemi uygulanmıştır (Rebora, 2013: 4-5).

Haute cuisine etkileri arasında yemek yeme şeklinde yaşanan bir diğer değişim ise Ortaçağ zamanından kalma bir alışkanlık olan yemeklerin tencereden elle alınarak küçük bir tahtanın üzerine konması ve ikinci bir kişi ile beraber yenilmesi alışkanlığının terk edilmesidir (Tez, 2012: 101).

Haute cuisine bu dönemde saraya ve soylulara hizmet eden bir mutfak olmuştur. Fransız halkı ise yaşanan bu gelişmelere henüz adapte olamamış ve benimseyememiştir. Halk olarak tabir edilen ve soylular dışında kalan insanlar yemeklerini evlerinde yemekte, ev dışında yemek yiyebilecekleri mekânlar bulunmamaktadır. Daha sonra 1600'lü yılların başlarında sadece kahve, sıcak kakao ve şarap gibi içeceklerin servis edildiği kafe tipi ufak dükkânlar açılmaya başlanmıştır. Açılmaya başlayan bu kafelerin daha sonra açılacak olan modern restoranların temelini oluşturduğunu söylemek mümkündür (Gürkan, 2015).

Her ne kadar dışarıda yemek yeme kültürü olmasa bile La Varenne'in çıkardığı yemek kitapları sayesinde kaliteli yemekler halk mutfağına da girmeye başlamıştır. Halk mutfağına kaliteli yemeklerin girmesi, açılan kafelere de yeni fikirler vermiştir. Bu bağlamda 1765 yılında modern anlamdaki ilk yemekli mekân, Boulanger tarafından Paris'te açılmıştır (Newton, 2005: 12). Boulanger açtığı bu mekânda sağlığa olumlu etkilerde bulunan ve insan bedenine dinçlik verdiğini iddia ettiği çorbaları servis etmiştir. Restoran olarak adlandırdığı mekân, bugün kullanılan restoran kavramının ilk kullanıldığı yer olmuştur (Morgan, 2006: 6 aktaran Özbay, 2017: 19). Restoran kelimesinin kökeni restore etmek yani yenilemektir. Fransızca karşılığı 'restaurer' olan kelime de esasında mekânın konseptini de ortaya koyan zekice bir tercih olmuştur (Kılınç ve Çavuş, 2010). Bazı araştırmalara göre ise Boulanger'in işletmesinin girişindeki tabelaya 'Midesinden sıkıntısı olanlar bana gelin, şifa veririm' şeklindeki

açıklamasından yola çıkarak Latince şifa vermenin karşılığı olan ‘restaurabo’ dan da esinlendiği düşünülmektedir (Gürsoy, 2014).

Boulangier’in mekânı olan ‘restoran’ın kısa sürede popüler olması ve iyi iş yapması o dönemin girişimcilerine örnek olmuştur. 1820’li yıllara gelindiğinde Fransa’da açılan restoranların sayısı 3000’in üzerine çıkmıştır. Yeme-içme alanında yaşanan bu önemli gelişme restoran/yemek eleştirmenliği gibi bazı yeni mesleklerinde ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Modern restoranların açılma süreci bu şekilde gelişirken modernliğin lüks ile buluşması ilk defa 1782 yılında Paris’te açılan ‘La Grande Taverne de Londres’ restoranıyla gerçekleşmiştir. La Grande Taverne de Londres bugün faaliyet gösteren modern lüks restoranlarında atası olarak kabul edilmektedir (Ferguson, 1998: 604).

Fransa’da yiyecek-içecek sektörü içerisinde belli bir ivmeyle devam eden gelişmeler 1789 Fransız devrimi ile sekteye uğramıştır. 1789 yılında devrimin dışında doğal afetler ve hasatların kötü olması kıtlığa da sebebiyet vererek süt ürünleri, buğday, şarap gibi ürünlerin üretimini ciddi şekilde etkilemiştir (Rudé, 1988: 18). Bunların dışında yaşanan idamlar, siyasi problemler, sosyal çatışmalar insanların yaşama sevincini ve çalışma heveslerini kırmıştır. Fransız devrimi belli bir süre için yiyecek-içecek sektörünü de duraklatmış fakat iki önemli gelişme olmuştur. Bunlardan ilki soyluların veya burjuvaların evlerinde hizmet veren aşçıların işsiz kalması sonucunda gelir elde etmek için halk yemek evlerini yani o dönemki alt sınıfa hizmet veren restoranları açmaları (Durand vd, 2007), diğer önemli gelişme ise Marie Antonie Careme isimli bir gencin, Fransız devlet görevlisi Charles Maurice de Talleyrans-Pêrigord tarafından kendi mutfağının idaresine getirilmesi olmuştur (Kindersley, 1998).

2.4.3.2. Marie Antonie Careme ve Klasik Mutfak Anlayışı

Antonie Careme 1784 yılı haziran ayında Paris’te doğmuştur. Sekiz yaşına geldiğinde ucuz bir Paris lokantasında mutfak çocuğu olarak çalışmaya başlamıştır. Mütevazı bir başlangıç yapan Careme mutfak işine en dipten başlamıştır. 1813’te kendi pastanesini açana kadar geçen süreçte ciddi deneyimler edinmiş ve çokça gözlem yapma fırsatı bulmuştur. Kendisine ait olan ilk ürünler tatlı ve şekerlemeler üzerine olsa da kısa

sürede ana yemekler konusunda da kendini geliştirerek farkını ortaya koymuştur (Güvel, 2018).

Kendi dükkânını işlettiği sırada ünlü siyasetçi Talleyrand-Périgord tarafından keşfedilerek kişisel mutfağının başına getirilmesi hayatının dönem noktası olmuştur. Bu şekilde önemli bir siyasetçinin yanında kariyerinin 2.yarısı başlamıştır. Careme bir süre sonra Périgord'un yanından ayrılarak Napoléon Bonaparte'ın aşçısı olmuştur. Tabii ki böyle önemli ve maddi imkânları yerinde olan kişilerin yanında çalışıyor olması, kendi mutfak çalışmalarına da önemli katkılar sağlamıştır (Tez, 2012: 103). Marie Antonie Careme Haute cuisine sisteminde yetişmiş bir aşçıdır. Fakat kişisel tarzı, mesleğe başladığı restoran ve ülkenin yaşadığı süreçler, Careme'i farklı düşünmeye, yüksek maliyetli yemeklerden kaçınmaya ve çok abartılı olan yemek porsiyonlarını küçültmeye yöneltmiştir. Daha birçok devrim niteliğindeki yeniliğe de öncülük yaparak Klasik Mutfak (Grande Cuisine) anlayışını ortaya çıkarmıştır (Abrams, 2013).

Antonie Careme ortaya çıkardığı bu yeni mutfak anlayışıyla birçok ilke imza atmıştır. Diğer bir deyişle mutfak ve restoranların standartlaşma sürecini başlatmıştır. Careme bir öğünde sunulan yemeklerin sayısını azaltmış, mutfakta hijyen ve sanitasyon kuralları koyarak uygulatmış, çalışma düzenini sistematik ve prensipli bir hale getirmiştir (Deroy, 2014: 3). Fransızlar için çok özel bir çorba olan 'Consomme' çorbasını en mükemmel halinde hazırlayan Careme, verdiği yemeklerde ilk olarak bu çorbayı göndererek restoranlardaki sıralı servis sistemini de başlatan ilk şef olma özelliğini de taşımaktadır (Uysal, 2011).

Yemek ve mimari her zaman tarihe ve kültürlere ışık tutan iki unsur olmuştur. Careme'de yemek sanatını icra etmesinin yanında mimariye her zaman ilgi duymuştur. Bu ilgisini yaptığı çalışmalarla geliştirmiş ve mutfağa da yansıtmıştır. Sofralarda dekoratif kalıpları, buz heykelleri kullanarak masanın gösterişini artıran Careme, aynı mantıkla mimari süsleme sistemini soğuk mutfak ürünleri ve pastalara da uygulamıştır. Bunların dışında şapka, ceket ve pantolon şeklindeki ilk düzenli aşçı üniformasının da tasarımına katkıda bulunmuştur (Arat, 2014). Aşçı üniforması adına yaptığı katkıları ise; yüz adet pileden oluşan şapka, aşçı ceketinin manşetindeki arkadan yırtmaç, yağ

lekelerini örtmek için çizgili veya kareli desenli pantolon, ayak bileklerinin yanmasını önlemek için dublesiz paçalar, yanma durumunda üniformayı hızlı çıkarabilmek için fermuar yerine çitçit, ter silmek ve ses tellerini korumak için boyna takılan fular şeklindedir (Gürsoy, 2014: 176-177).

Careme, mutfakta yakaladığı başarıyı aynı dönemde aynı işi yapan insanlardan farklı bir bakış açısı ile görmesi nedeniyle yakalamıştır. Yemek pişirmeyi, servis yapmayı bir sanat olarak görmüş yemeğin kıvamı, lezzeti ve aromasına çok önem vermiştir. Nitekim Fransız yemeklerinde bu özelliklerin büyük oranda sosları aracılığı ile sağlanmasından dolayı Careme soslardaki karışıklıkları bir nebze olsa gidermek için bir sınıflandırma yapmıştır. Mutfağında kullanılan sosları beş ana başlık altında ‘Espagnole/İspanyol, Tomato/Domates, Bêchamel/Beşamel, Veloute/Kadife, Hollandaise/Hollandalı’ şeklinde sınıflandıran Careme daha sonra beş temel sos olarak literatüre geçecek bu sosları ilk kez dile getiren kişi olmuştur (Ferguson, 2003; Civitello, 2004).

Antonie Careme mutfak kariyeri boyunca Talleyrand-Périgord, Napolyon, IV. George, Rus Çarı Alexander ve para imparatoru Rothschild’e hizmet etmiştir (Belge, 2001: 122). Ayrıca Le pâtissier royal parisien (1815), Le pâtissier pittoresque (1815), La maitre d’hôtel français (Paris, 1822), Le cuisinier parisien (1828) ve L’art de la cuisine française au dix-neuvième siècle (1833-1835) eserlerini de mutfak literatürüne kazandırmıştır (Le Patissier Royal Parisien, 1815). Mutfak adına yaptığı hizmetlerin en önemli yanı ise kendisinden sonra gelecek olan yemek sanatçılarının ve genç aşçı adaylarının ufkunu açacak örnek işler yapmış olmasıdır.

2.4.3.3. Georges Auguste Escoffier ve Yüksek Mutfağa Geçiş

Georges Auguste Escoffier 1846 yılında Fransa’nın Villeneuve-Loubet şehrinde doğmuştur. 12-13 yaşlarında amcasının Nice şehrindeki restoranında komi-sosyer pozisyonunda mutfak kariyerine başlamıştır. Gündüzleri çalışan Escoffier akşamları da okula gitmiş ve mutfak sanatı üzerine eğitimler almıştır. Belli bir süre bu şekilde iş okul rutininde çalışan Escoffier 19 yaşında kariyerini bir üst seviyeye çıkarmak için Paris’e gelerek dönemin kaliteli restoranları arasında yer alan Le Petit Moulin Rouge’da

aşçıbaşı yardımcısı olarak işe başlamıştır. Çalışma azmi, zekâsı ve yetenekleri sayesinde bu ağır sorumluluğun altından kalkabilmiş, hatta 3 yıl gibi kısa bir süre içerisinde restoranın aşçıbaşı olmuştur (pastasefi, 2010).

Paris’ te çalışmaya devam ettiği sırada Fransa-Prusya savaşı (1870) çıkmış ve görev için orduya çağrılmıştır. Orduda askeri bir görev yerine yine mutfaktan sorumlu aşçıbaşı olarak hizmet veren Escoffier, gıdaların saklama süresini artırmak için konserve sistemiyle ilk defa burada ilgilenmeye ve çalışmaya başlamıştır. Yaptığı bu denemelerle, konserve tekniği üzerine çalışan ve geliştiren ilk aşçı olmuştur. Askerlik dönemi bittikten sonra Paris’e dönen Escoffier bir süre daha çeşitli otel ve restoranların mutfaklarında çalışmaya devam etmiştir. Escoffier 1884 yılında 38 yaşındayken kalan hayatında ortağı ve dostu olacak olan Monte Carlo’daki Grand Otelin müdürü Cesar Ritz ile tanışmıştır (fondation–escoffier, 2018). Cesar Ritz ve Escoffier’in otelcilik adına yapmış olduğu devrim niteliğindeki işler çalışmanın devamında anlatılacaktır. Ancak konunun o kısmına geçmeden önce Auguste Escoffier’in mutfak için yaptığı çalışmaları anlatmak konuyu daha iyi anlamak açısından faydalı olacaktır.

Klasik Fransız mutfağının temellerinin atılması ve birçok kaliteli uygulamanın ortaya çıkması Antonie Careme ve öğrencileri tarafından gerçekleştirilmiştir. Escoffier ise ortaya çıkan bu kaliteli mutfağı zamanın ihtiyaçları ve şartlarına uygun olarak mükemmelleştirmiştir. Bu mükemmelleştirme süreci literatürde Klasik mutfaktan Yüksek mutfağa geçiş şeklinde yer almaktadır. Escoffier hazırlanan yemekleri belli bir servis sırasına göre listelemiş ve ilk modern anlamdaki menüyü tasarlayan kişi olmuştur (Aksoy ve Üner, 2016: 7). Yapmış olduğu menü sıralaması; çorba veya soğuk başlangıç tabağı birinci yemek, ardından salata, anayemek, meyve ya da tatlı ve en son dijestif (sindirimi kolaylaştırıcı bir içki) ve kahve şeklindedir. İzlediği bu sıralamada çorbayı neden ilk sırada gönderdiğini ise ‘çorba, temayı belirleyen üvertürdür’ sözleriyle açıklamıştır (Uysal, 2011). Ayrıca mutfak içi çalışan ustaları; soğuk mutfak sorumlusu, çorba-salata ve tatlı sorumlusu, ızgara ve kızartma sorumlusu, pasta yapım sorumlusu olarak görevlendirmiş ve mutfaktaki hiyerarşik kademelerin belirginleşmesini sağlamıştır. Ekstra olarak kendi çalışma hayatında çok fazla kötü davranışa ve baskıya

maruz kalmış olmasından dolayı çalışanlar arasında saygı ve hoşgörüye dayalı ilişkiler kurulmasında ısrarcı olmuştur (Cullen, 2010).

Devraldığı Klasik mutfağı daha güçlü hale getiren Escoffier dönemin en ünlü aşçısı olmuş ve çalışmalarından dolayı 'kralların aşçısı, aşçıların kralı' olarak da anılmaya başlamıştır (Kiple ve Ornelas, 1999). Öyle ki 1920 yılında Fransız mutfak kültürünü dünyaya en iyi tanıtan kişi olarak seçilmiş ve dönemin başbakanı Eduard Herriot tarafından Fransa'nın en üst düzey nişanı olan Legion D'Honneur ile onurlandırılmıştır (Aksoy vd, 2016: 60). Bulunduğu dönemin çok ötesinde uygulamalara imza atan Escoffier yemek yapma sanatını kolay ve basit bir yapı haline getirmiştir. Basit ve kaliteli formatındaki yemeklerinde mevsimine uygun ürünleri kullanmış, yemekle beraber kullanılan sosların et ve balıkların önüne geçmemesi, daha çok bu ürünlerin lezzetlerini desteklemesi gerektiğini vurgulamıştır (Rao vd, 2003: 800). Kullanılan sosları ise 'Five Mother Souces' olarak isimlendirmiş ve somut olarak bu sosları sınıflandıran ilk aşçı olmuştur. Bu soslar; Beşamel, Espanyol, Hollandez, Veloute ve Domates sosları olarak mutfak tarihine geçmiş ve bu şekilde günümüze kadar gelmiştir (Murpy, 2014).

Escoffier mutfak ve servis organizasyonlarını da değiştirerek daha pratik, hızlı ve koordine hale getirmiştir. Escoffier yemek yapmayı kendisinde önce bu işe hayatını vermiş olan La Varenne, Savarin ve Careme gibi sanat olarak görmüş ve bu sanatın bilimsel bir temele dayanması gerektiğini düşünmüştür. Bu nedenle yemeklerin tarifleri ve tekniklerini ayrıca servis, sunum ve şekillerini standartlaştırmak için çalışmalar yapmıştır. Bu konular üzerinde yaptığı çalışmalar neticesinde servis, menü ve yemekleri belli bir düzende tasarlayarak standartlaştırmıştır (Sarışık ve Özbay, 2013). Escoffier'in ortaya koyduğu devrim niteliğindeki bu tasarımlar hizmet süresinin azalması, müşteri memnuniyetinin artması, sadeleşen tarifler sayesinde yemeklerin pişme sürelerinin kısılması şeklinde geri dönüşler sağlamıştır. Böylelikle Escoffier'in mutfak akımı Haute cuisine'in abartılı servislerinden, ağır yemeklerinden ve ortaya çıkan karmaşasından kurtulmuştur (Sarışık ve Özbay, 2015).

Escoffier'in mutfak ve yeme-içme alanına yaptığı katkılardan bir diğeri ise yazmış olduğu eserleridir. Bu eserler; 200 farklı sos reçetesinin içerisinde bulunduğu Le Guide Culinaire (1903-Yemek Pişirme Rehberi) ve Livre Des Menus (1912-Mönü Kitabı) şeklindedir ve mutfak sanatının bilim ve eğitimle harmanlanması gereklerini ortaya koymuşlardır. Yazdığı bu eserlerin içerisinde çiftçiler tarafından yapılan özel yemeklere, uluslar arası alanda tanınan Avusturyalı opera sanatçısı Nellie Melba için geliştirdiği 'pêche Melba (peşmelba)'ya ve Galler prensinin sevgilisi Suzette için geliştirdiği 'crêpes Suzette (krep Süzet)' gibi kişisel olarak geliştirdiği reçetelerine yer vermiştir (Tez, 2012; Korkutata, 2013: 36).

2.4.3.4. Escoffier-Ritz ve Modern Otelcilik Anlayışı

Cesar Ritz 1850 yılında İsviçre Niederwald'da çiftçi bir ailenin 13 çocuğundan en küçüğü olarak dünyaya gelmiştir (James, 2002: 87). Çocukluğu yaz aylarında keçi çobanlığı, kış aylarında ise okula giderek geçmiştir. 1884 yılında Escoffier'le tanışana kadar mesleki anlamda kendisini çok geliştiren Ritz bu zamana kadar belboy, garson, maitre d'hotel, restoran ve otel müdürlüğü şeklinde kademeli yükselen bir kariyere sahip olmuştur (cooksinfo, 2018).

Escoffier ve Ritz tanışmalarından birkaç yıl sonra 1890 yılında Londra'da bulunan Savoy otele, aşçıbaşı ve otel müdürü pozisyonlarında ekip olarak çalışmalarını için getirilmişlerdir. Savoy otelde devrim niteliğinde işler yapan ikili günümüzdeki lüks otel ve lüks otel restoranı sistemlerinin de kurucuları olmuşlardır (Escoffier, 1987: 53). Ritz'in otelcilik sistemine getirdiği yenilikler ise;

- Her misafir odasına ayrı banyo,
- Oda servisi,
- Daha geniş odalar, lüks dekorasyon,
- Misafirlere daha samimi ve daha kişisel ilgi,
- Her personele farklı üniforma tasarımları ve hiyerarşik düzenin belli edilmesi,
- Sommelier (şarap uzmanı) figürü,
- Ortak alanlarda taze çiçekler,
- Alacarte yemek servis sistemi,

- Escoffier'in denetiminde oluşturulan gurme mutfağı konsepti şeklindedir (ritzcarlton (a), 2018).

Escoffier'in mutfak alanında gösterdiği başarıyı otelcilik ve restorancılık alanlarında gösteren Cesar Ritz' de Escoffier'in 'kralların aşçısı, aşçıların kralı' olarak anılması gibi 'kralların otelcisi, otelcilerin kralı' olarak anılmıştır (McGlone, 2017).

İkili, Savoy otellerini koordine ettiği sırada yaşanan bazı olaylar sebebiyle Savoy otelden ayrılmıştır (Taylor, 1996: 29). Bir süre sonra Cesar Ritz, Ritz otellerini kurmuş ve mutfaklarının yönetimini yine dostu Escoffier'e vermiştir. Başka şirketler için yöneticilik pozisyonundan, kendi şirketlerinin yöneticiliğine geçen Cesar Ritz, lüks otelcilik sistemini zirveye taşımıştır. Cesar Ritz 1896 yılında Paris'te Ritz Hotel'i ve Ritz Hotel sendikasını kurmuştur. Sonrasında birçok Ritz oteli açan Cesar Ritz 1905 yılında geçirdiği bir krizin ardından iş hayatına dönememiştir. Fakat 1907 yılına kadar dostu Augusto Escoffier ile olan ortaklığını devam ettirmiştir. İş hayatına dönemeyen Ritz öldüğü tarih olan 24 Ekim 1918 yılına kadar sakin bir yaşam sürmüştür (Turkel, 2018). Escoffier ise Ritz'in ölümünden 3 yıl sonra emekli olmuş ve 12 Şubat 1935 yılında Monte Carlo'da ölmüştür (Güvel, 2018).

Restoran ve otelciliğe çağ atlatan bu önemli iki dostun ortaya koydukları sistemler günümüzde halen çok fazla aşılarak üzerine çıkılabilmiş değildir. Şayet The Ritz Carlton otelleri kurulduğu günden bu yana, kurucusu Cesar Ritz'in ve mutfaklarının ustası Auguste Escoffier'in sistemlerini devam ettirmiştir. Bu durumun bir getirisi olarak dünyanın en iyi ilk üç oteli sıralamalarından hiç düşmemiş ve birçok farklı alanda dünya çapında çok fazla ödüle layık görülmüştür (ritzcarlton (b), 2018). Ayrıca ikilinin kurduğu Ritz oteller zincirinin devamlı misafir oranlarının çok yüksek olması kurulan sistemlerin başarısını kanıtlamaktadır (Emir, 2007).

Yukarıda anlatılan mutfak, restoran ve otelcilik alanında yapılan bütün çalışmalar 1920'lerden sonra bu sistemlerin globalleşmesinin önünü açmıştır. Öyle ki 1920'lere kadar mutfak, restoran ve otelcilik çerçevesinde Fransa'da yaşanan gelişmeler Ritz'in Amerika'ya açılmasıyla birlikte dünyaya da açılan bir kapı özelliği göstermiştir. Bu

gelişmeden sonra yine mutfak için tarihi çalışmalar her ne kadar Fransız aşçılar tarafından yapılmaya devam etmiş olsa da başka milletlerden ustalarda bu büyük aşçıların anlattıklarından ders çıkararak mutfak kültürüne ciddi katkılarda bulunmuşlardır (Ganter, 2004).

2.4.4.4. Nouvelle Cuisine ve Günümüze Kadar Ortaya Çıkan Diğer Mutfak Akımları

Nouvella cuisine (Yeni Mutfak/Yeni Aşçılık) akımı 1960’larda popüler olmaya başlayan bir mutfak akımı olmuştur (Tez, 2012). Fakat bu akımın altyapısının oluşması yaklaşık 30 yıllık bir zamana tekâmül etmektedir. Konu ile ilgili kaynaklarda (Rao, vd, 2003; Aksoy ve Üner, 2016) bu akımın Escoffier’in sistemine karşı geliştirildiği söyleniyor olsa da akımın öncüsü olarak kabul edilen ve 20 Ocak 2018’de ölen Paul Bocuse, kralların aşçısı ve aşçıların kralı olarak anılan Auguste Escoffier’in ortaya çıkardığı sistemde yetişmiştir. Bu nedenle Nouvelle cuisine akımı Escoffier’in mutfağına karşı bir tavırla ortaya çıkmamıştır. Esasında Clasiq cuisine döneminde yetişen Paul Bocuse çalışmalarına Fransız mutfağını olduğundan daha ileri taşımak ve dönemin şartlarına cevap verecek nitelikte revize etmeyi ilke edinmiştir (Gillespie, 1994). Söylediği ‘klasik ya da modern tek bir mutfak vardır, oda iyi mutfaktır’ sözleri de bu durumu kanıtlar niteliktedir (Zanatta, 2018).

1960’larda ortaya çıkan Nouvella cuisine birçok aşçının ve restoranında önünü açmıştır (Svejenova vd, 2007). Bu dönemde Nouvella cuisine Fransız gazeteci ve yemek yazarı Henri Gault tarafından desteklenmiş ve Gault’un kurduğu Gault&Millau rehberi ile ön plana çıkarılmıştır (artsandculture, 2018). Henry Gault dışında akımı destekleyen ve ilerlemesini sağlayan ustalar ise; Paul Bocuse, Michel Guérard, Alain Chapel, Jean ve Pierre Troisgros, Raymond Oliver ve Roger Vergé’dir. Nouvella cuisine felsefesi ve vizyonu nedeniyle mutfakta ilk kez bir ayırım ortaya çıkarmıştır. Bunun sebebi bazı aşçıların Escoffier’in sistemini fazlaca benimsemiş olmasından kaynaklanmaktadır. Ortaya çıkan durum sonucunda dönemin şefleri ‘gelenekçiler’ ve ‘yenilikçiler’ olarak ayrılmışlardır. Bu ayrışmaya ayrıca dönemin önemli yemek rehberlerini çıkaran Michelin Guide (gelenekçilik akımını savunmuş) ve Gault&Millau (yenilikçilik akımını

savunmuş) gibi önemli kurumlarda dâhil olmuştur (Aksoy ve Üner, 2016). Nouvelle cuisine akımının özellikleri ise;

- Fazlaca karışık olan pişirme tekniklerinin basitleştirilmesi
- Et ve sebzelerin pişirme sürelerinin ciddi ölçüde düşürülmesi ve ürünlerin besin değerlerini kaybetmemesi için buharda pişirme tekniğinin daha fazla kullanılmaya başlanması
- Sebzelerin daha fazla taze olarak kullanılması
- Menülerdeki ürün sayılarının ciddi oranda azaltılması
- Etlerdeki ağır ve sert marinasyon soslarının terk edilmesi
- Beşamel, Espagnol gibi ağır soslar yerine tereyağı, taze baharatlar, limon ve sirke ile tatlandırmaya geçilmesi
- Klasik mutfak yerine yerel mutfaklar üzerine gidilmesi
- Yeni teknik ve modern araç-gereçlerin kullanımına geçilmesi
- Yemeklerde misafirlerin besin ihtiyaçları ve yemeklerin kalori hesaplarına dikkat edilmesi
- Yeni malzemeler ve teknikler ile farklı tabakların denenmesi şeklindedir (Rao vd, 2003: 799).

Nouvelle cuisine akımının ilerlemesi ve Paul Bocuse'un başarılı çalışmaları 'mutfağın Papası' olarak anılmaya başlamıştır. Bu şekilde mutfak alanında önemli bir noktaya gelen Bocuse öğrencileri ile beraber Nouvelle cuisine için mutfağın 10 emri şeklinde bir çalışma gerçekleştirmiştir. La Varenne yemek okulunun bu dönem sahibi olan Anne Willan ise 'Nouvelle Cuisine: The On Emmet' isimli kısa bir kitapçık ile 10 emri yayınlamıştır. Nouvelle cuisine için mutfağın 10 emri;

- Gereksiz eşleştirmelerden kaçının, basit servis, basit menü ve doğal lezzetler mantığı ile çalışın
- Pişirme sürelerini kısaltın. Kısa süreli pişirmede tavuk kemiği pembe veya tamamen çiğ kalacak şekilde ayarlanabilir. Önceden sirke veya limon suyu gibi asitlerle marine edilmiş balıklarda da kısa süreli pişirme kullanılabilir. Ayrıca dana escalope tek taraflı mühürlenmelidir
- Ürünleri günlük ve taze satın alın
- Menüdeki ürünlerin sayısını azaltın

- Çok malzemeli ağır soslardan kaçının. Bunun yerine yemekleri bağlamak için et veya sebze suları, tereyağı ve yumurta sarısı gibi bağlayıcıları kullanın
- Yerel ürünleri kullanın fakat yemekleri modern tekniklerle pişirin
- Modern teknikleri kullanın fakat yemeklerde el emeğini es geçmeyin
- Sağlığa ve diyete uygun hafif yemekler yapın
- Her zaman yeni yemekler ve teknikler deneyerek kendinizi ve mutfağınızı geliştirin şeklindedir (Sheraton, 1979).

Yapılan yayınlar, mutfak alanında kazanılan farklı bakış açıları ve Paul Bocuse'un da tecrübelerini tamamen paylaşması mutfak sanatını şehir veya ülke sınırlarından kurtararak uluslararası boyuta taşımıştır. Bu durumun bir getirisi olarak artık dünya çapında iş yapan şefler farklı kültürlerden de çıkmaya başlamıştır (Scarpato, 2002). Kaliforniya doğumlu Thomes Keller, İspanyol asıllı Ferran Adria, Fransız Alain Ducasse, İngiliz Jamie Oliver, İskoç Gordon Ramsey, İtalyan Massimo Bottura, Fransız Fernand Point, Avusturyalı Wolfgang Puck, İngiliz Marco Pierre White ve Kaliforniyalı Julia Child gibi birçok şef, mutfak sanatını önceki nesil Fransız şeflerin izinden giderek ve geliştirerek devam ettirmişlerdir (Albors-Garrigos vd, 2013; İldeş, 2015; chefexpat, 2018).

Mutfak sanatının uluslararası arenada yer almasında Bocuse'un dışında kritik bir etki daha söz konusudur. Bu etki köklü ulusal bir kültüre sahip olmayan Amerika Birleşik Devletleri, Avusturya, Yeni Zelanda ve Kanada gibi ülkelerin askeri, bilimsel, ekonomik, siyasi ve daha birçok alanda etkili devletler olmalarıdır. İkinci dünya savaşından sonra Avrupa merkezli olan alanlar küreselleşmiş ve dünya geneline yayılmıştır. Özellikle Amerikan vatandaşlarının Orta doğu, Avrupa, Güney Amerika, Uzak Doğu asıllı farklı milletlerden olması durumu daha da pekiştirmiştir. Ortaya çıkan bu kültür çeşitliliği mutfak sanatına da fazlaca olumlu geri dönüşlere neden olmuş ve mutfak kültürlerinin de etkileşimine yol açmıştır (Scarpato ve Daniele, 2003). 1980'den itibaren yeni mutfak akımları, yöntemler, sistemler ortaya çıkmış ve bütün dünyada uygulanabilir hale gelmiştir (Cousins vd, 2009). Yeni dönemde ortaya çıkan mutfak akımları ise kısaca aşağıda verilmektedir.

Moleküler mutfak: 1988 yılında Nobel ödülüne sahip fizik profesörü Nicola Kurti ve kimyager Herve This tarafından yapılan çalışmalar neticesinde ortaya çıkmıştır (Erdem ve Kemer, 2016; Vega ve Ubbink, 2008). Fakat Herve This moleküler mutfak uygulamalarının temelini Brillant Savarin'ın 'Lezzetin Fizyolojisi' kitabı ile attığını ve kendisine bu kaynağın ilham verdiğini dile getirmiştir (This, 2002: xi; Solier, 2010). This moleküler mutfak çalışmalarını; bulunduğu döneme kadar bilim tarafında yeteri kadar araştırılmamış olan yiyecek-içecek hazırlama süreçlerinde meydana gelen kimyasal ve fizikler olayların daha detaylı incelenmesi olarak açıklamıştır. Yemek pişirme olayının moleküler temelli incelenme ihtiyacını ise;

- Geleneksel yemek pişirme yöntemlerinin gıda malzemesine odaklanırken, pişirme esnasındaki kimyasal ve fiziksel değişkenlerin göz ardı edilmiş olması
- Bilim ve teknoloji alanının hazır gıda sektörüne önem verirken ev ve restoran mutfaklarını es geçmeleri durumları olduğunu belirtmiştir (This, 2008: 575; Linden vd, 2008).

Moleküler mutfak alanında ciddi çalışmalar yapılmış ve sonucunda çeşitli pişirme teknikleri geliştirilmiştir. Bu teknikler;

Jelleştirme tekniği: Bu teknikte kimyasal ürün olarak hidrokolloidler kullanılmaktadır. Kullanılan gıda maddesinin yumuşak-elastiki veya sıkı-kırılğan bir yapıya sahip olmasını sağlanmaktadır. Bu işlemde kullanılan kimyasalın oranının çok iyi ayarlanması gerekmektedir (Sezgi ve Aksoy, 2017: 548).

Küreleşen sıvılar tekniği: Bu teknikte kimyasal ürün olarak sodyum aljinat ve sodyum klorür kullanılmaktadır. Kullanılan katı gıdaların suyu/püreleri veya direk olarak gıda maddesinin sıvı hali kullanılmaktadır. Kimyasal karışıma dökülen sıvının dışı elastiki bir zar tabakasıyla kaplanmakta içi ise sıvı formunda kalan havyar benzeri toplar oluşturulmaktadır (Çavuş ve Cömert, 2016: 122).

Sıvı Azot tekniği: Bu teknikte kimyasal ürün olarak sıvı nitrojen kullanılmaktadır. Sıvı nitrojenin çok hızlı soğutma özelliğinden faydalanılarak genelde çeşitli meyve, sos veya karışımlarla dondurma yapmak için kullanılan teknik zaman zaman farklı tatlıların yapımında da kullanılmaktadır (Özel ve Durulu Özkaya, 2016: 54).

Köpük haline getirme tekniği: Bu teknikte kimyasal ürün olarak doğal lesitin kullanılmaktadır. Doğal lesitin ve köpük makinesi kullanılarak sıvı formda veya sıvı forma getirilen katı gıda maddelerinin köpük haline getirilmesi işlemi

gerçekleştirilmektedir. Birçok tatlı, salata veya ana yemeğin hem görselliğini artırmak hem de aroma desteği sağlamak için kullanılmaktadır (Onurlar ve Durulu Özkaya, 2018: 156).

Sous Vide (Vakum Altında) pişirme tekniği: Bu teknikte kimyasal kullanılmamakta, kimyasal yerine temel kimya prensipleri ön plana çıkmaktadır. Bu prensipte gıda maddesinin hava ile temasını keserek iletken ikincil bir madde yardımı ile sıcaklık sağlayarak gıda ürününün sıvı kaybı yaşamadan pişmesi sağlanmaktadır. Bu teknik özel ve kalın vakum poşetleri içerisine vakumlanan gıda maddelerinin sous vide makinasının ortaya çıkardığı (63-72 derece arası) sıcaklıkta, su iletkeni aracılığıyla ısı dalgaları atması ile uzun bir sürede ürünün pişmesi şeklinde gerçekleşmektedir (Kirse vd, 2017: 474).

Temel olarak kullanılan teknikler yukarıda aktarıldığı şekildedir. Bunların dışında çokça kullanılan yardımcı kimyasal ürünler ise; agar-agar, algin-alginat ve ksantan gum şeklindedir (Örgün vd, 2018: 218). Ayrıca moleküler gastronomi ile ilgili son yıllarda daha detaylı çalışmalar yapılmakta ve bu yeni akımın pişirme tekniklerden ibaret olmadığını savunmaktadır. Nitekim moleküler gastronominin bilimsel alanda daha fazla üstüne düşülmesi gerektiği ve temel bilimler arasında yer almasının gastronomiye büyük katkılar sağlayacağı savunulmaktadır (Risbo vd, 2013).

Füzyon Mutfağı: Füzyon kelimesi 'birleşme, birleştirme, erime, bir araya gelme' anlamlarında kullanılmaktadır. Mutfak alanında ise farklı milletlerin yemek pişirme tekniklerinin, malzemelerinin veya sunumlarının harmanlanması durumu füzyon mutfağı olarak isimlendirilmektedir. Fakat yapılan bu birleştirme işleminde yapılan yemeğin temel bir konseptinin bulunması gerekmektedir (Zengin ve Uyar, 2015: 360). Çiğ köftenin suşi tekniği ile sarılması ve suşi tarzında sunumunun yapılması bu duruma bir örnek teşkil etmektedir. Temel ürün olan çiğ köftenin Türkiye'nin yöresel bir ürünü olmasına karşın teknik ve sunum açısından Japon kültürü ile harmanlanmıştır.

Füzyon mutfağı 1970'li yılların sonu 1980'li yılların başlarında Batı'nın uyguladığı pişirme teknikleri ile Uzakdoğu'nun yemek felsefesi ve hammaddelerinin

harmanlanması amacıyla ortaya çıkmıştır. Farklı yörelere ait pişirme metotlarını, farklı yörelere ait malzemelerle bir araya getirerek ortaya yepyeni tarifler çıkarmayı amaçlayan reformist, orijinal ve sıra dışı bir mutfak akımı olarak da ifade edilmektedir (Çakır, 2018: 329).

Yukarıda verilen bütün mutfak akımları dışında ise dünya genelinde tam uygulama alanı ve yüksek bir popülerlik kazanmamış fakat geliştirilmesi için ar-ge çalışmaları hali hazırda devam eden ve etkili mutfak akımları olabilecek potansiyelde çalışmalarda mevcuttur. Bu akımların bazıları; yeşil restoranlar, helal gıda, slow food, raw food ve nörogastronomi şeklinde direk yemek ile alakalı veya yemeğin tarla aşamasından sofraya aşamasına kadar takip eden sistemlerdir.

BÖLÜM 3. YİYECEK-İÇECEK (MUTFAK) EĞİTİMİ, EĞİTİMİ VEREN KURUM VE KURULUŞLAR

3.1. Eğitim Kavramı ve Tanımı

Eğitim bir ülkenin kaderini belirleyen temel yapı taşlarından birisidir. Genel anlamda daha önce tecrübe edilmiş deneyimlerin bir sonraki kuşağa aktarılması olarak yapılan hataların tekrarlanmaması ve elde edilen tecrübenin değerlendirilmesi için gereken en önemli etkidir. Eğitimi önemli yapan diğer etken ise doğrudan insana yönelik yapılan bir yatırım olmasıdır (İnce, 1998).

Eğitimin anlamı ile ilgili yapılan birçok tanım bulunmaktadır. Açıklamalı eğitim yönetimi sözlüğünde eğitim ‘kültürün genç kuşaklara aktarılması süreci’, ‘bireyleri toplumdaki yarınki rollerine hazırlama süreci’ şeklinde ifade edilmektedir (Balcı, 2005: 45). Bir diğer tanım ise ‘eğitim, hizmet sektörü ve sanayinin ihtiyacı olan bilgi ve beceriye sahip kalifiye elemanların yetiştirilmesini sağlayarak, ekonomik büyümeyi sağlayan en önemli araçtır’ şeklinde yapılmıştır (Woodhall, 1979: 34). Aristo ise eğitime felsefi bir yaklaşım sergileyerek insanda 2 tip eğitim yönü olabileceğini bunların karakter ve düşünce şeklinde ayrıldığını dile getirmiştir. Karakter eğitildiğinde erdemli davranışlar sergilenirken, düşüncenin eğitilmesinin bilgiyi ortaya çıkaracağını söylemiştir (Yılmaz, 2004). Bu şekilde eğitimin anlamı ve amacıyla ilgili birçok farklı görüş ve açıklama mevcuttur.

