

T.C.

**BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI MEZUNLARININ
SEKTÖRDEKİ DURUMU VE ALMIŞ OLDUKLARI
EĞİTİMDEN MEMNUNİYET DÜZEYLERİ**

YUSUF ARSLANHAN

EYLÜL 2019

T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI MEZUNLARININ
SEKTÖRDEKİ DURUMU VE ALMIŞ OLDUKLARI EĞİTİMDEN
MEMNUNİYET DÜZEYLERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan

Yusuf ARSLANHAN

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Zühal ÖZDEMİR YAMAN

BOLU 2019

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne

Yusuf Arslanhan'a ait "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mezunlarının Sektördeki Durumu ve Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeyleri" adlı çalışma, jürimiz tarafından **Gastronomi ve Mutfak Sanatları** Anabilim Dalında **Yüksek Lisans Tezi** olarak oy birliğiyle/ ~~oy çokluğuyla~~ kabul edilmiştir.

Tez Savunma Tarihi

03.03.2019

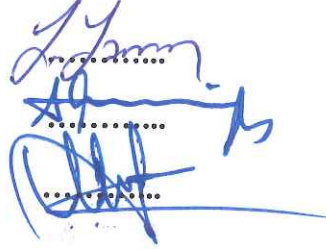
Unvan, Adı, Soyadı

İmza

Üye (Tez Danışmanı) : Dr. Öğr. Üyesi Zühal ÖZDEMİR YAMAN

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Ahmet EMİRMUSTAFAOĞLU

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Mehmet GÜLLÜ



Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı



Doç. Dr. Yaşar AYYILDIZ

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü

ETİK UYGUNLUK BEYANI

Araştırmamı yaptığım “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mezunlarının Sektördeki Durumu ve Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeyleri” isimli çalışmanın her aşamasında bilimsel ve etik kurallara uyulduğunu, bilimsel kaynaklarda herhangi bir tahrifat yapılmadığını ve yazım kurallarına uygun olarak metin içerisinde ve kaynakça bölümünde gösterildiğini, çalışmanın tamamının veya bir kısmının herhangi bir üniversiteye sunulmadığını beyan ederim.

Yusuf ARSLANHAN

09/09/2019



ÖNSÖZ

Tez çalışmam sırasında sevgisi, sabrı ve engin bilgisiyle kısa sürede uzun mesafeler kat ettiren, başarısı, gayreti ve özverisiyle bir an olsun umutsuzluğa düşmeme izin vermeyen çok değerli danışmanım Dr. Öğretim Üyesi Zühal Özdemir Yaman'a sonsuz teşekkürlerimi sunmayı borç bilirim.

Yüksek lisans eğitimim boyunca her konuda yardımını esirgemeyen Dr. Öğretim Üyesi Ahmet Emirmustafaoğlu ve Dr. Öğretim Üyesi Mehmet Güllü hocalarıma teşekkür ederim.

Gastronomi sektörü içerisinde benim için çok önemli bir konumda bulunan şahsıma mesleği sevdiren, özümseten, özverisiyle ufkumu genişleten değerli ustam Executive Şef Ali Murat Dikmen'e müteşekkirim.

Çalışmam boyunca mesai saatlerimin ayarlanmasında büyük özveri ve desteklerini esirgemeyen Executive Şef Burhan Değer ve Sous Şef İskender Eskin'e içtenlikle teşekkür ederim.

Desteğini bir an olsun esirgemedi her zaman yanımda olan ve varlığıyla huzur veren eşim Havva Nur Arslanhan'a ve çok kıymetli ailesine, teknik bilgi ve araştırmalar sırasında desteğini esirgemeyen Zeynep Durusu'ya çok teşekkür ederim.

Yaşamım boyunca her daim yol gösteren babam İsmail Arslanhan ve annem Hafife Arslanhan'a sonsuz teşekkürlerimi sunmak isterim.

Yusuf ARSLANHAN

09/09/2019

ÖZET

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI MEZUN ÖĞRENCİLERİN SEKTÖRDEKİ DURUMU VE ALMIŞ OLDUKLARI EĞİTİMDEN MEMNUNİYET DÜZEYLERİ

Yusuf ARSLANHAN

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğretim Üyesi Zühal ÖZDEMİR YAMAN

Eylül 2019, 95+xvi Sayfa

Bu çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları programından mezun olan bireylerin, mezun oldukları eğitim kurumunda sunulan gastronomi eğitiminin niteliğine (müfredat ve öğretim elemanı yeterlikleri, öğretim programı-sektör beklentilerinin uyumluluğu, fiziki koşullar ve istihdam olanakları) ilişkin memnuniyet düzeylerinin ve mezunların sektördeki (sektörde çalışmama nedenleri, işe yerleşme süreleri, görev yapılan işletme ve görev türü gibi) özelliklerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca çalışmanın bulguları ve ilgili literatür doğrultusunda, mezun öğrencilerin eğitim hayatından sonra sektöre adaptasyon sürecinin hızlanması, profesyonelliğe geçiş sürecinin minimum zamana indirgenmesi, verilen pratik ve teorik derslerin sürekli iyileştirilmesi ile nitelikli bir eğitim sunulması, sektördeki mezunların maaş ve sosyal haklarının iyileştirilmesi, mezunların iyi derecede yabancı bir dile sahip olması, öğrencilerin sektör beklentilerini karşılayacak nitelikte mezun olması gibi ileriye yönelik önerilere yer verilmiştir. Yapılan araştırmanın bu alanda ilk olması nedeni ile alan yazına önemli ölçüde katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın evrenini Türkiye sınırları içerisinde bulunan ve gastronomi lisans eğitimi veren 52 üniversiteden mezun vermiş olan 22 üniversitesi oluşturmaktadır.

Araştırmanın örneklemini ise çalışmaya katılmayı kabul eden 10 üniversiteden toplam 350 gastronomi mezunundan meydana gelmektedir.

Elde edilen veriler Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) ile analiz edilmiştir. Araştırmaya katılanların demografik özelliklerine ait dağılımlarını belirlemek için frekans ve yüzde analizinin yanı sıra ölçeklere ait düzeylerin belirlenmesi için betimsel analizlerden ortalama ve standart sapma kullanılmıştır. Elde edilen ölçeklerin güvenilirlik düzeylerini belirlemek için Cronbach's Alpha iç tutarlılık analizi yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre; gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olan bireylerin büyük oranda bölümlerini sevdikleri, alanlarından mezun oldukları için memnun oldukları ve başkaları için gastronomi bölümünü tavsiye edecekleri belirlenmiştir. Araştırmada en dikkat çeken bulgulardan birisi mezunların %42.5'inin sektörde çalışmayıp farklı alanlara yöneldiğidir. Mezunların gastronomi alanında çalışmama nedeni olarak çalışma saatlerinin uzunluğu %40,2'lik oranla ilk sırada yer almaktadır. Mezunların sektörde yaşadıkları en büyük problemin müfredattan kaynaklı problemler olduğu saptanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre mezunlar almış oldukları teorik ve pratik eğitimin iyi bir istihdam, pozisyon ve ücret için yeterli olmadığını düşünmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının bölümlerinden memnun fakat sektörün beklentisi doğrultusunda eğitim almadıkları görüşünde olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler; Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gastronomi Eğitimi, Mutfak Eğitimi, Gastronomi Mezunları, Gastronomi Sektörü

ABSTRACT

SECTOR STATUS OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS GRADUATES AND THEIR LEVEL OF SATISFACTION ABOUT THEIR EDUCATION

Yusuf ARSLANHAN

Master Thesis

Department of Gastronomy and Culinary Arts

Advisors: Assist. Prof. Dr. Zühal ÖZDEMİR YAMAN

September 2019, 95+xvi Pages

Aim of this study is to determine the satisfaction level of the graduates of the gastronomy and culinary arts undergraduate program regarding the quality of the gastronomy education (curriculum and instructor competencies, compatibility of the curriculum-sector expectations, physical conditions and employment opportunities) and graduates features in the sector (reasons for not working in the sector, recruitment process, business in which they work and type of the employment). Moreover, in line with the findings of the study and related literature, suggestions are listed below: Students' adaptation process to the sector after the graduation should be accelerated, transition period to professionalism should be reduced, a qualified education should be provided by minimizing the practical and theoretical courses, salaries and social rights of the graduates should be improved, graduates should know advanced-level foreign language and graduation of the students should meet sector expectations. The research is thought to contribute significantly to the body of literature because it is the first in this field.

The target population of the study consists of 22 universities among the 52 universities which have a gastronomy undergraduate program within the boundaries of

Turkey. Sample of the study consists of 350 gastronomy graduates from 10 universities agreed to participate in the study.

The data gathered throughout this thesis was analyzed with Statistical Package for Social Sciences (SPSS) In order to determine the distribution in respect of demographic characteristics of the participants, frequency and percentage analysis were used. And mean and standard deviation from the descriptive analysis was used to determine the levels of the scales. In order to determine the reliability levels of the obtained scales, Cronbach's Alpha internal consistency analysis was conducted. According to the results of the research; it was determined that individuals who graduated from gastronomy and culinary arts department liked their departments to a great extent, were pleased to have graduated from their fields and would recommend gastronomy department to the others. One of the most dramatic findings in the research is that 42.5% of the graduates do not work in the sector. As a result of the non-working conditions of the graduates, the length of the working hours ranks first with a rate of 40.2%. They have already directed to different fields. It is determined that the biggest problem that graduates have in the sector is the problems stemming from the curriculum According to the results of the research, graduates think that their theoretical and practical training is not sufficient for good employment, position and wage. It is determined that graduates of gastronomy and culinary arts graduates are pleased with their departments but do not receive education in line with the expectations of the sector.

Keywords; Gastronomy and Culinary Arts, Gastronomy Education, Culinary Education, Gastronomy Graduates, Gastronomy Sector.

İÇİNDEKİLER

ONAY SAYFASI	ii
ETİK UYGUNLUK BEYANI.....	iii
ÖN SÖZ	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER	ix
TABLolar LİSTESİ	xii
ŞEKİL VE GRAFİKLER LİSTESİ	xiv
KISALTMALAR LİSTESİ	xv
GİRİŞ	1
I. BÖLÜM.....	19
1. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI GENEL TANIMLAMALARI.....	19
1.1.Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının Önemi.....	20
1.2.Gastronomi Eğitiminin Amaç ve Hedefleri.....	22
1.3. Ulusal ve Uluslararası Literatür	23
II. BÖLÜM.....	33
2. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ.....	33
2.1. Gastronomi Eğitimi Geliştirme Çalışmaları.....	33
2.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim Müfredatı.....	34
2.2.1. Gastronomide Staj Eğitimi.....	36
2.2.2. Teorik Eğitim.....	37
2.2.3. Pratik (Uygulamalı) Eğitim.....	38
2.3. Aşçılık Eğitimi.....	39

2.3.1. Örgün Aşçılık Eğitimi.....	39
2.3.1.1. Ortaöğretim Aşçılık Eğitimi.....	40
2.3.1.2 Ön Lisans Aşçılık Eğitimi.....	41
2.3.2. Yaygın Aşçılık Eğitimi.....	41
III. BÖLÜM.....	43
3. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI MEZUNLARININ SEKTÖRDEKİ DURUMU.....	43
3.1. Gastronomi Sektörünün Mezunlara Bakış Açısı.....	44
3.2. Mezunların Çıraklıktan Yetişen Alaylı Aşçılar ile İlişkileri.....	45
3.3. Gastronomi Mezunlarının İstihdamı.....	45
IV. BÖLÜM.....	47
4. YÖNTEM	47
4.1. Evren ve Örneklem.....	47
4.2. Veri Analizleri.....	48
4.3. Veri Toplama Araçları.....	48
4.4. Çalışmanın Hipotez ve Modeli.....	49
4.5. Bulgular.....	50
4.5.1. Kişisel Bilgi Formu.....	50
4.5.2. Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Düzeyi Ölçeği.....	54
4.5.3. Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Düzeylerine Ait Analiz Sonuçları.....	61
4.5.3.1. Hipotezlere Ait Bulgular.....	66
V. BÖLÜM.....	76
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	76
5.1. Öneriler	78

KAYNAKLAR.....80

EKLER

EK1: Mezun Anket Formu90

EK2: Etik Uygunluk Belgesi94

ÖZGEÇMİŞ:95



TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Üniversite, Öğrenci ve Mezun Verileri.....	4
Tablo 2: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Fakülte ve Türüne Göre Sınıflandırılması.....	10
Tablo 3: Yıllara Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Artış Oranları	15
Tablo 2.1: Türkiye’de Yaygın Eğitim Hizmeti Sunan Kuruluşlar	42
Tablo 4.1: Katılımcıların Demografik Özelliklerine Ait Dağılımları	51
Tablo 4.2: Katılımcıların İstihdam Özelliklerine Ait Dağılımları	53
Tablo 4.3: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Ölçeği Maddelerine Ait İstatistikler	55
Tablo 4.4: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Ölçeğine Ait Yeni İstatistikler.....	56
Tablo 4.5: Mezunların Gastronomi Eğitime İlişkin Memnuniyet Ölçeğinin Madde ve Toplam Ölçek Korelasyonu Değerleri.....	57
Tablo 4.6: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Ölçeği KMO ve Barlett Testi Sonucu.....	58
Tablo 4.7: Mezunların Gastronomi Eğitime İlişkin Memnuniyet Ölçeğinin Öz Değerleri ve Açıkladıkları Varyans Düzeyi.....	59
Tablo 4.8: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyeti Ölçeği Maddeleri Faktör Yük Değerleri	60
Tablo 4.9: Ölçeklere İlişkin Düzey Sınırları	61
Tablo 4.10: Mezunların Gastronomi Eğitime yönelik Memnuniyet Görüşlerine İlişkin Betimsel Bulgular	65
Tablo 4.11: Gastronomi Mezunları Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeylerinin Sınıflandırılması	66
Tablo 4.12: Verilerin Dağılımına Ait Normallik Testi Sonuçları	66
Tablo 4.13: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Düzeylerinin	