Yaşadığımız dönemde ise eğitimin anlamı, işlevi ve amacı ile ilgili ortak düşünceler daha fazla hâkimdir. Özellikle kavramsal açıdan eğitim, öğrenme temelli bir yapıya doğru yönelmektedir. Eğitimin yaşam boyu olması düşüncesi, yaşam boyu öğrenme ekseninde ilerlemektedir. 1960’lı yıllarda eğitim araçlarının ve teknolojinin gelişeceği öngörülerek ortaya çıkan yaşam boyu eğitim anlayışı, 1970’li yıllardan itibaren öğretimin daha geniş bir alana yayılarak bütün toplumu içine alabileceği düşüncesiyle,

belli bir yere kadar eğitim yapılması gerekliliği yanında öğretimin yaşam boyu olduğu şeklinde belirlenmiştir (Tabak, 2005). Aslında eğitim-öğretim kavramları birbirini tamamlayan birer bütündür. Yıldırım (1982: 147)' a göre 'eğitimin amacı, öğrenmeyi olumlu bir süreç haline getirmek, kendine güveni sağlamak ve öğrenciyi daha fazla öğrenme yeteneği olduğunu kanıtlayarak, öğrendiği materyalin değerli olduğu duygusunu vermektir' şeklinde yaptığı yorum etkin bir eğitim-öğretimin tanımı niteliğindedir.

Yukarıda anlatılanlara ek olarak verilmek istenen ve öğretim ile bir bütün olan eğitimin kapsamı, boyutu, belli bir plan ve programı olması gerekliliği de gözden kaçırılmamalıdır. Bu sebeple eğitim için bir okul, müfredat ve eğitimci gereksinimleri hâsıl olmaktadır. Bu şekilde araçlar kullanılan eğitim şekline ise formal eğitim denilmektedir. Fakat bu şekilde araçlarla desteklenen formal eğitimin, yine de belli kalıplarla sınırlı olmadığı, eğitimin her türünün bir birey için doğumla başlayıp ölümle son bulduğunu söylemek gerekir (Çetin ve Balanuye, 2015).

3.1.1. Eğitimin Amaçları ve Önemi

Eğitimin hedeflediği belli amaçlar bulunmaktadır. Bu amaçlar eğitim alan kişinin kötü davranışlarının giderilmesi veyahut iyi olan davranışlarının geliştirilmesi şeklindedir. Bu da davranışlar vesilesiyle bireyin kişiliği üzerinde yapılmak istenen değişiklikler anlamına gelmektedir. Bireyin kişiliği tamamen değiştirilemez bir yapıda olmasına karşın kısmen kişiliğinde yatan olumlu yönlerin geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu noktada dile getirilen kısmen sözcüğü ise eğitimde belli ölçütler ve sınırlar olduğu gerçeğini ortaya koymaktadır (Fidan, 1998). Bu ölçüt ve sınırlar ise kişiden kişiye farklılık göstermektedir. Ancak bu sınırlılıkları belirleyen genel ve özel durumlar söz konusudur. Genel durumlar bireyin yaşadığı toplumun ekonomisi, teknolojisi, politikaları gibi etkenler olabilirken, özel durumlarda kişinin zekâsı, kapasitesi ve fiziki durumudur (Orhaner ve Tunç, 2003: 4).

Milletlerin gelişmişlik düzeyi, refah seviyesi, toplum içi huzur gibi durumları eğitim seviyesi ve kalitesiyle paralel bir şekilde ilerlemektedir. Türk sosyolog Ziya Gökalp'ın

eğitim ve toplumla ilgili dűşünceleri ise konuyu aydınlatıcı niteliktedir. Ziya Gökalp'ın konu ile ilgili ilk şartı eğitimin milli olması gerekliliğidir. Eđitimi ise milli olma durumuna göre 3 kategoriye ayırmıştır;

- İlkel toplumların eğitimi milli fakat kısmîdir. Bu tip toplumlarda çocuklar genel kültür ile ilgili ayrıca bir eğitim almamakta buldukları aşiretin kültürünü benimsemektedir.
- Modern ilerlemeyi kabul etmiş toplumlar yeni uygarlık modelini uygulama gayretinde olmaktadır. Bu tip bir yapıda milli kültür milletlerarası eğitimde kaybolmaktadır. Okullarda eğitim verilmekle birlikte, çocuklara milli kültür yerine milletlerarası uygarlık aşılantmak istenmektedir.
- Modern yapıya geçmiş toplumlar ise, milli kültürü odak noktasına koyar ve verdikleri eğitimlerde milli kültür temelli olur, şeklindedir (Tezcan, 1985: 22).

Eğitim genel manada bireyleri belli amaçlar doğrutusunda değiştirme ve geliştirme amacı gütmektedir (Fidan, 2012). Uygulanmak istenen bu değişimler, bireyin yaşadığı toplumun amaçlarına göre şekil almaktadır. Diğer bir ifadeyle toplumun genelinin hedefleri bireyin eğitim tarzını ve sistemini de belirlemektedir. Eğitimin birçok farklı tanımının bulunmasına karşın esasen sahip olduğu özellikler;

- Eğitimin odak noktasının insan olması
- Eğitim verilmek istenen birey hangi seviyede olursa olsun mevcut durumuna ek eğitim verilebilir olması
- Bireyin alacağı eğitim ile istenilen duruma getirilebileceği
- İstenilen eğitimin verilebilmesi için çevre, araç-gereç, teknik, yöntem, strateji gibi unsurlara ihtiyaç duyulması
- Eğitimin sonuçlarının test edilmesi, olumlu uygulamaların uygulanmaya devam edilmesi, olumsuz uygulamaların değiştirilmesi ve geliştirilmesi şeklindedir (Dağdeviren, 2007: 9).

Eğitimin genel amaçlarını ise;

- Eğitim verilen bireye toplum kültürü benimsetilmeye çalışılmaktadır. Önceki nesillerin bilgi birikimi bireye aktarılarak topluma fayda sağlanması istenmektedir (Başaran, 1992).

- Eğitim alan bireyin topluma, milletine ve ülkesine uyumlu, duyarlı ve en üst seviyede faydalı bir kişi olması beklenmektedir (Orhaner ve Tunç, 2003).
- Eğitim verilen bireyin kendi yaşamını sürdürmesi ve toplum kalkınmasına katkı sağlaması amacıyla bir meslek sahibi olması beklenmektedir. Meslek sahibi olan bireyin ayrıca araştırmacı, iyi iletişim kuran ve yaptığı tüketimin yanında üretim de yapabilen kişiler olması hedeflenmektedir (Ergüneş, 1995).
- Eğitim verilen bireylerin yapıcı, yaratıcı ve verimli kişiler olarak yetiştirilmesi (Milli Eğitim Temel Kanunu, Genel Amaçlar, Madde 2/2) şeklinde sıralamak mümkündür.

3.1.2. Eğitim Türleri

İlköğretimin ardından devam eden ve 4 yıllık bir eğitim süreci olan ortaöğretim kurumları Mesleki-Teknik liseler ve Genel liseler olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Genel liselerin amacı öğrencilerini yükseköğretim kurumlarına hazırlamak ve bu kurumlar için öğrencinin ihtiyacı olan genel kültürü kazandırarak yükseköğretim kurumlarında daha başarılı çalışmalar yaparak ülke kalkınmasına katkı sağlamalarına yardımcı olmaktır (Sökül, 2014). Genel liseler Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nde Anadolu, Fen, Anadolu Öğretmen, Anadolu Güzel Sanatlar, Özel ve Akşam liseleri şeklinde ayrılmaktadır (Balcı, 2005: 20).

Mesleki ve Teknik liseler ise genel liselerin dışında kalan liseler olmaktadır. Bu kapsamda Erkek Teknik Öğretim, Kız Teknik Öğretim, Din Öğretim, Ticaret Meslek ve Turizm Meslek liseleri olarak eğitim vermektedir. Mesleki ve teknik liselerin amacı genel liselerle aynı olmakla beraber ek olarak yükseköğretime devam etmek istemeyen öğrencilerin ortaöğretimden sonra iş hayatına başlaması durumunda kalifiye ara eleman olarak yetiştirilmesidir (Uçar ve Özerbaş, 2013).

Örgün Eğitim; resmi kurumlarca planlaması yapılmış, öğrenci ve öğretmenleri yükümlülüklerinin açık bir şekilde belirtildiği, eğitim veren kişinin eğitim alanların sorumluluklarını yüklediği ve okul çatısı altında gerçekleştirilen eğitim şekli olarak

tanımlanabilmektedir. Türk eğitim sistemine göre; okul öncesi, ilköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretimi kapsamaktadır (Murat, 2009: 29).

Yaygın Eğitim; toplumun yaşam tarzı, sahip oldukları bilgi, beceri, değer yargıları ve sistemlerini kendi içlerinde ve gelecek nesillere aktarmalarını sağlayan bir eğitim sistematiğidir. Yaygın eğitim kapsamında her yaş grubu, cinsiyet ve özel gruplar eğitim alabilmektedir. Verilen eğitimler ve hazırlanan programlar eğitim olması hedeflenen gruba göre çeşitlilik gösterebilmektedir (Gökçe, 2016: 7).

Mesleki Eğitim; yapılmak istenen bir meslek için gerekli olan bilgi, beceri ve yetenekleri kişiye kazandırarak aynı zamanda kişinin duygusal, zihinsel, kişisel ve ekonomik yapısıyla da dengelemek şeklinde ifade edilmektedir. Teknik eğitim; matematik ve fen bilimleri gibi teorik derslerin öğretildiği eğitim şeklidir. Mesleki ve teknik eğitim ise; iki farklı eğitim türünün bireye en üst düzeyde fayda sağlayabilecek şekilde birleştirilmiş formu olarak düzenlenmiş birleşik bir eğitim sistemidir (Mesleki ve Teknik Eğitim Strateji Belgesi ve Eylem Planı, 2013). Başka bir tanıma göre mesleki eğitim; yapılacak meslek için gereken becerilerin geliştirilmesi için sektöre dair teorik ve uygulamalı bir eğitim yapısını içeren, sektör veya sektör içerisindeki farklı alanlara çalışan hazırlamaya yönelik öğretim şeklinde tanımlamaktadır (Yıldırım ve Çarıkçı, 2017: 401). Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) mesleki eğitimi 'bireyin mesleki yetenek kazanması veya var olan yeteneklerini geliştirmesi amacı ile planlanmış, belirli öğrenme amaçları olan eğitim faaliyetlerinin bütünüdür' şeklinde tanımlamaktadır.

Yapılan bütün açıklamalar ışığında mesleki ve teknik eğitimi en az ortaöğretim kademesinde almış ve iş hayatına başlamış bir bireyin, yaşadığı ülkenin alt ve orta kademe fiziki güç unsuru olarak iş, ekonomi ve sosyal çevre gibi unsurların temel taşlarından bir tanesi olduğu anlaşılmaktadır. Bu nedenle mesleki ve teknik eğitimini kaliteli almış bunun yanında bilinçli, dürüst ve ahlaklı bir şekilde yetiştirilmiş bir bireyin ülkesine çok önemli katkılar sağlayacak olması somut bir gerçektir. Bu alanda yetiştirilen elemanların sanayi, turizm, otomotiv gibi sektörlerde istihdam ediliyor olması ise mesleki ve teknik eğitimin önemini artıran diğer bir etkidir (Bıncı ve Arı, 2004).

Verilen mesleki ve teknik eğitimlerin birçok faydası bulunmaktadır. Bu eğitimlerin faydaları bireysel, toplumsal ve işletme açısından elde edilen faydalar şeklinde aşağıda verilmektedir (Çevik, 2014):

Bireysel faydalar;

- Eğitim alan bireylerin piyasa ihtiyaçları göz önünde bulundurularak yetiştirilmesi neticesinde, bireyin acemilik döneminde zorlanmaması,
- Eğitim alan bireyin istihdam edilme şansının artması,
- Eğitim alan bireyin sosyal becerilerinde ortaya çıkan artış nedeniyle toplumsal yaşama daha rahat adapte olabilmesi

Toplumsal faydalar;

- Bireyin ülke ekonomisine katkı sağlaması,
- Bireyin sosyal çevrede uyumlu ve faydalı bir kişi olması,
- Bireyin yaşadığı fiziki çevreye katkıları vesilesiyle bölgenin yaşam kalitesinin artması

İşletme açısından faydalar;

- İşletmeye eğitilmiş bir şekilde gelen bireyin eğitimi için fazladan bir maliyet çıkmayacak olması,
- İşletmelerin verimliliğinin artması sonucu rekabet edebilme kapasitelerinin artması,
- Eğitilmiş genç bireyin fikirlerinin taze olması nedeniyle yapılan işe farklı bir bakış açısı ile yaklaşabilmenin getirdiği avantajlar şeklinde sıralamak mümkündür.

3.2. Turizm

Turizm; içerisinde çokça rekreasyon faaliyeti ile desteklenen, insanların boş zamanlarını değerlendirmek için katıldıkları organize sistemlerden oluşturulmuş bir yapıdır. Turizmin birçok tanımı yapılmış olmasına rağmen çok geniş bir sektör ve farklı iş kollarının beraber çalışma mecburiyetinden dolayı net ve ortak bir tanımı bulunmamaktadır (Sarı, 2007). Fakat genel kabul gören tanım IUOTO (Uluslararası

Resmi Turist Organizasyonları Birliği)'nin üye ÷lkelere kullanmasını önerdiği ve Birleşmiş Milletlerin 1963 yılında yapmış olduğu tanım olmaktadır. Bu tanım ise '24 saatten kısa olmamak şartıyla, kalıcı olmayan, gidilen yerde herhangi ticari bir fayda sağlanmaksızın, kişinin bir araç vasıtasıyla ya da yaya olarak bulunduğu bölgeden başka bir yere gitmesi sonucu oluşan olay ve ilişkilerin tümü' şeklinde yapılmıştır (Halis ve Ulama, 2015: 54).

Turist ise; sürekli yaşadığı bölgeden farklı bir bölgeye, herhangi bir maddi kazanç kaygısı gütmeyen, 24 saatten az olmamak şartıyla konaklama gerçekleştiren, gittiği yerden farklı bir yerde kazandığı parayı harcayan ve gittiği bölgede tüketim gerçekleştiren kişidir (Kozak vd, 2017: 6). Tanımdan da anlaşılacağı gibi ulaşımı sağlanan bir bölgede eğlence, dinlenme, farklı deneyimler yaşama gibi amaçları olan ve bu amaçlar için para harcayarak karşılığında hizmet bekleyen kişiler turist olarak nitelendirilmektedir. Hizmet turizm için anahtar kelime özelliği taşımaktadır. Bunun nedeni insanların kendilerine hizmet edilmesi için para ödemeye razı olmasıdır.

Hizmet; soyut ihtiyaçları olan kişi veya kişilerin belirli bir ücret karşılığında satışı yapılan, hizmeti alan kişi veya kişilere fayda ve tatmin sağlayan soyut faaliyetler bütünüdür. Hizmet faaliyetleri; ölçülemez, depolanamaz, incelenemez, kalitesi önceden değerlendirilemez, son kullanma tarihi bulunmaz, zamanlama ve performans esasına dayalı, talebe göre arz edilen bir yapıya sahiptir (Sayım ve Aydın, 2011: 246). Bunun yanında hizmeti verende hizmeti alanda insandır. Bu nedenle turizmin ana odağında insan unsuru bulunmaktadır. Verilen hizmet ise soyut bir ürün niteliğindedir. Hizmet ürünlerinin özellikleri; depolanmama, üründen faydalanmak için ürünün bulunduğu yere gitme, ürünün üretim ve tüketiminin eş zamanlı olması şeklindedir (Yıldırım vd, 2016: 446). Bu nedenle hizmetin ve ürünün kaliteli sunulması kritik önem arz etmektedir.

Turistik ürünler bir bütün halinde sunulmakta ve buna göre değerlendirilmektedir. Ulaştırmayla başlayan turistik ürün zinciri konaklama, dinlenme, eğlence, yiyecek-içecek ve birçoğ diğer hizmet unsurunu bünyesinde barındırmaktadır. Verilen hizmetlerden bir tanesinin bile, en az beklentiyi karşılayacak şekilde sunulmaması bütün zinciri olumsuz etkilemektedir (İstanbullu Dinçer ve Muğan Ertuğrul, 2009). Bu yüzden

turizm sektörü ve turistik ürün zor beğenilen, kolay vazgeçilen bir yapıdadır. Bu şekilde zorlu şartlara sahip olan turizmin ise geçmişten itibaren geliştirilerek devam ettirilmesi ve ısrarla vazgeçilmemesi ülkeler açısından yüksek gelir getiren bir iş kolu olmasının yanında dünya genelinde en hızlı gelişen önemli sektörlerden biri olmasıdır (Yıldız, 2011).

Turizm içerisinde yer alan konaklama işletmelerinin esas görev ve taahhüdü barınma yani kalacak yer temin etmektir. Bunun dışında sunulan yiyecek-içecek, eğlence, dinlenme gibi hizmetler konaklama işletmelerinin sunduğu ekstralar hizmetlerdir (Kozak vd, 2017). Konaklama işletmelerinin öncelikli gelir kaynağı konaklama yani satış yaptığı odalar olmakla birlikte ikinci en yüksek geliri (%34) yiyecek-içecek departmanından sağlamaktadır (Erdoğan, 2009: 313; Batman, 2015: 153). Yiyecek-içecek departmanı yüksek gelir getirici özelliği ve turizmin yeni bir alan ihtiyacından dolayı kendisini daha fazla geliştirmiş ve 'Gastronomi Turizmi' şeklinde farklı bir odak noktası farklı bir alan olarak yeniden ortaya çıkmıştır. Aslında yakın zamanda bu şekilde adlandırılan ve daha fazla ön plana çıkarılan gastronomi turizmi kavramının temelleri Cesar Ritz ve Auguste Escoffier tarafından atılmış ve konu ile ilgili ciddi çalışmalar yapılmıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015). Yiyecek-içecek alanının turizme bu şekilde katkı sağlayabilmesi ve önemli bir konuma gelmesi yeme-içme olgusunun bir nevi yaşanan bölgenin kültürünü, tarihini, yapısını, insanlarını ve birçok farklı özelliğini yansıtabilme özelliğinden kaynaklanmaktadır. Öncelikle bölgeye gelen turistlerin yöresel ürünleri tüketmesi ekonomi açısından çarpan etkisi oluşturmaktadır. Ziyaret edilen işletme açısından turistik bir çekicilik olmaması veya az olması durumunda yöresel yiyecek-içecekler ayrı bir çekicilik unsuru olarak geliştirilebilmekte ve işletmenin rekabet edebilirliğini artırmaktadır (Gülen, 2017: 32). Bu alanla ilgili ortaya çıkan bu kadar fazla olumlu gelişme ise yiyecek-içecek sektörünü ülkeler, turizm ve işletmeler açısından hem vazgeçilmez kılmakta (Zağralı ve Akbaba, 2015: 6633) hem de üzerine daha fazla düşülerek gelir getirici özelliğinden en üst seviyede faydalanma ihtiyacı hissettirmektedir.

Yiyecek-içecek sektörünün gücünü erken fark ederek bu durumu kullanan ve bölgesinde kayda değer bir turistik çekiciliği olmamasına rağmen bu sektörü baş aktör yaparak

ciddi şekilde markalaşmış bölgelerde bulunmaktadır. Bu bölgelere örnek olarak Fransa'dan Lyon ve Tuscan, Avusturalya'dan Melbourne ve Sydney, California'dan Napa ve Sonoma vadileri gösterilebilir (Kivela ve Crotts, 2006: 356). Ülkeler bazında ise özellikle son yıllarda yiyecek-içecek gelirleri ciddi rakamlara ulaşmaktadır. Öyle ki Birleşmiş Milletler (BM) Dünya Seyahat Örgütü'nün 2014 yılı araştırmasına göre; dünya genelinde yapılan turizm ile ilgili harcamaların %30'luk kısmının yiyecek-içecek alanında yapıldığı ortaya konulmaktadır. Ayrıca yine aynı araştırma raporuna göre turistlerin destinasyon seçiminde %88.2 oranında yemeklerin belirleyici etken olduğu belirtilmektedir (Türsab Gastronomi Turizmi Raporu, 2017). Gastronomi Turizmi Derneği ve Xsights firmasının ortak yaptığı araştırmaya göre Türkiye'de yiyecek-içecek odaklı ülkeyi ziyaret eden turistler 945 dolar harcamakta ve bu harcamanın 259 dolarını yiyecek-içecek için kullanmaktadır. Farklı amaçlarla gelen turistlerin ise 837 dolar harcadığı ve bu harcamanın 171 dolarını yiyecek-içecek için yaptığı açıklanmıştır (Toprakkaya, 2017). Bu şekilde yüksek harcamalar yapılan yiyecek-içecek alanına yatırım yapmak ise ülkeler açısından kaçınılmaz görünmektedir.

Turizmin bütüncül zincirinin temel halkalarından bir tanesi olan yiyecek-içecek alanı hizmet sektörünün vazgeçilmezi ve yüksek gelir getirici bir iş koludur. Hizmet üreticisi olan bu iş kolu hizmet kalitesini direk olarak sağlamaktadır. Bu alanlarda hizmeti sağlayanların insanlar olduğu göz önünde bulundurulduğunda ise esas yatırımın insana yapılması gereği ortaya çıkmaktadır. Bu alanda insana yapılabilecek en temel ve önemli yatırım eğitimidir. Eğitimli iş gücü, kaliteli hizmetin en birincil şartıdır (Tekin ve Deniz, 2015).

3.3. Turizm Eğitimi

Turizm ile ilgili resmi ve akademik anlamdaki çalışmalar 1940'lı yıllarda yavaş bir şekilde yapılmaya başlanmıştır. Fakat ciddi çalışmalar ve konu ile ilgili literatüre önemli katkılar yapılması ve kaynakların oluşturulması 1980'li yıllarda yoğun bir şekilde gerçekleştirilmiştir (Koh, 1994). Yapılan araştırma ve oluşturulan kaynaklar çoğunlukla turizm eğitiminin, mesleki eğitim odaklı olduğu veya olması gerektiği şeklinde tanımlamalara yer vermiştir. Ancak mesleki ve teknik eğitimin yanında yaygın eğitim

olarak isimlendirilen ve içerisinde Türkçe, Matematik, Fen Bilgisi gibi derslerin yer aldığı eğitim şeklinin de bir bütün olarak verilmesi gerekliliği dile getirilmiştir (Güçer, 2004: 11).

Turizm eğitimi; eğitimi alan bireylere turizm mantığı ve felsefesini yerleştirmek, gelen turistlerin farklılıklarını göz ardı ederek herkese eşit ve kaliteli hizmet vermek ve bu yolla ülkesine ve milletine faydalı turizm çalışanları yetiştirmek için verilen eğitim faaliyetlerinin bütünüdür (Pelit ve Güçer, 2006: 141). Gürdal (2002) turizm eğitimini ‘insanın insana doğrudan hizmet etmesini öğreten, ona bilgi, beceri, insan sevgisi, hoşgörü ve meslek bilinci kazandıran bir disiplindir’ şeklinde tanımlamaktadır (Gürdal, 2002: 391). Diğer bir tanıma göre; sektörün ihtiyacı olan, ar-ge çalışmalarını en verimli şekilde yapabilecek, işletmenin iş verimliliğini artırırken bir yandan da işletmeye farklı bir bakış açısı kazandırabilecek, bilimsel metodlar yardımıyla turizme yön verebilecek yenilik ve teknolojileri geliştirebilecek bireyler yetiştirmek için yapılan eğitim faaliyetleri şeklindedir (Ünlüöner vd, 2010: 146).

3.3.1. Turizm Eğitiminin Önemi

Turizm ve turizm eğitiminin önem arz etmesinin iki farklı yönü bulunmaktadır. Bu yönlerden birisi ekonomi diğer yönü ise sosyal yapısı olmaktadır. Turizmin ekonomi açısından önemi;

- Turizmle bağlantılı bütün endüstrilerden az veya çok girdi-çıktı alışverişi yapıyor olması nedeniyle yatırım aracı ve çarpan etkisi ile gelir çoğaltan bir yapıya sahip olması
- Ülkeleri ziyaret eden dış turistler vasıtasıyla döviz girdisi sağlayan turizmin, ülkeler için ödemeler dengesinin önemli bir kaynağı olması
- Her meslekten insana iş sağlayabilmesi nedeniyle istihdam açısından ülkeler için önem arz etmesi
- Turizm bir ülkenin uluslararası piyasalarda iş yapabilmesini sağlaması şeklindedir (Batman, 2018: 23-27).

Yukarıda verilen bilgiler turizmin ülkelerin iktisadi yapılarına sağladığı olumlu özelliklerinden bazılarıdır. Turizmin sosyal özellikleri;

- Turizm keyif endüstrisi olduğu için insanların olumlu duygularına hitap etmekte ve yönlerini beslemesi
- Ülkeler arasında yaşanan kültürel etkileşim dolayısıyla insanların birbirine karşı daha olumlu yaklaşması için bir empati ortamı oluşturması
- Dünya barışını sağlayabilmek için kullanılabilir bir yumuşak güç unsuru olması
- Aynı zamanda turizmin insanların bölgeleri ve kültürleri bizzat tecrübe etmesine olanak sağladığı için tanıtım ve ülkelerin kendisini ifade etmesinde kritik bir aracı konumunda olması şeklindedir (Batman, 2015: 13-15).

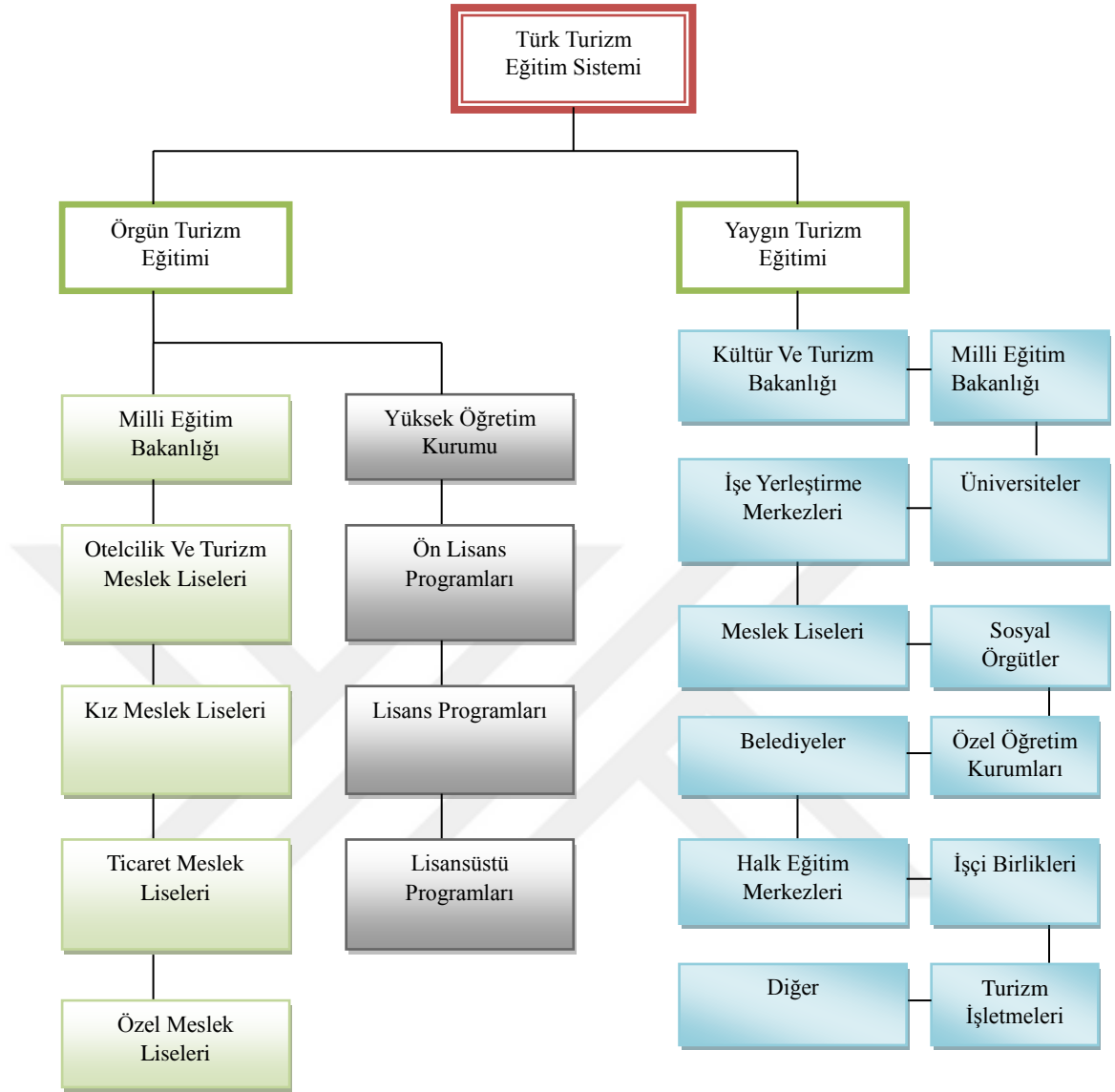
Bu kadar çok etkiye sahip bir endüstrinin hizmet sağlayıcılarının eğitilmiş bireylerden oluşması kritik öneme sahiptir. Eğitimde bu noktada devreye girmektedir. Verilen eğitimlerin odağında sadece verilen hizmet unsurları bulunmamakta insan ilişkileri ile ilgili de bir öğretim söz konusu olmaktadır. Sosyolojik eğitimleri de kapsayan turizm eğitimi bu sebeplerden dolayı çok hassas bir yapıdadır (Timur, 1992). Turizm eğitiminin önem kazandığı konular ise;

- Sektörün eğitilmiş çalışan ihtiyacı olması
- Uluslararası piyasalarda iş yapılması ve verilen eğitimlerin ağırlıklı olarak uluslararası standartlara göre verilmesi
- Mesleki eğitim kalitesi ve ekonomik gelişme arasında var olan paralel ilerleme nedeniyle sorumluluk alma, yetkileri verimli kullanma gibi fonksiyonları çalışana kazandırmak için eğitim verme mecburiyeti
- İşletmelerde ortaya çıkan gider kalemlerinde en yüksek rakamlardan bir tanesinin personel giderleri olması ve bu sebeple bu giderin minimumda tutularak maksimum verim elde edilmesi için eğitilmiş personel istihdam edilmesi gerekliliği şeklindedir (İçöz, 1994).

3.3.2. Turizm Eğitiminin Kademeleri ve Kapsamı

Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nde turizme yönelik eğitim örgün ve yaygın eğitim olarak iki farklı yoldan verilmektedir. Örgün eğitim içerik açısından daha detaylı, süre açısından daha uzun ve sonucunda diploma ile bitirilen sistemi ifade etmektedir. Yaygın eğitim ise örgün eğitime göre daha kısa ve sonucunda sertifika ile sonuçlanan sistemdir (İbicioğlu vd, 2003). Aşağıdaki tabloda Türkiye'de turizm eğitimi verilen kurumları ve kademeleri yer almaktadır.

Turizm eğitimi MEB bünyesinde 4 yıl süreyle ortaöğretim kademesinde verilmektedir. Ortaöğretimde verilen bu eğitim turizm anlamında verilebilecek en erken eğitim olmaktadır. MEB bünyesinde liselerde verilen eğitimin ardından YÖK tarafından turizm eğitimi devam ettirilmektedir. YÖK'ün verdiği turizm eğitimi ise 2 yıl ön lisans, 4 yıl lisans, en az 2 yıl olmak üzere yüksek lisans ve en az 4 yıl doktora eğitimi olarak verilmektedir. Turizm ile ilgili verilen bu eğitimler sosyal bilimler olarak kabul edilmekte ve iş imkânları sosyal bilimlerin kapsadığı alanlarda bulunmaktadır (Türker, 2014). Turizm eğitiminin verilmeye başlanabileceği ilk kademe olan ortaöğretim kademesinde, turizm kapsamı içerisinde yiyecek-içecek hizmetleri alanı (mutfak, servis, catering ve ziyafet organizasyonu), konaklama hizmetleri alanı (ön büro, kat hizmetleri, otel işletmeciliği, host ve hosteslik), seyahat işletmeciliği alanı (seyahat acenteliği, tur operatörlüğü) ve eğlence hizmetleri alanı (animatörlük) olmak üzere 4 ana başlık altında eğitimler verilmektedir (turizmegitim.kulturturizm, 2018; MEB (b), 2009: 5). Araştırmanın devamında konunun gereği olarak yiyecek-içecek eğitimi konusu irdelenecektir.



Şekil 2. Turizm Eğitimi Veren Kurum ve Kademeleri Örgütsel Şeması, (Yeşiltaş vd., 2010: 59).

3.4. Yiyecek-İçecek Hizmetleri Eğitimi

İnsanlar belirli yiyecek ve içecekleri, çeşitli şekillerde hazırlayarak, belirli bir standarda göre de tüketerek yemek ile ilgili soyut ve somut kültür mirasları oluşturmaktadır. Turizm amaç itibariyle ‘standart olanın dışında kalana duyulan merak unsurlarının peşinden gitme’ şeklinde düşünüldüğünde, turizm amaçlı olarak gidilen bölgelerde yerel lokantalar, lüks restoranlar veya otellerin hazırladığı yemekler ziyaretçiler için maddi ve manevi olarak unutulmaz bir deneyimin başrol oyuncusu niteliindedir (Yıldız, 2018). Yiyecek-içecek sektörünün turistik çekiciliğinin yanında bir diğer önemli özelliği ise

ciddi bir istihdam kaynağı olmasıdır. Bu nedenle eğitilmiş, vizyon sahibi, disiplinli, ahlaklı ve vicdanlı personel ihtiyacının en fazla hissedildiği alanlardan bir tanesi yiyecek-içecek sektörüdür. Verilen özellikler, yapılan işte ekip çalışmasını zorunlu kılması, hataya yer vermemesi, bir noktada hizmet alan kişiler karşısında kendi kültürünü temsil ediyor olması gibi özelliklerinden dolayı kritik öneme sahiptir.

Ayrıca yiyecek ve içecekler turistik ürün olarak turizmde ciddi anlamda ön plana çıkmaktadır. Ön plana çıkan bu turistik ürünün bölgeye gelecek olan ziyaretçiler açısından bir merak unsuru ve motivasyon kaynağı olabilmesi için kişinin içgüdülerini harekete geçirebilecek, aslına uygun ve özenle hazırlanmış ürünlerden oluşması gerekmektedir. Bu şekilde hazırlanmamış yiyecek ve içecekler farklı deneyimler sunmak yerine sadece anlık açlığı gideren sıradan ürünler olarak kalmanın ötesine geçemeyecektir (İşevcan Ertamay ve İrigüler, 2018). Fakat yapılan bu işte amaç yiyecek ve içeceklerle yaşanan deneyimin tekrarlanması arzulanması ve deneyimi yaşayan kişinin yakın çevresini veya daha fazlasını bu deneyimi yaşamaya teşvik etmesinin istenmesidir. Bu nedenle yiyecek ve içecekleri hazırlayanların iyi eğitilmiş olması mecburiyeti ortaya çıkmaktadır. Yiyecek-içecek eğitimi de Türkiye’de ortaöğretim kademesinden doktora kademesine kadar verilmektedir. Ortaöğretim kademesinde MEB’e bağlı olan bu eğitimler yiyecek-içecek hizmetleri programı adı altında otelcilik ve turizm meslek liselerinde, kız meslek ve çok programlı liselerde verilmektedir.

3.4.1. Ortaöğretim Kademesi

Türkiye Cumhuriyeti Devleti sınırları içerisinde 2019 yılı itibarıyla yiyecek-içecek hizmetleri eğitimi veren 547 adet meslek lisesi bulunmaktadır. Ortaöğretim kademesinde verilen bu eğitimin ilk hedefi eğitimi alan bireylere temel aşçılık bilgi ve becerilerinin kazandırılmasıdır. Bu temel bilgi ve becerilerin içeriği ise genel olarak; mutfak içerisinde bulunan araç-gereçlerin işlevleri ve nasıl kullanılacağına öğretimi, mutfak içerisinde yer alan temel gıda malzemelerinin tanıtılması, iş güvenliğinin nasıl sağlanacağı ve çalışma esnasında uyulması gereken hijyen-sanitasyon kurallarının ifade edilmesi şeklindedir (Şengün, 2017: 173-174). Alanda verilmek istenen bu eğitimler 3

farklı yapıda fakat eğitim içeriği olarak büyük oranda aynı olan, aşağıda anlatılan liselerde verilmektedir.

Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi: Türkiye'nin turizm potansiyeli göz önünde bulundurularak kalifiye personel ihtiyacını gidermek amacıyla açılmaya başlanmıştır. Bu okulların hedefleri gelen misafirin memnuniyet düzeyini artırabilmek için dil bilen, diksiyonu düzgün, işini kaliteli yapabilen çalışanlar yetiştirmektir. Eğitim içeriği olarak servis, kat hizmetleri, resepsiyon, seyahat acenteliği ve mutfak eğitimleri verilmektedir (MEB, 2006 (c): 2).

Kız Meslek Lisesi: Mesleki eğitim aracılığıyla özellikle kız öğrencilerin ağırlıklı olarak meslek edinmesi ve iş hayatına dâhil olabilmeleri amacıyla açılmaya başlanmıştır. İlk açılmaya başlandığı dönemlerde sadece kız öğrenci kabul eden bu liseler daha sonra erkek öğrencileri de kabul etmeye başlamıştır. Eğitim içeriği olarak çocuk gelişimi, hasta ve yaşlı bakımı hizmetleri, grafik tasarımı ve fotoğraf, güzellik ve saç bakım hizmetleri ve yiyecek-içecek hizmetleri eğitimleri verilmektedir (yalovaakml, 2018; Gürol, 2002: 288).

Çok Programlı Lise: Bu liseler Milli Eğitim Temel Kanunu ve Kalkınma planları uyarınca, hükümet programları ve şûra kararları doğrultusunda ortaöğretim kademesinde okullaşmanın artırılması amacıyla açılmaya başlanmıştır. Bu okulların hedef ve stratejileri, küçük yerleşim yerlerinde yaşayan öğrencilerin ilgi ve isteği doğrultusunda lise eğitiminden sonra yapabilecekleri meslekleri öğrenebilmeleri için ortaöğretim düzeyinde eğitim imkânı sağlanmaktadır (MEB Tebliğler Dergisi, 2001: 697-698; memurlar, 2006). Eğitim içeriği olarak elektrik-elektronik teknolojisi, makine teknolojisi, metal teknolojisi, bilişim teknolojisi ve yiyecek-içecek hizmetleri gibi birçok eğitim verilmektedir (sakaryaarge, 2018). Fakat çok programlı lise formatındaki bu liselerin hepsinde yiyecek-içecek hizmetleri bölümleri yer almamakta, sadece talep edilen ve ihtiyaç olan il ve ilçelerin çok programlı liselerinde açılmaktadır.

Yukarıda açıklaması yapılan ve yiyecek-içecek eğitimi verilen liseler 2014 yılı öncesinde farklı isimler ve diploma içeriklerine sahip olmaktadır. Fakat MEB'in 2014 yılının Mayıs ayında yayınlamış olduğu genelde uyarınca mesleki eğitim veren bütün

(istisnai birkaç kurum dışında) kurumların isimleri ‘Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’ olarak değiştirilirken mezunların hak ve yetkilerinde herhangi bir değişiklik yapılmamıştır. İkinci bir değişikliğe kadar ise Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü’ne bağlı 22 okul türünün verdikleri eğitimler yapılacak iyileştirmeler dışında değiştirilmemiştir. Yapılan değişikliğin amacı ise; Mesleki ve Teknik ortaöğretimde okul çeşitliliğinin azaltılması olmaktadır (MEB (e), 2014). Türkiye’de ortaöğretim (lise) kademesinde yiyecek-içecek eğitimi veren kurumların listeleri ekte yer almaktadır.

3.4.2. Önlisans, Lisans ve Lisansüstü Kademesinde Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimi

Ortaöğretimden sonra verilen yiyecek-içecek eğitimleri önlisans, lisans ve lisansüstü kademesinde olmak üzere YÖK’e (Yükseköğretim Kurulu) bağlı olarak üniversiteler bünyesinde verilmektedir.

Önlisans: Önlisans eğitimi üniversitelerin 2 yıllık meslek yüksekokulları bünyesinde ‘aşçılık eğitimi’ adı altında verilmektedir. Bu eğitimi alabilmesi için kişide lise veya dengi bir kuruma ait diploma ve kayıt/kabul şartlarını yerine getirmiş olması kriterleri aranmaktadır. Önlisans programında verilen eğitimlerin amacı; lisede temeli atılan mutfak eğitiminin pekiştirilerek bir üst seviyeye çıkartılması ayrıca sektöre vizyon sahibi ve daha kalifiye ara eleman yetiştirilmesidir. Mezuniyet koşulları ise verilen pratik ve teorik eğitimlerin sınavlarını başarıyla tamamlamak ayrıca okul tarafından zorunlu olarak alınan staj eğitimini sorunsuz bir şekilde tamamlamak olarak ifade edilmektedir (faruksarac, 2019). Türkiye’de önlisans kademesinde aşçılık eğitimi veren kurumların listeleri ekte yer almaktadır.

Lisans: Türkiye’de yiyecek-içecek eğitimi ‘gastronomi eğitimi’ adı altında YÖK’e bağlı üniversitelerin 4 yıllık fakültelerinde verilmektedir. Verilen bu eğitimin amacı; mutfak yönetimi, yiyecek-içecek departmanları yönetimi, restoran ve kafe-bar gibi işletmelerin yönetimini sağlayacak, aynı zamanda yapılan işlerin tedarik, maliyet, depolama, pazarlama, satış gibi süreçlerine de hâkim olan en az orta düzey yöneticiler

yetiştirmektedir (Ekincek vd, 2017: 25). Ortaya konulan bu hedeflere ulaşabilmek için ise gastronomi eğitiminde; gıda mühendisliği, turizm işletmeciliği, sosyoloji, antropoloji ve beslenme gibi çeşitli bilim dallarından faydalanılarak bir eğitim müfredatı hazırlanmaktadır (Santich, 2004: 18). Kabul/kayıt ve mezuniyet şartları 2 yıllık aşçılık programları ile aynı olmaktadır. Türkiye’de lisans kademesinde gastronomi eğitimi veren kurumların listeleri ekte yer almaktadır

Lisansüstü: Bu alanda verilen lisansüstü programlarda ‘gastronomi eğitimi’ adı altında en az 2 yıl olarak verilmektedir. Verilen eğitimin amacı; çok geniş bir eğitim ve bilgi yelpazesine sahip bu alanda yeme-içme kültürüne bilimsel bir bakış açısıyla yaklaşarak gastronomi ve mutfak sanatlarıyla ilgili yeni teknolojiler ve farklı yaklaşımlar geliştirerek sektöre aktarabilecek gastronomlar ve genç bilim insanları yetişmek olarak ifade edilmektedir (Dağdeviren, 2007: 24). Gastronomi lisansüstü programlarının kabul şartları; lisans diploması, ALES sınavından bölümün istediği puan türünden en az 55 puan ve yapılacak bilim sınavının başarıyla tamamlanmasıdır. Mezuniyet şartları ise; alınması gereken derslerin başarıyla tamamlanmasının ardından, bilimsel bir tez çalışması hazırlama ve başarıyla sunma şeklinde olmaktadır (angora.baskent, 2018; okan, 2019).

3.4.3. Yiyecek-İçecek Hizmetleri (Mutfak) Eğitimi Kapsamında Teorik ve Pratik Eğitim İçerikleri

Mutfak eğitimi tek başına bir alan olmaktan ziyade turizm ve konaklama hizmetleri ile çok fazla ortak noktası olan alandır. Verilecek eğitimler bu iki alanın ortak yönleri göz önünde bulundurularak teorik ve pratik eğitim olarak ayrıştırılmış şekilde verilen bir sistematığe sahiptir (Scapato, 2002; Hjalager, 2002: 32 aktaran Öney, 2016). Bu nedenle bu alanda verilen teorik eğitimler yeme-içme ile ilgili bilgilerle beraber turizmi içeren konuları ve genel eğitim unsurlarını da (tarih, edebiyat, matematik) ele almaktadır. Pratik eğitimler laboratuvar formatında kullanılan mutfaklar içerisinde yüksek oranda yiyecek-içeceklerin üretimine dayanmaktadır (Öztürk ve Görkem, 2012).

Teorik Eğitim: Turizm başta olmak üzere bünyelerinde yiyecek-içecek eğitimi almış bireyleri istihdam etmek isteyen işletmelerin ihtiyaç duyduğu, araştırma ve planlama çalışmalarını gerçekleştirme, işletme verimliliğini artırma, sektörle ilgili Türkiye’de ve dünyada yaşanan gelişmeleri takip edebilme gibi metotların sınıf ortamında, hazırlanan modüller aracılığıyla ve eğitimcilerin yönlendirmeleri neticesinde öğretilmesi amacıyla verilen eğitimlerin genel adıdır (Aymankuy ve Aymankuy, 2002). Eğitimi alan bireylerin öğrenim kademelerini yükseltebilmeleri için genel eğitime dâhil ve sınav sistemlerinin baz aldığı edebiyat, tarih, matematik gibi derslerde ders programlarında yer almaktadır.

Pratik Eğitim: Verilen bu eğitim tipi kapsamında öğrenci daha çok mutfak içerisinde yer alan araç-gereçleri, kullanılan gıda malzemelerini, doğrama ve pişirme tekniklerini ve daha fazlasını uygulamalı olarak öğrenmektedir. Pratik eğitim içerisinde yer alan uygulamalar aşçılık, pastacılık ve servis dalları olmaktadır. Farklı içeriklere sahip bu dallarda;

- Aşçılık uygulamalarında; Türk mutfağı yemekleri, hamur ürünleri ve açık büfede sunulan yemekler
- Pastacılık uygulamalarında; temel hamur teknikleri, pasta yapım teknikleri, tatlı yapım teknikleri ve açık büfelerde sunulan tatlılar
- Servis uygulamalarında; yiyecek servisi, konuk masasına servis, yemek gruplarının servisi ve içecek servisi eğitimleri verilmektedir (MEGEP, 2017: 3).

Aşağıda 2019 yılı itibariyle ‘Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde’ 9. 10. 11. ve 12. sınıflara verilen teorik ve pratik derslerin neler olduğunu gösteren ders programları yer almaktadır.

Tablo 1.Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 9. 10. 11. ve 12. Sınıflar Ders Programı

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
SERVİS DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	-	-
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
		TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	2	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		MESLEKİ YABANCI DİL(YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)	-	1	-	-
	DAL DERSLERİ	YİYECEK SERVİSİ	-	-	6	-
		İÇECEK SERVİSİ	-	-	1	-
		KONUK MASASINDA SERVİS	-	-	-	4
		YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	-	-	-	4
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇİLEBİLECEK DERS SAATİ SAYISI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yıl sonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	-	-
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
		TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	2	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		MESLEKİ YABANCI DİL(YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)	-	1	-	-
	DAL DERSLERİ	MUTFAK UYGULAMALARI	-	-	6	-
		AÇIK BÜFE	-	-	1	-
		TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ	-	-	-	4
		HAMUR ÜRÜNLERİ	-	-	-	2
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇİLEBİLECEK DERS SAATİ SAYISI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yıl sonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

**MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	-	-
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
		TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	2	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		MESLEKİ YABANCI DİL (YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)	-	1	-	-
	DAL DERSLERİ	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ	-	-	6	-
		AÇIK BÜFE	-	-	1	-
		PASTA YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	5
		PASTANE ORGANİZASYONU	-	-	-	1
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇİLEBİLECEK DERS SAATİ SAYISI			2	-	-	-
İŞLETMELEERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Milli Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yıl sonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

Kaynak: (Megep, 2019).

Yukarıda verilen bilgiler yiyecek-ıçecek bölümü ile ilgili okul sınırları içerisinde verilen eğitimleri kapsamaktadır. Organize bir yapıya sahip bu sisteme okul dışında gerçekleştirilen ve yiyecek-ıçecek hizmetleri eğitiminde kritik öneme sahip olan staj eğitimi de dâhil edilmektedir.

3.4.4. Yiyecek-İçecek Hizmetleri (Mutfak) Eğitimi Kapsamında Staj İş Eğitimi

Türk Dil Kurumu'nun tanımına göre staj 'herhangi bir kişinin, mesleki deneyimini artırmak için bir kurumun bir veya birden fazla bölümünde belirli bir süre çalışarak geçirdiği dönem' şeklindedir (Tdk (b), 2018). Diğer bir ifadeye göre ise; akademik hayatta öğrenilen bilgilerin, sektör içerisinde uygulamalı bir şekilde pekiştirilmesini sağlayan çalışma şekli olarak tanımlanmaktadır (Akay vd, 2018: 219). Yapılan staj eğitimlerinin yapısı ise kişiye, kuruma, eğitimin kademesine göre farklılaşmaktadır.

Turizm eğitimi verilen okulların staj eğitimleri büyük oranda oteller bünyesinde uygulama ağırlıklı olmaktadır. Yapılan bu staj eğitimleri öğrenciye mesleki açıdan avantajlar sağlarken, kişisel gelişim ve özgüven unsurlarını da desteklemektedir (Uysal, 2013: 93). Staj eğitimi günümüzde Türkiye eğitim-öğretim sisteminde ortaöğretim,

önlisans ve lisans programlarından mezun olabilmek için yerine getirilmesi gereken koşullardan bir tanesidir (Aslan ve Çoban, 2014: 7). Staj uygulamalarında mevcut iki taraf yer almaktadır. Bu taraflardan bir tanesi staj yapacak olan öğrenci olurken diğer taraf işverendir. Staj eğitimi öğrenci kadar işveren açısından da önem arz etmektedir. Bunun nedeni işverenin gelecekte ihtiyacı olan kalifiye elemanları aramak yerine gelen stajyerler arasından seçim yapabilmesi (Demir ve Demir, 2014: 31) ve eğitim-öğretime destek vererek istihdama katkı sağlayacak olmasıdır (Karacan ve Karacan, 2004: 169). Bu nedenle stajyer ve işveren arasında gerekli özverinin sağlanması, eğitimin ve sektörün geleceğine yön veren unsurlardır.

Yiyecek-içecek hizmetleri bölümü stajları için bir getirisi olan emek-yoğun çalışma koşullarından dolayı farklı bir yapıya sahiptir. Robinson ve Barron (2007: 913) konuyu; ‘aşçılık sektör içerisinde kalifiye eleman eksikliğinin çokça hissedildiği bir meslek grubudur. Yapılan işin şartlarının ağırlığı sebebiyle sektöre staj eğitimiyle yeni giriş yapmış bir öğrenci staj döneminde veya sonrasında mesleği yapmama kararı alabilmektedir’ şeklinde açıklamıştır. Yapılan bu açıklamanın ışığında mutfak içerisinde yapılan stajların, öğrencinin mesleğe devam etmek veya etmemek konusunda vereceği kararda önemli bir yeri olduğunu göstermektedir. Bu nedenle stajyerlerin mutfak içerisinde sevgi ve hoşgörü çerçevesinde eğitilmesi ve staj eğitiminin esas amacı olan teorik bilgilerin uygulamadaki yapısı açıklanarak gösterilmesi gerekmektedir.

Staj eğitimi uygulama sistemi ve süreleri ise eğitimin verildiği kurum ve kuruluşlara göre farklılık göstermektedir. Ortaöğretim kademesinde yapılacak staj eğitiminin esasları TBMM Dilekçe Komisyonu Genel Kurul Kararı ile belirlenmektedir. 2018 yılında yayınlanan kurul kararına göre staj eğitimleri iki şekilde yapılabilmektedir (TBMM Dilekçe Komisyonu, 2018: 36-42);

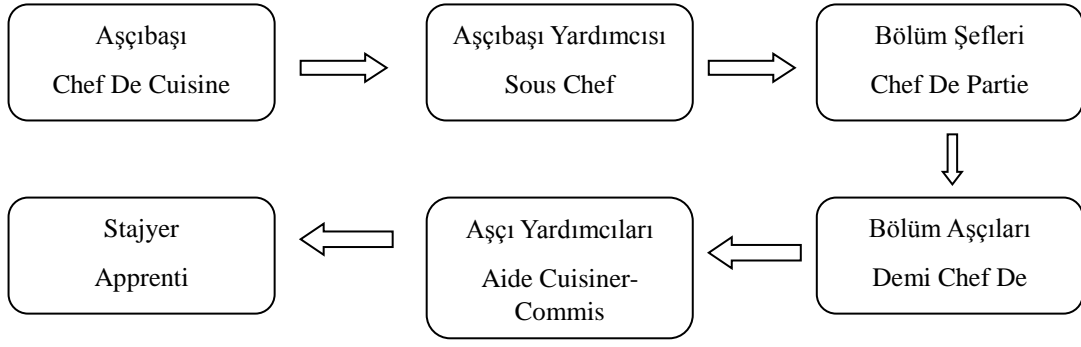
A. Eğitim-Öğretim Yılı İçerisinde Staj: Bu staj tipinde öğrenci eğitim aldığı kurumun hazırladığı sözleşme çerçevesinde anlaşığı bir işletme bünyesinde haftanın 3 günü staj 2 günü ise okul eğitimi şeklinde bir formatta yıl boyunca staj eğitimini tamamlamaktadır. Bu sistem büyük oranda lise eğitiminin son yılında uygulanmaktadır.

B. Yaz Stajı: Devamlılık isteyen iş kollarının stajları sene içerisinde bölünerek uygulanmak yerine aynı staj saatleri baz alınarak kesintisiz bir şekilde okulların tatil olduğu yaz ayları içerisinde gerçekleştirilmektedir. Yaz stajı uygulaması çoğunluklu otelcilik meslek lisesi ve sağlık meslek lisesi formatındaki ortaöğretim kurumlarınca uygulanmaktadır. Yaz stajı süresi ise ortalama 4 ay gibi bir süreye denk gelmektedir

Staj eğitiminin birçok faydası bulunmaktadır. Staj eğitiminin faydalarını;

- Güncel bilgi ve tekniklerin öğrenilmesi,
- Mutfak ve iş hayatının gerçek ortamında tecrübe edilmesi,
- Sektörün durumu ve iş imkânlarının öğrenilmesi,
- Sektör içerisinde çevre edinmek,
- Staj sonrası için iş başvurusu noktasında referans imkânı sağlaması,
- İş disiplini ve ahlakı edinilmesi,
- Çalışılmak istenen bölümün (pastane, sıcak mutfak, soğuk mutfak vb.) çalışandan beklentilerinin tespit edilmesi,
- Staj esnasında alınan belirli ücretler neticesinde özgüven kazanılması ve okul sonrası kişinin çalışma hayatına başlaması için teşvik edilmesi,
- Staj süresince bireye verilen işler aracılığıyla sorumluluk bilincinin geliştirilmesi,
- Yine verilen işler aralığıyla bireyin karar verme ve sorun çözme yeteneklerinin geliştirilmesi ve daha fazlası şeklindedir (Emir vd, 2010: 144; Türkseven, 2012: 96).

Tabi ki yukarıda verilen kazanımların birçoğu hiyerarşik düzen çerçevesinde gerçekleşmektedir. Mutfak eğitimi iş yeri ortamında verilmeye başlandığı zaman usta-çırak ilişkisi devreye girmektedir. Stajyer öğrencinin her kademedeki ustadan öğrendiği farklı bilgi ve beceriler mevcuttur. Mutfak içerisindeki hiyerarşik düzen aşağıdaki tabloda verilmektedir.



Şekil 3.Otel Mutfaklarında Hiyerarşik Düzen ve Pozisyonlar
Kaynak: Öztürk ve Görkem, 2011: 22.

Yapılacak staj eğitimlerinin saatleri, yapısı ve tamamlama koşulları, staj yapacak öğrencinin öğrenim gördüğü kurum ile staj yapılacak işyeri arasında imzalanan iş sözleşmesi gereğince belirlenmektedir. İmzalanan iş sözleşmesinin örneği ise ekte yer almaktadır. Staj eğitiminin başarı ile tamamlanması ve öğrenim görülen ortaöğretim kurumunun belirlediği mezun olma şartlarının yerine getirilmesi neticesinde ise öğrenci mezun olmaya ve mezun olduğunu gösteren diplomayı almaya hak kazanmaktadır.

Yukarıda verilen bilgiler yiyecek-içecek hizmetleri eğitiminin Türkiye'deki güncel yapısından bahsetmektedir. Konunun daha iyi anlaşılması ve yaşanan sorunlara çözüm önerileri sunabilmek için bu eğitimlerin tarihsel süreçlerini incelemekte fayda olmaktadır. Bu nedenle yazının devamında verilen bu eğitimlerin hangi şartlarda ortaya çıktığı ve geliştirilmesi esnasında yaşanan süreçlerin neler olduğu irdelenecektir.

3.5. Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimlerinde Tarihsel Süreç

İnsanlık kadar eski bir tarihe sahip olan yiyecek-içecek kavramı her dönemde insanlar için vazgeçilmez bir yere sahip olmuştur. Önceleri sadece hayatta kalmak için tüketilen yiyecek ve içecekler teknolojinin gelişmesi ile beraber farklılaşmış, değişik yöntemlerle çok çeşitli olarak yapılmaya başlanmıştır. İlerleyen süreçte yiyecek ve içecekler hem keyif hem de haz duygularını karşılayan bir hal almıştır. Daha sonra yemek ve içmekle ilgili yapılar daha da ileriye götürülerek statü göstergesi olarak kullanılmaya başlanmış, bu nedenle de iyi yemek yapan kişilere bir meslek kapısı açılarak belirli ücretler karşılığında önemli kurum ve kuruluşlarda istihdam edilmişlerdir (Şengün, 2017). İstihdamı sağlanan bu kişiler aşçılardır. Aşçıların bu şekilde istihdam edilmesi ve değer

görmesi mesleğinde ilerlemesine neden olmuştur. 18.Yüzyılda ise sobanın icat edilmesi ve ateşin kontrol edilebilir hale gelmesi mutfak organizasyonlarında kritik değişikliklere yol açmıştır. Sobanın açık ateşe kıyasla daha iyi kontrol edilebiliyor olması ustalara ciddi anlamda pratiklik kazandırmıştır (Gisslen, 2009: 2). Bu gelişmenin devamında pişirme yöntemlerini anlayan ve uygulayabilen aşçılara gereksinim duyulmuş, formal eğitim başlamış ve çıraklık kavramının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Aşçılıkla ilgili verilen ilk eğitimler usta-çırak ilişkisine dayanmaktadır. Usta-çırak sistemi mutfakta istihdam edilen aşçıların aşçıbaşı gözetiminde uygulamalı eğitim olarak gerçekleşmiştir (Brown, 2013).

Daha sonra aşçılık eğitimlerinden ticari gelir elde etme fikri ile ilk aşçılık kursu 1784 yılında İngiltere’de faaliyete geçmiştir. İngiltere’yi 1820 yılında Amerika, 1891 yılında ise Fransa takip etmiştir (Allen, 2003: 16). Buldukları ülkelerde açılan ilk kurslar olma özelliğine sahip bu işletmeler daha çok yerli halka hizmet etmiştir. Aşçılık eğitimi konusunda daha organize ve kaliteli iş yapan kuruluşlar ise 1882 yılında Londra’da açılan ‘National Institute of Cookery’, 1883 yılında Paris’te açılan ‘L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires’ ve yine 1895 yılında Paris’te açılan ‘Le Cordon Blue’ okulları olmuştur (Danaher, 2012: 14). Fransa’da lisans kademesinde mutfak eğitimi ise 1990 yılında Paul Bocuse’un açtığı okulda ‘Otel-Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları’ adı altında verilmeye başlanmıştır. Fakat okulun lisans kademesine eşdeğerliği 2007 yılında kabul edilmiştir (institutpaulbocuse, 2019). Bu dönemlerde faaliyete geçen diğer bir eğitim kurumu ise 1893 yılında İsviçre’nin Lozan kentinde açılmış ve aşçılık eğitimi vermeye başlamıştır (Şengün, 2017: 171).

Aşçılık eğitimi veren ülkeler arasında Fransa’nın farklı bir yeri bulunmaktadır. Bunun nedeni Fransa halkının, Fransız soylularının ve Fransız ustalarının mutfak ve yeme-içme kültürüne çok farklı bir yaklaşımda bulunmaları ve değer vermeleridir. Öyle ki bu alanda gerçekleşen birçok devrim niteliğindeki gelişme Brillant Savarin, Kral XIV. Louis, François Pierre, Antoine Careme, Auguste Escoffier, Paul Bocuse gibi Fransız asıllı kişiler tarafından gerçekleştirilmiştir. Mutfak adına çokça çalışan Fransızlar eğitim noktasında da önemli işbirlikleri kurmuşlardır. Fransa’da aşçılık eğitimlerinin başladığı

zamanda eğitimler yiyecek-içecek üretimi yapan esnaf birliklerinin himayesinde gerçekleştirilmiştir. Bu dönemde eğitimleri üstlenen esnaflara (aşçılar, pastacılar, fırıncılar, kasaplar) çeşitli yetki ve yeterlilik belgelerine sahip olma zorunlulukları getirilmiştir. Böylece eğitim verecek kişilerin işinde uzman ve ne yaptığını bilen kişiler olması sağlanmıştır (Gisslen, 2009). Daha sonra 18.Yüzyılda yaşanan endüstri devrimi sonucunda esnafların kontrolünde olan mutfak eğitimlerinin sorumluluğu devlet idaresine geçerek daha profesyonel ve daha organize bir hal almıştır (Miles, 2007; Smith ve Keating, 1997 aktaran Görkem ve Sevim, 2016: 978).

Mutfak eğitimlerinin önem arz ettiği bir diğer ülke ise Amerika Birleşik Devletleri olmuştur. Bunun nedeni çok uluslu yapısı, dünya ile olan iletişimlerinin daha kolay ve rahat olmasıdır. Amerika’da açılan ilk mutfak sanatları okulu 1946 yılında ‘Connecticut Restoran Enstitüsü’ adı ile kurulmuştur. Kurulan bu enstitü dönemin şartlarına göre kaliteli denilebilecek bir eğitim sağlamıştır. Uzun bir sürede verdiği eğitimlerle alana önemli katkılarda bulunmuştur. 1970’li yıllara gelindiğinde ise yiyecek-içecek sektörü amatörlükten uzak, ustaların yüksek statüler kazanması nedeniyle profesyonelliği ve bu duruma paralel olarak iyi eğitilmiş olmayı zorunlu kılan bir hal almıştır (VanLandingham, 1995). Eğitim kurumları da bu yıllarda kaliteli eğitim ihtiyacını göz ardı etmeyerek çalışmalarına başlamışlardır. Böylelikle Amerika’da bu alandaki ilk yüksek lisans programı ‘gastronomi eğitimi’ kapsamında 1990 yılında Boston’da faaliyete geçmiştir. Ardından New York üniversitesi bünyesinde açılan doktora programı gastronomi/mutfak alanında akademik eğitim açısından örnek teşkil etmiştir. Yaşanan gelişmeler ve gastronomi/mutfak eğitime gösterilen ilgi nedeniyle 1981 yılında bu eğitimi veren kurum sayısı 4 olurken, daha sonrasında 261 gibi yüksek rakamlara kadar da ulaşabilmiştir (Hertzman, 2007: 3).

Yiyecek-içecek alanı ile ilgili yaşanacak gelişmeler daha öncesinden konuyla yakından ilgili yazarlar tarafından öngörülmüştür. Gastronomi/mutfak haberciliği konusunda öncü kabul edilen Grimod de la Reyniere’in 1808 yılında yayınladığı ‘Almanachs des Gourmands’ isimli eserde gastronomi/mutfak alanına ilgi gösterilmesinin gayet doğal olduğu ve bu ilginin neticesinde üniversitelerde gastronomi/mutfak eğitimi veren programlarının açılmasının şaşırtıcı olmayacağını belirtmiştir (Grimod de la Reyni"ere

1808: xxii–xxiii aktaran Santich, 2004: 16). Bu alanda eğitimlerin gelişmesi, popülerleşmesi ve eğitim kurumlarının sayılarının artması öncesinde yapılan çalışmaların bir sonucudur.

2000’li yıllara gelindiğinde ise dünya çapında profesyonel gastronomi/mutfak eğitimi veren kurumların markalaştığı, uluslararası geçerliliği olan sertifika veya diplomalar verebildiği görülmektedir. Sözü edilen kurumlar arasında önde gelenler ise; Amerika’da ‘French Culinary Institute-New York, Institute of Culinary Education- New York, Le Cordon Bleu, Johnson & Wales University, New England Culinary Institute ve Oregon Culinary Institute’, Fransa’da ‘Le Cordon Bleu’, İsveç’de ‘DTC Swiss Hotel and Culinary Arts School’, İtalya’da ‘APICIUS Culinary Institute’ şeklindedir. Sözü edilen kurumların eğitim kademeleri isteğe bağlı olarak önlisans, lisans ve lisansüstü olarak verilebilmektedir (Şengün, 2017: 172).

3.5.1. Ahilik-Mevlevilik Sistemleri ve Yiyecek-İçecek Eğitimi

Türkiye’deki yiyecek-içecek eğitimi Türklerin Anadolu’ya gelmelerinin ardından ‘Ahilik’ yapılanması ile başlamıştır. Ahilik teşkilatının ilk kurulma nedenleri arasında en kuvvetli olanı Türklerin Anadolu’daki iskân politikalarıdır. Şayet Asya’dan gelen Türk zanaatkâr ve tüccarlarının, Anadolu’da bulunan yerli esnaf ile rekabet edebilmeleri için birlik ve beraberlik içerisinde olmaları gerekmektedir. Sağlanacak bu birlik ve beraberliğin yanında yapılan işin kaliteli, satılan malların ise sağlam ve güvenilir olması yapılmak istenen rekabet için önem arz etmekteydi. İlk etapta saraç, debbağ ve kunduracıları kapsayan Ahi birlikleri daha sonra bütün esnafı ve üyelik talebinde bulunan herkesi bünyesinde barındıran çok geniş sosyal bir kuruluş halini almıştır (Özköse, 2011).

Ahilik teşkilatının kurucusu ise yine kendisinde bir tüccar ve zanaatkâr olan Ahi Evran’dır. Ahi Evran 1206 yılında Moğol saldırıları nedeniyle Kayseri’ye yerleşmiş ve burada mesleği olan debbağlığa (dericilik) devam etmiştir. Daha sonra kendisi gibi problemler içerisinde olan esnaf ve zanaatkârların dayanışmasını sağlayabilmek adına Ahilik teşkilatını kurmuş ve fütüvvetname denen tüzük kuralları içinde birleştirmiştir

(Temel, 2007: 17). Ahilik sisteminin öğretileri ve yapısı ise ayrı öneme sahiptir. Ahilik sistemi Anadolu Türklerine kazancını helal yollarla elde etmeyi, alın teri dökmeyi, yaptığı işlerde alını ak olmayı anlatan bir sisteme sahip olmasının yanı sıra bireylerarası, siyasi, sosyal, ekonomik ilişkilerin saygı ve sevgi çerçevesinde olması gerekliliğini şart koşturmaktadır. Ayrıca Ahilik hakkaniyeti ve meslek ahlakını, güler yüzlülüğü ve cömertliği de ön planda tutan yapısı ile Türk toplumunun Rönesansı olarak da kabul edilmektedir. Ahilik teşkilatının bir diğer özelliği ise günümüzde toplumsal düzen içerisinde önemli yere sahip olan kooperatif, sendika ve sigorta şirketleri gibi kuruluşlara eşdeğer hizmetleri yerine getirmesi nedeniyle bu yapılara örnek olmasıdır (Bakır, 2014). Ahilik teşkilatının bir diğer özelliği ise bir sanat veya meslek grubu bünyesinde ortaya çıkarılmak istenen iş için gereken hammaddenin kalitesi, tedarik noktasındaki şeffaflık ve satışı sırasında ürünün/malın değeri konusunda çok hassas davranılması olmuştur. Uygulanan bu hassasiyet istenmeyen problemlerin, haksızlıkların ve toplum içerisinde yaşanabilecek huzurluğun önüne geçmiştir. Öyle ki Ahilik teşkilatı içerisinde çokça yer alan işletmelerden yemek satan bir esnaf için söylenen ‘Aşçının pişirdiği et çiğ olmaya, tuzsuz olmaya, kasesi ve bezi temiz ola, kazanı kalaysız olmaya, çanakları eski ve sırcasız olmaya’ sözü anlatılan durumu kanıtlar niteliktedir (Esnaf ve Sanatkar, 1973: 37-41).

Ahilik teşkilatı bünyesinde eğitim ve meslek edindirme sistemleri;

- İşe seçme, alma ve yerleştirme: Bu dönemde çocuklar 10 yaşına kadar velisinin gözlemleri doğrultusunda yeteneklerine uygun olan mesleği icra eden ustanın yanına verilmektedir. Meslek eğitimini uygulamalı bir şekilde iş yerinde alan çocuk, ahlak eğitimi içinde zaviyeye (tekke) gitmektedir (Ekinci, 2008: 152).
- Eğitim-öğretim: Bu sistemde mesleki ve ahlaki eğitim devamlılık arz etmektedir. Mesleki eğitimler uygulamalı olarak iş yerlerinde, ahlaki eğitimler tekke ve medreselerde eş zamanlı olarak verilmektedir. Uygulamalı eğitim gereği usta eğitim verdiği öğrencilerine bütün bilgi ve birikimini aktararak, topluma yararlı zanaatkâr ve esnaflar yetiştirmeyi amaçlamaktadır.
- Kıdem sistemi: Kıdemler günümüzdeki gibi aşama aşama verilmekte ve terfi alabilmek için belirli süreler istikrarlı olarak çalışmaya bağlıdır. Ahilikte

kıdemler; yamak (10 yaşından küçükler), çırak (en az 2 yıl başarıyla yamaklık yapanlar), kalfa (en az 3 yıl başarıyla çıraklık yapanlar), usta (en az 3 yıl başarıyla kalfalık yapma, müşteriye karşı olumlu tutum sergileme, sanatına bağlılık, hakkında hiç şikâyet bulunmama ve maddi yeterlilik şartlarını yerine getirenler) şeklindedir (Ünsür, 2017: 95-96).

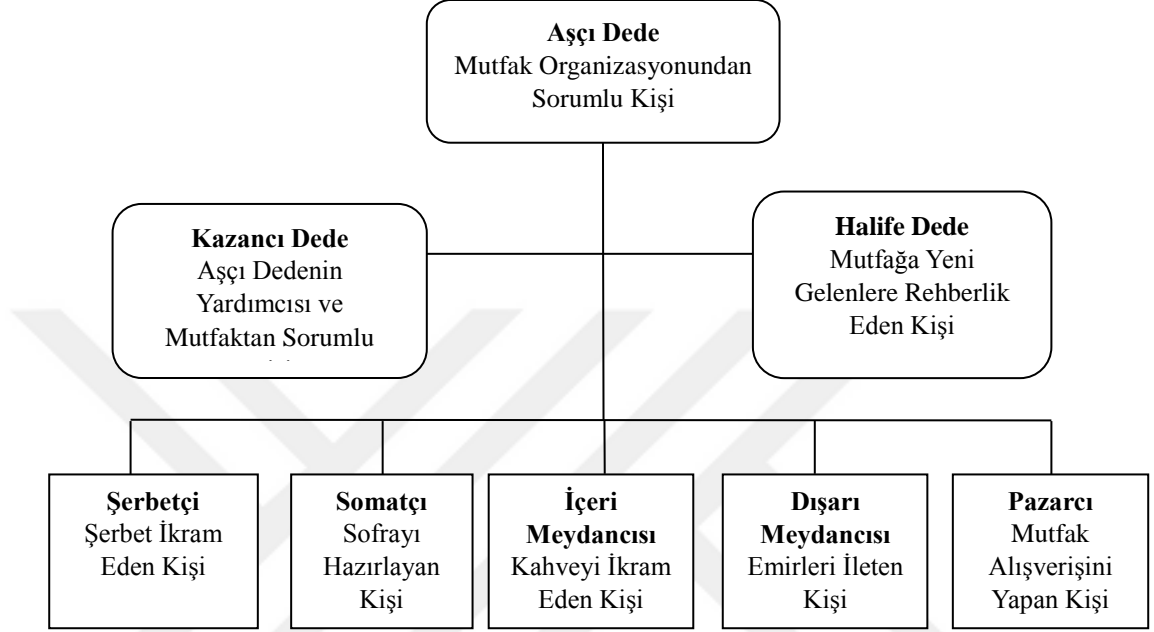
Ahilik sistemi Anadolu ve Türkler için yani günümüz Türkiye'si için sistemli uygulamalı mesleki eğitimin başlangıcını yapmıştır. Ahilik eğitimi içerisinde ilk mutfak eğitimleri de uygulamalı usta-çırak sistemi şeklinde yer almaktadır (Kılınç, 2012: 65-67). Mutfak eğitimleri Ahilik sisteminde ayrıca üzerine düşülen bir alan olmasa da verilen sistemin kalitesi, mutfak eğitimlerinin de yüksek kalitede olmasına vesile olmuştur. Fakat mutfak eğitimini, eğitimin merkezine koyan bir diğer sistem ilerleyen dönemlerde ortaya çıkmıştır. Ortaya çıkan bu sistematik yapı Mevlevilik ve Ateşbaz-ı Veli makamıdır.

Mevlana Celaleddin Rumi (1207-1273) Mevlevilik anlayışının kurucusu ve öğretmenidir. Mevlevilik anlayışının temelinde manevi ve maddi kazanımlar harmanlanmış ve bir bütün olarak sunulmuştur. Bu maddi ve manevi eğitimlerin uygulama alanı olarak mutfak ve yiyecek-içecekler seçilmiştir. Mevlevilik anlayışında mutfak derviş adaylarının ruhsal yolculuğunu tamamladığı aynı zamanda da görgü ve bilgilerini artırdığı bir yer olmaktadır. Öyle ki mutfak içerisinde hem yemek sanatı hem de Mevlevi yaşayış tarzı öğretilmektedir. Mevlevilik anlayışında mutfağın bu kadar özel bir yer olmasından dolayı 'şerefli-değerli' anlamına gelen şerif ismi eklenerek 'Matbah-ı Şerif' olarak isimlendirilmektedir (Ozkok vd., 2017; Ceylan ve Yaman, 2018: 2172). Mevlevilik anlayışının önderi olan Mevlana Celaleddin Rumi'nin kişisel yaşamı, felsefesi ve karakteri Türk-İslam medeniyeti dışında Batılı toplumlara da örnek olmuş ve yazdığı eserler aracılığıyla büyük bir ilgi görmüştür (Batu, 2016). Mutfak ve nimetlerle olan gönül bağını ortaya koyduğu birçok önemli söylem vesilesiyle anlamak mümkündür. Bunlardan 'Aşkın olgunluğu, sevenle sevilenin birleşmesindedir, beri gelin; yağla unun bir daha ayrılmayacak kadar karılmasından meydana gelen bulamaç gibi karılın katışın birbirinize' ve 'Hamdım, piştim, yandım' sözleri örnek teşkil etmekte ve yaşam felsefesini açıklamaktadır (Celâleddin, 1992: 228).

Mevlevilik anlayışı içerisinde mutfağa ve yemeğe çok büyük anlamlar yüklenmiş olması nedeniyle yemek yapmak ve tüketmek önem arz eden bir ritüel haline almıştır. Bu ritüeller teorik ve felsefi boyutlar içerisinde de değerlendirilerek Mevlevilik anlayışının sembolleri haline gelmiştir (Gündüzöz, 2016: 179). Mevlevilik anlayışının diğer boyutunda insan sağlığı ön plana çıkarılarak ‘az ye, az uyu ve az konuş’ felsefesi hâkim olmuştur (Ambrosio, 2012: 123 aktaran Ceylan ve Yaman, 2018: 2174). Böylece bedene yük olan fazlalıklardan bir nebze de olsa arınıldığı düşünülmektedir. Sofra adabı noktasında ise geleneksel Türk-İslam adabı takip edilerek dergâh içerisinde 3 ayaklı bir iskemlenin üzerine yerleştirilen tahtadan bir sini üzerinde ortak kaplardan yemekler yenilmiştir. Yemek sofraları bünyesinde birçok manevi semboller barındırmış, sofraya konan kaşıklar yüzleri sofraya bakacak ve sapları sağa denk gelecek şekilde yerleştirilmiş ve kaşıkların bu haline ‘kaşık niyazda veya kaşık şükürde’ denilmiştir. Sofra da herkesin önüne tuz konulmuş ve 1 tutam ile sınırlandırılarak eşitlik sağlanmıştır. Davet yemeklerinde yemek konulan sofraya davetliler ile ev sahiplerinin karşılıklı oturabilmeleri için elif harfi şeklinde yapılmış, bu şekildeki sofralar ‘Elif-i Somat’ olarak isimlendirilmiştir (Azsöz, 2016: 39-40).