Cinsiyetlerine Göre T-testi Sonuçları.....	67
Tablo 4.14: Mezunların Gastronomi Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeylerinin Çalışma Durumlarına Göre T-testi Sonuçları.....	68
Tablo 4.15: Mezunların Gastronomi Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeylerinin Görev Yaptıkları İl Durumlarına Göre T-testi Sonuçları	69
Tablo 4.16: Mezunların Gastronomi Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeylerinin Yaş Gruplarına Göre Anova Analizi Sonuçları	70
Tablo 4.17: Mezuniyetten İtibaren Geçen Yıl Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları.....	70
Tablo 4.18: Gastronomi Alanında Çalışmama Nedenlerine Göre Farklılaşma Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları	71
Tablo 4.19: Mezuniyet Sonrası Gastronomi Alanında İşe Girme Süresine Göre Farklılaşma Durumuna Ait Analiz	72
Tablo 4.20: Sektördeki Tecrübelerine Göre Farklılaşma Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları	73
Tablo 4.21: Görev Yapılan İşletme Türüne Göre Farklılaşma Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları	73
Tablo 4.22: Görev Türüne Göre Farklılaşma Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları	74
Tablo 4.23: Hipotezlerin Kabul/Red Durumu.....	75
Tablo 5.1: Sınıflara Göre Yabancı Dil Seviyeleri	78

ŞEKİL VE GRAFİKLER LİSTESİ

- Şekil 1:** İllere Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Sayıları 9
- Şekil 2:** Yıllara Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Artış Grafiği..... 15
- Şekil 4.1:** Faktör Analizi Sonucuna Ait Scree Plots Grafiği 59



KISALTMALAR LİSTESİ

ABD: Amerika Birleşik Devletleri

AFA: Açıklayıcı Faktör Analizi

AK: Avrupa Konseyi

ANOVA: Analysis of Variance

AÖF: Açık Öğretim Fakültesi

BM: Birleşmiş Milletler

GMS: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

KKTC: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti

KMO: Kaiser-Meyer-Olkin

MEB: Milli Eğitim Bakanlığı

METEB: Mesleki Eğitim Teknik Eğitim Bölgesi

MÖ: Milattan Önce

MSA: Mutfak Sanatları Akademisi

ÖSYM: Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi

İMSE: İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü

İŞKUR: İş Kurumu

IELTS: International English Language Testing System

USLA: Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi

TOBB: Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği

TOEFL: Test of English as a Foreign Language

TOLEYİS: Türkiye Otel Lokanta Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası

TÜRSAB: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği

TUREM: Turizm Eğitim Merkezleri

STK: Sivil Toplum Kuruluşları

SPSS: Statistical Package For the Social Sciences

QMU: Queen Margaret University

WHO: World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)

YÖK: Yüksek Öğretim Kurumu

YDS: Yabancı Dil Sınavı



GİRİŞ

Gastronomi kavramı, gerek sosyal medya gerek yarışma programları gerekse video paylaşım siteleri aracılığı ile popülerliğini giderek artırmış olup; şef, aşçı, gastronom gibi ifadeler toplum içerisinde sempati kazanarak sıklıkla kullanılmaya başlanmıştır. Bunun yanı sıra mesleğin merkezinden gelen ve sektörü en iyi temsil etmesi gereken kesim ise gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) öğrenci ve mezunlarıdır.

Mesleki eğitim, bireyin bir meslek dalında kariyer sahibi olabilmesi için gerekli olan bilgi, beceri ve yeteneklerin kazandırılmasını hedefleyen bir eğitimidir. Bu eğitim ile bireye sorumluluk, iş alışkanlığı ve iş disiplini kazandırılmaktadır. Ayrıca mesleki eğitim ile sektöre adaptasyon sürecinde karşılaşılan problemlerin en aza indirgenerek, öğrencinin kısa zamanda yarar sağlaması amaçlanmaktadır (Alkan 1996: 8). Mesleki eğitimin temel amacı; bireyin bulunduğu sektörde şahsına sunulan pozisyon veya mevkilere uygun davranış ve becerileri gösterebilmesini sağlamaktır (Sarı 2007: 7). Mesleki eğitim ne kadar sağlıklı ve sağlam temeller üzerine oturtulmuş ise öğrencilerin mezuniyet sonrası göstereceği mesleksi beceri ve davranışların da o derece kaliteli olması beklenmektedir.

Mesleki turizm eğitimi, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu bilgi gereksinimlerini araştırıp geliştiren ve sektördeki yenilikleri takip edip bilimsel metotlar ışığında sentezleyen mesleki eğitim çeşidi olarak tanımlanabilir. Ayrıca sektörün mesleki eğitimden beklentilerine karşılık gelecek çözümleri tedarik edip kalifiye insan gücünün ortaya çıkmasını sağlayan bir biçimlenmedir (Hacıoğlu vd. 2010: 349).

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) 2016 turizm iş gücü raporuna göre Türkiye’de yiyecek içecek hizmeti veren işletme sayısı 24.608 olarak tespit edilmiştir. Bu işletmelerin %48.3’lük kısmını lokanta ve seyyar yemek hizmeti veren işletmeler

oluşturmaktadır. Bu işletmelerde toplam istihdam edilen kişi sayısı 888.579 olup; bunun 520.685'i yiyecek-içecek personeli olarak istihdam edilmektedir.

Ülkelerin önemli ekonomik gelir kalemlerinden olan turizm ülkemizi de kalkındırıp geliştirecek önemli etkenlerdendir. Konaklama hizmetlerinin turizm ile bire bir ilişkisi bulunduğu bünyesinde barındırdığı en önemli bölümü mutfaktır (Dağ 1996, Aktaran: Bulduk 2006: 82).

Turizm eğitimi içerisindeki gastronomi ve mutfak sanatları turizm, gastronomi tarihi, gıda, beslenme, gıda hijyeni ve kimya gibi disiplinler aşçılık eğitimi ve servis hizmetleri yanında verilen birçok eğitimden birkaçıdır. Turizm ve gastronomi sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli eleman ihtiyacına cevap verecek akademik personel yetiştirilmesi noktasında GMS alanındaki lisans, yüksek lisans ve doktora programları son derece önem arz etmektedir (Özdemir 2017:1).

Mesleksel aşçılık eğitimi bireye aşçılık bilincinin kazandırılması bakımından hayati bir öneme sahiptir. Bunun için ulusal aşçılık meslek standardı geliştirilmiş ve bu doğrultuda mesleğe alanında uzman kalifiye eleman yetiştirilmesi hedeflenmiştir. Dolayısıyla sektörün beklenti içerisinde olduğu beceri ve yeteneklerin karşılanması gerekmektedir (Görkem 2011: 13). Bu beklentilerin mutfak eğitimi veren öğretim elemanı, müfredatın sektöre entegrasyonu, bu müfredatın derslerde işleme teknikleri, uygulamalarda kullanılacak ekipmanların tekniksel ve teknolojik donanımı, staj eğitimi ve bu eğitimin takibi, öğrenciye verilecek mutfak eğitimi ile mezuniyet sonrası başarıları sektörün istek ve beklentilerini karşılayacaktır.

Mutfak şefleri; kararlı, otoriter, pratik, sanatsal ruhlu, enerjisi yüksek, güvenilir, dürüst, paylaşımcı, sorumluluk sahibi, iletişimi güçlü olmalıdır. Mutfak şeflerinin çalışma sahalarında meydana gelebilecek herhangi bir problemde olayları kontrol edebilecek bir karaktere sahip olması gerekmektedir (Birdir ve Kılıçhan 2013: 630).

Gastronomi eğitimi, neyin, nasıl, neden yenilip içildiğini insanlık tarihi açısından araştırıp keşfetmeye odaklanmış bilim dalıdır (Santich 2007: 53). Ayrıca gıda bilimi, pişirme teknikleri, gıda hijyeni ile yemek yapmayı sanatsal aktivite olarak gören

bir daldır. Gastronomi eğitiminde uygulama dersleri daha fazla önem arz ettiği için sektör şartlarına uygun olarak mutfak atölyeleri tasarlanmaktadır. Derslere girecek öğretim elemanları gastronomi alanında deneyimli, öğrencilere sağlanacak uygulama araç ve gereçlerin iyi kalitede olması gerekmektedir (Görkem ve Sevim 2016: 978).

Dünyada aşçılık eğitimi veren okullar ilk olarak 1882 yılında İngiltere'nin Londra kentinde "National Institute of Cookery", 1883 yılında Fransa Paris'te "L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires", 1895 yılında Fransa'da "Le Cordon Bleu" adı altında açılmış ve sonrasında diğer Avrupa ülkelerine yayılmıştır (Görkem ve Sevim 2016: 978).

Türkiye'de ise aşçılık eğitimi Osmanlı'da usta çırak ilişkisi veya babadan oğula geçen bir meslekti. 1950 yılına kadar bu şekilde devam eden aşçılık mesleğinin bu tarihten sonra Ankara, İstanbul ve İzmir gibi büyük şehirlerde meslek odaları ve belediyelerce kısa süreli aşçılık kursları açılrsa da devamlılığı sağlanamamıştır (Çetin 1993: 16). 1961 yılında Ankara otelcilik okulunun açılması ile orta öğretim düzeyinde aşçılık eğitimi verilmeye başlanmıştır. Bu tarihten 37 yıl sonra 1997 yılında ise ön lisans düzeyinde Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinde aşçılık eğitimine başlanmıştır (Görkem ve Sevim 2016:979).

Türkiye'de ilk gastronomi eğitimi 2003 yılında lisans düzeyinde Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesinde verilmeye başlanmıştır. 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulunda, 2009 yılında Okan Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesinde vakıf üniversitelerince başlanan gastronomi eğitimi 2010 yılında Gazi Üniversitesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültelerinde, Gaziantep Üniversitesinde ise Güzel Sanatlar Fakültesinde devlet üniversitelerince eğitime başlanmıştır (Tablo 1).

Gastronomi bölümünün açıldığı 2003 yılından 2018 yılına kadar vermiş olduğu mezun sayısı 3500 civarındadır (Tablo 1) (veriler gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarına e-mail yolu ile dilekçe gönderilerek, aynı zamanda telefon ile ulaşılarak,

Öğrenci Seçme ve Yerleştirme (ÖSYM) kılavuzları ve Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) Atlas'tan toplanmıştır). Ayrıca 2019 yılı itibariyle yapılan araştırmada 27'si devlet 25'i vakıf olmak üzere 52 adet lisans düzeyinde GMS eğitimi veren üniversite tespit edilmiştir.

Tablo 1: Gastronomi Bölümü Üniversite, Öğrenci ve Mezun 2019 Verileri (YÖK Atlas)

Sıra No.	Üniversite	Eğt.Öğtr. Başlama Yılı	Fakülte/Yüksekokul	Bölüm / Program	Türü	Öğrenci Sayısı	Mezun Sayısı
1)	İstanbul Yeditepe Üniversitesi	2003-2004	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	414	205
2)	İzmir Ekonomi Üniversitesi	2008-2009	Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	160	210
3)	İstanbul Okan Üniversitesi	2009-2010	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi	Vakıf	300	350
	*Ankara Gazi Üniversitesi	2010-2011	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	-	450
4)	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	2010-2011	Turizm Fakültesi	Gastronomi	Devlet	160	180
5)	Gaziantep Üniversitesi	2010-2011	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	239	345
6)	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	2010-2011	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	280	206
7)	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	2012-2013	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	284	102
8)	Eskişehir Anadolu Üniversitesi	2012-2013	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	236	69
9)	İstanbul Beykent Üniversitesi	2012-2013	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	280	150

10)	İstanbul Özyeğin Üniversitesi	2012- 2013	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	260	120
11)	Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi	2012- 2013	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	497	411
12)	Antalya Akdeniz Üniversitesi	2013- 2014	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	300	91
13)	Erzurum Atatürk Üniversitesi	2013- 2014	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	479	295
14)	İstanbul Gelişim Üniversitesi	2013- 2014	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi	Vakıf	170	100
15)	İstanbul Maltepe Üniversitesi	2013- 2014	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	155	45
16)	Trabzon Avrasya Üniversitesi	2013- 2014	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	170	35
17)	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2014- 2015	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	528	2
18)	Antalya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	2014- 2015	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	87	-
19)	Balıkesir Üniversitesi	2014- 2015	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	153	15
20)	Denizli Pamukkale Üniversitesi	2014- 2015	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	330	46
21)	Mersin Üniversitesi	2014- 2015	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	255	7
22)	İstanbul Aydın Üniversitesi	2014- 2015	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	312	32

23)	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	2014- 2015	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	109	36
24)	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	2015- 2016	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	177	-
25)	Kocaeli Üniversitesi	2015- 2016	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	200	-
26)	İzmir Dokuz Eylül Üniversitesi	2016- 2017	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	41	-
27)	İstanbul Bahçeşehir Üniversitesi	2016- 2017	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi	Vakıf	166	-
28)	İstanbul Yaşar Üniversitesi	2016- 2017	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	86	-
29)	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	2016- 2017	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	126	-
30)	Ankara Başkent Üniversitesi	2017- 2018	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	85	-
31)	Antalya Akev Üniversitesi	2017- 2018	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	73	-
32)	Antalya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	2017- 2018	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	105	-
33)	Burdur Mehmet Akif Üniversitesi	2017- 2018	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	122	-
34)	Konya Selçuk Üniversitesi	2017- 2018	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	269	-

35)	Mardin Artuklu Üniversitesi	2017-2018	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	87	-
36)	İstanbul Altınbaş Üniversitesi	2017-2018	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi	Vakıf	31	-
37)	İstanbul Doğu Üniversitesi	2017-2018	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	124	-
38)	İstanbul Medeniyet Üniversitesi	2017-2018	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	125	-
39)	İstanbul Medipol Üniversitesi	2017-2018	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	117	-
40)	İstanbul Rumeli Üniversitesi	2017-2018	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	56	-
41)	İstanbul İstinye Üniversitesi	2017-2018	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	33	-
42)	İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	2017-2018	Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	30	-
43)	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	2018-2019	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	276	-
44)	Antalya Bilim Üniversitesi	2018-2019	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	110	-
45)	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	2018-2019	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	31	-
46)	Kastamonu Üniversitesi	2018-2019	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	51	-
47)	Karabük Üniversitesi	2018-2019	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	44	-

48)	Nevşehir Kapadokya Üniversitesi	2018- 2019	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Vakıf	38	-
49)	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	2018- 2019	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	35	-
50)	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	2018- 2019	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devlet	40	-
51)	İstanbul Beykoz Üniversitesi	2018- 2019	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	59	-
52)	İstanbul Gedik Üniversitesi	2018- 2019	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Vakıf	35	-

Not: *Gazi Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları bölümü 2018-2019 eğitim-öğretim yılı itibarıyla Hacı Bayram Veli Üniversitesi bünyesinde eğitimine devam etmektedir.