Mevlevilik anlayışında önem arz eden bir diğer yapı Ateşbaz-ı Veli makamıdır. Makamın ilk sahibi ve mutfak eğitiminin sorumlusu aynı zamanda aşçıbaşı Ateşbaz-ı Veli (Şemseddin Yusuf)’dur. Ateşbaz-ı Veli isminin Mevlana Celaleddin Rumi ile Şemseddin Yusuf arasında yaşanan ‘*Bir gün mutfakta yemek pişerken odun tükenir, Ateşbâz Hz. Mevlânâ’ya gider, durumu anlatır. Hz. Mevlana; “Git ayaklarını ocağın altına koy” der. Emri yerine getiren Ateş-bâz-ı Veli, ayaklarından çıkan ateşle yemeğin tekrar kaynamaya başladığını görür. Ne var ki sol başparmağına bakarken “Yanar mı?” diye şüpheye düşer ve sol başparmağı yanar. Durumu Hz. Mevlana’ya anlatırlar, Hz Mevlana mutfağa gelerek niçin şüpheye düştün anlamında “Hay Ateş-baz hay!” der; o da utanarak sağ başparmağını yanan parmağının üzerine kapatır*’ şeklindeki hadiseden meydana geldiği rivayet edilmektedir (Hacıgökmen, 2017: 162-163). Mevlevilikte mutfak eğitimi hayatla eşdeğer tutulmuş ve ustalaşma aşamaları hayatın manasını kavrayarak Hakkın rahmetine ulaşma aşamalarıyla bütünleşmiştir. Bu sistemdeki aşamalar acemi Mevlevilerin mutfağa girmesi, bir süre gözlemlemesi, işe başlaması, yetişmesi, pişmesi ve son olarak olgunlaşması yani usta makamıyla beraber

maneviyatın özünü kavramasıyla devam etmektedir. Bu anlayıştaki öğrenme ise yaşamın sonuna kadar devam etmektedir (Aksoy vd., 2016: 97). Matbah-ı Şerif içerisindeki organizasyon yapısı aşağıda verilmektedir.



Şekil 4.Mevlevilikte Matbah-ı Şerif (Mutfak) Hiyerarşik Yapısı
Kaynak: Ertaş vd, 2017: 56.

Yukarıda bahsedilen Ahilik ve Mevlevilik sistemleri Türklerin Anadolu'ya geldikten sonra oluşturdukları usta-çırak ilişkilerinin, mutfak içerisinde oluşturulan hiyerarşik sistemin ve uygulamalı yiyecek-İçecek eğitimlerinin temellerini oluşturmaktadır. Türkiye Cumhuriyeti Devleti döneminde ise bu eğitimlerin verilmeye başlanması ve gelişmesi süreçleri yazının devamında anlatılmaktadır.

3.5.2. Cumhuriyet Dönemi Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimi

Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kuruluşundan sonra aşçılık eğitimi 1950'li yıllara kadar usta-çırak ilişkisi ile sürdürülmüştür. 1950'li yıllardan itibaren İzmir, Ankara ve İstanbul illerinde Belediyeler ve Meslek Odaları bünyesinde kısa süreli aşçılık kursları açılmıştır. Aşçılık işbaşı eğitim kursları ise Turizm Bakanlığı'nın kuruluşundan kısa bir süre sonra kurumsal olarak verilmeye başlanmıştır. Daha sonra aşçılık eğitiminin turizm

içerisindeki öneminin fark edilmesi üzerine 1961-1962 eğitim-öğretim yılı içerisinde açılan Ankara Otelcilik Okulu bünyesinde örgün yiyecek-içecek eğitimi verilmeye başlanmıştır. 1963-1964 eğitim-öğretim yılında ise öncesinde 1 yıllık eğitim veren okulun eğitim süresi 3 yıla yükseltilmiştir (otmlankara, 2019).

Yiyecek-içecek eğitimlerinin örgün eğitim kapsamında kurumsal olarak verilmesiyle ilgili atılan ikinci adım 1985 yılında gerçekleşmiştir. Milli Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü bünyesinde 25 Ekim 1985 tarihinde ‘Mengen Aşçılık Meslek Lisesi’ açılmıştır. Türkiye’de bir ilk olan okul ağırlıklı olarak yiyecek-içecek eğitimi vermesinin yanında servis, genel turizm gibi eğitimlerle aşçılık eğitimini pekiştirmiştir. 2002 yılında Milli Eğitim Bakanlığı’nın okulların isim denkliliğine gitmesi nedeniyle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi kapsamına alınan okul aşçılık eğitimi veren tek resmi kurum olması sebebiyle ‘Mengen-Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi’ ismini almıştır. En son yapılan liselerin isim değişikliği kararıyla da ‘Bolu-Mengen Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’ ismini kullanmaktadır (Kurnaz ve Kurnaz, 2014: 43-44; ascilikokulu, 2019). Okulun kurulmasında bakanlığın yanı sıra Türkiye Aşçılar Birliği’nin kurucusu ve Mengenli bir usta olan Aydın Yılmaz’ın katkıları çok büyüktür (turkiyeturizm, 2019).

Ortaöğretim kademesi yiyecek-içecek eğitimlerinde yapılan bu atılımın ardından önlisans kademesinde açılan ilk bölüm yine Mengen’de faaliyete geçmiştir. Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Mengen MYO önlisans aşçılık bölümü 1997 yılında faaliyete geçmiş ve yine mutfak alanında eğitimler vermiştir. Okulun başarısı ve ivme kazanması 1999 yılında Ürdün Kraliyet Sarayı’nın mutfak şefliğini bırakıp memleketi Bolu’ya dönen ve Mengen MYO’ya öğretim görevlisi olarak ataması yapılan Cemal Türkan vesilesiyle gerçekleşmiştir (cemalturkan, 2019). Mengen MYO’dan sonra ise sırasıyla Afyon Kocatepe (2001), Eskişehir Anadolu (2002), Gaziantep (2003) üniversiteleri ve vakıf üniversitesi olarak ise Kapadokya Meslek Yüksek Okulu (2006) 2 yıllık ‘aşçılık’ önlisans programları açmıştır (Görkem ve Sevim, 2011: 78).

Lisans düzeyinde verilen eğitimler tam manasıyla yiyecek-içecek eğitimi ağırlıklı olmasa da Gazi ve Selçuk Üniversitelerinin ‘Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi’

programlarında verilmiştir. Verilen eğitimlerin amacı sektörde çalışacak usta veya yönetici yetiştirmekten ziyade ortaöğretim kademesinde yiyecek-içecek eğitimi veren kurumlarda öğretmenlik yapacak bireyler yetiştirmek olmuştur. Sektöre eleman yetiştirmek amaçlı 4 yıllık gastronomi eğitimi vermek için açılan ilk program Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde 2003 yılında açılmıştır. Daha sonra Yeditepe Üniversitesini sırasıyla İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesi (2009) izlemiştir. Açılan bu okullar Vakıf Üniversitesi yapısında ücretli okullar olmaktadır. 2010 senesinde de Nevşehir Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi (ücretsiz Devlet Üniversiteleri) bünyesinde 4 yıllık gastronomi bölümleri açılmıştır (Güdek ve Boylu, 2017: 491). İlerleyen süreçte yiyecek-içecek eğitimlerinin önemi anlaşılmış ve popülerliği artmıştır. Böylece Türkiye’de bu alanda her eğitim kademesinde açılan bölümlerin sayısı ciddi rakamlara ulaşmış ve eğitim kalitesi de günden güne artış göstermiştir. Fakat yine de bu alanda verilen eğitimlerde yaşanan sorunlar bulunmaktadır.

3.5.3. Le Cordon Bleu Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimi

Le Cordon Bleu’nun yiyecek-içecek eğitimi açısından konumu ayrı öneme haizdir. Bunun nedenlerinden bir tanesi dünya genelinde verilen bu alandaki temel eğitimler olan standart soslar, doğrama şekilleri, pişirme teknikleri ve daha fazlasının eski Fransız ustalarının belirlediği ve standartlaştırdığı yöntemler olmasından kaynaklanmaktadır. Bugün literatür incelendiğinde (M.E.B Yiyecek-İçecek Hizmetleri Dersi-Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama Eğitim Modülü, 2018: 24-33) veya herhangi bir arama motorunda (Güldemir, 2016) doğrama teknikleri aratıldığında elde edilen sonuçlar Fransız standartları olmaktadır. Dünya genelinde İngilizce’nin ortak dil olması gibi doğrama-pişirme teknikleri ve temel soslar da Fransız temellidir. Le Cordon Bleu ise 124 yıllık geçmişi ve bu alanda açılan ilk okullardan bir tanesi olması nedeniyle eğitim-teknikleri, vizyonu, misyonu ve diğer bir çok özelliğinden dolayı örnek teşkil etmektedir.

Le Cordon Bleu tarihinin kronolojik ilerleyişi;

- 1578 yılında Fransız kralı III. Henry tarafından kurulan Saint Esprit şövalyeleri üniformalarında bulunan mavi kurdeleler nedeniyle ‘Cordon Blues’ olarak da

anılmaya başlanmıştır. Bu şövalyelerin kazandığı her zafer sonrası yüksek kalitede ziyafet sofraları kurulmuş ve ilerleyen zamanlarda bu ziyafetler kaliteli yemeğin ölçütü olarak alınmış ve 16. Yüzyılda mutfaklar için bir simge haline gelmiştir.

- 1895 yılında Fransız gazeteci Marthe Distel yemek dergisi ‘La Cuisiniere Cordon Bleu’yu çıkarmıştır. Cordon Bleu ismi ticari olarak ilk defa bu şekilde kullanılmıştır. Derginin yazıları dönemin ünlü Fransız ustaları tarafından yemek malzemelerinin nasıl seçileceği, yapılan yemeklerin tarihi, yemek hazırlama yöntemlerinin püf noktaları şeklinde gerçekleştirilmiştir. Aynı yılın Aralık ayında Marthe Distel derginin okuyucularına yazar ustalarla bir araya gelme imkânı sunacağını duyurmuştur.
- 1896 yılı Ocak ayının 14’ünde yazar ustalarla okuyucular arasında bir ders formatında Paris Palais Royal otelde ilk canlı etkileşim gerçekleşmiş ve Le Cordon Bleu yemek okulu resmen açılmıştır (Aksoy vd, 2016: 61).
- 1927 yılında London Daily Mail gazetesi okula yaptığı ziyaretin ardından eğitimin uluslararası olarak verildiğini anlatan ‘Bir sınıfta sekiz farklı milliyetten insan olması onlar için hiç garip değil’ cümlesine yer vermiştir. Okul çalışmalarına hız kesmeden devam etmiş ve popülerliği günden güne artmaya başlamıştır.
- 1942 yılında New York’ta, 1991 yılında Tokyo ve Kobe’de, 1996 yılında Sidney’de, 2002 yılında Kore, Meksika ve Peru’da, 2011 yılında Madrid’de, 2012 yılında Türkiye, Malezya ve Yeni Zelanda da açılmıştır. Bu şekilde yeni şubelerini de açmaya devam eden okul dünya çapında yiyecek-içecek eğitimleri kapsamında marka haline gelmiş ve uluslararası geçerliliğe sahip olmuştur (lecordonbleu.ozyegin, 2019).

Le Cordon Bleu’nun başarısının arkasında ise eğitim kalitesinden önce eğitim mantığı gelmektedir. Kurum eğitim mantığını kuruluşlarının 100. yılına özel olarak çıkardıkları ‘Le Cordon Bleu Klasik Fransız Yemekleri’ kitabında net bir şekilde açıklamaktadır. Açıklamaya göre; Fransız ustalarının uluslararası yiyecek-içecek sektörüne çok önemli iki katkısı bulunmaktadır. Bu katkıların ilki mutfakta kullanılabilir ve çalışanın işini kolaylaştıracak yöntemler geliştirmeleri ve belli standartlar belirlemeleri vasıtasıyla sonraki kuşakların bu yöntemleri rahatça öğrenmelerine olanak sağlamalarıdır. İkinci

olarak ise pişirme yöntemleri ve kullanılan malzemeleri kategorize edebilmeleri sayesinde 'standart reçete' uygulamasını hayata geçirmiş olmalarıdır. Le Cordon Bleu ise bu temel uygulamaları benimseyerek bir eğitim planı oluşturmaktadır. Böylece Le Cordon Bleu öğrencileri 'temel mutfak prensiplerini ve standartlarını öğrendikten sonra bu yöntemleri yöresel malzemeler kullanarak kendi mutfak kültürlerine ve yemeklerine göre uyarlamaya teşvik edilmektedir' şeklinde olmaktadır (Kindersley, 1994: 8). Açıklamadan da anlaşılacağı gibi Le Cordon Bleu öğrencileri dünya genelinde ortak kullanılan teknik ve yöntemler öğretildikten sonra kendi kültürlerine hizmet etmeye ve özlerinden kopmadan yeni tatlar ortaya çıkarmaya teşvik edilmektedir. Yöntemin başarısı ise okulun elde ettiği başarılarla paralel olmaktadır.

3.5.4. UNWTO TedQuel Eğitim Kalitesi Sistemi

Turizm eğitimi noktasında geline son aşamada ise uluslararası kalite sertifikasyon sistemleri ve bu sistemlerin ar-ge çalışmaları yer almaktadır. Bu amaçla yola çıkan ve uluslararası geçerliliği yakalayabilmiş olan en güncel sistem Unwto (Dünya Turizm Örgütü)' ne ait olan TedQuel eğitim kalitesi sistemidir.

Unwto (Dünya Turizm Örgütü) 1925 yılında uluslararası turizm faaliyetlerinin düzenlenmesi, ülkeler arası turizm işbirlikleri sağlanarak turizmin geliştirilmesi amacıyla kurulmuştur. Dünya Turizm Örgütü (WTO) tüzüğü madde 3 'e göre örgütün kuruluş amacı 'İktisadi gelişmeye, uluslararası anlayışa, barış, refah, insan temel hak ve hürriyetlerine ırk, cinsiyet, dil ve din ayırımı yapılmaksızın evrensel saygı duyulmasına ve gözetilmesine katkıda bulunmak amacıyla, turizmin teşvik ve geliştirilmesini sağlamaktır' şeklinde ifade edilmektedir (Çamyamaç, 2017: 179).

Turizm alanında uluslararası önem arz eden Unwto'nun birçok hizmeti bulunmaktadır. Bu hizmetlerden bir tanesi turizm eğitimleri ile ilgili olarak uygulanan 'Unwto TedQuel Eğitim Kalitesi Sertifikasyon Sistemi'dir. Unwto'ya bağlı bu sertifikasyon sistemine dâhil olan bölgeler Afrika (Kenya, Zambiya), Amerika (Arjantin, Kanada, Şili, Kolombiya, Ekvator, Meksika, Peru, Porto Riko, Amerika Birleşik Devletleri), Asya ve Pasifik (Avustralya, Çin, Hindistan, Endonezya, Japonya, Malezya, Yeni Zelanda,

Tayland), Avrupa (Avusturya, Fransa, İtalya, Kazakistan, Letonya, Makedonya, Portekiz, Sırbistan, Slovenya, İspanya, İsviçre, Hollanda, Türkiye, Birleşik Krallık) ve Ortadoğu (Birleşik Arap Emirlikleri, Ürdün, Umman Sultanlığı)'dır (academy.unwto (a), 2019).

TedQuel sisteminin yapısı; turizm ve turizmin bünyesinde bulunan eğitimlerin asgari standartlarının tanımlanması, eğitim ve araştırma programlarının sürekli iyileştirilmesi kapsamında gönüllülük esasına dayalı olmaktadır. Bu amaçla sistemin oluşturduğu bazı kriterler bulunmaktadır. Bu kriterler;

- Çalışma planının tutarlı olması,
- Altyapı oluşturma ve pedagojik destek sağlama,
- İdari yönetim için eğitim politikalarına araç ve destek mekanizmaları sağlama,
- Fakülte seçimleri ve mesleki gelişimler için elverişli şartlar sunma,
- Turizm sektörünün ihtiyacı olan güncel eğitim içeriğinin oluşturulması şeklindedir.
- Sertifika alma aşamaları ise sırasıyla; bilgi, ön kayıt, denetim sürecine kabul, denetim ve sertifikalandırma şeklinde gerçekleştirilmektedir (academy.unwto (b), 2019).

-

Sertifikasyon sisteminin faydaları;

- Turizm eğitimi açısından bu alanda verilen tek uluslararası kalite sertifikası olması,
- Sertifika logosunun resmi evraklar üzerinde kalite ve güven sembolü olarak kullanılabilir ve kabul görüyor olması,
- Sertifikaya sahip kurumun uluslararası alanda tanınırlığa sahip olabilmesi,
- Örgütün destek programlarından (üyeler arası öğrenci değişim programı, mentor programı, Unwto ve BM (Birleşmiş Milletler) tarafından gerçekleştirilen turizm eğitim program ve faaliyetlerine dâhil edilme) faydalanılabilmektedir (academy.unwto.org (c), 2019).

Türkiye’de bu sertifikasyon sistemine dahil olan ve eğitimlerini uluslararası seviyeye taşıyarak öğrencilerini bu uygulamaya dahil eden kurumlar Antalya Üniversitesi ve Boğaziçi Üniversitesi’dir (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 30).

3.6. Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimlerinde Geçmişte Yaşanan Sorunlar

Eğitim-öğretim sistemlerinde farklı açılardan sorunlar her dönem mevcut olmuştur. Sistemle ilgili bir sorun olmaması durumunda ise zamanın ve teknolojinin getirisi olarak sistemi, bilgileri ve yöntemleri revize etme ihtiyacı doğmaktadır. Bu bölümde çalışmanın konusu gereği daha önce bu alanda ortaöğretim kademesi için yapılmış çalışmalar incelenerek dile getirilen sorunların neler olduğu irdelenecektir. Konu ile ilgili daha önce yapılan çalışmalarda tespit edilen sorunlar;

- Derslerin işlenmesi için kullanılan modüllerin sektör ihtiyaçları doğrultusunda yenilenmemesi ve eğitimi verecek öğretmen sayılarında eksiklikler yaşanması (Seçilmiş ve Ünlüöner, 2010: 260-261)
- Öğrencilerin okul veya bölüm tercihlerinden önce bölüm girdileri ve çıktıları ile ilgili bilgilendirilmemesi veya eksik bilgilendirilmekte, işletme beceri eğitimlerinin yetersiz olması (Karagül, 2018: 77-78)
- Alanda eğitim veren örgün eğitim kurumlarının sektör ihtiyacını karşılayacak nitelikte eleman yetiştirememesi, yetiştirilen eleman sayısının sektör ihtiyacına uygun olmaması (Tuyluoğlu, 2003: 113-114)
- Uygulamalı mutfak derslerinde öğrenilenler ile sektör çalışmasının uyummasından kaynaklanan sorunlar yaşanması (Çemrek ve Yılmaz, 2010: 216)
- Eğitimi veren kurumlarda uygulama derslerinde araç-gereç, atölye (mutfak) ve binalarda mevcut olan eksikliklerden kaynaklanan sorunlar yaşanması (Dağdeviren, 2007: 43)
- Alan mezunlarının çalışma koşullarının yasa ile korunmaması nedeniyle sektörün vasıflı veya vasıfsız her tip insanı istihdam etmesi, işin eğitimini alan bireylerin ise iş bulma noktasında sorun yaşamaları ve bu yüzden eğitimini aldıkları iş dışında farklı sektörlere yönelmeleri şeklinde sorunlar ortaya çıkması (Solmaz ve

Ulama, 2014: 112; MEB Eğitimi Ar-Ge Daire Başkanlığı, 2006: 1; Kılıç, 2014: 430)

- Yabancı dil eğitiminin yetersiz olması (Olcaý, 2008: 385)
- Yiyecek-içecek alanında eğitim veren kurumların sayılarının fazla olmasına karşın nitelikli eleman sayısının az olması (Kutukız vd., 2018: 129-130)
- İşletmelerin stajyer öğrenciyi ucuz iş gücü olarak görmesi, stajyer öğrencinin staj döneminde eğitim kurumlarınca yeterince denetlenmemesi (Gökdeniz vd., 2002: 365)
- Ortaöğretim’de verilen mesleki dersleri dışındaki derslerin (Türkçe, matematik, fen bilgisi, sosyal bilgiler) üniversitelerde lisans bölümlerinin kazanacak düzeyde olmaması (Öncüer, 2000: 2) şeklinde olmaktadır.

Yukarıda verilen sorunlar önceki yıllarda yapılan araştırmalarda turizm ve içerisinde yer alan yiyecek-içecek eğitimiyle ilgili tespit edilen sorunlardır. Araştırmanın konusu gereği ise önceden tespit edilen ve çözüm önerileri sunulan eğitim sorunlarının ne derece giderildiği veya tespit edilen sorunlar dışında yeni problemlerin olup olmadığı konuları irdelenmektedir.

BÖLÜM 4. MESLEK LİSELERİNDE AŞÇILIK PROGRAMLARINDA YAŞANAN SORUNLARIN TESPİTİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Çalışmanın bu bölümünde; saha araştırmasının yürütülme süreci, yapılan analizlerin aktarımı ve bulguların yorumlanması kısımlarına geçilmeden önce araştırmanın amacı, önemi, yöntemi, kısıtları, evren ve örnekleme, izlenen yol ve araştırma soruları dair aktarımlara yer verilecek olup ardından sonuç ve önerilere geçilecektir

4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışma Türkiye’de ortaöğretim kademesinde yiyecek-içecek hizmetleri bölümü olan Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri’nde verilen mesleki eğitimlerde (teorik, pratik ve staj eğitimi) daha önce yapılan araştırmalarda tespit edilen problemlerin (eğitim modüllerinin yetersizliği, uygulama derslerinde malzemelerin öğrenciler tarafından temin edilmesi, staj eğitiminde uygulanan uzun çalışma saatleri ve haftalık izinlerde yaşanan sıkıntılar gibi) ne ölçüde çözülebildiğinin ve güncel problemlerin neler olduğunun tespit edilerek çözüm önerileri getirilmesini amaçlamaktadır. Ayrıca tespit edilen sorunlarda öğrencilerin demografik özelliklerine göre anlamlı farklılıklar olup olmadığının incelenmesi araştırmanın diğer bir amacı olmaktadır. Bu bağlamda yapılan çalışmanın verilen mesleki eğitime (eğitim müfredatı, uygulama derslerinin yeterliliği, staj eğitim kalitesinin artırılması) ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu anlamda tespit edilecek sorunlara getirilecek çözüm önerilerinin konu ile ilgili kurumlar (M.E.B., okul yöneticileri, öğretmenler, işletmeler) ve yetkililer tarafından değerlendirilmesi halinde eğitim alan öğrenciler açısından faydalı olacağı ve meslek hayatlarında yardımcı olacağı düşünülmektedir.

4.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Evren, yapılan bilimsel çalışmaların sonuçlarının genellendiği, canlı veya cansız, varsayımsal veya gerçek kişi, nesne veya olayların bütünü olarak tanımlanmaktadır (Koç Başaran, 2017: 482). Araştırmanın evrenini Batı Karadeniz bölgesinde yiyecek-içecek eğitimi veren Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri oluşturmaktadır. Bu bağlamda okullarla yapılan görüşmeler sonucunda, yiyecek-içecek hizmetleri alanında eğitim gören (2,976 kişi) 11. ve 12. sınıf öğrencisi araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Bölgede (okul isimlerinde ‘aşçılar’ ifadesi olan ve sadece yiyecek-içecek (mutfak) eğitimi veren 3 okul bulunması, özellikle Bolu ilinin aşçıların ön plana çıkması ve çevre illerinde Bolu ilinden etkilenecek aşçılık mesleğine aşına olması) evreni en iyi temsil edeceği düşünülen 4 ilde bulunan (Düzce, Zonguldak, Bolu, Bartın) 7 okulda eğitim gören (872 kişi) 11. ve 12. sınıf öğrencisi ise araştırmanın örneklemi oluşturmaktadır. Veriler 2018-2019 eğitim-öğretim yılı 2. dönem 2. Haftası (11-15 Şubat 2019) tarihlerinde araştırma anketleri yüz yüze uygulanarak elde edilmiştir. Toplamda 840 adet ankete katılım gösterilmiş ve elde edilen verilerin tamamı analizlere dâhil edilmiştir.

Tablo 2. Belirli Evrenler İçin Kabul Edilebilir Örneklem Büyüklükleri

N	S	N	S	N	S	N	S
10	10	190	127	1100	285	5,000	357
20	19	200	132	1200	291	6,000	361
30	28	250	152	1300	297	7,000	364
40	36	300	169	1400	302	8,000	367
50	44	350	185	1500	306	9,000	368
60	52	400	196	1600	310	10,000	370
70	59	450	212	1700	313	15,000	375
80	66	500	217	1800	317	20,000	377
90	73	550	226	1900	320	30,000	379
100	80	600	234	2000	322	40,000	380
110	86	650	242	2200	327	50,000	381
120	92	700	248	2400	331	75,000	382
130	97	750	254	2600	335	100,000	384
140	103	800	260	2800	338	1,000,000	384
150	108	850	265	3000	341	10,000,000	384
160	113	900	269	3500	346		
170	118	950	274	4000	351		
180	123	1000	278	4500	354		

Kaynak: (Sekaran, 2003: 294) (N= Evren Büyüklüğü; S= Gerekli Örneklem Büyüklüğü)

Sekaran (2003) tarafından oluşturulan ve kabul edilebilir örneklem büyüklükleri bağlamında, N (evren büyüklüğü) = 3000 için; S (örneklem büyüklüğü) = 341 olarak öngörülmektedir. Bu anlamda çalışmada elde edilen 840 anketin, evreni temsil ettiği söylenebilir.

4.3. Araştırmanın Yöntemi ve Kısıtları

Yapılan bu çalışmada nicel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Verilerin elde edilmesi amacıyla anket tekniğinden yararlanılmıştır. Anketin oluşturulması amacıyla ikincil veri taraması yapılmış, araştırmaya uygun ölçekler seçilmiş ve kullanılacak ifadeler araştırmanın amacına uygun olacak şekilde revize edilmiştir. Yapılan çalışma için oluşturulan ölçek ise Görkem (2004) ve Kaya Solunoğlu (2013)'nun çalışmalarından gerekli izinler alınarak temin edilmiş ve kullanılmıştır. Oluşturulan anket formunun birinci bölümünde öğrencilerin demografik özelliklerini öğrenmeye yönelik 4 ve yiyecek-içecek bölümüyle ilgili düşüncelerini öğrenmek amacıyla 3 ifadeye yer verilmiştir. Anketin ikinci bölümünde ise ortaöğretim kademesinde verilen yiyecek-içecek eğitimleri kapsamında yaşanan sorunları tespit etmek amacıyla 16 üçlü likert tipi ifadeye yer verilmiştir. Ankette yer verilen ifadeler cevaplayıcının soruları daha dikkatli okuması ve hepsini cevaplandırması amacıyla ters kodlanmış ifadelerle yer verilmiştir. Araştırma ölçeğinde yer alan ifadelerde ise cevaplayıcıların lise öğrencileri olması göz önünde bulundurularak güvenilir sonuçlar elde edebilmek için üç kategoride katılmıyorum-kısmen katılıyorum-katılıyorum olmak üzere yanıtlar istenmiştir. Elde edilen verilerin analizleri SPSS 22 paket programı aracılığıyla yapılmıştır.

Batı Karadeniz bölgesinde ortaöğretim kademesinde yiyecek-içecek eğitimi veren 23 okul bulunması ve bu okulların bölgedeki il merkezlerinin yanı sıra uzak mesafelerdeki ilçelerde yer alıyor olması ayrıca uygulanan anketlerin güvenilirliği açısından yüz yüze uygulanması zaman ve maddi açıdan araştırmanın en önemli kısıtlarını oluşturmaktadır. Araştırmada Batı Karadeniz bölgesinin seçilmesindeki en büyük etken ise belirlenen illerdeki okullara olan ulaşım kolaylığıdır.

4.4. Araştırmada İzlenen Yol ve Araştırma Soruları

Bu çalışmada elde edilen bulgular ışığında ortaöğretim kademesinde eğitim gören yiyecek-içecek bölümü 11. ve 12. sınıf öğrencilerinin sınıf ortamında, uygulama mutfağında ve staj eğitiminde yaşadıkları sorunların neler olduğu, tespit edilen sorunların birbiri üzerinde etkisi olup olmadığı ve öğrencilerin demografik özelliklerinin yaşanan sorunları etkileyip etkilemediği değerlendirilmiştir. Araştırmada yapılan analizlerin tamamı bu amaçlar ışığında gerçekleştirilmiştir. Araştırma soruları ise şu şekildedir;

S₁= Sınıf ortamında işlenen teorik derslerin içerikleri, işleniş tarzları, süreleri ve yapılan sınavlar eğitim alanlar açısından yeterli ve tatmin edici düzeyde midir?

S₂= Teorik ve pratik dersler için kullanılan eğitim materyalleri, fiziki ortam ve araç-gereçler yeterli ve tatmin edici düzeyde midir?

S₃= Staj eğitimi öncesinde, staj yapıldığı sürede ve sonrasında yeterli ve tatmin edici düzeyde midir?

S₄= Yiyecek-içecek bölümü öğrencilerinin aldığı yabancı dil eğitimi yeterli ve tatmin edici düzeyde midir?

S₅= Teorik, pratik ve staj eğitimi alan öğrenciler uygulama derslerinde kendilerine özgü tarzlarda ürün çıkarmaya ne derece teşvik edilmektedir?

S₆= Okul dışı eğitim olan staj eğitiminde, eğitimin istenilen şekilde yapılıp yapılmadığı sorumlu eğitimciler tarafından öğrenci beklentisini karşılayacak ölçüde denetime tabî tutulmakta mıdır?

S₇= Sınıf sorunları, uygulama sorunları ve staj sorunlarının birbiri üzerinde etkisi var mıdır?

S₈= Ortaöğretim kademesi yiyecek-içecek 3. ve 4. sınıf öğrencilerinin staj sorunlarının, sınıf ve uygulama sorunları üzerinde etkisi var mıdır?

4.5. Ölçeğin Geçerliliği ve Güvenirliği

Tablo 3. Araştırma Ölçeğinin Güvenirlik Analizi Sonuçları

ÖLÇEK	İfade Sayısı	Cronbach Alpha Katsayısı
Öğrencilerin Sorunlarına İlişkin İfadeler (genel ölçek)	16	0,789

Verilerin inandırıcılığı veri toplama aracı olarak kullanılan yöntem fark etmeksizin verilen cevapların doğruluğu (dürüslüğu) ile eşdeğer olmaktadır. Bu noktada kullanılan bilimsel araştırma yöntemlerinde araştırmada kullanılan ifadelerin doğruluğu (dürüslüğu) yaygın olarak ‘geçerlilik’ ve ‘güvenilirlik’ boyutlarında test edilmektedir.

- Geçerlilik; bir ölçek veya testin ölçülmek istenen şeyi ölçme derecesi,
- Güvenilirlik; bir ölçeğin veya testin ölçülmek istenen şeyi istikrarlı ve tutarlı olarak ölçme derecesi olarak ifade edilmektedir (Coşkun vd, 2017: 130-131).

Araştırmada katılımcılara ölçekte yer alan sorulara üç kategoride [1] katılmıyorum, [2] kısmen katılıyorum, [3] katılıyorum olmak üzere yanıt vermeleri istenmiştir.

Ölçeğin güvenirliğini ölçmek için Cronbach’s Alpha katsayısına bakılmıştır. Ölçeğin ikinci kısmında yer alan 16 ifadenin geneli için uygulanan güvenirlik testi sonucunda Cronbach’s Alpha değeri ‘0,789’ olarak hesaplanmıştır. Cronbach’s Alpha yönteminde Alfa değeri 0 ile 1 arası değerler almaktadır. Kabul edilebilir bir değerin ise istisnai çalışmalar dışında en az ‘0.7’ olması istenmektedir. Cronbach’s Alpha yönteminde katsayı 1’e yaklaştığıa ölçekte yer alan ifadelerin iç tutarlılık oranının yüksek olduğu sonucuna ulaşılmaktadır (Kula Kartal ve Mor Dirlik, 2016: 1870).

Anketin ikinci kısmında yer olan 16 ifade için hesaplanan ‘0,789’ Cronbach’s Alpha değeri neticesinde ölçeğin güvenirlik koşullarını yerine getirdiğini söylemek mümkündür.

4.6. Verilerin Analizi ve Bulguların Yorumlanması

Çalışmada elde edilen verilerin analizleri SPSS.22 paket programı yardımı ile yapılmıştır. Çalışmanın analiz kısmında verilerin hangi şekilde dağılım gösterdiğini tespit edebilmek için Kolmogorov Simirnov testinden faydalanılmıştır. Yapılan analiz sonucunda verilerin normal dağılım göstermesi sebebiyle parametrik testler seçilmiştir.

Yapılan normallik testinin sonucunda, frekans analizi yapılarak katılımcıların demografik özellikleriyle ilgili sıklık değerleri elde edilmiş ve raporlanmıştır. Daha sonrasında araştırma sorularına ilişkin sonuçlara ulaşılabilmesi amacıyla parametrik testlerdeki farklılıklara (Independent T- Test ve One-way Anova testleri ile) bakılmıştır. Farklılık ölçümlerinin ardında anketin ikinci kısmında yer alan ifadelere faktör analizi yapılarak (sınıf ortamında işlene dersler, uygulama atölyesinde işlenen dersler ve staj) şeklinde 3 boyut elde edilmiştir. Faktör analizinde elde edilen 3 boyutun (sınıf, uygulama ve staj) ilişkisini ve şiddetini belirlemek amacıyla kolerasyon ve regresyon testleri yapılmıştır.

Faktör analizi esnasında 3 boyutun elde edilmesi için çıkarılan ve S₄, S₅, S₆ olarak araştırma soruları kısmında belirtilen (6., 8. ve 16. ifadelerin) değerlendirmesi için ankette yer alan Likert tipi ifadeler, katılıyorum: 3, kısmen katılıyorum : 2, katılmıyorum: 1 puan verilerek değerlendirilmiş ve toplam puanlar belirlenmiştir. Kullanılan bu üçlü ölçekteki iki aralık için $(3-1=2)$ formülü kullanılmış, hesaplanan aralık katsayısına göre $(2/3=0.66)$ seçenek aralığı kullanılmıştır. Buna göre faktör dışında kalan (6., 8. ve 16. ifadelerin) yorumlanması için aşağıdaki aralıklar esas alınmıştır;

1.00-1.66 Aralığı için; katılmıyorum,

1.67-2.33 Aralığı için; kısmen katılıyorum,

2.34-3.00 Aralığı için; katılıyorum.

Yukarıda verilen S₄, S₅, S₆ araştırma soruları yapılan frekans analizine göre değerlendirilmiştir. Yapılan testler tablolar halinde aktarılmış ve yorumlanmıştır.

4.6.1. Katılımcıların Demografik Bilgilerine Yönelik Frekans Analizi

Bu kısımda, anketin 1. bölümünde katılımcılara sorulmuş demografik değişkenlere ilişkin frekans analizine yer verilmiştir. Frekans analizi anlamında değerlendirmeler sıklık ve yüzde olarak yapılmıştır.

Tablo 4 incelendiğinde katılımcıların %19'unu (160 kişi) kız, %81'inin (680 kişi) erkek olduğu görülmektedir. Ortaya çıkan bu yüzdeler neticesinde ortaöğretim kademesi yiyecek-içecek hizmetleri bölümünde okuyan erkek öğrencilerin sayısının kız öğrencilerin 4.25 katı olduğu görülmektedir.

Tablo 4. Katılımcıların Demografik Değişkenlerine İlişkin Bulguları

DEĞİŞKENLER	N	%
Cinsiyet		
Kız	160	19,0
Erkek	680	81,0
Yaş		
16 ve altı	165	19,6
17	481	57,3
18 ve üstü	194	23,1
Sınıf		
3. Sınıf	469	55,8
4. Sınıf	371	44,2
Yabancı Dil		
İngilizce	815	97
Almanca	25	3,0

Yiyecek-içecek sektöründeki yoğun ve ağır çalışma şartları göz önünde bulundurulduğunda bölümün cinsiyet açısından tercih edilme oranları normal olarak açıklanabilir.

Frekans analizinin yaş kısmı incelendiğinde bölümde öğrenim gören 11. (3.) ve 12. (4.) sınıf öğrencilerinin %16,6'sının (165 kişi) 16 yaş ve altı, %57,3'ünün (481 kişi) 17 ve %23,1'inin (194 kişi) 18 yaş ve üstü olduğu görülmektedir. Yaş etkeni ise yapılan farklılık karşılaştırmalarında ayrıca incelenmiştir. Çalışmaya katılan öğrencilerin %55,8'i (469 kişi) 11. sınıf (3.sınıf) olurken, %44'ü 12. sınıf (4. sınıf) olduğu

görülmüştür. Sınıf etkeninin de yaş etkeni gibi farklılık karşılaştırması ayrıca incelenmiştir. Son olarak demografik özellikler için yapılan frekans analizi sonucu çalışmaya katılanların %97'sinin (815 kişi) İngilizce eğitim alırken, %3 gibi (25 kişi) az sayıda kişinin Almanca eğitim aldığı tespit edilmiştir.

Tablo 5 incelendiğinde anketin birinci bölümünün ikinci kısmında sorulan bölüm tercih etme, bölümden memnun olma ve bölümden aldığı eğitim ile alakalı işi yapma ifadelerine yer verilmiştir. Bu bağlamda yapılan Frekans analizi sonucunda 1. çoklu seçenek işaretlenebilen ifade okul tercihinde etkili olan üç tercih tespit edilmiştir. Bu tercihler %58,0 (487 kişi) ile mesleki yeteneğe sahip olma, %57,7 (485 kişi) ile aile ve %51,1 (429 kişi) ile bölümün iş garantisi olduğunu düşünme seçenekleri olmaktadır.

Tablo 5.Katılımcıların Demografik Değişkenlerine İlişkin Bulgular

DEĞİŞKENLER	N	%
Okulu Seçerken Neler Etkili Oldu?		
Mesleki Yeteneğimin Olduğunu Düşünmem	487	58,0
Aile	485	57,7
Bölümün İş Garantisi Olduğunu Düşünmem	429	51,1
Sınavda Aldığım Puanın Bölüme Yeterli Olması	278	33,1
Arkadaşlarım	177	21,1
Bölümünden Kolay Mezun Olabileceğimi Düşünmek	163	19,4
Öğretmenlerim	128	15,2
Televizyon Programları	71	8,5
İmkancınız olsa bölüm değiştirmek ister miydiniz?		
Hayır	439	52,3
Belki	292	34,8
Evet	109	13,0
Mezun olduğunuz zaman mutfak departmanında çalışmayı düşünüyor musunuz?		
Hayır	100	11,9
Belki	218	26,0
Evet	522	62,1

Bölümün meslek öğrenmeye yönelik olması ve mezun olma durumunda iş hayatına başlanabileceği ve ailelerinde bu düşünce ile öğrencileri bölüme yönlendirdikleri ihtimalleri sonuçları destekler niteliktedir.

Katılımcılara yöneltilen 2. ifade de okudukları bölümü değiştirme istekleri olup olmadığı sorusuna %52,3 (439 kişi) hayır, %34,8 (292 kişi) belki, %13,0 (109) kişi evet yanıtını vermiştir. Bu bölümün son ifadesinde ise katılımcılara mezuniyet sonrası mutfak departmanında çalışmayı düşünüp düşünmedikleri sorulmuş %11,9 (100 kişi) hayır, %26,0 (218 kişi) belki, %62,1 (522 kişi) evet yanıtını vermiştir. Verilen yanıtlar ve yapılan analizler ışığında katılımcıların büyük çoğunluğunun bölümden memnun olduğu ve mutfak departmanında çalışmak istedikleri sonucuna ulaşılmıştır.

4.6.2. Eğitim Sorunlarına Yönelik İfadelerin Frekans Analizi

Bu kısımda, anketin 2. bölümünde katılımcılara yöneltilmiş eğitim sorunları ifadelerine ilişkin frekans analizine yer verilmiştir. Frekans analizi anlamında değerlendirmeler sıklık ve yüzde olarak yapılmıştır.

Tablo 6. Katılımcıların Eğitim Sorunlarına İlişkin Bulgular

Sorular	Art. Ort	Std. Sapma
1.Meslek dersleri modülleri güncel değildir.	2,06	0,80097
2.Meslek dersleri modülleri içeriği yeterli ve açıklayıcı değildir	1,99	0,75952
3.Dersler anlayacağımız şekilde,seviyemize uygun anlatılmamaktadır	1,66	0,76239
4.Haftalık ders saatleri yetersizdir	1,66	0,77377
5.Teorik eğitim yeterli düzeyde değildir	1,88	0,80803
6.Yabancı dil eğitimi yetersizdir	2,15	0,83702
7.Uygulama mutfağı yetersizdir	2,22	0,84982
8.Özgün ürünler çıkarmaya teşvik edilmemekteyiz	1,74	0,78726
9.Sınavlarla teorik ders konuları uyuşmamaktadır	1,56	0,70775
10.Staj eğitimi mesleki bilgiye gereken katkıyı sağlamamaktadır	1,57	0,75750
11.Stajdan önce haklar ve genel bilgiler anlatılmamaktadır	1,64	0,78314
12.Staj sırasında bölümümüze uygun alanlarda çalışma imkanı sunulmamaktadır	1,73	0,82596
13.Öğretmenlerimiz mesleki eğitimi yeterli düzeyde değildir	1,54	0,72777
14.Uygulama malzemelerini kendimiz temin ettiğimiz için sıkıntılar yaşanmaktadır	2,52	0,72379
15.Staj dönemi uzun çalışma saatleri ve haftalık izinler konusunda sıkıntı yaşanmaktadır	2,17	0,79177
16.Staj sırasında öğretmenlerimiz yeterli sıklıkta denetim yapmamaktadır	2,00	0,84636

Anketin ikinci bölümünde yer alan 16 ifadenin Frekans analizi tabloda gösterilmiştir. Bu bölümde anketin ikinci bölümüne yapılan faktör analizi sonucu ortaya çıkan 3 boyutun dışında kalan 3 ifade yani araştırma soruları bölümünde yer alan S₄, S₅ ve S₆ soruları

değerlendirilmiş ve yorumlanmıştır. Bu bölümde değerlendirmesi yapılacak ifadeler daha önce belirtilen;

1.00-1.66 Aralığı için; katılmıyorum,

1.67-2.33 Aralığı için; kısmen katılıyorum,

2.34-3.00 Aralığı için; katılıyorum katsayılarına göre yapılmıştır.

Ankette yer alan 6. ifadeye katılımcılar tarafından verilen cevapların Art. Ort. 2,15 olarak hesaplanmıştır. Hesaplanan ortalama ‘kısmen katılıyorum’ seçeneğini ifade etmektedir. Elde edilen bulgu neticesinde S₄ sorusunun sonucu yabancı dil eğitiminin kötü olmadığı fakat çok iyi derecede de olmadığıdır.

Ankette yer alan 8. ifadeye katılımcılar tarafından verilen cevapların Art. Ort. 1,74 olarak hesaplanmıştır. Hesaplanan ortalama ‘kısmen katılıyorum’ seçeneğini ifade etmektedir. Elde edilen bulgular neticesinde S₅ sorusunun sonucu öğrencilerin uygulama derslerinde özgün ürünler çıkarmaya az da olsa teşvik edildiği yönündedir.

Ankette yer alan 16. ifadeye katılımcılar tarafından verilen cevapların Art. Ort. 2,00 olarak hesaplanmıştır. Hesaplanan ortalama ‘kısmen katılıyorum’ seçeneğini ifade etmektedir. Elde edilen bulgular neticesinde S₆ sorusunun sonucu staj eğitimi alan öğrencilerin sorumlu eğitimciler tarafından denetleniyor olduğu fakat denetimlerin yeterli sıklıkta yapılmadığı yönündedir.

4.6.3. Sınıf Sorunları, Uygulama Sorunları ve Staj Sorunları Ölçeklerine İlişkin Faktör Analizi

Bu bölümde anket formunun 2. Kısmında yer alan ifadelerden elde edilen 3 boyutun (sınıf sorunları, uygulama sorunları, staj sorunları) faktör analizi verilmiştir. Faktör analizinin uygulandığı 3 boyutun yeterliliklerini yorumlayabilmek için Kaiser- Meyer-Olkin (KMO) ölçümünden faydalanılmış ve KMO değeri, 0,809 olarak ölçümlenmiştir. KMO ölçümlerinde 0,5 ile 1,0 arası değerler kabul edilebilir değerler olmakla beraber;

- 0,8 ve üzeri değerler yüksek,
- 0,7 ve üzeri orta,

- 0,6 ve üzeri vasat,
- 0,5 ve üzeri zayıf,
- 0,5'in altı ise *kabul edilemez* değerler olmakla birlikte arařtırmacılarca genel olarak uygun olduđu dűőnűlen deđerin 0,7 olduđu bilinmektedir (Cořkun vd, 2017: 274).

Yukarıda verilen deđerler ışığında verilerin KMO deđerleri faktűr analizi için uygun gűrűlműőtűr.

Tablo 7 incelendiđinde birinci boyutu oluřturan ifadeler 3., 4., 5., 9. ve 13. ifadeler olmakta ve bu ifadeler katılımcıların sınıf ortamında iřlenen derslerle ilgili yařadıkları sorunları ortaya çıkarmaktadır. Birinci boyutu oluřturan bu ifadelerin gűvenirlilik analizi sonucunda alfa katsayısının 0,614 olduđu gűzlemlenmiřtir. Birinci boyutun toplam varyansın %24,279'unu açıkladıđı gűrűlmektedir.

İkinci boyutu oluřturan ifadeler 1., 2., 7. ve 14. ifadeler olmakta ve bu ifadeler katılımcıların uygulama atűlyesinde iřledikleri derslerle ilgili yařadıkları sorunları ortaya çıkarmaktadır. İkinci boyutu oluřturan bu ifadelerin gűvenilirlik analizi sonucunda alfa katsayısının 0,594 olduđu gűzlemlenmiřtir. İkinci boyutun toplam varyansın %9,516'sını açıkladıđı gűrűlmektedir.

Üűncű boyutu oluřturan ifadeler ise 10., 11., 12. ve 15. ifadeler olmakta ve bu ifadeler katılımcıların staj eđitimlerinde yařadıkları sorunları ortaya çıkarmaktadır. Üűncű boyutu oluřturan bu ifadelerin gűvenilirlik analizi sonucunda alfa katsayısının 0,590 olduđu gűzlemlenmiřtir. Üűncű boyutun toplam varyansın %7,855'ini açıkladıđı gűrűlmektedir.

Tablo 7.Sınıf Sorunları, Uygulama Sorunları ve Staj Sorunları Ölçeklerine İlişkin Faktör Analizi

Sınıf Sorunları	Açık Var. 24,279	Cr. Alfa 0,614	Art. Ort.	Std. Sapma	Faktör Yüğü
5. Teorik eğitim yeterli düzeyde değildir			1,88	0,80803	0,619
9. Sınavlarla teorik ders konuları uyuşmamaktadır			1,56	0,70775	0,619
13. Öğretmenlerimiz mesleki eğitimi yeterli düzeyde değildir			1,54	0,72777	0,600
4. Haftalık ders saatleri yetersizdir			1,67	0,77264	0,578
3. Dersler anlayacağımız şekilde, seviyemize uygun anlatılmamaktadır			1,66	0,76239	0,480
Uygulama Sorunları	Açık Var. 9,516	Cr. Alfa 0,594	Art. Ort.	Std. Sapma	Faktör Yüğü
2. Meslek dersleri modülleri içeriğı yeterli ve açıklayıcı değildir			1,99	0,75952	0,724
1. Meslek dersleri modülleri güncel değildir.			2,06	0,80097	0,653
14. Uygulama malzemelerini kendimiz temin ettiğimiz için sıkıntılar yaşanmaktadır			2,52	0,72379	0,638
7. Uygulama mutfağı yetersizdir			2,22	0,84982	0,476
Staj Sorunları	Açık Var. 7,855	Cr. Alfa 0,590	Art. Ort.	Std. Sapma	Faktör Yüğü
12. Staj sırasında bölümümüze uygun alanlarda çalışma imkanı sunulmamaktadır			1,73	0,82596	0,741
10. Staj eğitimi mesleki bilgime gereken katkıyı sağlamamaktadır			1,57	0,75750	0,706
11. Stajdan önce haklar ve genel bilgiler anlatılmamaktadır			1,64	0,78314	0,566
15. Staj dönemi uzun çalışma saatleri ve haftalık izinler konusunda sıkıntı yaşanmaktadır			2,17	0,79177	0,480

Varimax Rotasyonlu Temel Bileşenler Analizi: Açıklanan Toplam Varyans: % 41,650; Kaiser-Meyer-Olkin Örneklem Büyüklüğü: %80,9; Barlett Küresellik Testi (0,00): $p < 0,05$; df : 91; Ki-Kare: 1661,422 Değerlendirme Aralığı (Bütün Boyutlar için [1] Katılmıyorum – [2] Kısmen Katılıyorum – [3] Katılıyorum)

4.6.4. Ortaöğretim Kademesinde Eğitim Gören Yiyecek-İçecek (Mutfak) Öğrencilerinin Sınıf, Uygulama ve Staj Sorunlarının Demografik Özelliklerine Göre Farklılık Analizleri

Bu kısımda verilerin normal dağılım göstermesi sebebiyle parametrik testlerin farklılık testlerinden faydalanılmıştır. Bu bağlamda 2 adet demografik değişken için uygulanan farklılık testlerinden faydalanılmıştır. Bu bağlamda altı adet demografik değişken için uygulanan farklılık testlerinde iki değişkenli değerlendirmeler için Independent Simple T- Test (Bağımsız Örneklem T-Testi) kullanılırken, ikiden fazla değişkeni bulunan değerlendirmeler için One-Way Anova (Tek Yönlü Varyans Analizi) testi kullanılmıştır.

Katılımcıların sınıf, uygulama ve staj boyutlarında farklılık olabileceği varsayımı ile sınıf ve yaş gibi durumları olan demografik bilgilere göre sınıf, uygulama ve staj sorunlarının farklılaşıp farklılaşmadığı test konusu olmuştur. Yapılan karşılaştırmalarda gruplar arası dağılımda İngilizce n= 814, Almanca n=25 oranlarında görülen dengesizlikten dolayı yabancı dilde farklılığa bakılmamıştır (Coşkun, 2017: 206).

Katılımcıların sınıf, uygulama ve staj sorunlarının sınıflarına göre farklılıklarının belirlenmesine yönelik yapılmış analiz kapsamında Tablo 8 incelendiğinde; katılımcıların hem sınıf sorunlarında ($p<0,05$), hem de uygulama sorunlarında ($p<0,05$) sınıflarına göre farklılaştığı gözlemlenmiştir. Sınıf ve uygulama boyutlarında gözlemlenen farklılaşmanın ise staj sorunlarında yaşanmadığı gözlemlenmiştir.

Tablo 8.Sınıfa Göre, Uygulama ve Staj Sorunları Farklılık Analizi

BOYUTLAR	Değişken	n	\bar{X}	T	p
Sınıf Sorunları	3. Sınıf	469	1,58	-3,797	0,000
	4. Sınıf	371	1,74		
Uygulama Sorunları	3. Sınıf	469	2,24	-5,686	0,000
	4. Sınıf	371	2,47		
Staj Sorunları	3. Sınıf	469	1,86	-1,712	0,087
	4. Sınıf	371	1,94		

Tablo 8 bağlamında aritmetik ortalamalar incelendiğinde 4. sınıf (12. sınıf) öğrencilerinin sınıf sorunlarının ($X= 1,74$), 3. sınıf (11. sınıf) öğrencilerinin sınıf sorunlarından ($X= 1,58$) daha yüksek olduğu ve bu farkın anlamlı ($p<0,05$) olduğu gözlemlenmiştir. Öğrencilerin uygulama sorunları incelendiğinde ise; 4. sınıf (12. sınıf) öğrencilerinin uygulama sorunlarının ($X= 2,47$), 3.sınıf (11. sınıf) uygulama sorunlarından ($X= 2,24$) daha yüksek olduğu ve bu yüksekliğin ($p<0,05$)’de anlamlı olduğu gözlemlenmektedir. Bu bağlamda 4. sınıf (12. sınıf) öğrencilerinin hem sınıf sorunlarında hem de uygulama sorunlarında 3. sınıf (11. sınıf) öğrencilerine göre daha fazla sorun yaşadığı söylenebilir.

Katılımcıların sınıf, uygulama ve staj sorunlarının yaşlarına göre farklılıklarının belirlenmesine yönelik yapılmış olan analiz kapsamında Tablo 9 incelendiğinde; hem sınıf sorunlarında ($p<0,05$), hem de uygulama sorunlarında ($p<0,05$) yaş kriterine göre

farklılıklar yaşandığı gözlemlenmiştir. Sınıf ve uygulama boyutlarında gözlemlenen farklılaşmanın ise staj sorunlarında yaşanmadığı gözlemlenmiştir.

Tablo 9. Yaşa Göre Sınıf, Uygulama ve Staj Sorunları Farklılık Analizi

BOYUTLAR	F	P	16 ve altı	17	18 ve üzeri	Tukey
			\bar{X}	\bar{X}	\bar{X}	
Sınıf Sorunları	5,353	0,005	1,56	1,64	1,76	18 ve üstü ile: 16 ve, 17
Uygulama Sorunları	7,39	0,001	2,21	2,34	2,45	16 ve altı ile: 17; 18 ve üzeri
Staj Sorunları	2,74	0,065	1,91	1,94	1,89	Farklılık yok

Tablo 9 bağlamında aritmetik ortalamalar incelendiğinde 18 yaş ve üstü öğrencilerin sınıf sorunlarının ($X=1,76$), 17 yaş öğrencilerin ($X=1,64$) ve 16 yaş ve altı öğrencilerin ($X=1,56$) olduğu ve 18 yaş ve üstü öğrencilerin diğer iki yaş grubuna göre yaşadığı sınıf sorunlarının daha yüksek olduğu ve bu yüksekliğin ($p<0,05$)’de anlamlı olduğu gözlemlenmektedir. Öğrencilerin uygulama sorunları incelendiğinde ise; 18 yaş ve üstü öğrencilerin uygulama sorunlarının ($X=2,45$), 17 yaş öğrencilerin ($X=2,34$) ve 16 yaş ve altı öğrencilerin ($X=2,21$) olduğu ve 16 yaş ve altı öğrencilerin diğer iki yaş grubuna göre yaşadığı uygulama sorunlarının daha düşük olduğu ve bu düşüklüğün ($p<0,05$)’de anlamlı olduğu gözlemlenmektedir. Bu bağlamda sınıf sorunlarında 18 yaş ve üstü öğrenciler diğer iki yaş grubuna göre daha fazla sorun yaşadığı söylenebilir. Uygulama sorunları noktasında ise 16 yaş ve altı öğrencilerin diğer iki yaş grubuna göre daha az sorun yaşadıklarını söylemek mümkündür.

Genel anlamda yapılan farklılık analizlerinde çıkan aritmetik ortalamaların, ortalamaları alındığında ise sınıf sorunları için öğrencilerin verdiği cevap 1,656 (katılmıyorum) olmaktadır. Elde edilen sonuca göre S₁ sorusunun sonucu yiyecek-içecek bölümünde eğitim alan öğrencilerin genel manada sorun yaşamadıkları, yapılan sınıf içi eğitimlerin yeterli ve tatmin edici olduğu yönündedir.

Uygulama sorunları için öğrencilerin verdiği cevap 2,342 (katılıyorum) olmaktadır. Elde edilen sonuca göre S₂ sorusunun sonucu yiyecek-içecek bölümünde eğitim alan

öğrencilerin kesin bir şekilde sorun yaşadıkları, yapılan uygulama derslerinin genel yapısının fiziki koşulların, kullanılan araç-gereçlerin yeterli ve tatmin edici olmadığı yönündedir.

Staj sorunları için ise öğrencilerin verdiği cevap 1,908 (kısmen katılıyorum) olmaktadır. Elde edilen sonuca göre S₃ sorusunun sonucu yiyecek-içecek bölümünde eğitim alan öğrencilerin staj eğitiminde genel olarak sorun yaşadıkları, staj eğitimlerinin daha verimli ve tatmin edici olabileceği yönündedir.

4.6.5. Sınıf Sorunları, Uygulama Sorunları ve Staj Sorunları İlişkisine Yönelik Kolerasyon Analizi

Kolerasyon analizi, rasyo ve aralıklı seviyesinde ölçülmüş iki değişken arasındaki bağımlılığın veya ilişkinin şiddetini ölçmeye yönelik yapılan bir analiz tekniği olmaktadır. Bu testin sonuçlarının güvenilir olabilmesi için, verinin metrik özellikte olması gerekir. Kolerasyon analizinde ölçülmek istenen ilişki, değişkenler arasındaki 'ilişkinin doğrusal olan kısmı ile alakalıdır. Eğer değişkenler arasındaki ilişki doğrusal değilse, değişkenler arası ilişkiyi kolerasyon analizi ile tespit etmek mümkün olmamaktadır. Kolerasyon analizi aracılığıyla hesaplanan katsayı 'r' ile gösterilirken, verilecek değerlerde -1 ile +1 arasında olabilmektedir. Katsayının aldığı değere göre yorumlar ise aşağıda yer alan açıklamalara göre yapılabilmektedir.

- $r = +1$ ise; iki değişken arasında kusursuz doğrusal bir ilişki bulunduğu yorumu yapılır (x değişkeni bir birim artarken, y değişkeni de bir birim artmaktadır).
- $r = -1$ ise; iki değişken arasında kusursuz ve ters yönlü bir ilişki bulunduğu yorumu yapılır (x değişkeni bir birim artarken, y değişkeni de bir birim azalmaktadır).
- $r = 0$ ise; iki değişken arasında herhangi bir ilişki bulunmadığı yorumu yapılır.

Fakat bu analizle ilgili dikkat edilmesi gereken bir husus olmaktadır. Kolerasyon katsayı 'r' yalnızca iki değişken arasındaki ilişkinin şiddeti konusunda bilgi vermekte, ilişkinin türü hakkında yorum yapılmasına müsaade etmemektedir (Coşkun, 2017: 235-236).

Tablo 10.Sınıf, Uygulama ve Staj Sorunları Boyutları İlişkisine Yönelik Kolerasyon Katsayısı

Değişkenler	\bar{X}	S.S	1	2	3
Sınıf Sorunları	1,65	,591	1		
Uygulama Sorunları	2,34	,610	,336**	1	
Staj Sorunları	1,89	,631	,343**	,283**	1

** . Kolerasyon 0.01 düzeyinde önemlidir (2 tailed).

Tablo 10 incelendiğinde, sınıf sorunları ve uygulama sorunları arasında ($r= 0,336$, $p= 0,000$) anlamlı ve pozitif bir ilişki bulunmaktadır. Ayrıca sınıf sorunları ve staj sorunları arasında da ($r= 0,343$, $p= 0,000$) anlamlı ve pozitif bir ilişki olduğunu söylemek mümkündür. Bu bağlamda yaşanan sınıf sorunlarının, uygulama ve staj sorunları ile anlamlı ve pozitif bir ilişkisinin olduğu söylenebilir. Diğer bir ifadeyle sınıf ortamında yaşanan sorunlar uygulama ve staj ortamında yaşanan sorunları tetiklemekte ve altyapı oluşturmaktadır. Bu durumda S_7 sorusunun sonucu ise bu üç boyut arasında sınıf sorunlarının uygulama ve staj sorunlarına etkisi olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

4.6.6. Sınıf Sorunları, Uygulama Sorunları ve Staj Sorunları İlişkisine Yönelik Regresyon Analizi

Çalışmanın bu bölümünde ortaöğretim kademesi yiyecek-içecek bölümünde eğitim gören 11. ve 12. sınıf öğrencilerinin sınıf, uygulama ve staj sorunlarına dair regresyon analizi verilmiştir. Regresyon analizi metrik bir bağımlı değişken ile bir veya birden fazla sayıda metrik bağımsız değişken arasındaki ilişkiyi incelemek için kullanılan istatistiksel bir yöntem olmaktadır. Tek bir bağımsız değişkenin kullanıldığı regresyon ‘tek değişkenli regresyon analizi’, birden fazla bağımsız değişkenin kullanıldığı regresyon analizi ise ‘çok değişkenli regresyon analizi’ olarak adlandırılmaktadır (Altunışık vd, 2012: 233). Tablo 11’e göre analize tabi tutulan bağımsız değişkenler ‘uygulama sorunları ve sınıf sorunları’, bağımlı değişken ise ‘staj sorunları’ olmaktadır.

Tablo 11 incelendiğinde, uygulama sorunları ve sınıf sorunları değişkenleri için $p<0,05$ olarak hesaplanmış ve bu değişkenler istatistikî açıdan anlamlı bulunmuştur. Bu model

bağlamında bağımsız değişkenler (uygulama sorunları, sınıf sorunları), bağımlı değişkendeki (staj sorunları) değişimin % 15,0 ($R^2= 0,15$)'ini açıklamaktadır.

Tablo 11.Sınıf, Uygulama ve Staj Sorunları Arasında Regresyon Analizi

Bağımsız Değişkenler	Beta	Std. Hata	t	Anlamlılık	R ²	Uyar. R ²	Anlamlılık
Uygulama Sorunları	,189	,035	5,590	,000	,15	,14	0,000
Sınıf Sorunları	,280	,036	8,270	,000			
<i>*p<0,05 düzeyinde anlamlı</i>							
Bağımlı Değişken: Staj Sorunları							

Başka bir ifadeyle ortaöğretim kademesi yiyecek-içecek bölümü 11. ve 12. sınıf öğrencilerinin staj sorunlarına ilişkin toplam varyansın %15,0'ının uygulama ve sınıf sorunları ile açıklanabilmesi mümkündür. Tablo 11'de yer alan regresyon analizi incelendiğinde S₈ sorusunu sonucu ise staj sorunlarının sınıf ve uygulama sorunlarına etki ettiği şeklindedir.

BÖLÜM 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmaya katılan öğrencilerin %19'unun (160 kişi) kız öğrencilerden, %81'inin (680 kişi) erkek öğrencilerden oluştuğu ve erkek öğrencilerin sayısının kız öğrencilerin sayısının 4,25 katı fazla olduğu tespit edilmiştir. Yiyecek-içecek sektörünün ağır çalışma şartları göz önünde bulundurulduğu zaman mevcut sayıların normal olduğunu söylemek mümkündür. Elde edilen sonuç (Özdemir, 2017)'de yapmış olduğu çalışmada elde ettiği ağır ve olumsuz sektör şartlarından dolayı alandaki kadın istihdamının az olması ve kadınların özel sektörde çalışmayı erkekler kadar çok tercih etmemesi sonuçlarını destekler niteliktedir. Turizm sektörünün şartlarının ağır olmasının yanında mutfak departmanının çalışma şartları daha fazla efor ve fedakarlık gerektirmektedir. Nitekim bu departmanda yapılan işin ihtiyaçları bedensel olmanın yanı sıra zihinsel de olmaktadır. Ayrıca mutfak departmanı diğer departmanlara göre çok önemli bir dezavantaja sahiptir. Bu dezavantajda her işletmenin menüsünün ve çalışma tarzının farklı olmasından kaynaklanmaktadır. Turizm sektöründeki diğer departmanlarda yapılan işlerde belli standartlar öğrenildikten sonra bütün işletmelerde aynı bilgi ve teknikler kullanılabilirken mutfak departmanında bir işletmede veya mutfak çeşidinde öğrenilen tarifler veya teknikler başka bir işletmede tam anlamıyla kullanılamamaktadır. Örneğin; muhasebe departmanında çalışan bir kişi muhasebe ile ilgili bilgilerini çalıştığı her işletmede büyük oranda aynı şekilde kullanabilirken İtalyan restoranında çalışan bir usta burada öğrendiği tarifleri bir Türk restoranında veya Fransız restoranında uygulayamamaktadır. Mutfak departmanının ihtiyacı olan bu zorlu şartlar ise güçlü fiziki bir yapı ve sağlam irade gerektirmektedir. Bu nedenle sektör içerisinde mutfak departmanı erkek egemen bir yapıya sahip olmakta ve elde edilen sonuçlar mutfak departmanının yapısıyla uyumlu olmaktadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin aldığı yabancı dil eğitimiyle ilgili yapılan Frekans analizi neticesinde katılımcıların %97'sinin (815 kişi) İngilizce, %3 (25 kişi) gibi az

sayıda bir grubun Almanca eğitimi aldığı tespit edilmiştir. Elde edilen bulgu neticesinde İngilizce ve Almanca dil eğitimleri arasında herhangi bir farklılığa bakılmamıştır.

Demografik soruların yer aldığı birinci bölümün ikinci kısmında katılımcılara öncelikle okulu tercih etmelerinde etkili olan etkenler sorulmuştur. Elde edilen bulgulara göre %58,0 (487 kişi) ile mesleki yeteneğe sahip olma, %57,7 (485 kişi) ile aile ve %51,1 (429 kişi) ile bölümün iş garantisi olduğunu düşünme seçenekleri en çok tercih edilen seçenekler olmuştur. Mezuniyet sonrası yapılacak işin özellikleri arasında mesleki yeteneğin başarı için bir etken olması, yiyecek-içecek departmanının yüksek istihdam olanaklarına sahip olması ve öğrenci ailelerinin çalışmanın yapıldığı bölgede bir şekilde yiyecek-içecek sektörü veya mutfak departmanıyla doğrudan veya dolaylı olarak etkileşiminin bulunması tercih edilen seçeneklerin neden tercih edildiğini açıklar niteliktedir.

Demografik soruların yer aldığı ikinci kısımdaki ikinci soru imkânınız olursa bölüm değiştirmek ister misiniz olmaktadır. Elde edilen bulgulara göre %52,3 (439 kişi) 'hayır', %34,8 (292 kişi) 'belki', %13,0 (109 kişi) 'evet' yanıtını vermiştir. Katılımcıların yarısından biraz fazlası 'hayır' yanıtını vermiş olmasına karşın 'belki' (%34,8) ve 'evet' (%13,0) yanıtlarının toplamları da düşük bir oran olmamaktadır. Verilen yanıtların geneline bakıldığı zaman bölümle ilgili tereddütlerin de yaşandığı ve beklentinin tam karşılanamadığı sonucuna ulaşmak mümkündür. Diğer taraftan bu bölümde sorulan son soru olan mezuniyet sonrası mutfak departmanında çalışmayı düşünüyor musunuz sorusuna verilen %11,9 (100 kişi) 'hayır', %26,0 (218 kişi) 'belki', %62,1 (522 kişi) 'evet' cevapları bir önceki soruyla büyük oranda tutarlılık göstermektedir. Elde edilen sonuçlar ise (Olçay ve Düzgün, 2015)'te yaptıkları araştırmada elde ettikleri bölüm öğrencilerinin temelde bölümü sevdikleri fakat iş bulma, ağır çalışma şartları ve benzer nedenlerden dolayı sektörde çalışma konusunda tereddüt ettikleri sonucunu destekler nitelikte olmaktadır. Elde edilen sonuçlarda özellikle iş bulma kaygısı dikkat çekmektedir. Günümüzde Türkiye'de bu alanda açılan bölümler ve mezun sayıları çok fazla olmaktadır. Bu nedenle işletmelerin eleman bulma konusunda sıkıntı yaşamamaları ve işletmelerin standart sayılarda kalifiye eleman çalıştırmak yerine çok sayıda, daha az ücretle kalifiye olmayan eleman çalıştırmayı

tercih etmeleri ve eğitim kurumlarındaki öğrencilerin yaşadıkları bu sıkıntıları staj eğitimleri sürelerinde bizzat tecrübe etmeleri elde edilen sonuçları desteklemektedir.

Araştırma anketinin ikinci bölümünde yer alan 16 ifadeye faktör analizi uygulanmış ve 3 boyut elde edilmiştir. Bu 3 boyutun elde edilebilmesi için ise 6. 8. ve 16. ifadeler çıkarılmıştır. Çıkarılan ifadeler ise anketin ikinci bölümünde yer alan 16 ifadeye yapılan genel frekans analizi doğrultusunda değerlendirilmiştir.

Ankette yer alan 6. ifadeye katılımcılar tarafından verilen cevapların Art. Ort. 2,15 olarak hesaplanmıştır. Hesaplanan ortalama ‘kısmen katılıyorum’ seçeneğini ifade etmektedir. Hesaplanan Art. Ort. ya göre yabancı dil eğitiminin tam anlamıyla yetersiz olmadığı fakat sektör beklentisini karşılayacak düzeyde de verilmediği sonucuna ulaşılmaktadır. Elde edilen sonuç (Olçay, 2008)’de yapmış olduğu çalışmada tespit ettiği yetersiz yabancı dil eğitimi sorununun, çözümüyle ilgili çalışmaların yapılmasının yanı sıra kesin bir çözüme ulaştırılamadığı yönünde olmaktadır. Özellikle turizm sektörü içerisinde yer alan çalışanların hizmet kalitesi, beklentiyi anlama ve cevap verebilme, iletişim kurma gibi gereklilikleri yerine getirebilmesi için en az 1 yabancı dil biliyor olması önem arz etmektedir. Türkiye’de süre açısından yabancı dil eğitiminin en uzun alınabileceği kurumların devlet bünyesinde yer alan okullar olduğu göz önünde bulundurulduğu zaman, devlet okullarından yabancı dil eğitimlerinin ciddi kalitede ve mezun olan kişilerin meslek içerisinde rahat bir şekilde iletişim kurmasına yardımcı olacak seviyede verilmesi önem arz etmektedir.

Ankette yer alan 8. ifadeye katılımcılar tarafından verilen cevapların Art. Ort. 1,74 olarak hesaplanmıştır. Hesaplanan ortalama ‘kısmen katılıyorum’ seçeneğini ifade etmektedir. Hesaplanan Art. Ort. ya göre yiyecek-içecek bölümünde eğitim gören öğrenciler özgün ürünler çıkarmak için yeterli düzeyde teşvik edilmemekte veya mevcut şartlar dahilinde edilememektedir. Araştırmanın ikinci bölümü olan eğitim kısmında Le Cordon Blue aşçılık okulunun çalışma prensiplerine değinilmiştir. Bu prensipler arasında en dikkat çeken ve kuruma başarıyı getirdiği düşünülen uygulama ‘öğrencilere temel pişirme tekniklerinin öğretilmesinin ardından kendi kültürlerine has malzemelerle özgün ürünler çıkarmaya teşvik edilmeleri’ olmaktadır. Nitekim dünya yiyecek-içecek

sektöründe yer alan işletmelerin ve cheflerin arasında yer alan ve başarılı olan kişi ve kurumlar ortaya çıkardıkları özgün ürünler ile anılmaktadır. Bu nedenle yiyecek-içecek eğitimi alan öğrencilerin özgün ürünler çıkarmaya teşvik edilmesi ve bu konuda desteklenmesi önem arz etmektedir.

Ankette yer alan 16. ifadeye katılımcılar tarafından verilen cevapların Art. Ort. 2,00 olarak hesaplanmıştır. Hesaplanan ortalama ‘kısmen katılıyorum’ seçeneğini ifade etmektedir. Hesaplanan Art. Ort. ya göre staj eğitimi alan öğrenciler sorumlu eğitimciler tarafından denetlenmekte fakat yapılan denetimler stajyerlerin beklentisini karşılayacak sıklıkta veya düzeyde olmamaktadır. Chen ve Shen (2012)’de yaptıkları araştırmada staj yapan öğrencilerin eğitimciler tarafından denetlendiği takdirde daha verimli ve istekli çalıştıkları sonucuna ulaşmıştır. Elde edilen sonuç ise (Chen ve Shen, 2012) çalışmasını destekler nitelikte olmaktadır. Turizm içerisinde yer alan her iş kolunda çalışma şartlarının denetiminin yapılması çalışanlar açısından ve çalışma şartlarının standartlara uygun olarak düzenlemesi hususunda önem arz etmesi gibi staj yapan öğrencilerinde sorumlu kişiler tarafından yeterli sıklıkta denetime tabi tutulması staj eğitiminin kalitesi, hedefleri ve amaçları açısından önem arz etmektedir.

Araştırma sonuçlarına ilişkin yapılan analizler neticesinde, ortaöğretim kademesi yiyecek-içecek bölümü 11. ve 12. sınıf öğrencilerinin sınıf sorunları, uygulama sorunları ve staj sorunlarının demografik değişkenlere göre farklılık gösterip göstermediğini tespit edebilmek amacıyla farklılık testleri uygulanmıştır. Yapılan testler sonucunda yiyecek-içecek bölümü öğrencilerinin sınıflarına ve yaşlarına göre, sınıf ve uygulama sorunları arasında anlamlı farklılıklar ortaya çıkmıştır. 12. sınıf öğrencilerinin sınıf ve uygulama sorunlarının 11. sınıf öğrencilerinin sınıf ve uygulama sorunlarından daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda yiyecek-içecek bölümünde son sınıf (12. sınıf) olmanın sınıf ve uygulama eğitimleri bağlamında öğrenciler üzerinde farklılığa neden olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda 12. sınıf öğrencilerinin staj tecrübesinin fazla olması, iş hayatına başlayabilecek olmaları ve son sınıfta alınan mesleki derslerin seviyesinin daha yüksek olması gibi etkenlerden dolayı verilen eğitimin yeterli olmaması veya 12. sınıf öğrencilerini tatmin etmemesi elde edilen sonuçlarla örtüşmektedir.

Bir diğer önemli farklılık ise yaş kriteridir. 18 yaş ve üstü öğrencilerin sınıf sorunlarının diğer iki yaş grubuna göre daha yüksek olduğu ve bu yüksekliği anlamlı olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen sonuç (Kaya Solunoğlu, 2013)'te yapmış olduğu çalışmada tespit ettiği 18 yaş ve üstü yiyecek-içecek öğrencilerinin sınıf sorunlarında daha fazla sorun yaşadığı sonucunu desteklemektedir. Bu bağlamda 18 yaş ve üstü öğrencilerin üniversite sınavına girecek olması, toplum içerisinde yaşamının gereklerini daha iyi anlayabilmiş olması, reşit olarak kendi kararlarını verme sorumluluğunu alması gibi etkenlerden dolayı aldıkları eğitimin yeterliliği konusunda tereddütler ve tatminsizlik yaşamaları elde edilen sonuçlarla örtüşmektedir.

Diğer taraftan 16 yaş ve altı öğrencilerin uygulama sorunlarının diğer iki yaş grubuna göre daha yüksek olduğu ve bu yüksekliğin anlamlı olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda 16 yaş ve altı öğrencilerin mutfak içerisinde çalışma koşullarının fiziki gereksinimleri ve sorumluluk alma ihtiyacı gibi etkenlerden dolayı uygulama dersleri esnasında bazı eksiklikler ve zorluklar yaşamaları elde edilen sonuçlarla örtüşmektedir.

Genel anlamda yapılan farklılık analizlerinde çıkan aritmetik ortalamaların, ortalamaları alındığında ise sınıf sorunları için öğrencilerin verdiği cevap 1,656 (katılmıyorum) olmaktadır. Elde edilen bu sonuç daha önce (Seçilmiş ve Ünlüöner, 2010) yapmış olduğu çalışmada tespit etmiş oldukları sınıf içerisinde işlenen derslerle ilgili sorunların giderildiği yönünde olmaktadır.

Uygulama sorunları için öğrencilerin verdiği cevap 2,342 (katılıyorum) olmaktadır. Elde edilen bu sonuç daha önce (Dağdeviren, 2007; Çemrek ve Yılmaz, 2010; Dayıoğlu, 2010; Mankan, 2010)'da yapmış olduğu benzer çalışmalarda tespit etmiş oldukları uygulama derslerine yönelik sorunların devam ettiği ve çözüme kavuşturulamadığı yönünde olmaktadır.

Staj sorunları için ise öğrencilerin verdiği cevap 1,908 (kısmen katılıyorum) olmaktadır. Elde edilen bu sonuç daha önce (Gökdeniz, Çeken ve Erdem, 2002; Aksu ve Köksal, 2005)'de yapmış olduğu çalışmalarda tespit etmiş olduğu staj eğitimine yönelik

sorunların giderilmeye çalışıldığı fakat tam manasıyla istenilen seviyede çözümler elde edilemediği yönünde olmaktadır.

Yapılan Kolerasyon analizi sonucunda sınıf sorunları, uygulama sorunları ve staj sorunları arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki olduğu söylenebilir. Kolerasyon sonucu elde edilen bulguları irdelemek amacıyla yapılan regresyon analizi kapsamında bağımlı değişken staj sorunları, bağımsız değişkenler ise sınıf ve uygulama sorunları olmaktadır. Çok değişkenli regresyon analizi sonucunda ise bağımsız değişkenler (sınıf sorunları ve uygulama sorunları), bağımlı değişkendeki (staj sorunları) değişimin %15,0 'lık kısmını açıklamaktadır. Buradan hareketle ortaöğretim kademesi yiyecek-içecek bölümünde eğitim gören 11. ve 12. sınıf öğrencilerinin staj sorunlarının sınıf ve uygulama sorunları üzerinde etkisi olduğu söylenebilir. Yapılan Kolerasyon ve Regresyon analizleri neticesinde ise genel manada sınıf, uygulama ve staj sorunlarının birbiri ile bağlantılı olduğu doğrudan veya dolaylı bir şekilde birbirlerini etkiledikleri sonucuna ulaşmak mümkündür. Verilen eğitimin üç farklı şekilde veriliyor gözükmesinin yanı sıra sınıf eğitimlerinin, uygulama eğitimlerinin ve staj eğitimlerinin bütünüün amacının sektöre kalifiye ara eleman yetiştirmek olması verilen üç eğitiminde bir bütün olarak amaca hizmet edeceği ve birbirlerini etkiledikleri sonucunu destekler nitelikte olmaktadır.