Şekil 1’de de görüleceği üzere açılan GMS bölümleri genel olarak Marmara, Ege, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Vakıf üniversitelerinin en yoğun olduğu il İstanbul’dur. Sektörün yoğun olduğu ve 16 milyona yakın bir popülasyona sahip olması vakıf üniversitelerinin İstanbul’a yönelmesinin nedeni olarak gösterilebilir. Vakıf üniversitelerinin aksine İstanbul’daki devlet üniversitelerinde GMS bölümü bulunmamaktadır. Ayrıca Doğu, Güneydoğu ve Karadeniz Bölgelerinde gastronomi bölümlerinin sayısı diğer bölgelere göre oldukça düşüktür. Bu bölgelerin gastronomik unsurlar açısından zengin ve kültürel açıdan gastronomi turizmine elverişli halde olmasına rağmen GMS bölümünden mahrum edildiği görülmektedir (Şekil 1).



Şekil 1: İllere Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Sayıları

Tablo 1 ve 2’de görüldüğü üzere GMS eğitimi 22’si devlet 1’i vakıf olmak üzere toplam 23 turizm fakültesinde, 5’i vakıf 1’i devlet olmak üzere 6 uygulamalı bilimler yüksekokulunda, 1’i devlet 5’i vakıf üniversitesi olmak üzere 6 güzel sanatlar fakültesinde, 1 vakıf üniversitesi uygulamalı yönetim bilimleri yüksekokulunda, 2 vakıf üniversitesi uygulamalı bilimler fakültesinde, 3 devlet üniversitesi turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulunda, 6 vakıf üniversitesi sanat ve tasarım fakültesinde, 5’i vakıf üniversitesi güzel sanatlar tasarım ve mimarlık fakültesi olmak üzere vakıf ve devlet üniversitelerinde toplamda 8 farklı ve meslek yüksekokulu çatısı altında verilmektedir (<https://yokatlas.yok.gov.tr>, 16 Ocak 2019’da ulaşıldı).

Tablo 2: GMS Programlarının Fakülte ve Türüne Göre Sınıflandırılması

Fakülteler	Türü	Sayısı	Yüzdesi
Turizm Fakültesi	Devlet	22	%44,2
Turizm Fakültesi	Vakıf	1	
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Devlet	1	%11,5
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Vakıf	5	
Güzel Sanatlar Fakültesi	Devlet	1	%11,5
Güzel Sanatlar Fakültesi	Vakıf	5	
Sanat ve Tasarım Fakültesi	Vakıf	6	%11,5
Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık	Vakıf	5	%9,7
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet	3	%5,9
Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Vakıf	2	%3,8
Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu	Vakıf	1	%1,9

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin temel amacı gastronomi sektöründe ihtiyaç duyulan, ulusal ve uluslararası gastronomi sahasında rakipleri ile

rekabet edebilecek düzeyde bilgi ve beceriye sahip uzmanlar yetiştirmek, tarihi ve zengin Türk mutfak kültürünün akademik alanda araştırılmasını, korunmasını, geliştirilmesini ve uluslararası alanda tanıtılmasını sağlamaktır. Ayrıca en az ikinci bir yabancı dili olan alanında uzman genç yönetici mutfak şefleri, gastronomi işletmecileri ve yöneticileri yetiştirmektir (Özdemir 2017: 2).

Bu çalışma GMS mezunlarının sektördeki durumlarının değerlendirilmesi, programın eksiklikleri, uygulanan hataların tespit edilmesi nitelikli gastronomi mezunları yetiştirilmesi açısından önemli görünmektedir.

Bu çalışmada bölüm mezunlarının perspektifinden, gastronomi bölümü olan eğitim kurumlarının altyapı, donanım, fiziki ve insan kaynakları yeterlikleri, öğretim elemanlarının mesleki deneyim ve yeterlikleri ile eğitim öğretim programlarının nitelikleri değerlendirilmiş elde edilen bilgiler doğrultusunda öneriler geliştirilmiştir.

Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın temel amacı, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının lisans eğitimi süresince edindikleri teorik, pratik bilgi ve becerilerin iş sahasında kendilerine ne ölçüde yararlı olduğunun belirlenmesidir. Ayrıca bölüm mezunlarının sektörde görev yeri ve türünün, istihdam durumlarının ya da çalışmama nedenlerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Bu çalışma ile mezun öğrencilerden eğitim kurumlarının niteliklerine (müfredat ve öğretim elemanı yeterlikleri, fiziki imkanlar, öğretim programı-sektör uyumluluğu, istihdam vb.) ilişkin alınan olumlu/olumsuz dönütler doğrultusunda ortaya konulacak sonuç ve önerilerin, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerce değerlendirilip topluma kaliteli ve alanında uzman eleman kazandırma noktasında önemli bir rehber niteliğinde olacağı düşünülmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü 2003'te ilk kurulduğu günden itibaren sayısı giderek artmış (Tablo 1) fakat mezunların üniversitede aldığı eğitimi çalışma hayatında uygulayabildikleri noktasında alan yazında herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu çalışma ile lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının almış oldukları eğitimin nitelikleri tespit edilmiş olup; elde edilen bulgulara göre çözüm önerileri sunulmuştur.

Bu araştırma ile aşağıdaki bilgilerin elde edilmesi amaçlanmıştır;

1. Mezunların öğrenim sürecinde aldıkları eğitim ile ilgili değerlendirmelerinin tespiti,
2. Mezunların alınan teorik ve uygulamalı eğitimin sektörde uygulanabildiğine yönelik değerlendirmelerinin tespiti,
3. Mezunların iş bulma (istihdam) durumlarıyla ilgili değerlendirmelerinin tespit edilmesi,
4. Mezunların işe yerleşme süreciyle ilgili değerlendirmelerinin tespiti,
5. Mezunların müfredat-sektör uyumu ile ilgili değerlendirmelerinin tespit edilmesi,
6. Mezunların ücret ve terfi olanaklarıyla ilgili değerlendirmelerinin tespiti,
7. Mezunların seçtikleri meslekten memnuniyetleri ile ilgili değerlendirmelerinin tespitidir.

Araştırmanın Önemi

Gastronomi kavramının tarihteki ilk kullanımı milattan önce M.Ö IV. yüzyılda İtalyan Arcestratus'un şarap ve yiyecek rehberi tarzındaki 'Gastronomia' olarak nitelendirilen eseri kabul edilmektedir. Böylelikle gastronomi kavramının ilk olarak Akdeniz bölgesinde ve tarihsel olarak Antik Yunan'da kullanıldığı kabul edilmektedir. Gastronominin literatürde kullanımı ilk olarak 1801 yılında Joseph Berchoux'un Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomia ou L'Homme des Champs a Table) isimli eserinde görülmektedir. Grimod de la Reyniere 1804 yılında Almanachs des Gourmands eserinde Fransızlara yiyecekler ve nasıl hazırlanmaları gerektiği üzerine

bilgiler vermektedir. Grimod de la Reyniere aynı zamanda gastronomi gazeteciliğinin de kurucusu varsayılmaktadır. 1808 yılında Menuel des Amphitryons gastronomi kavramı ve biliminin gelişimi üzerinde çalışmalar yapmıştır. 1814 yılında anonim olarak yazılan ‘Gastronomy or The School For Good Living’ isimli kitapta yemek yeme ile ilgili kurallara yer verilmiştir. Brillant Savarin 1826 yılında Tadın Fizyolojisi (Physiologie du Gout) isimli kitabında gastronominin pratik ve teorik tanımlamalarını yapmıştır. Gastronomi kavramı, 1835 yılında ise iyi yemek yeme sanatı olarak literatüre girmiştir (Santich, 2004: 18).

1946 yılında gazilere meslek eğitimi vermek amacı ile açılan “The Restaurant Institute of Connecticut” Amerika’nın ilk aşçılık eğitiminin verildiği yerdir. 1980’lere gelindiğinde sayısı 4’e ulaşan gastronomi okullarının, 2005-2006 yıllarına gelindiğinde sayısı 261’e yükselmiştir (Hertzman 2006: 85).

Türk gastronomisi açısından yazılı ilk belgeler değerlendirildiğinde, Kaşgarlı Mahmut tarafından XI. yüzyılda kaleme alınan ve “Divan-ı Lügat-üt Türk” isimli eserinde yemek kültürünün yer aldığı görülmektedir. Aynı yüzyılda Yusuf Has Hacıp’in “Kutadgu Bilig” eserinde Türk yemekleri ve kültürü yer almaktadır. Türk yemek kültürünün en kapsamlı anlatımı XIII. yüzyılda yazılan Mevlana’nın Mesnevisinde görülmektedir (Akın, Özkoçak ve Gültekin 2015: 41). Bu eserlerin hiçbiri bütünüyle gastronomi içerikli değildir.

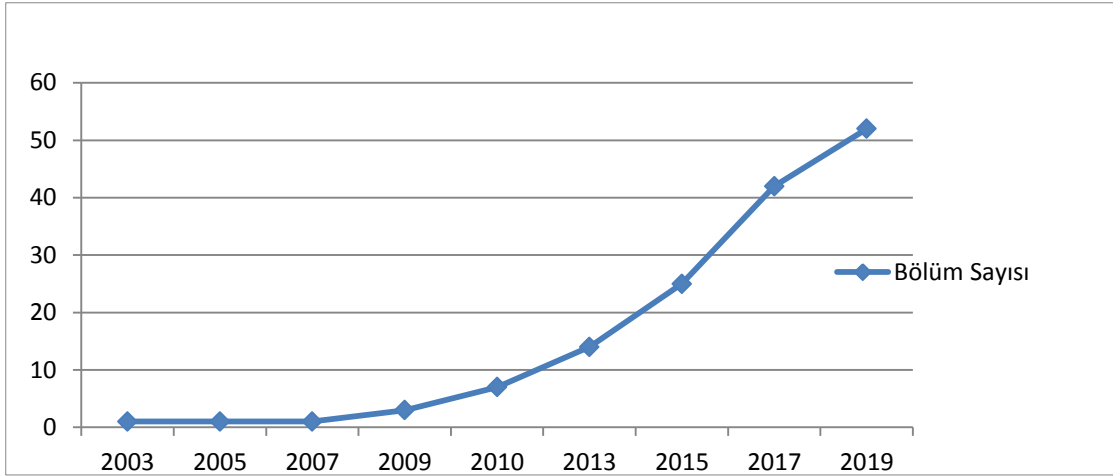
Türklerde bilinen tamamı gastronomi içerikli ilk eser XIII. yüzyılda Muhammed El-Kerim tarafından yazılan Kitab-üt Tabih’tir. Tamamı gastronomi içerikli eser ise 1844 yılında kaleme alınan Mehmet Kamil’in Melceü’t- Tabbahin kitabıdır (Seçim 2018: 127). Anadolu’da mutfak eğitimi XIX. yüzyıla kadar sürecek, o zamanların mesleki eğitim kurumları olan ahilik teşkilatları ile başlamıştır. Zamanla gelişen Ahilik, gedik ve lonca teşkilatlarında usta-çırak eğitimi esas alınarak mutfak eğitimi geliştirilmeye çalışılmıştır (Kılınç 2012: 64).

Kültürel derinliği, coğrafi yapısı, geçmişte yaşamış olan Anadolu uygarlıkları ve Osmanlı İmparatorluğu’nun kıtalara yayılması ile gastronomik çıktılar açısından

oldukça verimli olan Türkiye, bu denli gastronomik ürüne sahip olmasına rağmen gastronomi eğitiminde istenilen seviyede ileriye gidememiştir (Sarıoğlan 2013: 261).

Her ne kadar milattan öncelere dayanan gastronomi içerikli yazılı eserlerin varlığı şuan için mevcut olmasa da Türk gastronomisinin derin bir tarihe ve çeşitlilik bakımından genişliğe sahip olduğu dünyaca bilinmektedir. Türk gastronomisine yeni eserler kazandıracak ve bilinçli olarak Türk mutfağını ileri seviyelere taşıyacak olan gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarıdır. Bu yüzden verilen eğitimin ileriye dönük birçok etki alanı olacaktır. Bu noktada mezunların sektördeki durumları, almış oldukları eğitimin verimliliği, ileriye dönük sektörde yer edinmeleri için mezunlar sıklıkla kontrol edilmeli ve mevcut programların sürekli gelişimi sağlanmalıdır.

Türkiye’de 1961 yılında ilk defa kurumsal bir adım atılarak orta öğretim düzeyinde aşçılık eğitimi verilmiş; 1997 yılında ise ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimine geçilmiştir. 2003 yılında lisans düzeyinde eğitimi vermeye başlayan 2010 yılından sonra popülaritesi artmış, lisans ve ön lisans düzeyinde verilen eğitim sayıca önemli artış sağlamıştır. Bu durum gastronomi birikimi ve gelişimi açısından olumlu görülse de bölüm ve kontenjan sayılarının artışının alt yapı yeterliği yönünden sağlıklı olmadığı görülmektedir (Görkem ve Sevim 2016: 984). 2010 yılından sonra sayıları hızla artan (2018-2019 eğitim-öğretim yılı itibari ile bölüm sayısı 52’ye [Şekil 2] ulaşmıştır) gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün sağlam temeller üzerinde sektör ihtiyaçlarına karşılık verebilecek düzeyde olması gastronomi eğitiminin somut çıktısı olan mezunların sektördeki durumları ve bölümün geleceği açısından son derece önem arz etmektedir.



Şekil 2: Yıllara Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Artış Grafiği

Ülkemizdeki gastronomi ve mutfak sanatları programları (Tablo 1), artış grafiği (Şekil 2) ve artış oranlarının (Tablo 3) rakamsal olarak değerlendirilmesi araştırmanın ilk olması noktasında önemli görülmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün artış düzeyi 2003-2009 yılları arasında düşük seyretmiştir. Özellikle 2010 yılından sonra bölümün sayısı hızla artmıştır. Bu artış 2017-2018 ve 2018-2019 eğitim-öğretim yıllarında en üst seviyeye ulaşmış; iki yılda açılan bölüm sayısı diğer yıllara göre %43,5 oranında artış göstermiştir.

Tablo 3: Yıllara Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Artış Oranları

Eğitim-Öğretim Yılı	Açılan Bölüm Sayısı	Yüzde %
2003-2004		
2004-2005		
2005-2006	1	1,9
2006-2007		
2007-2008		
2008-2009	1	1,9
2009-2010	1	1,9
2010-2011	4	7,5
2011-2012	0	0
2012-2013	5	9,5
2013-2014	5	9,5
2014-2015	7	13
2015-2016	2	3,8
2016-2017	4	7,5
2017-2018	12	22,5
2018-2019	11	21

Gastronomi ve mutfak sanatlarının çıktısı yiyecek içecek sektörünün girdisi olduğundan gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin yiyecek içecek sektörünün ihtiyaç ve beklentilerini karşılaması son derece önemlidir. İhtiyaç ve beklentilerin karşılanması noktasında verilecek olan eğitimin kaliteli ve sektör şartlarına uygun olması gerekmektedir. Fakat gastronomi ve mutfak sanatlarının çıktılarının sağlandığı üniversitelerin uygulama, teorik derslerin verimliliği, mezun takip sistemleri, bölümlerin donanım ve öğretim elemanı yeterlikleri gibi konular açıklığa kavuşmuş değildir (Özdemir 2017: 35). Türkiye’de gastronomi eğitimi 2000’li yılların başından itibaren mevcudiyetini gösteriyor olsa da devlet üniversitelerinde 2010 yılında faaliyete başlamış ve hızla yayılmıştır. Gelişimi hızlanmaya başlayan gastronomi sektörünün gelişimi ve sektör ihtiyaçlarına karşılık verebilme noktası son derece önemlidir. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinden daha iyi verim alınabilmesi için ders içeriğinin sıklıkla güncellenmesi ve yenilenmesi gerekmektedir. Öğrenci istek ve sektör beklentilerine yönelik olarak öğrenim kalitesini sürekli olarak yukarı çekmek modern ve çağdaş gastronomi açısından mecburiyet oluşturmaktadır (Yazıcıoğlu ve Özata 2017: 19).

Gastronomi ülkemizde oldukça yeni bir kavram olmasına rağmen her geçen gün bu alana duyulan ilgi artmaktadır. Gelecekteki yiyecek içecek ve gastronomi sektörünün gelişimine katkı sağlanması gastronomi ve mutfak sanatları eğitim olanaklarının iyileştirilmesi ve yüksek kalitede mezun istihdamı açısından atılacak somut adımlar ve alınacak önlemlere bağlıdır (Özdemir 2017: 52).

Hem eğitim-öğretimin hem de sektörün içerisinde bizzat bulunan ve birinci derecede etkilenen kesim ayrıca almış oldukları eğitimin eksiklik ve fazlalıklarını görüp eğitim-sektör karşılaştırmasını en iyi yapacak gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarıdır. Son yıllarda önemli oranda artış gösteren gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün 2023 yılına kadar 9000’i aşkın mezunu olması beklenmektedir (Tablo 1). Dolayısı ile böyle bir potansiyelin en verimli şekilde kullanılabilmesi ve sektörde önemli bir konumda olabilmesi için ileriye dönük mezun problemlerinin çözümü yönünden bu araştırma oldukça önemli görünmektedir. Ayrıca bu çalışmada GMS bölümünden mezun olup; daha sonra farklı alanlarda çalışanların neden mezun olduğu

alanda istihdam edilmek istemediklerinin tespiti de yapılacaktır. Bu tespit sektör kaynaklı problemlerin belirlenmesi üniversitelerin eğitim-sektör toplantılarında bu konu üzerinde durması yönünden önemlidir.

Bu araştırma mezun öğrencilerin eğitim hayatından sonra sektöre adaptasyon sürecinin hızlanması, profesyonelliğe geçiş sürecinin minimum zamana indirgenmesi, verilen pratik ve teorik derslerin sürekli iyileştirilmesi ile nitelikli bir eğitim sunulması, sektördeki mezunların maaş ve sosyal haklarının iyileştirilmesi, mezunların ileri derecede yabancı bir dile sahip olması, öğrencilerin sektörün mezunlardan beklediği mesleki yeterlikleri karşılayacak niteliklere sahip olması gibi geleceğe yönelik birçok öneriyi kapsamaktadır. Yapılan araştırmanın ilk olması yönünden alan yazına önemli ölçüde katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Sektöre yeni ayak basan GMS mezunlarının yüksek ücret ve pozisyon beklentisi içinde oldukları söylenebilir. Ayrıca yeni mezunların her konuda kendilerini hazır ve uzman olarak düşünmeleri fakat yeterince deneyimlerinin olmamasına bağlı olarak uğradıkları başarısızlıklar sektörün beklenti ve GMS algılarını olumsuz yönde etkilemektedir. GMS mezunlarının karşısına çıkan problemlerden biri de çekirdekten yetişen aşçıların GMS mezunlarını mesleki açıdan yeterli bulmamalarıdır. Bu gibi sorunlar gastronomi sektör temsilcileri, sivil toplum kuruluşları (STK) ve akademisyenler gibi sektör ile doğrudan ilişkisi bulunan kişilerin görüşleri alınarak çözümlenmelidir. Ayrıca çekirdekten yetişen aşçıların GMS öğrenci ve mezunlarına entegrasyonunun sağlanması için ise çeşitli faaliyetler düzenlenerek iki grup arasındaki uyumun oluşması sağlanabilir (Kozak ve Açıköz 2015: 17).

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü tercih eden öğrencilerin büyük çoğunluğu bölümlerini isteyerek ve severek seçmişler ve toplumda gastronominin geçerli ve saygın bir meslek olduğunu düşünmektedirler. Fakat düşük ücretler, çalışma saatlerinin düzensizliği, cinsiyet ayrımcılığı, yoğun iş yükü ve terfilerin adil olmaması yönünden endişeleri bulunmaktadır (Özdemir vd. 2017: 155). Bu endişeler ile meslek hayatına giren gastronomi mezunları zaman içerisinde mesleklerini sevmekten uzaklaşıp kendilerini güvende hissedecekleri farklı alanlara yönelebilirler. Uzman

işgücü kaybını önlemek ve gastronomi sektörü için yetiştirilen uğrunda sarf edilen zaman ve para kaybının önlenmesi için gastronomi öğrencilerinin arzu, istek ve şikayetleri eğitim sürecinde takip edilerek giderilmelidir.

Üniversite eğitiminin yeterli ve verimli olduğunun eğer değilse tanzim ve ıslahının yapılabilmesi için mezun öğrencilerin takip edilmesi son derece önem arz etmektedir. Bu araştırma ile emek yoğun hizmet sektörüne kalifiye eleman yetişmesini sağlayan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin durum değerlendirme olanağı sağlanmış olacaktır. Gastronomi mezunlarının sektörde meslektaşları ile rekabet edemeyecek derecede başarısız olması ise sektör yöneticilerinin tercih etmekten kaçındıkları bir topluluk olmalarına neden olacaktır. Yapılan çalışma bölüm mezunlarının almış olduğ u eğitimden memnuniyet düzeyleri, mezuniyet sonrası en çok hangi alanda istihdam sağlandığı, öğretim elemanlarının yeterlik düzeyleri hakkında görüşleri gibi konuların tespit edilmesini sağlayacaktır. Ayrıca yapılacak olan durum değerlendirmesi sonucunda eksiklik ve problemlere yönelik çözüm önerilerinin, alan mezunlarının saygınlık ve sosyal statülerine pozitif yönde katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

I. BÖLÜM

1. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI GENEL TANIMLAMALARI

Gastronomi köken olarak Yunanca "gastros" mide anlamında "nomos" bilgi veya düzenlemeleri anlamına gelmektedir (Shalini ve Duggal 2015: 8). Türkçeye Fransızcadan giren gastronomi terimi ilk kez Joseph Berchhous (1775-1838)'nin 1801 yılında bir şiirinde, 1805 yılında ise "La Gastronomie" isimli eserde kullanılmıştır. Türk Dil Kurumu sözlüğünde "Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak tanımlanmıştır (<http://www.tdk.gov.tr>, 02 Şubat 2019'da erişildi).

Yalnızca insanın hayatını devam ettirecek gıdaları bir araya getirip onları tüketme anlamını taşımayan gastronomi, içerisinde kimyadan sanata birçok kombinasyonu barındıran bir kavramdır (Öney 2016: 194). Gastronomi tanımlanırken genellikle iki kavram üzerinde değerlendirilir. Birincisi yiyecek ve içeceklerden haz ve sevinç verecek gıda ürünleri elde etmek, ikinci ise yenilip içilen bütün gıdalardan faydalanarak akademik açıdan farklı alanlar ile ilişkilendirilen bir disiplin olarak karşımıza çıkmaktadır (Brillat-Savarin, 1971, Aktaran: Scarpato 2002: 4).

Gastronomi, içerisindeki sanatsal ve bilimsel olguları tarihsel süreçlerle değerlendirerek anlaşılması, geliştirilmesi ve çağımıza uyarlanması aşamalarını sağlayan bilimsel ve sanatsal bir daldır (Aksoy ve Sezgi 2015: 80). Gastronomi, sanatsal, sosyal, kimyasal ve biyolojik etmenlerin bir arada işlenebileceği tarım, psikoloji, antropoloji, tarih, arkeoloji, müzik, felsefe, sosyoloji, işletme, muhasebe,

pazarlama ve daha birçok alanla ortak çalışılabilecek bilimsel bir daldır (Bucak ve Ateş 2014: 316).

Yemek ile ilgili her şeyi içerisinde barındıran bir iletişim aracı olan gastronomi felsefe, din, kimya, biyoloji, toplum, sağlık, inançlar, etik kurallar ve birçok disiplin ile uyumlu ve uzun soluklu çalışmalar yapılabilecek bir alandır (Santich 2004: 49).

Gastronominin amacı insanın iyi beslenerek hayatını devam ettirmesinin yanı sıra yediklerinden en iyi şekilde zevk almayı sağlamasıdır. Böylelikle hijyenik ortamlarda sağlıklı üretimi sağlanan tüm yenilebilir maddelerin lezzet ve göz zevkini amaçlayarak yemeye hazır hale getirilmesidir (Şengül ve Türkay 2016: 89).

1.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının Önemi

Öğrencilerin hayalindeki mesleği yapması ve bu mesleği tespit etmesi karmaşık bir süreçtir. Bu süreçteki en önemli teşvik unsuru ise sevdiği meslekte ilerlemek ve o mesleğe katkı sağlama düşüncesidir. Bu hayal ve düşünceleri icra etmenin ilk adımı ise bir yükseköğretim programına yerleşmektir (Kurnaz 2019: 624). Bu bağlamda öğrenciler tarafından büyük ilgi duyulan gastronomi ve aşçılık bölümleri yoğun talep görmektedir. Bu talep karşısında devlet ve vakıf üniversiteleri hızla gastronomi ve mutfak sanatları bölümü açmaya başlamıştır. Son yıllarda öğrenci ve bölüm sayılarında astronomik bir büyüme kaydedilmiştir (Alyakut ve Küçükkömürler 2018: 830).

2019 yılı itibarıyla 16 yılını doldurmuş olacak gastronomi ve mutfak sanatları bölümü en fazla artışını 2017-2018 ve 2018-2019 yılları arasında %43,5 oranında gerçekleştirmiştir (Tablo 3). Bu durum gastronomi bölümünün ne denli hızla ve büyük oranda geliştiğini göstermektedir. Bu denli büyüme karşısında binlerce istihdam olanağı sağlayan ve ülkelerin önemli gelir kaynaklarından olan gastronomi sektörüne nitelikli ve sektör ihtiyaçlarına cevap verebilecek uzman eleman yetiştirmek son derece önemlidir.

Avrupa Komisyonu(AK) (2014) verilerine göre Amerika Birleşik Devletleri (ABD), İngiltere, Fransa ve İtalya gibi ülkelerde gastronomi eğitimi yaklaşık 200 yıl öncelere değin uzanmaktadır. Gastronomi eğitimine önem veren bu ülkelerde gastronomi sektöründen ciddi gelirler elde edilmektedir. Gastronomi sektöründen en fazla gelir elde eden ülkeler sırasıyla Amerika 139,6 milyar dolar, İspanya 24,852 milyon Euro gastronomi alanında istihdam sayısı 1,230,7 bin kişi, Fransa 34,458 milyon Euro istihdam sayısı 992,6 bin kişi, İtalya 25,516 milyon Euro istihdam sayısı 1,251,0 bin kişi, İngiltere 33,984 milyon Euro ve istihdam sayısı 1,880,0 bin kişi ve Türkiye'nin turizm sektöründen geliri 27,9 milyar dolar iken gastronominin ekonomiye sağladığı katma değer ise 3,558,8 milyon Euro'dur. Bu alanda istihdam edilen personel ise 608,8 bin kişidir (https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Main_Page, 20 Mart 2019'da erişildi). Türkiye'nin diğer Avrupa ülkelerine göre ekonomik göstergeleri ortalamanın üzerinde olsa da bünyesinde barındırdığı gastronomik unsurlar göz önünde bulundurularak bu kaynaklardan yeterince yararlandığı söylenemez (Ünver 2015: 33).