Bu bilgiler bağlamında ortaöğretim kademesinde yiyecek-içecek eğitimi veren kamu kurumlarına ve bu kurumlarda eğitim gören öğrencilerin staj gördüğü özel sektör işletmelerine bir takım öneriler getirilmiştir. Getirilen öneriler;

Kamu ve özel sektöre yönelik öneriler;

- Ortaöğretim kademesi yiyecek-içecek bölümlerinde verilen teorik eğitim materyallerinin dönemin ve sektörün ihtiyaçları doğrultusunda alanda uzman akademisyenler, sektör temsilcileri, eğitim veren öğretmenler ve Milli Eğitim Bakanlığında konu ile ilgili sorumlular ile birlikte oluşturulacak bir komisyon önderliğinde güncellenmesi,
- Teorik dersler kapsamında mutfak tarihi dersi verilmesi ve yiyecek-içecek sektörüne yön veren kişi, kurum ve olayların bu derste anlatılarak öğrencilere farklı bir bakış açısı kazandırılması,

- Meslek dersleri öğretmenlerinin yukarıda oluşturulması önerilen komisyonun belirlediği programlar dâhilinde sektör ihtiyaçlarını karşılayacak eğitimler verebilmesi açısından hizmet içi eğitim programlarına alınması,
- Yabancı dil eğitim programının tekrar düzenlenmesi ve öğrencilerin ihtiyacı olan en azından temel yabancı dil eğitiminin verilebilmesi için eğitim veren öğretmenlerin işledikleri eğitim programlarının istikrarının sağlanması,
- Uygulama derslerinde ulusal ve uluslararası temel doğrama teknikleri, pişirme teknikleri, soslar ve benzeri eğitimler verildikten sonra öğrencilerin kendi memleketlerine özgün yöresel ürünler kullanarak özgün reçeteler oluşturmaya ve özgün ürünler çıkarmaya teşvik edilmesi,
- Uygulama derslerinde özgün ve farklı ürünler çıkarılabilmesi için kullanılan malzemelerin kimyasal yapılarının (et: protein, tuz: asit, şeker: baz, Ph oranları ve dengesi, süt: kalsiyum gibi) ve tek başlarına ne amaçla kullanıldığının öğretilmesi,
- Yemekler için kullanılan isimlerin teknik ismimi yoksa yemeğe özgün bir isim mi olduğunun ayırt edilerek öğrencilere anlatılması (örn: schnitzel'in bir yemek adı değil ürün kaplama tekniği adı olması, aynı şekilde piyaz'ın meze adı değil doğrama tekniği adı olması gibi),
- Uygulama dersleri için gereken malzemenin temininin kurum tarafından sağlanabilmesi ve her öğrencinin eşit derecede uygulama derslerinden verim alabilmesi için yiyecek-içecek dersleri olan ortaöğretim kademesindeki okullara malzeme alımı için yapılan ödeneklerin artırılması,
- Uygulama atölyelerinin daha iyi eğitim verebilmek ve yine sektör ihtiyaçlarını karşılayacak donanımda ara elemanlar yetiştirilebilmesi için teknolojiye uygun ekipman temin edilmesi,
- Staj eğitimi öncesi öğrencilerin yasal hakları, çalışma ortamındaki hiyerarşik düzen, iş disiplini, sağlıklı iletişim, staj eğitiminin amaçları ve önemi hakkında oryantasyon eğitiminin verilmesi,
- Staj yapan öğrencilerin stajdan sorumlu öğretmenler tarafından daha fazla denetime tabi tutulması ve yine sorumlular tarafından staj yapılan kurumlardan öğrencinin çalışma saatleri, devamsızlık durumu, ekip çalışmasına yatkınlığı konularında istikrarlı bilgi alınarak öğrenciye yapılan denetimin kurum içinde yapılması,

- Yeni teknoloji ve güncel şartlara uygun eğitim destekleri ve danışmanlık hizmetlerinden faydalanılarak eğitim kalitesinin yükseltilmesi (TedQuel eğitim sistemi Unwto'nun Türkiye'de verdiği en güncel ve geçerli eğitim kalite sertifikasıdır)

Araştırmacılara yönelik öneriler;

- Yiyecek-içecek sektörü ve gastronomi alanı gün geçtikçe gelişen ve popülerliği artan alanlar olmaktadır. Bu bağlamda alanla ilgili yapılacak daha fazla çalışma alana ciddi anlamda katkılar sağlayacaktır,
- Yapılan çalışmaya eğitimciler, sektör temsilcileri ve akademisyenler dahil edilerek daha zengin ve farklı bakış açıları olan çalışmalar yapılabilir,
- Alanla ilgili bölüm sayısının çok olması ve ulaşım araştırmanın en önemli sınırlılığını oluşturmaktadır. Bu anlamda imkânlar dâhilinde daha fazla bölgeye ve katılımcıya ulaşım sağlanması daha verimli ve detaylı çalışmalar yapılmasına imkân tanıyacaktır,
- Araştırma anket tekniği kullanılmıştır. Anket tekniğinin yanında mülakat ve gözlem tekniklerinin de kullanılması araştırmaya farklı bir bakış açısı ve daha kapsamlı çıktılar getirecektir,
- Genel anlamda araştırmanın hedefinde spesifik olarak yiyecek-içecek öğrencilerinin olması araştırmanın özgün değerini oluşturmaktadır. Bu manada direkt olarak yiyecek-içecek öğrencilerinin merkeze alındığı çalışmalar çok sınırlı olmaktadır. Araştırmacıların bu konu üzerinde spesifik olarak çalışması alana ve literatüre katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

- Abrams, J. (2013). *Mise en Plate: The scenographic imagination and the contemporary restaurant: Performance Research A Journal of the Performing Arts*, ISSN: 1352-8165 (Print) 1469-9990 (Online) Journal homepage: <http://www.tandfonline.com/loi/rprs20>.
- Abudukelimu, B. (2011). *Çin Kaynaklarına Göre Taoizm: T.C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dinler Tarihi Ana Bilim Dalı (Doktora Tezi)*.
- Akay, B., Uslu, A. ve Sancar, M. F. (2018). *Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Döneminde Yaşadıkları Sorunlar: Lisans ve Ortaöğretim Turizm Öğrencileri Örneği: Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 8, Sayı: Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı, ss. 212-236.
- Akın, G. (2014). *Geleneksel Mutfak Kültürünün Beslenme Açısından Önemi: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2014, 5(3), DOI:10.1501/sbeder_0000000085.
- Akın, G. ve Çevik, A. (2017). *Gastronomi Üzerine Araştırmalar. İçinde D, Bozok., C, Avcıkurt., M, Doğdubay., M, Sarioğlan. ve G.K, Girgin (Editörler), Beslenme Kültürünün Ortaya Çıkışı ve Gelişim Tarihi (ss. 3-14). Ankara: Detay Yayıncılık*.
- Akın, G., Gültekin, T. ve Özkoçak, V. (2015). *Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi: Antropoloji Dergisi*, Sayı: 30, ss.33-53.
- Akkaya, A., Bayrakçı, S. ve Özcan, C. C. (2018). *Osmanlı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği: Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/3, ss. 60-80.
- Akkor, Ö. (2013). *Selçuklu Mutfağı. İstanbul: Alfa Yayınları*.
- Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma: Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi Anabilim Dalı (Doktora Tezi)*.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılıarı: Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/2, ss. 146-159.
- Aksoy, M. ve Üner, E. H. (2016). *Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Vol/Cilt: 3, No/Sayı: 6, 2016*.
- Aksoy, M., Akbulut, A. B. ve İflazoğlu, N. (2016). *Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı: Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/1, ss. 96-103.

- Aksoy, M., İflazoğlu, N. ve Canpolat, C. (2016). Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne: *Journal of Recreation and Tourism Research*, 3 (1), 54-62.
- Albala, K. (2013). *Routledge International Handbook of Food Studies*. New York: Routledge Taylor&Francis Group.
- Albors-Garrigos, V., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J. ve Hervás-Oliver, J. L. (2013). Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs: *Journal of Culinary Science & Technology* (11), pp. 11-19.
- Allen, G. (2003). Education About Food. In *The Encyclopaedia of Food and Culture*, Vol: 1. New York: Encyclopaedia of Food and Culture.
- Alpargu, M. (2008). 12.Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü: *Türk Mutfağı, Kültür ve Turizm Bakanlığı*, ss.17-25.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Aman, F. (2012). Bronislaw Malinowski'nin Kültür Teorisi: T.C. Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi Cilt: 21, Sayı: 1, 2012 S. 135-151.
- Araz, N. (2009). 21. Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Âdetlerimiz (Türk Töresi). İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yayınları.
- Arı, K. (2010). Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri: I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (14-15 Ekim 2010-Bilecik), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Sempozyum ve Konferanslar Serisi: 4.
- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 41, 1982, S.19-33.
- Arslanoğlu, İ. (2000). Kültür Ve Medeniyet Kavramları: Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi Sayı:15, 2000 S. 370-379.
- Aslan, Z. ve Çoban, G. (2014). Turizm Öğrencilerinin Staj Deneyiminde Algıladıkları Motivasyonun Herzberg Kuramına Göre Değerlendirilmesi: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Örneği: *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 33, ss. 164-188.
- Atar, B. (2017). Gıdamız Buğdayın, Geçmişten Geleceğe Yolculuğu: *Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademik Dergisi* 2 (1) : 1-12, 2017 Derleme Makalesi.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2002). Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Veren Yüksek Öğretim Kurumlarının Buldukları Yerlerin Analzi ve Turizm Eğitimi İçin Öneri Bir Model: 11-13 Aralık Turizm Eğitimi Konferans-Workshop, Ankara, ss.29-42.
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-I Şerif: *Toros Üniversitesi İisbf Sosyal Bilimler Dergisi*, Yıl: 3, Sayı: 5, ss. 31-44.
- Bakır, A. (2010). Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme: I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (14-15 Ekim 2010-Bilecik), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Sempozyum ve Konferanslar Serisi: 4.
- Bakır, S. (2014). Bir Eğitim Kurumu Olarak Ahilik Ve Hülya Taş'ın "Günümüz Bursa Esnafında Ahilik Kültüründen İzler"Adlı Eseri: *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, Sayı: 3/1, ss. 406-415.
- Balcı, A. (2005). *Açıklamalı Eğitim Yönetimi Terimleri Sözlüğü*. Ankara: Tek Ağaç Yayınları.

- Balcı, A. (2012). Türkiye'nin Coğrafi Konum Özelliklerini Tasvire Dayalı Etkinliklerle Öğretmeye Yönelik Nitel Bir Araştırma: Marmara Coğrafya Dergisi Sayı: 26, Temmuz - 2012, S. 215-258 İstanbul – Issn: 1303-2429.
- Balıkçı, E. ve Akın, G. (2018). Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü: Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/Special issue3 (2018) 275-284.
- Başaran, İ. E. (1992). Eğitim Psikolojisi. Ankara: Kadioğlu Matbaası.
- Batman, O. (2015). Otel İşletmelerinin Yönetimi. İstanbul: Değişim Yayınları.
- Batman, O. (2018). Turizmde Politika ve Stratejiler. İçinde O. Batman, O. Türkay ve Ş. Ulama (Editörler), Turizm Politikası ve Türk Turizm Politikasının Ana Unsurları (ss. 13-36). İstanbul: Değişim Yayınları.
- Batu, A. (2016). Kültür ve Gastronomi Turizmi Bakımından Konya: Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 4, Sayı: 30, ss. 20-38.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet-Yemek Sosyolojisi. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Beauge, B. (2011). On The Idea Of Novelty In Cuisine A Brief Historical Insight: International Journal of Gastronomy and Food Science 1 (2012) 5–14.
- Belge, M. (2012). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Berksan, E. F. (2005). Matbah-ı Âmire (Saray Mutfağı) (1703-1730): T.C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı İktisat Tarihi Bilim Dalı (Doktora Tezi).
- Bıncı, H. ve Arı, N. (2004). Mesleki ve Teknik Eğitimde Arayışlar: GÜ, Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, Cilt 24, Sayı 3 (2004) 383-396.
- Bilgin, A. (2008). Yemek Kitabı-I Tarih-Halkbilimi-Edebiyat. İçinde M. S. Koz (Editör). Seçkin Mekânda Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl) (ss. 78-119). İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt I.
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri Ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma: 14.Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 615-633.
- Bostan, H. (2016). Antropoloji, Kültür Ve Güvenlik: Güvenlik Bilimleri Dergisi, Kasım 2016,5 (2), 1-31.
- Bozok, D., Avcıkurt, C., Doğdubay, M., Sarıoğlu, M. ve Girgin, G. K. (2017). Gastronomi Üzerine Araştırmalar. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Brillat-Savarin, J.A. (2015). Lezzetin Fizyolojisi yada Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler. (Çeviri: H. Bucak). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Celâleddin, M. (1992). Divân-ı Kebîr III. (Hzr. Abdülbâki Gölpınarlı). Kültür Bakanlığı Yayınları, Klasik Türk Eserleri Dizisi/ 17. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Ceylan, F. ve Yaman, F. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı: İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, Cilt: 7, Sayı: 3, ss. 2172-2179.
- Chong, G. T. F. (2012). Jean-Anthelme Brillat-Savarin's 1825 Treatise on The Mouth and Ingestion: Singapore Dental Jourenel (33), pp. 31-36.
- Çiğirim, N. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:28, s. 49-61.
- Civaner, Ç. E. (2011). Fransa Ülke Raporu: T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı, İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi.

- Civitello, L. (2004). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley&Sons.
- Clark, W. ve Kamalov, A. (2017). Orta Asya Sınırlarına Uygur Göçü: Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi 2017/9, (ss.113-124).
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2017). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, SPSS Uygulamalı. Sakarya: Sakarya Yayıncılık (9. Baskı).
- Cousins, J., O’Gorman, K. ve Stierand, M. (2009). *Molecular Gastronomy: Cuisine Innovation or Modern Day Alchemy: International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol: 22, No: 3, pp. 399-415.
- Cömert, M. ve Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/4 (2016) 118-13.
- Cullen, F. (2010). Phenomenological Views and Analysis of Culinary Arts Student Attitudes to National and International Internships: The “Nature of Being” Before, During, and After International Internship: *Journal of Culinary Science & Technology* (8), pp. 87-105.
- Çakır, H. A. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. İçinde A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler), Füzyon Mutfağı (ss. 327-337). Ankara: Detay Yayıncılık.*
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1/2, ss. 39-51.
- Çamyamaç, A. (2017). Dünya Turizm Örgütü World Tourism Organization: İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi –İNÜHFD- Cilt:8 Sayı:2, ss. 159-186.
- Çay, M. A. (2009). Tarih-Türkiye Tarihi Selçuklu Devri: T.C. Kültür Ve Turizm Bakanlığı Türkiye Kültür Portalı Projesi, ss. 1-19.
- Çemrek, F. ve Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği İle Aşçılık Programı Öğrencilerinin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama: *Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt: XII, Sayı: 2, ss. 203-220.
- Çetin, A. (2008). Karahanlı/Selçuklu/Memluk Çizgisinde Türk Mutfağı: 1.Baskı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, ss.39-55.
- Çetin, N. ve Balanuye, Ç. (2015). Değerler ve Eğitim İlişkisi Üzerine: *Kaygı Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Felsefe Dergisi*, Sayı: 24, ss. 191-203.
- Çetinkaya, N. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. İçinde A. Akbaba, N. Çetinkaya (Editörler), Orta Asya’dan Selçuklu’ya Anadolu Mutfağı (ss.125-137). Ankara: Detay Yayıncılık.*
- Çevik, Ö. C. (2014). İkili (Dual) Mesleki Eğitim Modeli: Ankara İli İkili (Dual) Eğitim Uygulamalarında Sosyal Ortakların Görüşleri: T.C. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çalışma Ekonomisi Ve Endüstri İlişkileri Ana Bilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Dağdeviren, A. (2007). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından Değerlendirilmesi: T.C. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir.
- Danaher, P. (2012). *An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders: Masters Dissertation, Dublin Institute of Technology.*

- Demir, M. ve Demir, Ş. Ş. (2014). Turizm İşletmelerinde Yöneticilerin Mesleki Staj ve Stajyerleri Değerlendirmesi: Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi, Sayı: 6, ss. 18-33.
- Demir, Y. (2017). Osmanlı Devleti'nin Kuruluşu Ve Bizans- Avrupa Ekseninde Cereyan Eden Münasebetler: İhya Uluslararası İslam Araştırmaları Dergisi, Cilt: 3, Sayı: 2, ss. 54-91.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı: Temmuz-2018 Cilt:3 No:1 Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi.
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras Fiszman, B. ve Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): from decoration to creation: Deroy et al. Flavour 2014, 3:6. <http://www.flavourjournal.com/content/3/1/6>.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul.
- Durand, R., Rao, H. ve Monin, P. (2007). Code And Conduct In French Cuisine: Impact Of Code Changes On External Evaluations: Strategic Management Journal Strat. Mgmt. J., 28: 455-472.
- Dünya Turizm Örgütü (DTÖ) Tüzüğü. (1973). Yayımlandığı Düsturun Tertibi : 5, Cildi: 12, ss. 3044.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü: Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/1 (2015) 41-47.
- Ekincek, S., Gode, M.O., Onel, S ve Yolal, M. (2017). Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey; Department Head's Perspective: Studia UBBB Negotiva, Vol: 62, Issue: 1, pp: 23-43.
- Ekinci, Y. (2008). Ahilik. Ankara: Özgün Matbaacılık.
- Emir, O. (2007). Otel İşletmelerinde Müşterilerin Hizmet Beklentileri ve Memnuniyet (Tatmin) Düzeylerinin Değerlendirilmesi: Antalya'da Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı (Doktora Tezi).
- Emir, O., Pelit, 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, Cilt: 9, Sayı: 33, ss. 141-165.
- Erdem, Ö. ve Kemer, A. K. (2016). Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli ile Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Bilgi ve Görüşlerinin Belirlenmesi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/2 (2016) 3-16.
- Erdinç, S. B. (2009). Konaklama İşlemlerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Analizi: Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, Cilt: 14, Sayı: 1, ss.313-330.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Gastronomi ve Turizm. İçinde H. Kurgun ve D. Bağırın Özşeker (Editörler), Türk Mutfağı (ss. 121-136). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Erdoğan, E. (2010). Türkiye Selçukluları Mutfağı: T.C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Genel Türk Tarihi Anabilim Dalı Tarih Bilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).

- Erdoğan, S. ve Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/3, ss. 249-272.
- Eröz, M. (1969). Sakarya'nın hizmetinde Yeni Bir İktisadi İlim ve Sosyal Antropoloji: Sosyoloji Konferansları Dokuzuncu Kitap, İÜİF Yay., İstanbul, 1969, s. 29.
- Ertaş, M., Solak Bulut, B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması: *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi* (1), ss. 52-70.
- Escoffier, M. R. (1987). The Chef In Society: Origins And Development: *Florida International University, Hospitality Review* 5/1, pp. 50-57.
- Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu. (1973). Cumhuriyetin 50.Yılında Esnaf ve Sanatkâr. Ankara.
- Ferguson, P. P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France: *The American Journal of Sociology*, Vol. 104, No. 3, (Nov., 1998), pp. 597-641.
- Ferguson, P. P. (2003). Writing Out of the Kitchen Carême and the Invention of French Cuisine: *Gastronomica-The Journal of Food and Culture*, Vol: 3, No: 3, pp. 40-51.
- Fidan, E. (1998). Eğitime Giriş. İstanbul: Alkım Yayınları.
- Fidan, N. (2012). Okulda Öğrenme ve Öğretme. Ankara: Pegem Yayınları.
- Fisberg, M. ve Machado, R. (2015). History of Yogurt and Current Patterns of Consumption: *Nutrition Reviews*, Vol: 73, ss. 4-7.
- Fracp, R. M. ve Zhang, A. (2004). Cuisine: The Concept And Its Health And Nutrition Implications – Global: *Asia Pacific J Clin Nutr*, 13/2, pp. 131-135.
- Fumey, G. ve Etcheverria, O. (2007). Dünya Mutfakları Atlası. İstanbul: NTV Yayınları.
- Ganter, H. D. (2004). Changes in Work Organisation in French Top-Quality Restaurants: *Business History*, July 2004, v. 46, iss. 3, pp. 439-60.
- Genç, R. (2008). Yemek Kitabı-I Tarih-Halkbilimi-Edebiyat. İçinde M. S. Koz (Editör). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı (ss. 3-17). İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt I.
- Gillespie, C. H. (1994). Gastrosophy and Nouvelle Cuisine: Entrepreneurial Fashion and Fiction: *British Food Journal*, Vol: 96, No: 10, pp. 19-23.
- Gisslen, W. (2009). Professional Cooking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.F.
- Gökçe, S. (2016). Lisans Düzeyinde Turizm Rehberliği Eğitimi Verilen Üniversitelerde Sanat Tarihi Eğitiminin Mesleki Turizm Eğitimindeki Yeri Gönelik Bir Değerlendirme: T.C. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Gökdemir, M. (1961). Siyasal Tarih ve Devletler Hukuku. Ankara: Ajans- Türk Matbaası.
- Gökdeniz, A., Çeken, H. ve Erdem, B. (2002). Okul-Sektör İşbirliği Çerçevesinde Stajdan Beklentiler, Sorunlar ve Çözüm Önerilerine Yönelik Bir Uygulama: Turizm Eğitimi Konferansı-Workshop (11-13 Aralık). Ankara: T.C. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü.
- Görkem, O. (2004). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin Sorunlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma: T.C. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).

- Görkem, O. ve Öztürk, Y. (2011). Otel Mutfaklarında Stajyer İstihdamı ve Beceri Eğitimi Yeterliğine Yönelik Bir Uygulama: İşletme Araştırmaları Dergisi, Cilt: 3, Sayı: 4, ss. 18-33.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü: 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim, ss. 73-83.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor: Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: 15, Sayı: 58, ss. 977-988.
- Göynüşen, E. S. (2011). Edirne’deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri: T.C. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Güç, A. (2001). Konfüçyüs ve Konfüçyüsçülük: T.C. Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Cilt: 10, Sayı: 2, 2001 ss. 43-65.
- Güçer, E. (2004). Türkiye’deki Turizm Eğitimi ile Avrupa Birliği Üyesi Ülkelerdeki Turizm Eğitiminin Karşılaştırılması ve Sektörün Turizm Eğitiminden Beklentileri: T.C. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma: Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/4, ss. 489-503.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme: VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın, ISBN: 978-605-4940-00-4.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi: Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi Cilt: 1, Sayı: 1, Bahar: 31-42.
- Güler, S. (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel bir Değerlendirme: I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, (ss.18-28), Antalya.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları: Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 26, ss.24-30.
- Gültekin, T., Akın, G. ve Özkoçak, V. (2016). Ergonomik Restoran Tasarımında Antropometrinin Önemi: AÜDTCF, Antropoloji Dergisi, Sayı: 31, ss. 61-70.
- Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid: Cumhuriyet İlahiyat Dergisi, 20-2, ss. 175-205.
- Güngör, A. (1998). Neolitik Dönemde Beslenmenin İnsan Morfolojisine Yansımaları: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Dergisi Cilt:38, Sayı: 1-2: 367-380 e-ISSN 2459-0150.
- Günler, M. (2010). Türkiye Selçuklu Devleti’nde Saltanat Mücadeleleri ve Devlet İle Toplum Üzerindeki Etkileri: T.C Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Ortaçağ Bilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Gürdal, M. (2002). Türkiye’de Mesleki Turizm Eğitiminin Yapısal Analizi, Okullaşma-Eğitimin Kalitesi-Staj-İstihdam Sorunları Ve Çözüm Önerileri: Turizm Eğitimi Konferansı, 9-11 Aralık, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü Yayını. Ankara: 385-391.

- Gürol, A. (2002). Kız Meslek Liselerinin İşlevlerini Yerine Getirme Düzeyi (Elazığ İli Örneği): Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: 12, Sayı: 2, ss. 287-297.
- Gürsoy, D. (2004). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi": İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma: Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/2, ss. 63-73.
- Hacıgökmen, M. A. (2017). Ateşbaz- I Veli Ve Mevlevilikteki Önemi: Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, Sayı: 2, ss. 161-167.
- Halıcı, F. (1982). Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme. Konya: Doğu Matbaası.
- Halıcı, N. (2008). Yemek Kitabı-I Tarih-Halkbilimi-Edebiyat. İçinde M. S. Koz (Editör). Türk Halk Mutfağı (ss. 283-310). İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt I.
- Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı- Türk Mutfağı'nın Temel Eğitim ve Uygulama Kitabı. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd.Şti.
- Halis, M. ve Ulama, Ş. (2015). Turizm İşletmeleri. İçinde B. Zengin ve Ş. Demirkol (Editörler), Temel İşletmecilik ve Turizm Kavramları (ss. 22-40). İstanbul: Değişim Yayınları.
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Turizm Eğitimiyle Kazanılacak Yetkinlikler, Yiyecek-İçecek Müşterisinin Kalite Beklentilerini Karşılıyor Mu?: Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, Cilt: 6, Sayı: 2, ss. 24-32.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar: Tarih Araştırmaları Dergisi, Cilt: 22, Sayı: 34, ss.1-9.
- Heper Özçelik, F. (2013). Uluslararası Gastronomi. İçinde M. Sarıışık ve G. Özbay (Editörler), Türk Mutfağı (ss.53-84). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Hertzman, J. L. (2007), Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary programs: A survey of educators and industry, Doctoral Dissertation. University of Nevada Las Vegas.
- Huang, H. T. (1990). Han Gastronomy – Chinese Cuisine in Statunascendi: Journal Interdisciplinary Science Reviews, Vol: 15, Issue: 2, pp. 139-152.
- Imber, C. (2002). The Ottoman Empire, 1300-1650: The Structure of Power. Houndmills, Basingstoke & New York: Palgrave Macmillan.
- İbicioğlu, H., Avcı, U. ve Boylu, Y. (2003). Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynaklarının Eğitiminde Stratejik Sektörel Eğitim Organizasyonlarının Uygulanabilirliğine Yönelik Bir İnceleme: Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, Sayı: 1, ss. 69-91.
- İçöz, O. (1994). Türkiye'de Turizm Eğitimi Veren Yüksekokulların Temel Sorunları ve Öğrencilerin Okul Sonrası Mesleki Yasama Uyumu Konusunda Bir Değerlendirme: Nevşehir Turizm işletmeciliği ve Otelcilik YO Hafta Sonu Semineri, 1:Dört Yıllık Turizm Yüksekokullarında Eğitim-Öğretim Sorunları ve Çözüm Yolları, ss. 84-96.
- İnce, F. (1998). Turizm Sektöründe Sertifikasyonun Yeri ve Önemi. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi),Ankara.
- İstanbullu Dinçer, F. ve Muğan Ertuğrul, S. (2009). Turizm İşletmelerinin Pazarlanmasında 7P ve 7C. İçinde C. Avcıkurt, Ş. Demirkol ve B.Zengin (Editörler), Turizm İşletmelerinin Pazarlanmasında Ürün (ss. 49-74). İstanbul: Değişim Yayınları.

- İşevcan Ertamay, S. ve İrigüler, F. (2018).). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. İçinde A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler), Turistik Ürün, Çekicilik ve Ağırlamanın Bir Unsuru Olarak Gastronomi (ss. 14-34). Ankara: Detay Yayıncılık.
- James, K. (2002). Escoffier: The King of Chefs. London and New York: Great Britain by Cambridge University Press.
- Kaplan, Y. ve Yurdugül, S. (2018). Evrimsel Gastronomi: Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 582-588, 2018 e-ISSN: 2602-3008.
- Karacan, S. ve Karacan, E. (2004). Meslek Yüksekokullarında (MYO) Yapılan Staj Uygulamalarına İlişkin Bir Araştırma: Kalite ve Verimlilik İçin İş Yerleri – MYO İşbirliğinin Gereği: Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt: 8, Sayı: 2, ss. 168-184.
- Karadağ Gezmen, M. ve Ertaş, Y. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri: Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences: 2013;2(1).
- Karagül, T. N. (2018). Turizm Eğitimi Alan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Öğrencilerinin İşletme Beceri Eğitimine Yönelik Algıları: Muğla Örneği: T.C. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Karıev, A. (2018). Karahanlılar Devrinde Yetişmiş Orta Asya Fukahası ve Onların İdaredeki Yeri: Mîzânü'l-Hak İslami İlimler Dergisi, Sayı: 6, ss. 125-138.
- Kaya Solunoğlu, S. (2013). Otelcilik Ve Turizm Meslek Liseleri İle Kız Meslek Liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Meslek Dersleri Okutulurken Karşılaşılan Sorunlar. Ankara: T.C. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Kenar, S. (2012). Mezopotamya'dan Dünya Sofralarına Tarihinden Tarifine Bulgur. İstanbul: Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü: KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 14 (23): 33-37, 2012 ISSN: 1309-9132.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek Ve İçecekler: Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 7/2 Spring 2012, p.707-716, ANKARA/TURKEY.
- Kılıç, Y. (2014). Turizm Sektörü İstihdamının Eğitim Durumu ve İnsan Gücü Planlaması: Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi-Uluslararası E-Dergi, Cilt: 4, Sayı: 1, ss. 419-436.
- Kılınç, M. (2012). Türkiye'de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi'nin Tarihi Gelişimleri: e-Journal of New World Sciences Academy, NWSA-Vocational Education, 2C0045, 7, (4), 63-73.
- Kılınç, O. ve Çavuş, Ş. (2010). Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar. İçinde M. Saruışık, Ş. Çavuş ve K. Karamustafa (Editörler), Yiyecek-İçecek Sektörüne Genel Bakış (ss. 1-18). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kindersley, D. (1994). Le Cordon Blue-Klasik Fransız Yemekleri. Londra: Dorling Kindersley Limited. Türkçe çeviri (Ü. Erzurumluoğlu, 1998. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları).

- Kıngır, S. ve Yurday, Y.İ. (2018). İstanbul'un Belirli Restoranlarının Menülerinde Yer Alan Türk Mutfağı Yemekleri Üzerine Analiz: 17.Geleneksel Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 265-271.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler: AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2014, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.
- Kilic, B. (2009). Current Trends in Traditional Turkish Meat Products and Cuisine: LWT-Food Science and Technology (42), pp. 1581-1589.
- Kiple, K. F. ve Ornelas, K. C. (1999). World History of Food. New York: Cambridge University Press, Volume Two.
- Kirse, A., Kârklîda, D., Muiþniece Brasava, S. ve Galoburda, R. (2017). Influence of *Sous Vide* Treatment and High Pressure Processing On Nutritional Value and Overall Acceptance of Pulse Spreads: Proceedings Of The Latvian Academy Of Sciences. Section B, Vol. 71 (2017), No. 6 (711), Pp. 474-480.
- Kivela, J. ve Crofts, J.C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination: Journal of Hospitality & Tourism Research, Vol. 30, No. 3, August 2006, 354-377.
- Koç Başaran, Y. (2017). Sosyal Bilimlerde Örneklem Kuramı: Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 5, Sayı: 47, ss. 480-495.
- Koh, Y. K. (1994). Tourism Education for the 90s: Annals of Tourism Research, Volume 21, Issue 4, 1994, Pages 853-855.
- Konya Ticaret Odası (2007). Fransa Ülke Raporu: Etüd-Araştırma Servisi: Mart 2007.
- Korkutata, A. (2013). Uluslararası Gastronomi. İçinde M. Sarıışık ve G. Özbay (Editörler), Fransız Mutfağı (ss. 33-52). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2017). Genel Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü Ve Din: T.C. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe Ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı (Yayınlanmamış Doktora Tezi).
- Kula Kartal, S. ve Mor Dirlik, E. (2016). Geçerlik Kavramının Tarihsel Gelişimi ve Güvenirlikte En Çok Tercih Edilen Yöntem: Cronbach Alfa Katsayısı: Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 16 (4),ss. 1865-1879.
- Kurnaz, A. ve Kurnaz Akyurt, H. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sayı: 32, ss. 41-61.
- Kurtaran, U. (2012). Bir İmparatorluğun Doğuşu Osmanlı Kuruluş Dönemi: Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi, Sayı: 5, Ocak 2012.
- Kutukız, D., Akyürek, S. ve Özdemir, Ö. (2018). Turizm Eğitimi Alan Orta Öğretim Düzeyindeki Öğrencilerin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma: Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, Cilt: 8, Sayı: Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı, ss. 125-146.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N. B. ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi: Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi, 2 (2), ss. 78-85.
- Linden, E. V. D., McClements, D. J. ve Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-Based Cooking: Food Biophysics (3), DOI 10.1007/s11483-008-9082-7, pp. 246-254.

- Ma, G. (2015). Food, Eating Behavior, and Culture in Chinese Society: Journal of Ethnic Food (2), pp. 195-199.
- Mankan, E. (2010). Türkiye’de Sunulan Gastronomi Alanında Yüksek Lisans Ve Doktora Tezlerinde Gastronomi Eğitiminin Yeri: Türk & İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Sayı: 9, ss. 72-81.
- Mankan, E. ve Özçelik, A.Ö. (2016). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağındaki Et Yemeklerine İlişkin Görüşleri: Kesit Akademi Dergisi, ISSN: 2149 – 9225 Yıl: 2, Sayı: 6, Aralık 2016, ss. 164-177.
- Maviş, F. (2003). Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- M.E.B. (2017). Mesleki Eğitim Merkezi Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Eğitim Programı. Ankara.
- MEB (a) (2017). Mesleki Eğitim Merkezi Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı.
- MEB Çok Programlı Lise Yönergesi (d) (2001). T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Tebliğler Dergisi, Cilt: 64, Sayı: 2530, ss. 609-736, Tarih: 10.09.2001.
- MEB Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Dairesi Başkanlığı (c) (2006). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin Mevcut Durumları ve Açılmalarına Zemin Oluşturacak Kriterlerin Belirlenmesi. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- MEB Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Dairesi Başkanlığı (b) (2009). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerindeki Uygulama Birimlerinin Amacına Uygunluğunun Değerlendirilmesi. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- MEB Eğitimi Ar-Ge Daire Başkanlığı. (2006). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin Mevcut Durumları ve Açılmalarına Zemin Oluşturacak Kriterlerin Belirlenmesi. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü (e) (2014). Genelge/8: Mesleki ve Teknik Ortaöğretimde Okul Çeşitliliğinin Azaltılması, Sayı: 20880154/10,06/1736074.
- MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü (2018). Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama Ders Modülü-Öğrenme Faaliyetleri 2 (Doğrama Teknikleri). Ankara.
- MEB Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik (2017). Resmî Gazete, Sayı: 30019, Tarih: 26.03.2017.
- Memiş, E. ve Ersoy, Y. (2015). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri: 38.İcanas Tam Bildiri Metni, Yayın no: 84557.
- Mertek, M. (2018). Neolitik Ve Kalkolitik Çağ'da Konya Ovasındaki Yerleşim Yerlerinin Özellikleri: T.C Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Eskiçağ Tarihi Bilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2013). Mesleki ve Teknik Eğitim Strateji Belgesi ve Eylem Planı (Taslak) 2013-2017. Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü. Ankara: 12-17-29.
- Milli Eğitim Temel Kanunu: Kanun No: 1739, Tarih: 14.06.1973, Yayınlandığı Gazete ve Düstur 24/06/1973, Sayı : 14574, Tertip: 5, Cilt: 12, Sayfa: 2342.
- Murat, S. (2009). Düünden Bugüne İstanbul’da Yayıgın Eğitim. İstanbul Ticaret Odası. İstanbul: Ğnkılap Kitabevi.
- Newman, M. J. (1995). Tea, the Quintessential Chinese Beverage: Flavor and Fortune, Issue: 2(4), ss.9-23.

- Newton, J. (2005). Good Living, Newspaper Source Plus: Plate of Origin Sydney Morning Herald, The, 03126315, pg. 12.
- Olçay, A. (2008). Türk Turizmde Eğitimin Önemi: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: 7, Sayı: 2, ss. 383-390.
- Olçay, A. ve Düzgün, M. (2015). Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin Belirlenmesi: Uluslararası Beşeri ve Akademik Bilimler Dergisi, Cilt: 4, Sayı: 12, ss. 27-54.
- Onurlar, B. ve Durulu Özkaya, F. (2018). Moleküler Probiyotik Dondurma: Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/Special issue3 (2018) 154-168.
- Oral, Z. (1956). Selçuklu Devri Yemekleri ve Emekleri: Türk Etnografya Dergisi, Sayı:1, Maarif Basımevi.
- Orhaner, E. ve Tunç, A. (2003). Ticaret ve Turizm Eğitiminde Özel Öğretim Yöntemleri. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Ozkok, F., Sunnetcioglu, A., Sunnetcioglu, S. ve Karakas, E. (2017). Turkish Culinary Culture in The Socialization Process: Journal of Travel and Hospitality Management 14/3, ss. 110-120.
- Öncüler, C. (2000). Meslek Liselerinin Meslek Yüksekokullarına Katkıları. Ankara: Başbakanlık Basımevi.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler: Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/4 (2015) 33-44.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 35, ss. 193-203.
- Örgün, E., Keskin, E. ve Erol, G. (2018). Otel Aşçılarının Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği: Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/3 (2018) 215-227.
- Özata, E., Sormaz, Ü. ve Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi: DergiPark Sosyal Bilimler Dergisi, Yıl:2015 Cilt:1 Sayı:2 s.67-73.
- Özbay, G. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. İçinde M. Sarıışık (Editör), Düünden Bugüne Gastronomi (ss. 1-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, B. (2001). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi Ve Her şey Dahil (All-inclusive) Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, Sayı:2, ss. 112-129.
- Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarından Sektör, Öğrenci ve Öğretim Elemanı Beklentilerinin Değerlendirilmesi: T.C. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı (Doktora Tezi).
- Özdoğan, O. N. (2018). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. İçinde A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler), Osmanlı Saray Mutfak Hiyerarşisi (ss.138-160). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özel, K. ve Durulu Özkaya, F. (2016). Moleküler Gastronomide Zeytinyağı: DergiPark, Zeytin Bilimi, Arşiv, Sayı: 2, ss. 49-59.
- Özgen, I. (2013). Uluslararası Gastronomi. İçinde M. Sarıışık, G. Özbay (Editörler), Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış (ss.1-32). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özköse, K. (2011). Ahilikte Ahlak ve Meslek Eğitimi: C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi, Cilt: XV, Sayı: 2, ss. 5-19.
- Öztürk, N. (1999). Osmanlı Dönemli Yemek ve İkram Kültürü: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, No: 23, ss.27-47. Ankara: Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını.

- Öztürk, Y. ve Görkem, O. (2012). Aşçılık Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlerin Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- Pelit, E. ve Güçer, E. (2006). Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm işletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma: Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, Sayı: 1, ss. 139-164.
- Pilcher, J. M. (2017). Food in World History. New York: Routledge Taylor&Francis Group.
- Polat, S. (2013). Uluslar arası Gastronomi. İçinde M. Sarıışık, G. Özbay (Editörler), Uzakdoğu ve Avusturalya Mutfağı (ss.85-108). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Rao, H., Monin, P. ve Durand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. The Amerikan Journal of Sociology, Vol:108, No: 4, ss. 795-843.
- Rebora, G. (2013). Culture of the Fork: A Brief History of Everyday Food and Haute Cuisine in Europe. New York: Columbia University Press.
- Risbo, J., Mouritsen, O. G., Frøst, M. B., Evans, J. D. ve Reade, B. (2013). Culinary Science in Denmark: Molecular Gastronomy and Beyond: Journal of Culinary Science & Technology (11), pp. 111-130.
- Robinson, R. N. S. ve Barron, P. E. (2007). Developing a framework for understanding the impact of deskilling and standardisation on the turnover and attrition of chefs: Hospitality Management, 26, 913-926.
- Rudé, G. (1988). Fransız Devrimi. (Çeviri: A. İ. Dalgıç). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Samancı, Ö. (1998). Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century: Thesis Submitted To The Institute Of Social Sciences In Partial Satisfaction Of The Requirements For The Degree Of Master Of Arts In Ottoman History, Boğaziçi University.
- Sankar, A. (2017). Creation of Indian Chinese Cuisine: Chinese Food in an Indian City: Journal of Ethnic Food (4), pp. 268-273.
- Sarı, F. (2007). Türkiye'deki Turizm Eğitiminin Turizm Sektöründeki İstihdama Etkisi ve Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Üzerine Bir Araştırma: T.C. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Sarıışık, M ve Özbay, G. (2013). Uluslararası Gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıışık, M. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıışık, M. ve ÖZBAY, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi: Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 26, Sayı 2, Güz: 264 – 278.
- Sauner Leroy, M.H. (2008). Günümüz Türkiye'sinin Beslenme Alışkanlıkları: Türk Mutfağı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, ss. 261-277.
- Sayılr Büyükcan, Ş. (2012). Göçebelik, Konar-Göçerlik Meselesi ve Coğrafi Bakımdan Konar-Göçerlerin Farklılaşması: Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi / Journal of Turkish World Studies, XII/1 (Yaz 2012), s.563-580.
- Sayım, F. ve Aydın, V. (2011). Hizmet Sektörü Özellikleri Ve Sistematik Olmayan Risklerin Sektör Menkul Kıymetleri İle Etkileşimine Dair Teorik Bir Çalışma: Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 29, 245-262.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy As a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies, Tourism and Gastronomy, 51-70.

- Scarpato, R., & Daniele, R. (2003). Food Tourism Around the World-Development, Management and Markets. İçinde C. M. Hall., L. Sharples., R. Mitchell., N. Macionis ve B. Cambourne (Editörler), *New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy* (ss. 296-313). Burlington: Butterworth-Heinemann, Elsevier Ltd.
- Seçilmiş, C. ve Ünlüöner K. (2010). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Uygulanan Modüler Öğretime ilişkin Öğretmen Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Ahi Evran Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, Cilt: 11, Sayı: 2, ss. 247-265.
- Sekaran, U. (2003). *Business Research Methods: A Skill-Building Approach*, 4. Baskı, John Wiley&Sons.
- Sepken Yar, H. (2008). Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekler: T.C. Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sinema-Tv Anasanat Dalı Sinema-Tv Sanat Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/4 (2014) 36-46.
- Serçeoğlu, N., Boztoprak, F. ve Tırak, L. (2015). Gastronomi Turizmi İle Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/2, ss. 94-114.
- Sevin, V. (2003). *Eski Anadolu ve Trakya (Başlangıcından Pers Egemenliğine Kadar)*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Sezgin Ceyhan, A. ve Bülbül, S. (2017). Türk Sanatı Ve Mutfak Kültüründe Buğday: *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* Cilt: 10 Sayı: 54 Yıl: www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581, <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.20175434676>.
- Sıpa, D. (2012). Social Gastronomy Fourier and Brillat-Savarin: *French Cultural Studies*, 20/3, pp. 219–236.
- Solier, D. I. (2010). Liquid Nitrogen Pistachios: *Molecular Gastronomy, Elbulli and Foodies: European Journal of Cultural Studies* 13/2, DOI: 10.1177/1367549409352275, pp. 155-170.
- Solmaz, S. A. ve Ulama, Ş. (2014). Türkiye’de Turizm Eğitim-Öğretiminde Mevcut Durum Üzerine Analitik Bir Değerlendirme: 1. Uluslararası Turizm ve Yönetim Araştırmaları Kongresi-Bildiri Kitabı, Yayınlayanlar: Sakarya Üniversitesi-Nişantaşı Üniversitesi, ss. 97-115.
- Sökül, B. (2014). Yaygın Eğitim Kapsamında Mesleki Eğitim Sistemi Ve Türkiye İş Kurumu İçin Bir Model Önerisi: T.C. Çalışma Ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Türkiye İş Kurumu Genel Müdürlüğü (Uzmanlık Tezi).
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi: 38. İcanas Kongresi (10-15 Eylül 2007/Ankara). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları:4/3, Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt (ss.1289-1310). Ankara: Korza Yayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Ö. (2005). Eski Türk Besinleri ve Yemekleri: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005*. Cilt-12. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34. Ankara: Birlik 1310.
- Svejenova, S., Mazza, C. ve Planellas, M. (2007). Cooking Up Change in Haute Cuisine: Ferran Adria` As An Institutional Entrepreneur: *Journal of Organizational Behavior* (28), DOI: 10.1002/job, pp. 539-561.

- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı: Millî Folklor, 24(94), 152-161.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayınları.
- Şengün, S. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. İçinde M. Sarıışık (Editör), Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer (ss. 169-185). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tabak, S. R. (2005). Sağlık Hizmetlerinde Sürekli Eğitim Ve Sürekli Mesleki Gelişim: Türk Hij Den Biyol Dergisi, Cilt: 62, No: 1,2,3, ss. 59-66.
- Taşpınar, O. ve Demirkol, Ş. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. İçinde Sarıışık, M. (Editör). Dünden Bugüne Dünya Mutfakları (ss.69-89). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taylor, D. (1996). Cesar Ritz and Auguste Escoffier vs the Savoy Hotel Company: Int. J. Hospitality Management Vol. 15 No. 1, pp. 29-39, 1996.
- TBMM Dilekçe Komisyonu. (2018). Mesleki Eğitim Kapsamında Staj Gören Öğrencilere Ücret Ödenmesindeki Sorunların Araştırılması ve Alınabilecek Önlemlerin Belirlenmesi Hakkında Karar: Genel Kurul Karar Cetveli Sayı: 22, Dönem: 26, Yasamı Yılı: 3, Dilekçe No: 1694, Yayımlı Tarihi: 25.05.2018.
- Tekin, Ö. A. ve Çidem, G. (2017). Önlisans Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanında Kariyere Yönelik Tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği: Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 52, ss. 33-51.
- Tekin, Ö. A. ve Deniz, İ. (2015). Turizm Öğrencilerinin Yiyecek ve İçecek Departmanına Yönelik Tutumları: Üniversite Öğrencileri Üzerine Bir İnceleme: Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: 14, Sayı: 55, ss. 178-197.
- Tekiner, H. ve Keleştimur, F. (2015). A Cultural History Of The Turkish Saddle: International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 10/5, pp. 319-328.
- Temel, H. (2007). Ahilik Teşkilatının Halkın Eğitim ve Öğretimindeki Rolü: T.C. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İlköğretim Ana Bilim Dalı Sosyal Bilimler Eğitimi Bilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi. İstanbul: Hayy Kitap.
- Tezcan, M. (1985). Eğitim Sosyolojisi. Ankara: Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Yayınları, No: 150.
- This, H (2002). Molecular Gastronomy Exploring The Science of Flovar. New York: Colombia University Press.
- This, H. (2008). Molecular Gastronomy, a Scientific Look at Cooking: Accounts Of Chemical Research, Vol. 42, No. 5, ss. 575-583.
- Timur, A. (1992). Türkiye’de Turizm Eğitiminin Yapısı, Uygulanan Politikalar ve Sonuçları: Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Konferansı, ss. 47-53.
- Trepanier, N. (2008). 14.Yüzyıl Anadolu’sunda Yemek Kültürü: 1.Baskı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, ss.57-67.
- Tuyluoğlu, T. (2003). Türkiye’de Turizm Eğitiminin Niteliği: T.C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler Ve Tanıtım Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Türker, İ. (2014). Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitiminin Özel Nitelikli Sorunları ve Çözüm Önerileri: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Sayı: 4, ss. 1-14.

- Türkseven, E. (2012). Turizm Eğitiminde Yaşanan Staj Sorunları: Lisans Öğrencilerinin Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma: T.C. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Uçar, C. ve Özerbaş, M. A. (2013). Mesleki Ve Teknik Eğitimin Dünyadaki ve Türkiye'deki Konumu: Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi, Cilt:2 Sayı:2 Makale No:28 ISSN: 2146-9199.
- Uhri, A. (2000). Batı Anadolu Erken Tunç Çağı'nda Mutfak Kültürü Açısından Ocak ve Fırınlr: T.C. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Uhri, A. (2011). Boğaz Derdi, Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Ege Yayınları, Kitap Matbaacılık San.Tic.Ltd.Şti, İstanbul.
- Uysal, H. T. (2013). Stajyer Çalışanların Mesleki Bağlılık Gelişimine Örgüt İkliminin Etkisi: İşletme ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, Cilt: 4, Sayı: 3, ss. 93-110.
- Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme Ve Yemek Kültürü: T.C. Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Tarihi Anabilim Dalı Ortaçağ Tarihi Bilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Ünlüöner, K. ve Boylu, Y. (2005). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi: Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi www.e-sosder.com ISSN:1304-0278 Bahar 2005 C.3 S.12 (11-32).
- Ünlüöner, K., Temizkan, R. ve Eivazi Gharamaleki, M. R. (2010). Turizm İşletmeciliği Öğretmenlik Programlarının Öğrenci Beklentileri ve Algılamaları Açısından Karşılaştırılması (1998-1999, 2003-2004 ve 2008-2009 Öğretim Yılları): Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, Sayı: 2, ss. 144-159.
- Ünsal, A. (2008). Yemek Kitabı-I Tarih-Halkbilimi-Edebiyat. İçinde M. S. Koz (Editör). Osmanlı Mutfağı (ss. 128-158). İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt I.
- Ünsür, A. (2017). Ahilik Sisteminde Ahlak Temelli Çalışma İlişkileri ve Günümüz Bakış Açısından Değerlendirilmesi: Yalova Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: 8, Sayı: 13, ss. 90-98.
- Vanlandingham, P. G. (1995). The Effects of Change in Vocational, Technical, and Occupational Education on the Teaching of CulinaryArts in America. (<https://eric.ed.gov/?id=ED382832>, Erişim tarihi: 08.01.2019).
- Vega, C. ve Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: a food fad or science supporting innovative cuisine: Trends in Food Science & Tecnology, Vol: 19, Issue: 7, pp. 372-382.
- Woodhall, M. (1979). Education, Work and Employment In Developing Countries - A Synthesis of Recent Research. Education Work and Employment. A Summary Review. International Development Research Center Manuscript Reports. Ottawa: IDRC.
- Yerasimos, M. (2005). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yerasimos, S. (2002). Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık.
- Yeşiltaş, M., Öztürk, Y. ve Hemmington, N. (2010). Tourism Education in Turkey and Implications for Human Resources: Anatolia: An International Journal Of Tourism And Hospitality Research, Cilt: 21. No: 1, ss. 55-71.
- Yıldıran, G. (1982). Öğrenme Düzeyi ve Ürünleri. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.

- Yıldırım, A. ve Çarıkçı, O. (2017). Mesleki Eğitimin Gelecek Vizyonu; İnsan Kaynakları Planlaması Açısından Bir Bürokratik Model Denemesi: Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Yıl: 2017/4, Sayı:29, s.397-413.
- Yıldırım, H. M., Çeti, B., Özcan, S., Dülğaroğlu, O. ve Özer, F. (2016). Turizm Sektöründe Hizmet Kalitesinin Sağlanması Açısından Türkiye’de Turizm Eğitiminin Analizi: Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt: 6, Sayı: 2, 446-455.
- Yıldız, Ö. (2018). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. İçinde A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler), Yiyecek, Kültür ve Turizm İlişkisi (ss. 73-92). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yıldız, Z. (2011). Turizmin Sektörünün Gelişimi Ve İstihdam Üzerindeki Etkisi: Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi, Cilt: 3, Sayı: 5, ss. 54-71.
- Yılmaz, Z. (2004). Aristöteles'in Eğitim Anlayışı: Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi, Yıl: 2004, Sayı: 10.
- Yurdakök, M. (2013). Yoğurdun Öyküsü, Probiyotiklerin Tarihi: Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi (56), ss. 43-60.
- Yurday, Y. İ. ve Kingır, S. (2019). Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı. İçinde M. Sarıışık ve G. Özbay (Editörler), İç Anadolu Bölgesi (ss. 373-450). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası’nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma: Journal of Yasar University, 10/40, 6633-6644.
- Zengin, B. ve Uyar, H. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması: The Journal of Academic Social Science Yıl: 3, Sayı: 17, Eylül 2015, s. 355-376.
- Zhao, R. (2015). A History of Food Culture in China. Newyork: SCPG Publishing Corporation.
- Arat, C. (2014). <http://otelrestaurantyonetimi.blogspot.com/2014/09/marie-antoinere-careme-kimdir.html> (Başlık: Marie Antoine Careme Kimdir, Erişim tarihi: 02.12.2012).
- Güldemir, O. (2016) <http://osmanguldemir.blogspot.com/2016/11/uluslararası-dograma-sekilleri-usuller.html> (Uluslararası Doğrama Şekilleri, Usûller ve Özellikleri, Erişim tarihi: 11.03.2019)
- Gürkan, A. (2015). <http://www.turizmaktuel.com/haber/dunyada-ilk-restoran-nerede-ve-nasil-kuruldu> (Başlık: Dünyada İlk Restoran Nerede Ve Nasıl Kuruldu, Erişim tarihi: 01.12.2018).
- Güvel, M. (2018). <http://gastronomievreni.com/marie-antoinere-careme/> (Başlık: Marie-Antoine Carême, Erişim tarihi: 12.03.2019).
- Güvel, M. (2018). <http://gastronomievreni.com/auguste-escoffier-sefler-in-krali/> (Başlık: Auguste Escoffier- Şeflerin Kralı, Erişim tarihi: 22.03.2019).
- İldeş, A. (2015). <https://yemek.com/dunyanin-en-unlu-sef-ve-ascilari/> (Hikayeleriyle Mutfaktaki Herkese İlham Veren Dünyanın En Prestijli 8 Şef ve Aşçısı, Erişim: 11.12.2018).
- Le Patissier Royal Parisien (1815). <https://www.cooksinfo.com/marie-antoinere-careme> (Başlık: Marie-Antoine Carême, Erişim tarihi: 02.11.2018).

- McGlone, D. (2017). <https://harveyspoint.com/deirdres-diary/cesar-ritz/> (Başlık: César Ritz – “The Hotelier of Kings” and the “King of Hoteliers”, Erişim tarihi: 12.03.2019).
- Murphy, A. (2014). <https://www.escoffieronline.com/our-guide-to-escoffiers-5-mother-sauces/> (Başlık: Our Guide To Escoffier’s 5 Mother Sauces, Erişim tarihi: 12.03.2019).
- Sheraton, M. (1979). <https://www.nytimes.com/1979/09/05/archives/the-notsonew-nouvelle-cuisine-the-notsoverynew-nouvelle-cuisine.html> (The Not- So- New Nouvelle Cuisine, Erişim tarihi: 11.12.2018).
- Şahin, A. (2017). <https://akinsahinn.blogspot.com/2017/02/jean-anthelme-brillat-savarin-kimdir.html> (Başlık: Jean Anthelme Brillat- Savarin Kimdir, Erişim tarihi: 28.11.2018).
- Toprakkaya, K. (2017). <https://www.tourmag.com.tr/turkiyenin-gastronomi-turizmi-raporu-aciklandi/> (Türkiye’nin Gastronomi Turizmi Raporu Açıklandı, Erişim tarihi: 21.12.2018).
- Turkel, S. (2018). <https://www.eturbonews.com/230295/hotel-history-swiss-hotelier-and-chef-de-cuisine-run-revolutionary-savoy> (Hotel history: Swiss hotelier and chef de cuisine run revolutionary Savoy, Erişim tarihi: 10.12.2018).
- Uysal, E. (2011). <https://www.cuisinier-cuisinier.blogspot.com/search?q=konsome> (Başlık: Gastronomi, Erişim tarihi: 02.12.2018).
- Zanatta, G. (2018). <http://www.identitagolose.com/sito/en/95/18764/dal-mondo/paul-bocuse-20-things-to-know-about-the-chef-of-the-century-.html> (Paul Bocuse, 20 things to know about the chef of the century, Erişim tarihi: 10.12.2018).
- http://mtegm.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2017_07/24221433_YME_STAJ_SYZLEYME_2017.pdf (Başlık: İş Sözleşmesi, Erişim Tarihi: 06.01.2019).
- <http://academy.unwto.org/content/institutions-unwtotedqual-certified-programmes> (a), (UNWTO TedQual Sertifikalı Programlara Sahip Kurumlar, Erişim tarihi: 12.01.2019).
- <http://academy.unwto.org/content/unwto-tedqual-benefits> (c), (UNWTO TedQual Faydaları, Erişim tarihi: 12.01.2019).
- <http://academy.unwto.org/content/unwto-tedqual-certification-system> (b), (UNWTO TedQual Sertifika Sistemi, Erişim tarihi: 12.01.2019).
- <http://angora.baskent.edu.tr/bilgipaketi/?dil=TR&menu=akademik&inner=mezuniyet&birim=551> (Mezuniyet Koşulları, Erişim tarihi: 04.01.2019).
- <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-12761/geleneksel-turk-mutfagi.html> (Başlık: Geleneksel Türk Mutfağı, Erişim tarihi: 03.11.2018).
- <http://ascilikokulu.meb.k12.tr/> (T.C. MEB Bolu-Mengen Aşçıları Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Erişim tarihi: 11.01.2019).
- <http://fondation-escoffier.org> (Başlık: Escoffier Museum of Culinary Art Auguste Escoffier Foundation, Erişim tarihi: 05.12.2018).
- <http://gastronomievreni.com/auguste-escoffier-sefler-in-krali/> (Auguste Escoffier-Şeflerin Kralı, Erişim tarihi: 10.12.2018).
- http://iml.jou.ufl.edu/projects/fall09/chen_x/eight_cuisines.html (Başlık: Çin’in Sekiz Mutfağı, Erişim tarihi: 05.11.2018).
- <http://istanbul.china-consulate.org/tur/gyzg/t1540586.htm> (Başlık: Çin Hakkında, Erişim tarihi: 05.11.2018).
- <http://lecordobleu.ozyegin.edu.tr/tr/hikayemiz/tarihce> (Başlık: Tarihçe, Erişim tarihi: 12.01.2019).

<http://mtegm.meb.gov.tr/tr/okullar.asp?PAGE=Liste> (Başlık: Yiyecek-İçecek Hizmetleri, Erişim tarihi: 12.03.2019).

<http://otmlankara.meb.k12.tr/> (Başlık: Tarihçemiz, Erişim tarihi: 11.01.2019).

<http://pastasefi.blogspot.com/2010/12/efsane-sef-auguste-escoffier.html> (Başlık: Efsane Şef Auguste Escoffier, Erişim tarihi: 05.12.2018).

<http://sakaryaarge.meb.gov.tr/web/tanitim/alanlar.php> (Mesleki ve Teknik Eğitim Alan ve Dalları, Erişim tarihi: 26.12.2018).

<http://turizmegitim.kulturturizm.gov.tr/> (T.C Kültür Ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Mesleki Turizm Eğitimi, Erişim tarihi: 25.12.2018).

<http://www.cemalturkan.com/?t=1&sayfa=sayfa&id=16> (Başlık: Hayat Hikayesi, Erişim tarihi: 11.01.2019).

<http://www.faruksarac.edu.tr/Sayfa/Info/84> (Başlık: Program Hakkında, Erişim tarihi: 02.01.2019).

<http://www.institutpaulbocuse.com/> (Erişim tarihi: 22.10.2018).

<http://www.kpsskonu.com/genel-kultur/tarih/ilk-turk-islam-devletleri/> (Başlık: İlk Türk İslam Devletleri, Erişim tarihi: 11.11.2018).

<http://www.megep.meb.gov.tr/?page=ogretimProgramlari> (Haftalık Ders Çizelgeleri ve Öğretim Programları, Erişim tarihi: 05.01.2019).

<http://www.ritzcarlton.com/en/about/awards> (b) (Awards, Erişim tarihi: 10.12.2018).

<http://www.ritzcarlton.com/en/about/history> (a) (The History Of The Ritz-Carlton Hotel Company, Erişim tarihi: 09.12.2018).

<http://www.tarihiolaylar.com/ulkeler/fransa-114> (Başlık: Fransa Kronolojik Tarihi, Erişim tarihi: 26.11.2018).

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5bd6f8cdc3a7f1.52686135 (Başlık: Büyük Türkçe Sözlük (b), Erişim tarihi: 29.10.2018).

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c31bb8a2c0e13.37294030 (Genel Türkçe Sözlük (a), Erişim tarihi: 06.01.2019).

<http://www.turkiyeturizm.com/aydin-yilmaz-asci-134bg.htm> (Başlık: Aydın Yılmaz-Aşçı, Erişim tarihi: 11.01.2019).

<http://www.cuisinier-cuisinier.blogspot.com/2011/04/gastronomi.html> (Başlık: Gastronomi, Erişim tarihi: 08.12.2018).

http://yalovaakml.meb.k12.tr/icerikler/cocuk-gelisimi-ve-egitimi_1497125.html (Anadolu Meslek Programları, Erişim tarihi: 26.12.2018).

<https://artsandculture.google.com/entity/m05xztms> (Başlık: Henri Gault, Erişim tarihi: 11.12.2018).

<https://chefexpat.com/2017/05/08/efsane-sefler/> (Yakın Tarihin Efsane Şefleri, Erişim tarihi: 11.12.2018).

<https://gastronomos.fr/en/culture/history/history-of-gastronomy-the-birth-of-the-haute-cuisine/> (History of Gastronomy: The Birth of the Haute Cuisine, Erişim tarihi: 11.12.2018).

<https://gezimanya.com/avrupa/fransanın-kisa-tarihi> (Başlık: Fransa'nın Kısa Tarihi, Erişim tarihi: 26.11.2018).

<https://www.cooksinfo.com/cesar-ritz> (Başlık: César Ritz: Hotelier to the stars, Erişim tarihi: 09.12.2018).

<https://www.institutpaulbocuse.com/institut-paul-bocuse/histoire/> (Başlık: Les Dates Clés De Notre Histoire, Erişim tarihi: 07.01.2019).

- <https://www.memurlar.net/haber/47026/meb-den-cok-programli-liselerin-yeniden-yapilandirilmasina-iliskin-genelge.html> (MEB'den Çok Programlı Liselerin Yeniden Yapılandırılmasına ilişkin Genelge, Erişim tarihi: 26.12.2018).
- <https://www.okan.edu.tr/sosyalbilimler/sayfa/2871/programin-amaci-3/> (Lisansüstü Gastronomi Programlarının Amacı, Erişim tarihi: 04.01.2019).
- <https://www.sorubak.com/blog/orta-asyada-kurulan-ilk-turk-devletleri.html> (Başlık: Orta Asyada Kurulan İlk Türk Devletleri, Erişim tarihi: 11.11.2018).
- https://www.turktarihim.com/osmanli_devletinin_kurulusu.html (Başlık: Osmanlı Devleti'nin Kuruluşu, Erişim tarihi: 17.11.2018).
- <https://www.tursab.org.tr/tr/turizm-verileri> (Türsab Gastronomi Turizmi Raporu 2017, Erişim tarihi: 21.12.2018).
- <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024> (Başlık: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı Bulunan Tüm Üniversiteler, Erişim Tarihi: 04.01.2019).
- <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans-program.php?b=30002> (Başlık: Aşçılık Programı Bulunan Tüm Üniversiteler, Erişim Tarihi: 02.01.2019).



EKLER

EK 1. Türkiye’de Ortaöğretim Kademesinde Yiyecek-İçecek (Mutfak) Eğitimi Veren Meslek Liseleri Listesi

Ceyhan Biliciler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ADANA)	Yarsuvat Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Vehbi Güzel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kozan Bucak Çok Programlı Anadolu Lisesi	Evlıya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İhsan Sabancı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Sabancı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nezihe Yalvaç Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Seyhan İsmet İnönü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Atakent İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karşıyaka Orhan Çobanoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Besni Servi Erdemoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ADIYAMAN)	Gerger Çok Programlı Anadolu Lisesi	Dumlupınar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Bolvadin Bahçelievler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (AFYONKARAHİSAR)	Çay Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Dinar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
İhsaniye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Afyonkarahisar Uydukent Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Afyonkarahisar Emir Murat Özdilek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
İbrahim Evren Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sandıklı Hüdai Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şuhut LİMAK Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şehit Polis Fethi Sekin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (AĞRI)	Şerife Bacı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Necmiye-Mehmet Yazıcı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (Aksaray)	Ulurmak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İldeş Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (Amasya)
Amasya İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Merzifon Ziya Paşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Akyurt Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ANKARA)
Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şerife Bacı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik

		Anadolu Lisesi
Altındağ Şehit Yıldız Gürsoy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Doğantepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yıldırım Beyazıt Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Beypazarı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Beypazarı Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çamlıdere Çok Programlı Anadolu Lisesi
Ali-Hasan Coşkun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Balgat Aliye Yahşi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Dikmen Nevzat Ayaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Bahçelievler 100. Yıl Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çankaya İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gaziosmanpaşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Hayri Aslan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hasanoğlan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ankara Etimesgut Hayriye-Ethem Turhanlı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Fatma-Hacı Hüseyin Akgül Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gölbaşı Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mogan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Güdürlü Safiye Akdede Çok Programlı Anadolu Lisesi	Kahramankazan Efes Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Esentepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Hatice Hikmet Oğultürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Keçiören Yamantürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Etlik Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kalaba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Subayevleri Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kızılcahamam Ayşe Bezci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kızılcahamam Halide Edip Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Cebeci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Polatlı Beştepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Pursaklar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Özcan Sabancı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Törekent Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Layika Akbilek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Pınarbaşı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nizamülmülk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nizamülmülk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Ankara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yenimahalle Zeynep-Salih Alp Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Harun Çakmak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Yunus Emre Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Alanya Ümit Altay Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ANTALYA)	Demirtaş Çok Programlı Anadolu Lisesi
Berat-Hayriye Cömertoğlu Çok Programlı Anadolu Lisesi	Rıfat Azakoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Demre-Kekova Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Yeşilbayır İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Canan-Yavuz Gürkan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gazipaşa Av. Kemal Akça Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kaş Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kemer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İsmet İnönü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Prof. Dr. Tuğgeneral Cevdet Demirkol-Ayhan Demirkol Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Konyaaltı Mehmet Zeki Balcı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kumluca Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Manavgat Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şule-Muzaffer Büyük Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Manavgat F. Yılmaz Sezer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Tez-Tur Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Falez Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Serik İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Göle Feride Karabacak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ARDAHAN)	Ardahan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Orhan Yücel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ARTVİN)
Borçka Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ayhan Şahenk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yusufeli Kılıçkaya Çok Programlı Anadolu Lisesi
Bozdoğan İsmet Sezgin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (AYDIN)	Mehmet Emin Ünal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zeynep-Mehmet Dönmez Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karacasu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Köşk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Güvercinada Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nahit Menteşe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Söke Cafer Efe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Söke Ticaret Borsası Suat Orhon Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hüma Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (BALIKESİR)	Cunda Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Hafsa Sultan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ayşe Akpınar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Yılmaz Akpınar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Altınoluk Fernur Sözen Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kapıdağ Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

		Lisesi
6 Eylül Çok Programlı Anadolu Lisesi	Mirciler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gönen Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Gazi Mustafa Kemal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sındırgı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (BARTIN)	Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şerife Bacı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Yunus Emre Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (BATMAN)	Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mezopotamya Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Bozüyük Selahattin Şeker Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (BİLECİK)	Yavuz Selim Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karşiyaka Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (BİNGÖL)
İpekyolu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (BİTLİS)	Tatvan Seydi Ali Reis Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nimet Meto Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (BOLU)
Esentepe Aşçılık Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Bolu Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yeniçağa Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Oğuzhan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (BURDUR)
Emekvler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Koza Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (BURSA)	Hacı Sevim Yıldız-4 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İznik Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Mudanya Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nilüfer Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Feriha Uyar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Erenler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Necatibey Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şehit Erol Olçok Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	TOKİ Cahit Zarifoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Muradiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Osmangazi İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şehit Ömer Halisdemir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Yenişehir Hüma Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yıldırım İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Faik Çelik Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Yiğitler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mehmet Akif Ersoy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ÇANAKKALE)	Ayşe Doğan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Hacı Fatma Bodur Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ezine Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Nedime Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çanakkale Kepez Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İlgaz Emel-Oktay Türkoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ÇANKIRI)
Çankırı Şehit Erdem Öztürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çankırı Şehit Korhan Kuruçay Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Bahçelievler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ÇORUM)
Hitit Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Oğuzlar Çok Programlı Anadolu Lisesi	Osmancık İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Sungurlu TOKİ Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karaağaç Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (DENİZLİ)	Ali Tunaboylu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kadir Kameroğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Albayrak Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sergazî Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Sema-Abdurrahman Karamanlıoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Bağlar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (DİYARBAKIR)	Bismil Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Çermik Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	500 Evler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Eren Şahin Eronat Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Muazzez Sümer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yenişehir Dicle Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Üçkuyu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Yenişehir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Akçakoca Süha Güven Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (DÜZCE)	Şehit Sabri Altınbaş Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Düzce Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Düzce Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Enez Çok Programlı Anadolu Lisesi (EDİRNE)
Keşan Safiye Erol Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Keşan İlhami Ertem Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Selimiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Dr. Sadık Ahmet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Serhat İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Uzunköprü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şehit Mehmet Öter Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ELAZIĞ)	Öğretmen Sıdika Avar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hürriyet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ERZİNCAN)
Hacı Ali Akın Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İlca Çok Programlı Anadolu Lisesi (ERZURUM)	Çat Çok Programlı Anadolu Lisesi
İspir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Oltu Nenehatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Rıfki Salim Burçak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Erzurum Dedeman Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Akşar Çok Programlı Anadolu Lisesi
Hamidiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gazi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ESKİŞEHİR)	Şehit Hasan Önal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Gazi Yakup Satar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sıdika Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ali Güven Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şerif Peri Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (GAZİANTEP)	Hacı Muzaffer Bakbak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şehit Karayılan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Fatih Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Bulancak 19 Eylül Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (GİRESUN)	Giresun Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Yeşil Giresun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Piraziz İsmail Yücel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Tirebolu Halide Edip Adıvar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Gümüşhane Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (GÜMÜŞHANE)	Gümüşhane Zigana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mehmet Akif Ersoy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (HAKKÂRI)
Selahattin Eyyubi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sultan Abdulhamit Han Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (HATAY)	Yıldız-Selahattin Mıstıkoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şehit Ahmet Benli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şehit Serkan Talan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nimet-Fahri Öksüz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şehit Ayhan Say Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İskenderun Sahil Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Reyhanlı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Samandağ Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kafkas Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

		Lisesi (İĞDIR)
Eğirdir Mavigöl Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (İSPARTA)	Eğirdir Nafiz Yürekli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Keçiborlu Süleyman Demirel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Gül Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şarkikaraağaç Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yalvaç Antik Kent Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şehit Demet Sezen Çok Programlı Anadolu Lisesi (İSTANBUL)	Ataşehir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Alaattin-Nilüfer Kadayıfciöğlü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kocasinan Çok Programlı Anadolu Lisesi	Bahçelievler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Siyavuşpaşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Bakırköy Çok Programlı Anadolu Lisesi	Sabit Büyükbayrak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Etiler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ortaköy Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Galip Öztürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Beylikdüzü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	75. Yıl Cumhuriyet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Katip Mustafa Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Ayşe Ege Çok Programlı Anadolu Lisesi	Kumburgaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Büyükçekmece Hayriye Duruk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Çatalca İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çekmeköy TOKİ Çok Programlı Anadolu Lisesi	Esenyurt TOKİ Ali Duran Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Selçuk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sultan Selim Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Küçükköy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kadıköy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ahmet Sani Gezici Çok Programlı Anadolu Lisesi	Şenesenevler Mualla Selcanoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kağıthane Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kartal İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kartal Şehit Salih Alışkan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kartal Fatma Aliye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kartal Sabiha Gökçen Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Küçükçekmece Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Halkalı Toplu Konut Çok Programlı Anadolu Lisesi	Küçükçekmece İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hasan Şadoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Maltepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Velibaba Çok Programlı Anadolu Lisesi	Sancaktepe Eyüp Sultan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

		Lisesi
Fehmi Yılmaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Vehbi Koç Vakfı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sarıyer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Selimpaşa İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Selahaddin Eyyubi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sultangazi Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şile Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şişli Kervansaray Çok Programlı Anadolu Lisesi	Nişantaşı Rüştü Uzel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Tuzla İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Asım Kibar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Halide Edip Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Cumhuriyet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Üsküdar İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mithatpaşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Zeytinburnu M. İhsan Mermerci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zeytinburnu İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Bayraklı Ali Osman Konakçı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (İZMİR)
Bergama Yusuf Kemalettin Perin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Bornova Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Buca Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Çeşme Yahya Kerim Onart Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çeşme Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çiğli İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Dikili Çandarlı Nebiye Kavalalı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Foça Halim Foçalı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gaziemir İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Karabağlar Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karaburun Mordoğan Fatma Emin Karaağaç Çok Programlı Anadolu Lisesi	Karşıyaka Suzan Divrik Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kemalpaşa Lütfü Ürkmez Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Konak Beştepeler Çok Programlı Anadolu Lisesi	Konak Göztepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Konak Küçükyalı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Konak Alsancak Nevvar-Salih İşgören Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Konak Cumhuriyet N.S. İşgören Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Konak Gültepe Nenehatun Çok Programlı Anadolu Lisesi	Konak Nevvar Salih İşgören Eğitim Kampüsü-5 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Menderes Özdere T. Çamur Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Menemen Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ödemiş Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Seferihisar Semiha-İrfan Çalı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Selçuk Şehit Er Mehmet Yüce İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Tire Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Torbalı Cumhuriyet Mesleki ve Teknik

		Anadolu Lisesi
Urla Yılay Hakan Çeken Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zümrüt Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KAHRAMANMARAŞ)	Sevim Şirikci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Mükrim Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kahramanmaraş Akdeniz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yahya Kemal Beyatlı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KARABÜK)
Cemil Meriç Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yortan Çok Programlı Anadolu Lisesi
Hatuniye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KARAMAN)	Nefise Sultan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yunus Emre Çok Programlı Anadolu Lisesi
Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KARS)	Sarıkamış Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Cide Bayram Yusuf Aslan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KASTAMONU)
Şehit Teğmen Cemal Tepeli Çok Programlı Anadolu Lisesi	Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Küre Çok Programlı Anadolu Lisesi
10 Aralık Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Seydiler Çok Programlı Anadolu Lisesi	Sevim Tokatlı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Fahri Mor Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KAYSERİ)	Ayşe Yahya Fatma Kocatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kocasinan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şerife Bacı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Erciyes Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Sarıoğlan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Halide Nusret Zorlutuna Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yahyalı Çok Programlı Anadolu Lisesi
Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KIRIKKALE)	Yenimahalle Şehit Ali Tonga Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Babaeski Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Rumeli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kırklareli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kaman Fatma Bacı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KIRŞEHİR)	Fatma Muzaffer Mermer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Toki Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kilis Yaşar Aktürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KİLİS)	Yapı ve Kredi Bankası Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KOCAELİ)	Gebze Muallimköy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Çolakoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yavuz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Akçakoca Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik	Kandıra Mesleki ve Teknik Anadolu	Karamürsel Mesleki

Anadolu Lisesi	Lisesi	ve Teknik Anadolu Lisesi
Çamlıtepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Akşehir Şehit Özden Çınar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KONYA)	Şehit Nazım Bey Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Çumra Sedat Çumralı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	TOKİ Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İlgın- TOKİ Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kadınhanı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karatay İMKB Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karatay İMKB Gazi Mustafa Kemal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Meram Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gazi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Özteklinler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Seydişehir Leman-Kadir Parıltı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gediz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (KÜTAHYA)	Devlet Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şehit Türkan Türkmen Tekin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yoncalı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Simav Eynal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Tavşanlı Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Aslanteppe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MALATYA)
Fırat Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zeynep Gülin Öngör Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MANİSA)	Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Germiyanogulları Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hafsa Sultan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Fatma Aliye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nihal Akçura Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Hatuniye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MARDİN)	Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kızıltepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Çamlıbel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MERSİN)	Arpaçbaşı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mut Özdemirler Çok Programlı Anadolu Lisesi
Taşucu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ashabı Kehf Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Adile Onbaşı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hafsa Sultan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Bodrum Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MUĞLA)	Bodrum Turgut Reis Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Adile İhsan Mermerci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Özcan Yılmaz Mesleki ve Teknik	Şefika Pekin Mesleki ve Teknik	Şehit Yüzbaşı Özgür

Anadolu Lisesi	Anadolu Lisesi	Özekin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Yüksekkum Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Marmaris İçmeler H. Narin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ortaca Dalyan H .F. Tınaztepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şehit Demet Sezen Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MUŞ)
Fatma Aliye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nusret Sarman Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Avanos Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (NEVŞEHİR)
Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kapadokya Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ürgüp Kılıçarslan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Hüdavend Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (NİĞDE)	Mehmet Akif Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Boztepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ORDU)
Fatsa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kabadüz Çok Programlı Anadolu Lisesi	Sakin Şehir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Arif Nihat Asya Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Düziçi Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (OSMANİYE)	Rahime Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Mehmet Akif Ersoy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Fırtına Vadisi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (RİZE)	Çamlıhemşin Çok Programlı Anadolu Lisesi
Çayeli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Fazliye Hüseyin Turanlı Çok Programlı Anadolu Lisesi	İyidere Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Ekrem Orhon Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gülbahar Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Pazar Kız Kulesi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Sezginler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (SAKARYA)	Adapazarı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Akyazı Nilüfer Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Erenler Yunus Çiloğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yenimahalle Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karadeniz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Sapanca Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	TOBB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Taraklı Çok Programlı Anadolu Lisesi
Alaçam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (SAMSUN)	Altinkum Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hasan Çakın Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şehit Erkut Yılmaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yunus Emre Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şehit Recep Şahin Mesleki ve Teknik