Gastronominin kültür ve turizm alanında önemi günden güne hızla artmaktadır. Gastronomiyi kültürel bir öge olarak gören geliştirilmesi ve korunması için birçok faaliyette bulunan ülkeler bunun olumlu sonuçlarını almaktadır. Bugün Fransa, İtalya, Çin gibi birçok ülke gastronomi alanından önemli ekonomik kazançlar elde etmektedir. Birleşmiş Milletler (BM) Dünya Seyahat Örgütünün raporuna göre seyahat eden turistlerin %88,2'si "Seyahat için destinasyon seçme kararında yemek çok önemli" düşüncesindedir. Gastronomik unsurlar seyahat eden turistlerin gözünde bu denli büyük iken Amerika Birleşik Devletleri (ABD) bundan en büyük payı alan aktörlerden birisidir. Nitekim Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB)'nin raporuna göre Maine İstakoz Festivaline gelen binlerce turistin 3 günde ekonomiye katkısı 1 milyon dolar olmuştur.

Türkiye'de gastronomi turizmi ve yöresel ürünlerin tanıtımına verilen önemin artması sonucu gastronominin ekonomiye katkısı da artış göstermiştir. TÜRSAB'ın araştırmasına göre 2014 yılında Türkiye'ye gelen 41 milyon 415 bin turistin yaptığı toplam harcama 34,3 milyar dolardır. Bu rakamın gastronomiye harcanan kısmı ise 6

milyar 523 milyon dolardır. Yani toplam turist harcamalarının %19,0'luk kısmını gastronomi harcamaları oluşturmaktadır.

Gastronomiyi bir kültür kavramı olarak görmek bu doğrultuda yemeği görsel bir sunuma ve kaliteli ürünlere dönüştürmek bugün sadece ülkelerin değil işletmelerin ve eğitim kurumlarının da sorunsal haline gelmiştir. Türk gastronomisi işin teknik yönü göz önünde bulundurularak uzun yıllar kültür-sanat ilişkisi kurulamadığından uluslararası bir marka olamamıştır (Öney 2016: 194).

Dünyada gitgide önemini artıran gastronomi sektörü ülkeleri gastronomi eğitimini geliştirmeye ve güçlendirmeye teşvik etmiştir. Öğrencilerin iş yaşamlarındaki başarı ve karşılaştıkları problemlerle başa çıkma becerileri öğrenim hayatlarında aldıkları eğitimin kalitesi ve içeriğiyle bağlantılıdır. Eğitimin kalitesi ve içeriğinin sektör ihtiyaçlarına cevap verecek nitelikte olması mezunların sektörde kariyer basamaklarını daha hızlı tırmanmalarını sağlayacaktır. Aynı zamanda aşırı küreselleşmeye karşı Türk gastronomisini koruma ve yayma faaliyetlerinin genişletilmesi noktasında gastronomi bilgi birikiminin sağlanması gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin sağlam bir alt yapıya sahip olması ile doğru orantıdadır (Öney 2016: 196-198).

1.2 Gastronomi Eğitiminin Amaç ve Hedefleri

Günümüz yoğun rekabet koşullarında mükemmelliği yakalamak artık bir zorunluluk haline almıştır. Bütün alanlarda olduğu gibi başarı ve bu başarıyı devam ettirebilme eğitim ile mümkün olmaktadır. Alanında eğitimli aynı zamanda başarılı kişiler yaptığı meslekte zevk almakta böylelikle işinde kısa sürede uzmanlığa ulaşmaktadır. Bu da çalıştığı işletmede iyi kalitede ve kar oranı yüksek ürünler üretilmesinde etki sağlayacaktır (Daylar 2015: 1).

Gastronomi eğitimi, gıda maddelerinin sektör standartlarına uygun şekilde hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması işlemlerinin programa kayıtlı öğrencilere

kazandırılmasıdır (Kılıç vd. 2014: 43). Gastronomi eğitimi, Türk mutfak kültürünün geleceğini inşa edecek olan öğretim elemanı ve sektör profesyonellerini mesleki bilgi, insan ilişkileri ve liderlik konularında tam donanımlı yetiştiren bir programdır.

Mutfak, üretimi yapılan farklı maddeler ile etkileşimi, ısı değişimlerinden dolayı kimyasal reaksiyonu ve gıdaların molekül yapıları gibi özellikleri yönünden bilimsel bir yapıya sahiptir. Bu bilimsel yapı ne kadar iyi bilinirse yapılan yemekler sağlık ve kalite yönünden o kadar iyi olur. Dolayısı ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin hedefleri arasında sadece yemek yapmak değil yapılan yemeğin bilimsel yönleriyle bilinmesini sağlamak da yer almaktadır (Çakır 2010: 1).

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi içeriğinde bulundurduğu sanatsal ve bilimsel unsurların tarihsel sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı olarak anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uygun hale getirme çalışmalarını yürüten bir bilim dalıdır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün temel amacı ise ulusal ve uluslararası alanda rakipleri ile rekabet edebilecek, yiyecek içecek sektörünün ihtiyaçlarını karşılayabilecek pratik ve teorik bilgilerle donanmış, geniş bir sahaya yayılmış olan Türk gastronomisinin akademik alanda araştırılmasını ve korunmasını sağlayarak bu kültürün tanıtımını yapan akademisyen, yönetici, işletmeci ve mutfak şefleri yetiştirmektir. Akın (2018: 489)'a göre gastronomi eğitimi toplumların, ülkelerin ve işletmelerin yemek/mutfak kültürünü gastronomi bilimi içerisinde araştırmak ve yaymak olarak tanımlamıştır. Öney (2016: 198) ise gastronomi eğitimi günümüz yoğun küreselleşme etkilerine karşı kültürü korumak, geliştirmek ve yaymak için yiyecek-içecek faaliyetlerinin her aşamasında nitelikli eleman yetiştirilmesi olarak tanımlamıştır.

1.3 Ulusal ve Uluslararası Literatür

Koşan (2003) tarafından okul ile endüstri işbirliği Mesleki ve Teknik Eğitim Bölgesi (METEP) programı üzerinden anket yöntemi ile Atatürk Üniversitesi'nde Turizm ve Otelcilik Yüksekokulunda öğrenimine devam eden 120 öğrenci teste tabi

tutulmuştur. Araştırma evreninin belirli bir sınırlılığı olduğu için genel yargılarda bulunulmamıştır. Araştırmanın başlangıç sorusu “endüstri-okul iş birliği ile verilen eğitimi nasıl buluyorsunuz” sorusuna %87,0 oran ile olumlu bakıldığı tespit edilmiştir.

Sonuç olarak mesleki eğitimin okul-endüstri iş birliği ile verilmesinin genel kabul gördüğü anlaşılmış ve bunun ile ilgili bazı çıkarımlarda bulunulmuştur;

- Turizm eğitiminin belirli bir politikasının olmaması derinlemesine kararlar alınmasını gerektirmektedir. Bunun için sınırlamalar ve gereklilikler belirlenmelidir.
- Mesleki eğitim kontrol ve standardizasyonu ile daha stabil ve kaliteli olacaktır.
- Turizm sektörünün mesleki eğitime daha çok katkı sağlaması gerekmektedir.
- Öğretim görevlilerinin sektör çalışanları ile çalıştıkları alanda azami uyum sağlamaları gerekmektedir. Böylelikle öğretim görevlilerinin özgüvenleri artıp buldukları konumu sağlamlaştırabileceklerdir.

La Lopa (2010)’nın “Lessons Learned From The Scholarly Works Of Others To Stimulate Teaching And Research Ideas in The Culinary Arts and Hospitality Discipline” (Mutfak Sanatları ve Otelcilik Hizmetleri Disiplinlerini Teşvik Etmek Amacı ile Farklı Alanların Bilimsel Çalışmalarından Alınan Dersler) isimli çalışmasında özellikle tez öğrencilerinin uykularını kaçırarak konu bulma problemlerinde yol gösterici bazı ipuçları geliştirmiştir. Yapılan çalışmanın genel amacı farklı alanlardaki disiplin ve uzmanlıklar kullanılarak mutfak sanatları ve otelcilik hizmetleri alanlarının geliştirilebileceği yönündedir. La Lopa esinlendiği çalışmaları Biliş (Cognition) ve Değişim (Change) dergilerinden almıştır. Bu çalışmalardan bir tanesi şöyledir;

- Çocukların içsel faktörlerden dışsal faktörlere doğru nasıl davranış sergilediğini belirlemeye yönelik bir çalışmadan yola çıkmıştır. Çalışmada çocukların nasıl oluyor da kendi başına yapamadıklarını bir süre sonra yapabiliyor olmalarındaki sebepler araştırılmıştır. Çalışmanın ileri evrelerinde çocukların günlük yaşamda kullandıkları kelimeleri daha çabuk yazabildikleri yönünde olmuştur. Yapılan bu araştırmadan işlenen mutfak derslerinin oyun yöntemi ile öğrencilere

verildiğinde nasıl sonuçlar elde edilebileceğini araştırma konusu olarak örnek göstermiştir.

La Lopa (2011)'nin 'Student Reflection on Quality Teaching and How to Assess It in Higher Education' (Yüksek Öğretimde Kaliteli Eğitimin Nasıl Olması Gerektiğine Yönelik Öğrenci Düşünceleri) isimli çalışmasında öğrencilerin gözünden nitelikli eğitimin nasıl olması gerektiği değerlendirilmiştir. Bu doğrultuda öğrencilere üç adet soru sorulmuştur. Bunlar;

- İdeal öğretim elemanı nasıl olmalıdır?
- Üniversitelerdeki tipik öğretim elemanı nasıldır?
- Bir dersin değerlendirilmesi noktasında bir soru soracak olsaydınız bu ne olurdu?

Verilen cevaplar genel olarak öğretim elemanının bilgili ve yeterli, derslere ilgi gösteren, dersi ve öğrencileri önemseyen kişilikte ayrıca işlenen derslere öğrencilerin de dâhil edilmesiyle daha aktif halde olmasını istemektedirler. Sonuç olarak beklenenin aksine öğrenci ile öğretim elemanının arasında bir dönüt olmadığı tespit edilmektedir. Öğretim elemanı-öğrenci arasında yeterli ve verimli dönütlerin sağlanmasıyla kaliteli eğitim-öğretim verilmesi mümkün olacaktır.

Baltacı, Üngüren, Avsallı ve Demirel (2012) tarafından yürütülen "Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlemesine Yönelik Bir Araştırma" isimli çalışmada, halen ön lisans, lisans ve yüksek lisans eğitimi almakta olan öğrencilerin aldıkları eğitimden memnuniyetlerini ve gelecek beklentilerinin tespiti değerlendirilmiştir. Araştırmaya üç farklı üniversiteden toplamda 466 katılımcı katkı sağlamıştır. Araştırmada turizm eğitimi alan öğrencilerin bilinçsiz tercih yaptıkları ve üst sınıf öğrencilerin gelecekte tedirgin oldukları ve seçtikleri bölümden memnun olmadıkları sonucuna varılmıştır. Çalışmada erkek öğrencilerin gelecekte kaygı düzeylerinin kadın öğrencilerden daha fazla olmasının gelecekte aile kurmakla yükümlü oldukları düşüncesinden kaynaklandığı düşünülmüştür. Bu durumun da mezun öğrencilerin farklı alanlara yönelmelerine dolayısı ile turizm sektöründe kalifiye eleman probleminin doğurmasına sebep olacağı

yorumu yapılmıştır. Bunun çözümü olarak, turizm eğitimi veren üniversitelerce sektörün ihtiyaçlarına yönelik yine sektör temsilcileri ile müfredat hazırlamaları böylelikle mezun öğrencilerin kalifiye eleman olarak gelecek kaygılarının azaltılması sağlanmalı önerisi getirilmiştir.

Yen, Cooper & Murrmann (2013)'in 'Exploring Culinary Graduates' Career Decisions and Expectations' (Kariyer Kararları ve Beklentileri Yönünden Aşçılık Mezunlarının Araştırılması) isimli çalışmalarında aşçılık mezunlarının kararlarını etkileyen kariyer planlarının tespit edilmesi hedeflenmiştir. Araştırmaya göre iki yıllık aşçılık mezunlarının dört yıllık lisans eğitimini bitirmeye daha istekli oldukları görülmüştür. Çalışmada dikkat çeken bulgulardan bir tanesi de öğrenci ve mezunların sektörde çalışma koşulları ve terfi konuları hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıklarıdır. Araştırmanın sonuçlarından elde edilen bilgi ise aşçılık mezunlarının kariyer kararlarını ve beklentilerini etkileyen önemli üç faktör maaş (alınan ücret), insan kaynakları (verilen haklar) ve terfi olanakları olmuştur.

Sarioğlan (2013) tarafından yapılan "Industrial Provision of Practice Skills of Students Training Gastronomy Education (Case Of Turkey)" (Gastronomi Öğrencileri Staj Eğitiminin Uygulama Becerilerinin Sektörel Karşılığı (Türkiye Örneği)) isimli çalışmasında örnekleme yöntemi kullanılarak sektörde faaliyet gösteren firma yöneticileri ile görüşülmüş bu doğrultuda gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sektör beklentilerini karşılayıp karşılayamadıkları ölçülmüştür. Araştırma sonuçları beklenilenin aksine gastronomi ve mutfak sanatları staj öğrencilerinin sektörün ihtiyaçlarını karşılamakta yetersiz olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Çalışmada niteliksel olarak gastronomi ve mutfak sanatları ders içeriklerinin yiyecek içecek sektöründe iş taleplerine uygun olmadığı dolayısı ile beklenen talebi karşılayamadığı sonucuna varılmıştır. Yazar, hem stajyer öğrencilerin hem de ders içeriklerinin sektör beklentilerini karşılayabilmesi için bazı önerilerde bulunmuştur bunlar;

- Gastronomi ve mutfak sanatları müfredatı yiyecek-içecek sektörünün iş taleplerini karşılayacak şekilde düzenlenmelidir.
- Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren okulların uygulama mutfakları niteliksel ve niceliksel olarak geliştirilmelidir.

- Yiyecek içecek sekt6rünün gerektirdiği yetenek, bilgi ve uygulamaların kazandırılması için gerekirse verilen eğitim kurslar ile gclendirilmelidir.