		Anadolu Lisesi
Fatma Çavuş Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sema-Cengiz Büberci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Cumhuriyet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Ayşe Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Siirt Merkez Abdülhamid Han Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (SİİRT)	Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (SİNOP)	Gerze Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Prof. Dr. Necmettin Erbakan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Sultan Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karşıyaka Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (SİVAS)	Sultanşehir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Necip Fazıl Kısakürek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nenehatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ayşe-Faruk Pınarbaşı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (ŞANLIURFA)
Ceylan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Bahçelievler Saadet Özdemir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Karacadağ Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Viranşehir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Hacı Fahri Zümbül Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (TEKİRDAĞ)	Süleymanpaşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şarköy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Almus Çok Programlı Anadolu Lisesi (TOKAT)	Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mahperi Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Osman Gazi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Akçaabat Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (TRABZON)	Beşikdüzü Fatih Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Cevher Özden Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Vakfikebir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (TUNCELİ)	Şehit Adem Çiftçi Çok Programlı Anadolu Lisesi (UŞAK)	Uşak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Fatih Sultan Mehmet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çaldıran Zahide Mehmet Salih Tamince Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (VAN)	Edremit Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Erciş Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Van Et Çok Programlı Anadolu Lisesi
Erek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Vestel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	TOKİ Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Halide Edip Adıvar Mesleki ve	Yalova Nene Hatun Mesleki ve Teknik	Şaban Temuge

Teknik Anadolu Lisesi	Anadolu Lisesi (YALOVA)	Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (YOZGAT)	Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Fatih Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Şehit Yıldız Gürsoy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sorgun Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yenifakılı Çok Programlı Anadolu Lisesi
Şehit Sedat Nezh Özok Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Alaplı Çok Programlı Lisesi (ZONGULDAK)	Devrek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Piri Reis Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ormanlı Çok Programlı Anadolu Lisesi	Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kozlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sivriler Çok Programlı Anadolu Lisesi	Karaman Çok Programlı Anadolu Lisesi
Yayla Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi		

EK 2. Türkiye’de Aşçılık Önlisans Eğitimi Veren Myoların Listesi

Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Myo (Devlet)	Adıyaman Üniversitesi (İÖ) Sosyal Bilimler Myo (Devlet)	Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Myo (Devlet)
Afyon Kocatepe Üniversitesi KKTC Uruklu-Afyon Myo (Devlet)	Afyon Kocatepe Üniversitesi (İÖ) Afyon Myo (Devlet)	Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Myo (Devlet)
Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Doğubayazıt Ahmed-İ Hani Myo (Devlet)	Akdeniz Üniversitesi Manavgat Myo (Devlet)	Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Myo (Devlet)
Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Myo (Devlet)	Aksaray Üniversitesi (İÖ) Güzelyurt Myo (Devlet)	Amasya Üniversitesi Amasya Sosyal Bilimler Myo (Devlet)
Anadolu Üniversitesi Eskişehir Myo (Devlet)	Ankara Üniversitesi Beypazarı Myo (Devlet)	Ardahan Üniversitesi Ardahan Teknik Bilimler Myo (Devlet)
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Didim Myo (Devlet)	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Davutlar Myo (Devlet)	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi (İÖ) Didim Myo (Devlet)
Batman Üniversitesi Hasankeyf Myo (Devlet)	Bingöl Üniversitesi Bingöl Sosyal Bilimler Myo (Devlet)	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Myo (Devlet)
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi (İÖ) Mengen Myo (Devlet)	Bursa Uludağ Üniversitesi Harmancık Myo (Devlet)	Dicle Üniversitesi Diyarbakır Sosyal Bilimler Myo (Devlet)
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Turizm Ve Otelcilik Myo (Devlet)	Gaziantep Üniversitesi Turizm Ve Otelcilik Myo (Devlet)	Giresun Üniversitesi Dereli Myo (Devlet)
Gümüşhane Üniversitesi Şiran Mustafa Beyaz Myo (Devlet)	Harran Üniversitesi Şanlıurfa Sosyal Bilimler Myo (Devlet)	Harran Üniversitesi (İÖ) Şanlıurfa Sosyal Bilimler Myo (Devlet)
Harran Üniversitesi Halfeti Myo (Devlet)	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Antakya Myo (Devlet)	Hitit Üniversitesi Alaca Avni Çelik Myo (Devlet)
Iğdır Üniversitesi Iğdır Myo (Devlet)	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Eğirdir Myo (Devlet)	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Yalvaç Myo (Devlet)
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Şarkikaraağaç Turizm Myo (Devlet)	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi (İÖ) Eğirdir Myo (Devlet)	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi (İÖ) Isparta Myo (Devlet)
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi (İÖ) Yalvaç Myo (Devlet)	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi (İÖ) Şarkikaraağaç Turizm Myo (Devlet)	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Myo (Devlet)
Karabük Üniversitesi Eflani Myo (Devlet)	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Myo (Devlet)	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi (İÖ) Sosyal Bilimler Myo (Devlet)
Kastamonu Üniversitesi Daday Nafi ve Ümit Çeri Myo (Devlet)	Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Myo (Devlet)	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Turizm Ve Otelcilik Myo (Devlet)
MERSİN ÜNİVERSİTESİ Anamur MYO (Devlet)	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Muğla Myo (Devlet)	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Datça Kazım Yılmaz Myo

(Devlet)		
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Myo (Devlet)	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Ortaca Myo (Devlet)	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Marmaris Turizm Myo (Devlet)
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi (İÖ) Muğla Myo (Devlet)	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi (İÖ) Marmaris Turizm Myo (Devlet)	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi (İÖ) Milas Myo (Devlet)
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Ürgüp Sebahat Ve Erol Toksöz Myo (Devlet)	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi (İÖ) Ürgüp Sebahat Ve Erol Toksöz Myo (Devlet)	Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Myo (Devlet)
ORDU ÜNİVERSİTESİ (İÖ) Sosyal Bilimler Myo (Devlet)	Pamukkale Üniversitesi Tavas Myo (Devlet)	Pamukkale Üniversitesi (İÖ) Tavas Myo (Devlet)
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Sapanca Turizm Myo (Devlet)	Selçuk Üniversitesi Silifke Taşucu Myo (Devlet)	Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Myo (Devlet)
Selçuk Üniversitesi (İÖ) Beyşehir Ali Akkanat Myo (Devlet)	Selçuk Üniversitesi (İÖ) Silifke Taşucu Myo (Devlet)	Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Myo (Devlet)
Sinop Üniversitesi Gerze Myo (Devlet)	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Cumhuriyet Myo (Devlet)	Trakya Üniversitesi Arda Myo (Devlet)
Yalova Üniversitesi Yalova Myo (Devlet)	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Myo (Devlet)	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi (İÖ) Devrek Myo (Devlet)
Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar Üniversitesi Myo (Vakıf)	Altınbaş Üniversitesi Myo (Vakıf)	Antalya Bilim Üniversitesi Myo (Vakıf)
Avrasya Üniversitesi Myo (Vakıf)	Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Myo (Vakıf)	Beykent Üniversitesi Myo (Vakıf)
Doğuş Üniversitesi Myo (Vakıf)	Faruk Saraç Tasarım Meslek Yüksekokulu Faruk Saraç Tasarım Myo (Vakıf)	Haliç Üniversitesi Myo (Vakıf)
İstanbul Arel Üniversitesi Myo (Vakıf)	İstanbul Aydın Üniversitesi Anadolu Bil Myo (Vakıf)	İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Plato Myo (Vakıf)
İstanbul Bilgi Üniversitesi Myo (Vakıf)	İstanbul Bilgi Üniversitesi Myo (İÖ) (Vakıf)	İstanbul Esenyurt Üniversitesi Myo (Vakıf)
İstanbul Gedik Üniversitesi Gedik Myo (Vakıf)	İstanbul Gelişim Üniversitesi İstanbul Gelişim Myo (Vakıf)	İstanbul Okan Üniversitesi Myo (Vakıf)
İstanbul Rumeli Üniversitesi Myo (Vakıf)	İstanbul Şişli Meslek Yüksekokulu İstanbul Şişli Myo (Vakıf)	İstinye Üniversitesi Myo (Vakıf)
İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu İzmir Kavram Myo (Vakıf)	Kapadokya Üniversitesi Kapadokya Myo (Vakıf)	Nişantaşı Üniversitesi Nişantaşı Myo (Vakıf)
Toros Üniversitesi Myo (Vakıf)	Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu (KKTC)	Girne Amerikan Üniversitesi Myo (KKTC)
Kıbrıs Amerikan Üniversitesi Myo (KKTC)	Kıbrıs İlim Üniversitesi Mutfak Sanatları Myo (KKTC)	Lefke Avrupa Üniversitesi Myo (Vakıf)
Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu (KKTC)	Yakın Doğu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Myo (KKTC)	

EK 3. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans-Lisansüstü Eğitimi Veren Üniversitelerin Listesi

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ (İÖ) (Turizm Fakültesi) Devlet	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ (Manavgat Turizm Fakültesi) Devlet	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ (İÖ) (Manavgat Turizm Fakültesi) Devlet	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet
ANADOLU ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ (İÖ) (Turizm Fakültesi) Devlet	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ (Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi) Devlet	ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Fakültesi) Devlet
İSTANBUL MEDENİYET ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ (İngilizce) (Turizm Fakültesi) Devlet	KARABÜK ÜNİVERSİTESİ (Safranbolu Turizm Fakültesi) Devlet
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	MERSİN ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ (İÖ) (Turizm Fakültesi) Devlet	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ (İÖ) (Turizm Fakültesi) Devlet	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ (Turizm Fakültesi) Devlet	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ (İÖ) (Turizm Fakültesi) Devlet	SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ (İÖ) (Turizm Fakültesi) Devlet
SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ	ALANYA HAMDULLAH EMİN PAŞA ÜNİVERSİTESİ (İngilizce)	ANTALYA AKEV ÜNİVERSİTESİ

(Turizm Fakültesi) Devlet	(Sanat ve Tasarım Fakültesi) Vakıf	(Sanat ve Tasarım Fakültesi) Vakıf
ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ (İngilizce) (Turizm Fakültesi) Vakıf	BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi) Vakıf	BEYKENT ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Fakültesi) Vakıf
BEYKOZ ÜNİVERSİTESİ (Sanat ve Tasarım Fakültesi) Vakıf	DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ (Sanat ve Tasarım Fakültesi) Vakıf	İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Fakültesi) Vakıf
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi) Vakıf	İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi) Vakıf	İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Fakültesi) Vakıf
İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi) Vakıf	İSTANBUL RUMELİ ÜNİVERSİTESİ (Sanat ve Tasarım Fakültesi) Vakıf	İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi) Vakıf
MALTEPE ÜNİVERSİTESİ (Güzel Sanatlar Fakültesi) Vakıf	NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ (Sanat ve Tasarım Fakültesi) Vakıf	YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ (İngilizce) (Güzel Sanatlar Fakültesi) Vakıf
ALTINBAŞ ÜNİVERSİTESİ (Uygulamalı Bilimler Fakültesi) Vakıf	İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ (Uygulamalı Bilimler Fakültesi) Vakıf	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ (M.T.O.K.) (Turizm Fakültesi) Devlet
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ (Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu) Devlet	BURDUR MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu) Devlet	BURDUR MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ (İÖ) (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu) Devlet
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ (Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) Devlet	DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ (Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) Devlet	KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu) Devlet
OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ (Kadirli Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) Devlet	AVRASYA ÜNİVERSİTESİ (Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) Vakıf	İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ (İngilizce) (Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu) Vakıf
KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ (Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) Vakıf	ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ (İngilizce) (Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) Vakıf	YAŞAR ÜNİVERSİTESİ (Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) Vakıf

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ (Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu) KKTC	GİRNE AMERİKAN ÜNİVERSİTESİ (İngilizce) (Uygulamalı Sosyal Bilimler Yüksekokulu) KKTC	LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ (İngilizce) (Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu) KKTC
ULUSLARARASI FİNAL ÜNİVERSİTESİ (Turizm ve Mutfak Sanatları Yüksekokulu) KKTC	ULUSLARARASI FİNAL ÜNİVERSİTESİ (Turizm ve Mutfak Sanatları Yüksekokulu) KKTC	KIRGIZİSTAN-TÜRKİYE MANAS ÜNİVERSİTESİ (Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu) Yurt Dışı
BAHÇEŞEHİR ÜNİVERSİTESİ (Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) Vakıf	İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ (Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu) Vakıf	YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ (Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu) Vakıf

EK 4. Ortaöğretim Kurumları ve İş Yerleri Arasında İmzalanan Staj Sözleşmesi

T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM/STAJ SÖZLEŞMESİ			
Ö Ğ R E N C İ N İ N			
Adı Soyadı		Kayıtlı olduğu Okul/Kurumun adı	
T.C. Kimlik No		Okul Numarası	
Baba Adı		Sınıfı-Şubesi	
Ana Adı		Alanı/Dalı	
Doğum Yeri		Telefonu	
Doğum Tarihi (Gün/Ay/Yıl)/...../.....	İşletmede Mesleki Eğitime Başlama Tarihi/...../.....
OKUL/KURUMDA İRTİBAT SAĞLANACAK KOORDİNATÖR MÜDÜR YARDIMCISININ			
Adı-Soyadı			
Telefonu	İş :	Cep :	
ÖĞRENCİ VELİSİNİN/YASAL TEMSİLCİSİNİN		İŞLETMENİN	
Adı Soyadı		Adı	
Yakınlığı	<input type="checkbox"/> Anne <input type="checkbox"/> Baba <input type="checkbox"/> Diğer (Belirtiniz)	Adresi	
		İşletme Temsilcisinin Adı-Soyadı	
İkamet adresi		Telefon numarası	
Telefonu	Ev	Faks numarası	
	Cep	E-Posta adresi	
E-Posta Adresi		Vergi No	
Öğrencinin 18 yaşından büyük olması ve velisi bulunmaması halinde irtibat sağlanacak kişinin	Adı-Soyadı	SGK İşyeri Sicil No/Bağkur No	
	İletişim bilgileri:		
		IBAN No	
		TR.....	

Paraf lar		Sayfa 1
Okul/Kurum Müdürü	İşveren veya Vekili	Öğrenci/18 yaşından küçükse yasal temsilcisi

Paraf lar		Sayfa 2
Okul/Kurum Müdürü	İşveren veya Vekili	Öğrenci/18 yaşından küçükse yasal temsilcisi

İş kazası ve meslek hastalığı hâli

MADDE 5- (1) Öğrencinin işletmede mesleki eğitim/stajı sırasında meydana gelebilecek iş kazaları ve meslek hastalıklarından ve süresi içerisinde Sosyal Güvenlik Kurumuna gerekli bildirimde bulunulmasından işyeri işverenleri/işveren vekili sorumludur. (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 144, Sosyal Güvenlik Kurumu Emeklilik Hizmetleri Genel Müdürlüğü çıkışlı 29/09/2016 tarihli ve 2016/21 sayılı Genelge).

Programlara uygunluk

MADDE 6- (1) İşletmelerde mesleki eğitim ve staj, "Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği" hükümleri ve ilgili alan/dal çevre ve öğretim programlarına uygun olarak yürütülür.

İzin

MADDE 7- (1) İşletmelerde mesleki eğitim gören öğrenciye yarıyıl ve yaz tatili süresince toplam bir ay ücretli izin verilir. Ayrıca mazeretleri kabul edilenlere okul/kurum müdürlüğünün görüşü alınarak bir aya kadar ücretsiz mazeret izni de verilebilir (3308 SK. Madde 26, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 134).

(2) Öğrenciler, teorik eğitim günlerinde ücretli izinli sayılırlar (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 123).

(3) Öğrencilere telâfi eğitimi süresince ve okul/kurumda yapılacak sınavlar için belirtilen günlerde ücretli izin verilir (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 144).

(4) Staj süresi toplam 40 iş günü olup izinli ve raporlu olunan sürelerin fiilen tamamlanması gerekir. (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 127).

Ödenecek ücret

MADDE 8- (1) İşletmelerde mesleki eğitim gören öğrenciler ile mesleki ve teknik ortaöğretim okul ve kurumlarında staj veya tamamlayıcı eğitim gören öğrencilere asgari ücretin net tutarının; yirmi ve üzerinde personel çalıştıran işyerlerinde yüzde otuzundan, yirmiden az personel çalıştıran işyerlerinde yüzde onbeşinden, mesleki eğitim merkezi öğrencilerine (aday çırak ve çırağa) asgari ücretin yüzde otuzundan aşağı ücret ödenemez. Ücret, başlangıçta (.....) TL'dir. Öğrenciye ödenecek ücret her türlü vergiden muafır. (3308 Sayılı Kanun, Madde 25).

(1/a) İşletmelerde mesleki eğitim gören/staj yapan öğrencilere, mesleki eğitimin devam ettiği sürece yürürlükteki asgari ücretin net tutarının %30'undan az olmamak üzere ücret ödenir. Ücret, başlangıçta (.....) TL'dir. Öğrenciye ödenecek ücret her türlü vergiden muafır (3308 Sayılı Kanun, Geçici madde 12). (3308 sayılı Kanunun 12 nci maddesi yürürlükte kaldığı sürece birinci fıkraya yerine (1/a) fıkrası uygulanacaktır.)

(2) Sözleşmenin geçerlilik süresi içinde asgari ücrette artış olması halinde, bu artışlar aynı oranda öğrencinin ücretine yansıtılır.

Devamsızlık yapan öğrencinin ücretlerinden kesinti yapılması

MADDE 9- (1) Öğrenci mesleki eğitim için işletmeye devam etmek zorundadır. İşletmede mesleki eğitimine ve teorik eğitimine özürsüz devam etmeyen veya ücretsiz izin kullanan öğrencinin bu günlerdeki ücreti kesilir.

(2) Ücret kesilerek yapılacak ödeme miktarı;

a) 20 ve daha fazla personel çalıştıran işletmelerde;

$$\text{Ödenecek ücret} = (\text{Net Asg.ücret} \times \%30) - \frac{(\text{Net Asg.Ücr.} \times \%30 \times \text{Devamsız Gün Sayısı})}{30}$$

b) 20'den az personel çalıştıran işletmelerde;

$$\text{Ödenecek ücret} = (\text{Net Asg.ücret} \times \%15) - \frac{(\text{Net Asg.Ücr.} \times \%15 \times \text{Devamsız Gün Sayısı})}{30}$$

c) Mesleki eğitim merkezi öğrencilerine (aday çırak, çırak) eğitim veren işletmelerde;

$$\text{Ödenecek ücret} = (\text{Asg.ücret} \times \%30) - \frac{(\text{Asg.Ücr.} \times \%30 \times \text{Devamsız Gün Sayısı})}{30}$$

formülü uygulanarak bulunur.

(2/a) Ödenecek ücret = (Net Asg.ücret x %30) - $\frac{(\text{Net Asg.Ücr.} \times \%30 \times \text{Devamsız Gün Sayısı})}{30}$

formülü uygulanarak bulunur. (3308 sayılı Kanunun 12 nci maddesi yürürlükte kaldığı sürece ikinci fıkraya yerine (2/a) fıkrası uygulanacaktır.)

Paraflar		Sayfa 3
Okul/Kurum Müdürü	İşveren veya Vekili	Öğrenci/18 yaşından küçükse yasal temsilcisi

SİGORTALILIK

Öğrencilerin sigortahlığı

MADDE 10- (1) Okul/kurum müdürlüğünce; bu sözleşmenin akdedilmesi ile öğrencinin işletmede mesleki eğitime devam ettiği sürece 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununun, iş kazaları ve meslek hastalıkları ile hastalık sigortası hükümlerine göre sigortalanır, bunlardan bakmakla yükümlü olmayan kişi durumunda olmayanlar için ayrıca genel sağlık sigortası primi ödenir. Staj yapan öğrenciler ise iş kazası ve meslek hastalığı yönünden sigortalanır. (5510 Sayılı Kanun, madde 5).

SGK primlerinin ödenmesi

MADDE 11- (1) Bakanlıkça ödenmesi gereken sigorta primleri, 4857 sayılı İş Kanununun 39 uncu maddesine göre belirlenen yürürlükteki asgari ücretin %50'si üzerinden hesap edilerek okul/kurum müdürlüğünce, Sosyal Güvenlik Kurumuna ödenir veya bu Kurumun hesabına aktarılır (3308 Sayılı Kanun, madde 25).

Sigortahlıkla ilgili belgelerin muhafazası

MADDE 12- (1) Sigorta ve prim ödeme ile ilgili belgeler okul/kurum müdürlüğünce muhafaza edilir.

ÖĞRENCİNİN DEVAM VE DİSİPLİN DURUMU

Eğitime devam edemeyen öğrenciler

MADDE 13- (1) Mesleki eğitimini işletmede gören öğrencilerden; uzun süreli tedaviyi gerektiren bir hastalıktan, yangın, deprem gibi doğal afetlerden dolayı eğitime devam edemeyen öğrenciler hakkında Millî Eğitim Bakanlığının ilgili mevzuat hükümleri uygulanır.

İşletmeye özürsüz devamsızlık

MADDE 14- (1) İşletme yetkilileri, özürsüz olarak aralıksız üç işgünü mesleki eğitimine gelmeyen öğrenciyi en geç iki iş günü içinde okul/kurum müdürlüğüne elektronik ortamda veya yazılı olarak bildirmek zorundadır (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 144).

Disiplin

MADDE 15- (1) Öğrencinin işletmede disiplin soruşturmasını gerektirecek davranışta bulunması halinde, bu durum işletme tarafından okul/kurum müdürlüğüne raporla bildirilir. Disiplin işlemi okul/kurum müdürlüğü tarafından mevzuatına göre yürütülür. Sonuç işletmeye yazılı olarak bildirilir (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 165).

Beceri sınavı

MADDE 16- (1) İşletmelerde mesleki eğitim gören öğrenciler Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin 46 ncı maddesi hükümlerine göre yıl sonu beceri sınavına alınır. Bu öğrencilerin işletmelerde mesleki eğitime konu olan ders/derslerden dönem puanının belirlenmesinde her dönemde temrin, proje, iş, deney ve hizmet değerlendirilmesinden aldığı puanlar ile telafi eğitimi süresince yaptıkları temrin, proje, iş, deney ve hizmetlerden aldıkları puanların aritmetik ortalaması alınır. Birinci ve ikinci dönem puanlarının aritmetik ortalaması ile yıl sonu beceri sınavı puanının aritmetik ortalaması alınarak yıl sonu puanı belirlenir (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 53).

(2) İşletmelerde mesleki eğitime konu olan ders/derslerden öğrencinin başarılı sayılabilmesi için beceri sınavı puanı en az 50 olmak kaydıyla birinci ve ikinci dönem puanları ile beceri sınav puanının aritmetik ortalamasının en az 50 veya beceri sınav puanının en az 70 olması gerekir (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 56).

(3) Staj yapan öğrenciler, staj bitiminde beceri sınavı esaslarına göre staj bitirme sınavına alınır. (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 133).

TARAFLARIN DİĞER GÖREV VE SORUMLULUKLARI

İşletmelerin görev ve sorumlulukları

MADDE 17- (1) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin 144 üncü maddesine göre, mesleki eğitim yapacak işletmelerin görev ve sorumlulukları:

a) Mesleki eğitimin, ilgili meslek alan/dalları çerçeve öğretim programlarına uygun olarak işletme belirleme komisyonu tarafından belirlenen yerde yapılmasını sağlamak,

b) Mesleki eğitim yapılacak alan/dalların her biri için, öğrencilerin mesleki eğitiminden sorumlu olmak üzere, ustalık veya meslekî yeterliğe sahip ve iş pedagojisi eğitimi görmüş nitelikte usta öğreticiyi veya eğitim personelini eğitimde görevlendirmek,

c) Usta öğretici ve eğitici personel bulunmaması durumunda, okul/kurum müdürlükleri ile işbirliği yaparak açılacak iş pedagojisi kursuna ilgili personelin katılımını sağlamak,

Parafılar		Sayfa 4
Okul/Kurum Müdürü	İşveren veya Vekili	Öğrenci/18 yaşından küçükse yasal temsilcisi

- c) Mesleki eğitim için gerekli olan temrin malzemelerini temin etmek,
- d) İşletmede mesleki eğitim gören öğrenciye, ödenecek ücret miktarı, ücret artışı ve diğer imkânları kapsayan eğitim sözleşmesini öğrenci veya yasal temsilcisi ve okul/kurum müdürü ile birlikte imzalamak,
- e) Öğrencilerin devam durumlarını izleyerek devamsızlıklarını ve hastalık izinlerini iki iş günü içinde elektronik ortamda veya yazılı olarak ilgili okul/kurum müdürlüğüne bildirmek,
- f) Öğrencilerin ilgili döneme ait puan çizelgelerini dönem sonundan beş iş günü önce kapalı zarf içinde ilgili okul/kurum müdürlüğüne teslim etmek (zarf öğrenciye verilmez),
- g) Öğrenciler tarafından tutulan iş dosyasını, istenmesi durumunda veya yıl sonu beceri sınavından önce ilgili okul/kurum müdürlüğüne teslim etmek,
- ğ) Öğrencilere teorik eğitim, telâfi eğitimi ve okul/kurumda yapılacak sınavlar ile okulda yapılacak resmî tören ve sosyal faaliyetler için belirlenen günlerde ücretli izin vermek,
- h) Öğrencilere yarı yıl ve yaz tatili süresince toplam bir ay ücretli izin vermek,
- ı) İşletmede mesleki eğitime devam eden öğrencilere bir ders yılı içinde devamsızlıktan sayılmak ve mevzuatla belirlenen azami özürsüz devamsızlık süresini geçmemek üzere, ilgili okul/kurum müdürlüğünün de görüşünü alarak ücretsiz mazeret izini vermek,
- i) İşletmede mesleki eğitim başladıktan sonra personel sayısında azalma olması durumunda da eğitime alınmış olan öğrencileri, okul/kurumdan mezun oluncaya kadar işletmede eğitime devam ettirmek,
- j) Öğrencinin, işletmenin farklı bir şubesi/biriminde eğitim görmek üzere eğitim yerinin değişmesi hâlinde okul müdürlüğünü bilgilendirmek,
- k) Öğrencilerin iş kazaları ve meslek hastalıklarından korunması ve tedavileri için 6331 sayılı Kanun ve ilgili diğer mevzuat kapsamında gerekli önlemleri almak,
- l) Eğitimi yapılan meslek alan/dallarının öğretim programlarında bulunduğu halde, işletmedeki imkânsızlıklar nedeniyle öğretilmeyen konuların öğretimi için okul/kurum müdürü ile iş birliği yapmak,
- m) İşletmelerde mesleki eğitiminin çerçeve öğretim programına uygun olarak yürütülmesi ve okul/kurum ile işletme arasında eğitimde sürekli işbirliğini sağlamak, öğrencilerin başarı, devamsızlık ve disiplin durumlarını izlemek ve rehberlikte bulunmak amacıyla okul müdürlüğünce görevlendirilen koordinatör öğretmenlerin görevlerini yerine getirmesinde yardımcı olmak,

Öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri çerçevesinde, işletmede bulunduğu sürece kullanılmak üzere çalışandan farklı özellikte yaka kartı, iş kıyafeti ve benzeri tedbirleri almaktır..

Okul/kurumların görev ve sorumlulukları

MADDE 18- (1) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin 78 inci maddesine göre okul/kurum müdürünün görev ve sorumlulukları şunlardır:

- a) Öğrenci veya yasal temsilcileri ile birlikte işletmelerle mesleki eğitim sözleşmesini imzalamak,
- b) Eğitimi yapılacak meslek alan/dallarıyla ilgili çerçeve öğretim programlarının ve öğrencilerin işletmede yaptıkları etkinliklerle ilgili formların ders yılı başında işletmelere verilmesini sağlamak,
- c) İşletmelerdeki mesleki eğitimin eğitici personel/usta öğretici tarafından yapılmasını sağlamak,
- ç) İşletmelerdeki mesleki eğitimin ilgili meslek alan/dalı çerçeve öğretim programlarına uygun olarak yapılmasını sağlamak,
- d) Öğrencilerin ücretli ve ücretsiz mazeret izinleri ile devam-devamsızlık durumlarının izlenmesini ve kayıtlarının tutulmasını sağlamak,
- e) İşletmelerde mesleki eğitim gören öğrencilerin sigorta primlerine ait işlemlerin mevzuatına göre yürütülmesini sağlamak,
- f) İşletmelerle işbirliği yaparak, öğrencilerin mesleki eğitiminden sorumlu usta öğretici veya eğitici personelin yetiştirilmesi için iş pedagojisi kursları açmak, başarılı olanlara "Usta Öğretici" belgesi vermek, bununla ilgili kayıtları tutmak,
- g) İşletmelerde görevli usta öğretici ve eğitici personelin hizmet içi eğitiminde, okul/kurumun personel ve diğer imkânlarıyla yardımcı olmak,
- ğ) İşletmelerde yapılan mesleki eğitimde amaçlanan hedeflere ulaşılması için işletme yetkilileri ile işbirliği yaparak eğitimle ilgili gerekli önlemleri almak,
- h) Okul müdürü veya koordinatör müdür yardımcısının değişmesi durumunda ilgili işletmeyi bilgilendirmek,
- ı) İşletme yetkilileriyle yapılan toplantılara başkanlık yapmaktır.

Paraf lar		Sayfa 5
Okul/Kurum Müdürü	İşveren veya Vekili	Öğrenci/18 yaşından küçükse yasal temsilcisi

Öğrencilerin görev ve sorumlulukları

MADDE 19- (1) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin 36, 124, 126 ve 147 nci maddelerine göre işletmede mesleki eğitim gören/staj yapan öğrencinin görev ve sorumlulukları:

- İş yerinin şartlarına, kıyafet ve çalışma düzenine uymak,
- Üretim ve hizmetle ilgili gizlilik gerektiren konular ile kişilere ait özel bilgileri başkalarıyla paylaşmamak,
- Sendikal etkinliklere katılmamak,
- Eğitime düzenli olarak devam etmek,
- Mesleki eğitim ile ilgili iş dosyası tutmak,
- Staja devam edenler için staj dosyası tutmak,
- İşletmede mesleki eğitim yaptığı günlerde devamsızlık yaptığı süreye ilişkin özür belgesi veya yazılı veli beyanını özür gününü takip eden en geç beş iş günü içinde okul/kurum müdürlüğüne teslim etmektir.

DİĞER HUSUSLAR

Hüküm bulunmayan hâller

MADDE 20- (1) İşletmede mesleki eğitim gören veya staj yapan öğrenciler hakkında; bu sözleşmede yer almayan diğer hususlarda Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği ve ilgili diğer mevzuat hükümlerine göre işlem yapılır.

İşverenin değişmesi

MADDE 21- (1) İşverenin değişmesi halinde, yeni işveren aynı mesleği/üretimi sürdürüyorsa sözleşme yenilenir.

Öğrencinin okul/kurumunun değişmesi

MADDE 22- (1) Öğrencinin aynı yerleşim yerinde okul/kurumunu değiştirmesi durumunda mesleki eğitimine aynı iş yerinde devam eder. Bu durumda, okul/kurum müdürlüğünce sözleşmenin yenilenmesi sağlanır.

Öğrenciye sağlanacak haklar

MADDE 23- (1) İşletme tarafından öğrenci aşağıdaki sosyal haklardan yararlandırılacaktır.

Öğte yemeği

Ulaşım

Barınma

Diğer :

Sözleşmenin feshi

MADDE 24- (1) Sözleşme;

- İş yerinin çeşitli sebeplerle kapatılması,
- İşyerindeki usta öğretici/eğitici personelin işten ayrılması ve işyerinde başka usta öğretici/eğitici personelin bulunmaması,
- İş yeri sahibinin değişmesi halinde yeni iş yerinin aynı mesleği/ üretimi sürdürememesi,
- Öğrenciye bakmakla yükümlü olanın ikametini değiştirmesi nedeniyle öğrencinin ulaşımını sağlayamayacağına dair yazılı beyanı,
- Öğrencinin okul/kurum değiştirme veya örgün eğitim dışına çıkarma cezası olarak okul/kurumla ilişkisinin kesilmesi,
- Sağlık durumunun işletmedeki eğitimden olumsuz etkilenmesi,
- Öğretim yılı sonunda öğrencinin veya işletmenin durumunda değişiklik olması,
- İşletmelerde grev ve lokavt uygulaması olması,
- Deprem, yangın ve sel gibi afetler,
- Taraflardan birinin yükümlülüklerini yerine getirmemesi, hallerinde tek tarafı olarak feshedilir. Fesih durumu, sözleşmenin feshi tarihinden itibaren 3 iş günü içinde ilgili okul/kurum müdürlüğüne yazılı olarak bildirilir. (3308 sayılı Kanun madde 22, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, madde 133).

Yürürlük

MADDE 25- (1) tarihinde yürürlüğe girmek üzere taraflarca imzalanan bu sözleşme öğrencinin mesleki eğitimini/stajını tamamladığı tarihe kadar geçerlidir.

Saklanma süresi

MADDE 26- Sözleşme, okul/kurum müdürlüklerince öğrenci dosyasında süresiz saklanır.

Parafılar		Sayfa 6
Okul/Kurum Müdürü	İşveren veya Vekili	Öğrenci/18 yaşından küçükse yasal temsilcisi

Okul/Kurumun Adı	İşletmenin Adı :	Öğrencinin/18 yaşından küçükse yasal temsilcisinin
Okul/Kurum Müdürünün	İşveren veya Vekilinin	
Adı Soyadı :	Adı Soyadı :	Adı Soyadı :
Tarih : / /	Tarih : / /	Tarih : / /
İmza-Mühür	İmza-Mühür/Kaşe	İmza

EK 5. Çalışmada Kullanılan Anket Formu

Anket No:

TURİZM OTELCİLİK MESLEK LİSELERİ AŞÇILIK PROGRAMLARINDA YAŞANAN EĞİTİM SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Değerli katılımcı;

Bu anket formundan elde edilecek bilgiler, turizm meslek lisesi müfredatına bağlı, yiyecek-içecek alanı içerisinde yer alan ve aşçılık eğitimi veren orta öğretim kurumlarının, meslek dersleri eğitiminde karşılaşılan sorunları belirlemek amacıyla yapılmakta olan yüksek lisans tezi araştırmasında kullanılacaktır. Vereceğiniz yanıtlar bilimsel bir araştırmaya katkı sağlayacak olup, gizli tutulacaktır. Çalışmaya gösterdiğiniz ilgiye şimdiden teşekkür ederim.

Yüksek Lisans Öğrencisi;

Yusuf İslam YURDAY

Sakarya Uygulamalı Bilimler
Üniversitesi Turizm Fakültesi

LEĞİTİM- ÖĞRETİM GÖREN ÖĞRENCİ İLE İLGİLİ BİLGİLER

1. Cinsiyetiniz

Erkek Kız

2. Yaşınız (Yıl)

15 altı 15 16 17 18 ve üstü

3. Sınıfınız

3 4

4. Yabancı diliniz

İngilizce Almanca Diğer
(belirtiniz).....

5. Okulunuzu seçerken neler etkili oldu? ? (1'den çok seçenek işaretlenebilir)

Ailem Arkadaşlarım Öğretmenlerim Televizyon programları

Bölümün kolay mezun olunabilecek bir bölüm olduğunu düşünmek

Almış olduğum puanın bu bölüme yeterli olması

Bölümün iş garantisi olduğunu düşünmem

Mesleki yeteneğimin olduğunu düşünmem

Diğer

6.İmkanınız olsa bölüm değiştirmek ister miydiniz?

() Hayır () Belki () Evet

7.Mezun olduğunuz zaman mutfak departmanında çalışmayı düşünüyor musunuz?

() Hayır () Belki () Evet

II. MESLEK DERSLERİ EĞİTİMİNDE YAŞANAN MUHTEMEL SORUNLAR

Aşağıdaki meslek dersleri eğitiminde yaşanabilecek sorunlara ilişkin ifadeler yer almaktadır. Lütfen her bir ifadeyi okuyup, size uygun seçeneği işaretleyiniz.

İfadeler	Katılmıyorum	Kısmen Katılıyorum	Katılıyorum
1.Meslek dersleri modülleri güncel değildir.			
2.Meslek dersleri modüllerinin içeriği yeterli ve açıklayıcı değildir.			
3.Dersler anlayacağımız şekilde, seviyemize uygun anlatılmamaktadır.			
4.Nitelikli yiyecek-içecek personeli yetiştirebilmek için haftalık ders saatleri yeterli değildir.			
5.Okulda verilen teorik eğitim yeterli düzeyde değildir.			
6.Okulda aldığım yabancı dil eğitimi yeterli değildir.			
7.Okulumuzdaki atölye ve uygulama alanları yeterli düzeyde değildir.			
8.Uygulama derslerinde özgün ürünler çıkarmaya teşvik edilmemektedir.			
9.Teorik dersler için yapılan sınavlar işlenen konularla örtüşmemektedir.			
10.Staj eğitimi, mesleki bilgime yeterli düzeyde katkıda bulunmamıştır.			
11.Staj eğitiminden önce stajyer hakları ve staj konusunda genel bilgiler verilmemektedir.			
12.Staj eğitimi esnasında bölümümüze uygun yerlerde çalışma imkânı sunulmamaktadır.			
13.Öğretmenlerimizin mesleki eğitimleri yeterli düzeyde değildir.			
14.Uygulama için malzeme temini kendi imkânlarımızla sağlandığı için problemler yaşanmaktadır.			
15.Staj eğitiminde özellikle çalışma saatlerinin uzunluğu ve izinler konusunda sorunlar yaşanmaktadır.			
16.Staj eğitiminde öğretmenlerimiz denetimlerini yeterli sıklıkta yapmamaktadır.			

Anketi sabırla ve özenle doldurduğunuz için tekrar çok teşekkür ederim. Saygılarımla...

ÖZGEÇMİŞ

Yusuf İslam YURDAY 26.10.1993 tarihinde Kayseri'nin Yeşilhisar ilçesinde doğdu. İlköğrenimini Kayseri Sümer İlköğretim okulunda, ortaöğrenimini Bolu/Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi'nde tamamladı. 2014 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen MYO'da önlisans eğitimini tamamladıktan sonra 2017 yılında Eskişehir Anadolu Üniversitesi Konaklama İşletmeciliği bölümünde lisans eğitimini tamamladı. 2018 yılında Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimine başlayan Yusuf İslam YURDAY, otelcilik ve mutfak alanında 10 yıllık sektörel deneyime sahiptir ve profesyonel bir aşçıdır.