Akoğlan ve Dalkıranooğlu (2013)'nin ‘‘Mezun 6đrencilerin Kariyer Algılamaları: Anadolu niversitesi 6rneği’’ isimli alışması, Anadolu niversitesi 6n lisans ve lisans düzeyindeki 2901 mezunun katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Verilerin toplanmasında anket y6ntemi kullanılmış analizinde ise t-testi, ki kare testi, frekans ve yüzdelere kullanılmıştır. 6đrencilerin genellikle kariyer planlamalarını gerektiği gibi y6nlendirme olmadığı için mezuniyet sonrasına bıraktıkları, maddi kaygıların kariyer olanaklarının 6nne geçtiği, yüksek lisanslı kariyer için 6nemli bir fırsat olarak g6rdükleri ve kadın katılımcıların kariyer planlama ve uygulamada daha başarılı oldukları saptanmıştır. Sonuç olarak 6đrencilerin ihtiyaç ve beklentilerinin saptanması ve profesyonel kariyer planlamaları yapılması gerektiği bu araştırmanın diğer üniversitelerce de yapılması b6ylelikle oluşacak kariyer planlaması kaynaklı problemlerin 6zlmesinde yardımcı olacağı savunulmuştur.

Eren vd. (2013)'nin yaptıkları ‘‘Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan 6đrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin Belirlenmesi: Nevşehir niversitesi 6rneği’’ isimli çalışmada, anket y6ntemi ile veriler toplanıp çeşitli bilgisayar programları ile analizi yapılmıştır. Lisans düzeyinde 6đrenim g6ren 6đrencilerin b6lm programlarından memnun olduğu sonucuna varılmıştır. Genel olarak 3. ve 4. sınıfların 1. sınıflara g6re memnuniyetlerinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Maberly ve Reid (2014)'in ‘‘Gastronomy: An Approach to Studying Food’’ (Gastronomi: Yiyecek Eğitimine Bir Yaklaşım) isimli çalışmalarında İngiltere'nin ilk master programının başlatıldığı İskoçya'daki Queen Margaret University (QMU)'nin genel programını ortaya koymaktadır. Bu çalışmada ayrıca programa neden ‘gastronomi’ isminin verildiğine de değinilmektedir. Queen Margaret niversitesinde master programının açılmaya karar verililişinin akabinde Amerika'daki Boston University ve İtalya'daki The University of Gastronomic Sciences rol model olarak belirlenmiştir. Açılan bu programda sadece mutfak eğitimi değil gıdanın kapsadığı her alana temas edilip kapsamlı bir eğitim verilmesi hedeflenmiştir. QMU gastronomi

master programının temeli 6 modül üzerine oturtulmuştur. İlk 4 modül programın temelini oluşturup geri kalan 2 modül ise araştırma teknikleri ile bitirme projesini kapsamaktadır.

Daylar (2015)'in yüksek lisans tezi olan “Otel Mutfak Yöneticilerinin İş Görenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırmalı Bir Uygulama” isimli çalışmasında, ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler arasında farklılığın olup olmadığının sektör çalışanları tarafından değerlendirilmesini kapsamaktadır. Çalışmada eğitim, pratik ve teorik eğitim olarak ayrı tutulmuş ve buna göre değerlendirilmesi istenmiştir. Çalışmanın amacı Türkiye’deki aşçılık eğitiminin sektör istek ve beklentilerini ne düzeyde karşılıyor sorusuna yanıt bulmaktır.

Görkem ve Sevim (2016)'in “Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?” isimli çalışmasında gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğretim görevlisi 51 akademisyen ile yaptıkları çalışmada Türkiye’de hızla sayısı artan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin lisans düzeyi eğitiminde geç mi kalındığı veya acele mi edildiğinin sorgulaması yapılmıştır. Anket yöntemiyle yapılan bu çalışmada varyans testleri kullanılarak analizler yapılmıştır. Ankete katılanların %47,0’si kadın %53,0’ü erkektir. Katılımcı akademisyenlerin %31,0’inin ortaöğretimde alanı mutfak iken, lisans düzeyinde alanı mutfak olan akademisyenlerin oranı ise %45,0’tir. Fakat bu oran Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Gıda Mühendisliği, Aile Ekonomisi ve Beslenme bölümlerinin mezunlarını kapsamaktadır. Araştırmacılar katılımcıların %14,0’ünün görev yaptıkları okulda uygulama mutfağı olmadığını sonucuna varmalarını gastronomi ve mutfak sanatları alanıyla alakalı dikkat çeken bir bulgudur. Araştırmada %40,6 oranla en fazla eksikliği atölye ve donanım oluştururken bunu %35,2 ile malzeme yetersizliği ve %21,2 düzeyinde de akademisyen yetersizliği takip etmiştir. Sonuç olarak 1960’lı yıllarda orta öğretim düzeyinde verilen aşçılık eğitimi düşünüldüğünde geç kalındığı fakat öğretim görevlisi kadrolarının yetersizliği ayrıca araç gereç ve teknik ekipmanların yeterli düzeyde olmaması noktasında da acele edildiği yönündedir.

Öney (2016)'in “Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme” isimli makalesi ikincil veriler temelinde kavramsal bir çalışma şeklindedir. Çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde yapılması gerekenler ve mevcut durumdaki yapılanma hakkında bilgi verilmesi amaçlanmıştır. Çalışma yazın incelemesi ve Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı çerçevesinde ilerlemiş ve bu doğrultuda öneriler sunulmuştur. Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı ışığında yapılan çalışmanın sonuç kısmında gastronomi eğitiminin temel sorunu program müfredatının olduğu vurgulanmaktadır. Gastronomi eğitimi, müfredatı, öğrenci staj eğitimi ve mezun öğrenci problemleri ve öğretim elemanı eksiklikleri hakkında bilgi veren çalışmada sorunların çözümüne yönelik bazı öneriler getirilmiştir. Bunlar; ders programlarının sektör profesyonelleri ile belirlenmesi, gastronomi eğitiminin uygulamaya dayalı derslerden oluşması gerektiği, staj sürelerinin sektör sezonuna göre düzenlenmesi, uygulama mutfaklarının araç gereç yönünden yeterli düzeyde olması, öğretim elemanlarının pratik bilgilerinin yerinde ve sektör tecrübesi olan kişilerden seçilmesi gerektiği konuları Gastronomi Eğitimi Arama konferansında vurgulanmıştır. Böylelikle sektör ihtiyaçlarının daha iyi anlaşılıp karşılanması, öğrencilerin en iyi yiyeceklerin neler olduğu, nasıl üretildiği ve tüketildiği konularında pratik ve deneyim sahibi olmaları, teoriyi pratiğe dökebilme yeteneklerinin gelişmesi, eğitimin daha profesyonelce verilmesinin önü açılacaktır kanısına varılmıştır.

Akoğlu vd. (2017) tarafından yapılan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları” başlıklı çalışmaya Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitimine devam eden 104 öğrenci katılmıştır. Çalışmada anket tekniği kullanılmış verilerin yorumlanmasında ise frekans ve yüzde analizinden yararlanılmıştır. Araştırmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarının tespiti yönündedir. Araştırmada gastronomi öğrencilerinin tamamının bölümü isteyerek seçtiği, mezuniyet sonrası çalışmak istenilen alanın öğretmenlik ve mutfak olduğu, gastronomi bölümünün ilgi çekici bir özelliğe sahip olduğu ve gastronomi alanının Türk toplumu için prestijli bir meslek olduğu bunun yanında gastronomi alanında çalışanlara hak ettiği altında ücret verildiği, terfi olanaklarının adil

olmadığı, çalışma koşullarının yorucu ve stresli olduğu ve cinsiyet ayrımcılığı yapıldığı sonuçlarına ulaşılmıştır.

Boylu ve Güdek (2017)'in "Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma" konulu araştırmaya 7 üniversitenin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okumakta olan 967 öğrenci katılmıştır. Araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin alandan beklentilerinin hangi yönde olduğu ve bu beklentilerin ne yönde gerçekleştiğinin tespiti amaçlanmıştır. Araştırmada toplanan verilerin analizi istatistik paket programı ile yapılmıştır. Araştırmaya göre yüksekokuldan mezun olanların fakülte mezunlarına, kız öğrencilerin ise erkek öğrencilere göre memnuniyet düzeylerinin daha yüksek olduğu, öğrencilerin üst sınıflara doğru program memnuniyetlerinin azaldığı, öğrencilerin gastronomi eğitimi değerlendirmelerinde cinsiyetin önemli bir etken olmadığı, gastronomi eğitiminde önemli bir altyapı eksikliğinin olduğu sonuçlarına varılmıştır. Ayrıca araştırmada gastronomi eğitiminin sektör şartlarına uygun atölyelerde yeterli araç gereç ile yapılması bu sorunun sponsorluk mekanizması ile çözülebileceğini, topluma gastronomi ve mutfak sanatları hakkında doğru ve etkin bilgilendirmeler için yeni stratejiler geliştirilmesi, üniversitelerin internet ve medyayı bölüm tanıtımı için kullanması gerektiği ve öğrencilerin okul ve bölüme bağlılıklarının artırılması için öğrenciler için sosyal faaliyetler düzenlenmesinin yararlı olacağı önerilerinde bulunulmuştur.

Özdemir (2017)'in "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarından Sektör, Öğrenci ve Öğretim Elemanı Beklentilerinin Değerlendirilmesi" isimli tez çalışmasının amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden sektör, öğretim elemanı ve gastronomi öğrencilerinin beklentilerinin belirlenmesi yönünde olmuştur. Çalışmanın sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları programının öğrenciler tarafından neden seçildiği, gastronomi sektörünün bölümden ihtiyaç duyduğu kalifiye eleman açığını karşılayıp karşılayamadığını ve öğretim elemanlarının beklentilerinin karşılanıp karşılanmadığının tespiti hedeflenerek öneriler sunulmuştur. Çalışmaya 15 üniversitenin öğrenci ve öğretim elemanları katılmıştır. 15 üniversitenin 11'i devlet 4 ise vakıf üniversitesidir. Çalışmaya 97 öğretim elemanı ve 1946 öğrenci katılmıştır.

Araştırmaya 354 sektör yöneticisi katılmıştır. Bu katılımcıların çoğu (%51.7) erkek, lise mezunu ve Antalya ilinde görev yapan mutfak yöneticileridir. Toplanan veriler SPSS-21 paket programına işlenerek analizleri yapılmıştır.

Yazıcıoğlu ve Özata (2017)'nin yapmış olduğu “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi” başlıklı çalışmaya Türkiye’de gastronomi eğitimi veren 17 fakülte ve 9 yüksekokulda öğrenimlerine devam eden 1367 öğrenci katılmıştır. Veriler anket yöntemi ile toplanıp analizleri istatistik paket programlarında T-testi, Anova ve Yapısal Eşitlik Modeli kullanılarak yapılmıştır. Araştırmanın amacı öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları bölüm ders programlarına yönelik algılarının akademik başarıları üzerine etkilerinin tespitine yöneliktir.

Arıkan, Altunöz ve Arman (2018)'in “Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri” başlıklı çalışma, öğretim elemanlarının uygulama mutfaklarında karşılaştıkları sorunları tespit etmeyi ve çözüm önerileri sunmayı amaçlamaktadır. Bu araştırmaya farklı illerden 15 öğretim elemanı katılmıştır. Katılımcılarda uygulamalı mutfak eğitimi veren bir bölümden mezun olmak (lise, ön lisans veya lisans), 3 yıldan fazla uygulama mutfaklarında eğitim vermek ve 3 yıldan fazla konaklama hizmeti veren işletmelerin mutfağında çalışma koşulu aranmaktadır. Araştırmada katılımcılara “Eğitim mutfağında karşılaşılan sorunlar nelerdir?” ve “Karşılaşılan sorunlara yönelik çözüm öneriniz nedir?” soruları yöneltilmiştir. Araştırmada eğitim mutfaklarında karşılaşılan en önemli sorunlar; mutfak kapasitesinin öğrenci sayısına göre yetersiz kalması, sabit ve set üzeri ekipmanların ihtiyaçları karşılamadığı sonucuna varılmıştır. En önemli problemlerden biri de mutfak uygulamaları için ayrılan bütçenin yetersiz olmasıdır. Bu problemlerin okul kontenjanlarının uygulama mutfağı kapasitesine göre belirlenmesi, dönemsel çalışmaların eğitim öğretim yılı başında planlanıp bütçenin bu doğrultuda hesaplanması, malzeme teminini sağlayacak sistem geliştirilmesi malzemelerin sektörle uyumlu hale getirilmesi ve öğretim elemanlarının gelişimi için workshoplar ve yarışmalar düzenlenmesinin önemi araştırmacılar tarafından önerilmiştir.

Çalışkan ve Seyitoğlu (2018) tarafından yürütülen “Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma” başlıklı çalışmada gastronominin akademik bir disiplin olarak hangi konumda olduğunun tespiti yapılmaya çalışılmıştır. Çalışmada gastronomi bölümünün kuramsal altyapı, paradigma, özgün araştırma sorusu ve doktora programının yaygın olmaması gibi eksiklikleri olsa da gastronomi konulu akademik makale ve dergilerin çoğalması, lisans ve lisansüstü eğitimin yaygınlaşması ve gastronomi alanında bir bilim camiasının oluşması akademik disiplin olma yolunda gelişen önemli aşamalar olarak görülmüştür. Çalışmada incelenen akademik literatürde gastronominin henüz akademik bir disiplin olarak görüldüğü noktasında bir bilgiye ulaşılmamış fakat dolaylı olarak bahseden kaynaklar tespit edilmiştir. Çalışmanın sonuç kısmında gastronominin akademik bir disiplin olarak tanınması noktasında doktora programlarının yaygınlaştırılması, kuramsal altyapının genişletilmesi, belirli paradigma ve hipotezlere ihtiyaç duyulduğu belirtilmektedir.

Kurnaz (2019)’ın “Üniversite Seçimini Etkileyen Faktörler: Aşçılık ve Gastronomi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma” isimli çalışmasının amacı, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile aşçılık programlarını seçen öğrencilerin tercihlerini etkileyen faktörleri tespit etmeye yöneliktir. Araştırmaya Türkiye ve Kıbrıs’ta 30 üniversitenin aşçılık ve gastronomi bölümünde okuyan 1213 öğrenci katılmıştır. Araştırmanın analizi Analysis Of Variance (ANOVA) ve t-testi kullanılarak yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre katılımcıların yarıya yakını tercihte bulunurken 1. sırada gastronomi veya aşçılık bölümünü seçmişlerdir. Öğrencilerin üniversite seçimlerini etkileyen en önemli faktörlerin, üniversitenin mezunlara iş bulma konusunda yardımcı olması, toplumdaki akademik saygınlığı, şehir merkezine yakınlığı, bulunduğu kentte ev kiralarının uygun olması, ailenin ikamet adresine yakın olması ve tercihinde arkadaş tavsiyesinin etkili olduğu sonucuna varılmıştır.

II. BÖLÜM

2. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ

Gastronomi toplumların kendi içlerinde yaşadıkları bir konu olmanın dışında, bir ülkenin pazarlaması ve tanıtımında önemli yere sahiptir. Çeşitli aktivite, festival ve sempozyumlar ile uluslararası alanda adı geçen gastronomi önemini daha da artırmaktadır (Daylar 2015: 13).

2.1 Gastronomi Eğitimini Geliştirme Çalışmaları

Gastronomi ve mutfak sanatları dünyada olduğu gibi ülkemizde de hızla gelişmekte gastronomiye duyulan ilgi giderek artmaktadır. Gastronomi alanında yapılan akademik çalışmalar giderek artmış ve bilimsel bir zemin kazanmaya başlamıştır. Gastronomi sektörü tüketicilerin ilgi duyduğu gastronomik bilgiyi elde etmek amacı ile bu alandan mezun olan pratik bilginin yanında akademik bilgilerle de donanmış personel istihdamına yönelmektedir (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 616).

Gastronomi; konaklama ve turizm içerisindeki rolü giderek artarken ekonomik, sosyal, toplumsal, kültürel ve tarihsel açıdan incelenebilen bir kavram halini almıştır (Hjalager ve Richards 2002: 224). Gastronomi eğitiminin sağlam bir alt yapıya sahip olması için toplumun bu alanda nabzını tutan profesyonellerin ve yöneticilerin gastronomi eğitiminin alt yapısı oluşturulurken her evresine müdahil edilmesi gerekmektedir (Brookes 2003: 124).

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılacak olan akademik araştırmalar bölüm karar vericilerinin daha isabetli kararlar almasını sağlayacaktır. Ayrıca bu sayede gastronomi eğitimi ile doğrudan veya dolaylı olarak ilişiği bulunan (öğrenci, öğretim elemanı, sektör) kişi veya kurumların bölümden memnuniyet ve tatmin düzeyleri artırılmış olacaktır. Bölümle alakalı yapılacak olan araştırmaların sürekliliği programların zamana ve hızla gelişen gastronomi sektörüne, nitelikli mezun yetiştirilmesine ve bu alanda daha kaliteli öğretim elemanlarının istihdam edilmesi gibi konularda da fayda sağlayacaktır (Özdemir 2017: 53).

Gastronomi ve mutfak sanatlarını geliştirme çabaları sadece akademik makale ve yayınlar olmamalıdır. Bunun yanında öğretim elemanlarının da pratikte yeni bilgileri ve çalışmaları özümseyerek bunları aktaracak bilgi ve donanımda olması gerekmektedir (İlhan 2008: 2).

Öğretim elemanları arasında ders paylaşımı yapılırken uzmanlık alanları ve akademik liyakate uygun davranılmalıdır. Bu konuda duyarlı davranması beklenen kişi bölüm başkanlarıdır. Görevlendirmeler nesnel eğitim kalitesi gözetilerek ve komisyonlar oluşturularak yapılmalıdır. Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının akademik kariyere teşvik edilmesi için maaş ve daimi kadro verilmesi gibi problemlerin çözülmesi gerekmektedir (Öney 2016: 200).

2.2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim Müfredatı

Gelecekteki yöneticilerin bugünkü öğrenciler olduğu göz önünde bulundurulduğunda, kariyerlerindeki başarıları problemler karşısındaki duruğu, bilgi, beceri ve insan ilişkilerine bağlı olacaktır (Gillespie ve Cousins 2001: 87).

Ülkemize önemli ekonomik katkılar sağlayan kalemlerden biri de gastronomi sektörüdür. Gastronomi sektörünün kalite seviyesini yükselten ise bu alanda eğitim almış kişilerdir. Gastronominin gerek ekonomik gerekse kültürel öneminin oldukça fazla olduğu coğrafyamızda gastronomik argümanları daha az olan ülkelere göre

gastronomi eğitimine ve geliştirilmesine daha az önem verilmektedir. Gastronomi eğitimine gereken önemin verilmemesi durumunda zamanla prestiji olmayan ve nitelikli öğrenciler tarafından tercih edilmeyen bir bölüm olacaktır. Bu açıdan gastronomi müfredatlarının oluşturulmasında gastronomi sektörü önemli bir partnerdir fakat sektörün rekabet kalitesi konusunda bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Sektör beklentileri ve öğrenci beklentileri doğrultusunda öğretim elemanlarının bilgi, deneyim ve uzmanlıkları ile birleştiğinde ortaya doğal olarak kaliteli bir eğitim çıkacaktır (Kocaoğlu 2002: 169).

Gastronomi sektöründe işlenecek ürün üretim tezgahından sunum tabağına kadar geçen sürede sorumluluk, lezzet ve kalite tamamen mutfak çalışanına aittir. Bu vasıflara sahip olmak ise nitelikli bir gastronomi eğitime bağlıdır. Öğrenciye nitelikli bir müfredat sunmak sektörün ihtiyaçlarına cevap verecek elemanlar yetiştirmek anlamına gelmektedir (Çakır 2010: 69).

Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatları yurtdışından aynen alınıp uygulamanın ötesinde tamamen özgün müfredatlar, sektör temsilcileri ve öğretim üyelerinin öğrencilerin kariyer planlamaları sürecinde yol göstermesi, öğrencilerin gelişimi ve mezuniyet sonrası gastronomi sektöründe terfi alma süreçlerine önemli katkı sağlayacaktır (Öney 2016: 199).

Gastronomi ve mutfak sanatları pratik eğitiminin sunulduğu uygulama mutfaklarına öğrencilerin sektör mutfaklarındaki uyarı, levhalar ve hijyen kurallarında yabancılaşma çekmemesi için aynı kural ve uyarı levhaları konulmalıdır. Uygulama mutfaklarında kullanılacak uyarı, levha ve hijyen kuralları öğrencilerin bu konuda hem daha disiplinli hem de toplum sağlığı öneminin farkında olmalarını sağlayacaktır (Sevim ve Görkem 2015: 61).

Uygulanan meslek dersleri ile bireylerin bölümden mezun olduktan sonra ihtiyaç duyacağı bütün bilgilerin öğrencilere öğretilmesi amaçlanmıştır. Pişirme tekniklerinden pasta yapım aşamalarına, uluslararası mutfaklardan mutfak yönetimine en alt ve en üst seviyeye kadar bütün mesleki bilgiler öğrencilere öğretilmektedir (Daylar 2015: 65).

Gastronomi eğitiminde sektör profesyonellerinin ihtiyaç duyulan durumlarda eğitim için görevlendirmeleri bunun için gerekli izin ve ücret detaylarının iyileştirilmesi öğrencilerin profesyonel eğitim alma olanağını sağlayacaktır (Öney 2016: 200).

2.2.1 Gastronomide Staj Eğitimi

Staj, öğrencinin eğitim süresinde edindiği iş tecrübesidir. Eğitimci ve işverenin gözetimi altında olan bu süreçte öğrenci aldığı eğitimi uygulayabilmektedir. Bu sayede öğrenci eksiklerini görüp, yeteneklerini geliştirerek kendini iş hayatına hazırlamaktadır (Yiu ve Law 2012: 379).

Staj uygulamaları öğrencilere mesleği tanıma ve sevme imkanı sağlarken aynı zamanda tecrübe, sorumluluk, pratik, iş disiplini kazandıracak ve kendilerini geliştirme şansı bulacaklardır (Arman ve Şahin 2013: 22). Staj eğitimini erken dönemlerde alan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri artan deneyimleri sayesinde farklı kültürleri de tecrübelerine ekleyeceklerdir (Baltacı vd. 2012: 24).

Stajın amacı gelecekte sektörde yer alacak adayları mesleğe hazırlayarak çeşitli bilgiler edindirmek ve adayı iş yaşamına adapte etmektir. Eğitim kurumlarının da önceliği öğrencileri iş hayatına atılmadan önce teorik pratik vs. açılardan en doğru yönde yetiştirmektir. Bunun için öğrencilerin aldığı dersleri pekiştirmede ve uygulamada stajın önemi oldukça büyüktür. Staj ve okul öğrenimini karşılaştıracak olursak; okul öğrencilere bilgiyi anlatım yoluyla öğretirken staj ise bilgiyi uygulayarak anlatır. Okul da öğrenci pasiftir sadece bilgi edinir. Stajda ise öğrenci aktiftir aldığı bilgiyi uygularken kendini geliştirir (Aymanıkuy vd. 2013: 106). Verilen eğitimin amacına ulaşması için eğitim kurumları ve staj yapılan kurumların uygulama olanaklarının yeterli olması gerekmektedir. Uygulama bilgisi yeterli olmayan mezunun hem iş bulma şansı düşük olacaktır hem de en alt kademe işlerde görevlendirilmesi eğitimin amacına ulaşmasını engelleyecektir. Aynı zamanda staj eğitimi içinde geçerli olan bu durum uygulamayı bilmeyen öğrencinin staja gönderilmesi ve okulun itibarı açısından yanlış bir yaklaşım olacaktır (Soybalı ve Bayraktaroğlu 2013: 187).

2.2.2 Teorik Eğitim

Eğitim kurumlarının işlevselliği o kurum mezunlarına sektörde gösterilen ilgi ve talep ile doğrudan ilişkilidir. Yeterli derecede teorik ve pratik bilgi ile donatılmış birey sektörde ayırt edilen bir konumda olacaktır. Piyasada eğitim kurumları mezunlarına talep oranında o kurum değer kazanacaktır (Sarı 2007: 120).

Mesleki eğitimin en önemli iki kolu uygulamalı ve teorik eğitimidir. Teori ve uygulama birbiriyle ilişkili olarak yürütülmek zorundadır. Diğer bir ifade ile mesleki eğitimde sadece uygulamalı eğitime ağırlık verilip geliştirilmesi yeterli değildir bunun yanında teorik eğitime de gereken önemin verilmesi gerekmektedir (Daylar 2015: 17). Gastronomi eğitiminin önemli iki ayağından biri olan teorik eğitim bilgilerini meslek yaşamlarında kullanabilmeleri için öğrencilerin teorik becerilerini eğitim süreçlerinde geliştirmeleri gerekmektedir. Öğrencilerin eğitim sürelerince öğrendikleri bu bilgileri uygulayabilecekleri üç aşama bulunmaktadır. Bu aşamalar eğitim kurumlarının bünyesinde mevcut olan uygulama mutfakları veya otelleri, sektörel stajları ve mezuniyet sonrası çalışma alanlarıdır (Pelit ve Güçer 2006: 143). Ayrıca yapılan bir araştırmada gastronomi öğrencilerinin büyük çoğunluğu (%73,0) okul ve meslek hayatlarında büyük öneme sahip olan teorik eğitimin GMS mezunu öğretim elemanları tarafından verilmesi görüşündedir (Özdemir 2017: 110).

Gastronomi eğitiminde teorik dersler genel düzeyde verilmekte öğrencilerin bölümleriyle bu alanları sentezlemesi mümkün olmamaktadır. Gastronomi teorik eğitiminde ihtiyaç duyulan farklı alanlardaki derslerin bölüme uyarlanarak verilmesi gerekmektedir. Örneğin işletmecilik dersinin otel işletmeciliği, maliyet muhasebesi dersinin gastronomi işletmelerinde maliyet muhasebesi şeklinde verilmesi konunun öğrenciler tarafından kavranabilirlik oranını artırması yönünden önemlidir (Kozak ve Açıköz 2015: 10).

2.2.3 Pratik (Uygulamalı) Eğitim

Gastronomi eğitiminin amaçlarına ulaşabilmesi için öğrencilerin tecrübe kazanıp pratik yapacakları uygulama dersleri kritik öneme sahiptir. Bu önem içerisinde uygulama olanaklarının da yerinde olması gerekmektedir. Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin öğrenmediği uygulamalar, staj sürelerinde veya çalışma hayatlarında karşılarına çıktığında, onlara yetersiz gözüyle bakılmasına neden olmaktadır. Bu gibi olaylar hem eğitim kurumlarının itibarını sarsmakta hem de stajyer veya mezun öğrencilerin en alt kademelerde görevlendirilmesine neden olmaktadır. Sonuçta bu bireyler gastronomi sektöründe tutunamayıp farklı alanlara yönelme arzusunda olacaklardır. Bu da ülkenin hem gastronomi hem de ekonomik olarak bazı olumsuzluklarla karşı karşıya kalmasına neden olacaktır (Soybalı ve Bayraktaroğlu, 2013: 187). Gastronomi eğitiminin genel yapısı gereği uygulama ağırlıklı olması gelecekte öğrenci ve mezunlar için olumsuz sonuçlar vermemesi açısından pratik eğitimin profesyonelce yapılması son derece önem arz etmektedir. Gastronomi pratik eğitiminde uygulama mutfağı altyapısı, pratik eğitim verecek öğretim elemanı veya sektör profesyonelleri, uygulama ürünlerinin sektör teknoloji ve güncelliğine uygun olması en önemli etmenlerdir (Özdemir 2017: 15).

Uygulama eğitiminin sektör ihtiyaçlarına tam anlamıyla hakim olmayan ve mesleğin bütün alanlarında bilgi sahibi olması mümkün olmayan öğretim elemanları tarafından verilmesi öğrencilerin mezuniyet sonrası sektöre tutunmalarında problemlere neden olacaktır. Sektör profesyonellerinin gerek uygulama derslerine gerekse workshop, panel ve açık oturum gibi faaliyetlere davet edilmesi gastronomi eğitimi veren kurumların kalitesini ve sektörde zamanla gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının prestijini artıracaktır (Kurnaz 2018: 506).

Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm öğrencilerinin farklı kültür mutfaklarında tecrübe kazanmaları amacı ile uygulama derslerinin bütçeleri iyileştirilmelidir. Farklı etnik kültür yemeklerini uygulama fırsatı bulan öğrencilerin uluslararası alandaki rakipleri ile rekabet şansı artacaktır (Yiğit ve Doğdubay 2017: 167).

2.3 Aşçılık Eğitimi

Kültürel unsurların tanıtılmasında 'yemek' oldukça önemli bir yere sahiptir. Bir kültürün yiyeceklerinin işlenme aşamalarından sunum zamanına kadar geçen işlemler o kültürün iklimi, ekonomik düzeyi, coğrafi yapısı, refah seviyesi ve gelişmişlik düzeyi hakkında bilgi verir. Türk mutfak kültürü zengin içeriği, derin tarihi ve kültür yapısı ile gelişmiş bir yaşam biçiminin sentezidir. Türk gastronomi kültürünün korunması ve geliştirilmesi görevi de şüphesiz gastronomi sektöründe çalışanlara düşmektedir. Bu açıdan Türk mutfak kültürünün korunması ve geliştirilmesinde önemli rol oynayacak olan mutfak çalışanlarının da eğitimi önemli görünmektedir (Özdemir 2017: 52).

Aşçılık eğitimi ülkemizde örgün ve yaygın olmak üzere iki gruba ayrılmıştır. Örgün eğitim; ortaöğretim ve ön lisans düzeyinde verilen aşçılık eğitimi kapsamaktadır. Yaygın eğitim ise belediye veya farklı örgütlerin sunduğu aşçılık eğitimleridir (Tekin ve Çidem 2015: 977). Genel olarak aşçılık eğitimi tanımlayacak olursak; yiyecek içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu kalifiye eleman açığını kapatmak açısından bireylere sunulan pişirme ve mutfak disiplini eğitimidir.

Aşçılık eğitimi veren kurumların sayısının giderek arttığı günümüz şartlarında mutfak çalışanlarının sektöre adım atmadan teorik ve pratik eğitim almaları gastronomi sektörüne uzman eleman yetiştirilmesi yönünden önemli görülmektedir (Thibodeaux 2012: 1). Sektörel mutfaklarda istenilen kalitede ve hijyenik yapıda ürünler ortaya konulabilmesi için bu nitelik ve hassasiyete uygun elemanlar yetiştirecek aşçılık eğitimi veren kurumlar yaygınlaştırılmalıdır (Çemrek ve Yılmaz 2010: 208).

2.3.1 Örgün Aşçılık Eğitimi

Örgün aşçılık eğitimi öğrencilere temel ve ileri seviyelerde mutfak ile ilgili bilgi birikimi sağlamaya yönelik belirli yıllık programı olan ve devam zorunluluğu bulunan program türüdür (Yang 2001: 10).

Örgün eğitim, belirli bir meslekte uzmanlığa erişmenin göstergesi olan diplomaya sahip olmak amacı ile eğitim kurumlarınca belli kurallara göre devam eden formal bir eğitim türüdür. Örgün eğitimin amacı; bireylerin toplum içerisindeki mücadelesinde ihtiyaç duyduğu temel davranışlarının geliştirilmesidir (Sezgin 1998: 28). Türkiye'de örgün aşçılık eğitimi Milli Eğitim Bakanlığı ve Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) (ön lisans) çatısı altında faaliyet göstermektedir (Dağdeviren 2007: 22).

2.3.1.1 Ortaöğretim Aşçılık Eğitimi

Türk ve uluslararası mutfaklarda istihdam edilmek üzere ilk defa 1985-1986 eğitim öğretim yılında Bolu ilinin Mengen ilçesinde Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi faaliyete geçirilmiştir. 2001-2002 yıllarından itibaren sayıları hızla artan bu liseler turizm bakımından verimsiz olarak tabir edilen Ekim-Mart aylarında formal eğitim vermekte, Nisan-Eylül ayları arasında ise öğrenciler staj eğitimine gönderilmektedir (Dayıoğlu 2010: 14).

Örgün orta öğretim aşçılık liseleri turizm sektörüne kalifiye eleman yetiştirmek amacı ile Milli Eğitim Bakanlığı, Ticaret ve Turizm Eğitim Müdürlüğüne bağlı olarak faaliyet gösteren okullardır. Bu okulların öğrenim süreleri 4 yıldır. Dört yılın sonunda öğrencilere usta aşçılık diplomaları ile birlikte iş yeri açma belgeleri de sunulmaktadır. Öğrenciler turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde her biri 4 ay süren 2. ve 3. yıllarda zorunlu staj eğitimine gönderilmektedir. Öğrenciler zorunlu staj eğitimlerinden mesleki becerilerini geliştirmiş şekilde dönmektedir (Sarı 2007: 25).

Türkiye'de aşçılık eğitimi verilen 5 tür orta öğretim düzeyinde lise mevcuttur. Bunlar; Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Kız Teknik ve Meslek Lisesi, Çok Programlı Lise, Ticaret Meslek Lisesi ve Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezi'dir (Daylar 2015: 22).

2.3.1.2 Ön Lisans Aşçılık Eğitimi

Türkiye'de ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi verilen ilk eğitim kurumu Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesine bağlı Mengen Meslek Yüksekokuludur. Bu aşçılık programının amacı; yemek pişirme teknikleri, becerileri edinmeye yönelik uygulama ağırlıklı bir eğitimle yiyecek içecek işletmelerine ihtiyaç duyduğu destek eleman yetiştirmektir. Ayrıca ülke ve dünya mutfaklarında çalışabilecek ikinci bir yabancı dile, meslek ahlakına, liderlik vasfına, insan ilişkilerine ve etkili iletişime sahip bireyler yetiştirmek bu bölümün temel amacıdır (Daylar 2015: 26).

Türkiye'de ön lisans düzeyinde toplamda 249 adet aşçılık eğitimi sunan program bulunmaktadır. Bu programların 111'i devlet 131'i ise vakıf üniversitesi bünyesinde bulunmaktadır. 7 adet ön lisans aşçılık programı ise Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC)'nde bulunmaktadır (Aslan 2018: 19). Türkiye'de ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren üniversitelerin toplam kontenjanı 7 bin 224'tür. Bu sayısının 5 bin 661'i tam zamanlı, bin 519'u Anadolu Üniversitesi açık öğretim bünyesinde ve yine uzaktan eğitim hizmeti sunan Ayvansaray Üniversitesi Plato Meslek Yüksekokulunda ise 44 kontenjan ile gastronomi sektörüne kalifiye eleman yetiştirmektedir (Denk ve Koşan 2017: 58).

2.3.2 Yaygın Aşçılık Eğitimi

Yaygın Aşçılık eğitimi Mesleki Eğitim Merkezleri, Halk Eğitim Merkezleri, Turizm Eğitim Merkezleri ile Açık Öğretim Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı mutfak dalı kapsamında verilmektedir. Çeşitli odalar, sivil toplum kuruluşları, belediyeler ve dernekler gibi kuruluşlar vasıtası ile de aşçılık eğitimi sunulmaktadır (Sarı 2007: 12).

Yaygın eğitim ile Milli Eğitim Bakanlığı kişinin yaşam boyu öğrenme stratejisini hayata geçirmeye olanak sağlar. Ayrıca bu eğitim ile bireyin eksik eğitimleri tamamlanır, var olan eğitim düzeyi daha üst kademelere çıkarılır ve yeni bir meslek kazanması sağlanır (Ökten ve Acar 2015: 22).

Tablo2.1: Türkiye’de Yaygın Eğitim Hizmeti Sunan Kuruluşlar (Ünlüönen ve Boylu 2005: 15)

Turizm Bakanlığı (turizm eğitim merkezleri (TUREM) vb.)
Milli Eğitim Bakanlığı (MEB)(Çıracılık Eğt. Merkezleri)
İş Kurumu (İşKUR) (Çeşitli kurslar)
Meslek Kuruluşları (TOBB vb.)
Sosyal Kuruluşlar (Turizm Geliştirme Ve Eğitim Vakfı)(TUGEV vb.)
(Açık Öğretim Fakültesi) (AÖF) (Uzaktan eğitim)
Üniversiteler (Sertifika Programları)
Belediyeler
Sendikalar (Türkiye Otel Lokanta Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası) (TOLEYİS vb.)
Özel Eğitim Kurumları (Kurslar)
İşletmeler (Hizmetiçi Eğitim)
Halk Eğitim Merkezleri
Diğer

Yaygın aşçılık eğitimini bir üst seviyeye taşıyan ve program sonrasında sıfırdan başlayıp önemli derecede aşçılık becerisi oluşturmayı vadeden özel yaygın eğitim programları bulunmaktadır. Son yıllarda aşçılık mesleğine duyulan ilgi ile bu kurslara da talep hızla artmıştır. İleriki yıllarda da özel yaygın aşçılık programlarının hızla artması muhtemel görünmektedir (Denk ve Koşan 2017: 60).

III. BÖLÜM

3. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI MEZUNLARININ SEKTÖRDEKİ DURUMU

Bölümünden mezun olan her bir gastronomi öğrencisi aynı zamanda Türk kültürünü yaymak ve geliştirmek ile yükümlü birer elçi işlevinde olacaktır (Öney 2016: 198).

İşsizliğin arttığı günümüz piyasasında gastronomi mezunlarının sektör ihtiyaçlarına cevap verecek nitelikte olmaları terfi olanaklarına ve çalışma ücretlerine etki edecektir. Aksi takdirde piyasada çok düşük bir ücret ile iş bulabilecektir (Sarı 20017: 40). Sektör ihtiyaçlarını karşılayabilecek nitelik ve kabiliyette olan gastronomi mezunları aldığı eğitim ile sektöre çocuk yaşta başlamış olan ve tecrübe açısından oldukça ileride olan alaylı aşçılar ile rekabet edebilecektir.

Gastronomi mezunları yakın gelecekte sektör içerisinde önemli bir yere sahip olacaktır. Dolayısı ile mezunların sektöre karşı tutumları son derece önemlidir. Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının başka sektörlerle kanalize olması gastronomi sektörü ve paydaşlarını olumsuz etkileyecektir (Solmaz ve Erdoğan 2013: 569). Bu yüzden mezunların sektördeki durumları sıklıkla kontrol edilmeli ve oluşacak problemlere önceden müdahale edilmelidir.

Gastronomi eğitimi veren kurumların sektöre aşçıbaşı, yönetici, gastronom ve yiyecek-içecek uzmanı yetiştirdiği yönünde iddialarda bulunduğu ve bu doğrultuda mezun öğrencilerde sektöre üst pozisyonlarda başlamayı arzu edip ve beklenti içerisine girseler de alt pozisyon ve düşük ücretlerde başlamaları hayal kırıklığına neden

olmaktadır (Özdemir 2017: 29). Gastronomi eğitimi veren eğitim kurumları öğrencilere daha realist beklentiler sunmalı veya tamamen modern ve özgün bir eğitim olanağı sunarak sektöre başladıklarında beklentilerinin üzerinde bir pozisyon ve konuma ulaşabilmeleri sağlanmalıdır.

Gastronomi mezunları ile ilgili problemler eğitim kurumları ile sektör temsilcilerinin bir araya gelip karşılıklı fikir alışverişi ile çözülecektir. Aksi takdirde eğitim kurumları sektöre kalifiye eleman yetiştirmekte eksik kalacak, kurumlardan mezun olan öğrenciler ise sektörde tutunamayıp farklı alanlara yöneleceklerdir (Baltacı vd. 2012: 24).

Gastronomi öğrencilerinin kesme, doğrama ve pişirme gibi konularda uzmanlık sağlaması yeterli olmamaktadır. Bunların yanında yöneticilik kabiliyetinin de geliştirilmesi gerekmektedir. Öğrencilerin mezuniyet sonrası mutfak hiyerarşisinde ilerlerken aynı zamanda eğitimini aldığı mutfak yöneticiliğini de geliştirmesi gerekmektedir (Çakır 2010: 12).

3.1 Gastronomi Sektörünün Mezunlara Bakış Açısı

Sektör karar vericileri yönetici pozisyonuna eleman seçerken mesleki eğitimden daha çok mesleki kıdemin varlığına önem göstermektedir. Aynı zamanda gastronomi ve mutfak sanatlarından yeni mezun olmuş kişilerin en alt kademe olan komi pozisyonunda çalışması gerektiğini düşünmektedir (Özdemir 2017: 102). Bu problemin karşısına geçebilmeli ve gastronomi mezunlarının sektörde kısa zamanda uzun yol kat etmeleri sağlanmalıdır. Verilecek olan eğitim nitelik ve kabiliyetlerinin gelişimi, eleştirel düşünmeyi, teoriden pratiğe nasıl geçilmesi gerektiği, bilgiye en kısa yoldan ulaşmayı, girişimciliği, meslekte açık görüşlülüğü, dikkati ve öğrenmeyi öğrenmelerini sağlamalıdır (Hegarty 2009: 14).

Sektör temsilcilerinin genel görüşü gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün mutfak elemanı yetiştirmesi gerektiği bu yetişen elemanların mezuniyet sonrasında

sektöre en alt pozisyondan başlaması gerektiği doğrudur. Sektör temsilcileri, işletmelere gelen gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının usta olarak görülmediği, usta veya kalfa unvanı almak için belirli bir süre geçmesi gerektiğini düşünmektedirler. Bunlara ilave olarak gastronomi eğitiminin de yeterli olmadığı sektör temsilcileri tarafından vurgulanmaktadır (Özdemir 2017: 128). Gastronomi mezunlarının yüksek beklentileri ve sonuçta düşük pozisyon ve maaş ile karşılaşmaları hayal kırıklıklarına neden olmaktadır. Bu soruna üniversite ve sektör temsilcilerinin öğrencilere mezuniyet sonrası kariyer ve terfi olanakları hakkında bilgilendirme yapmasıyla çözüm sağlanacağı düşünülmektedir.

3.2 Mezunların Çıraklıktan Yetişen Alaylı Aşçılar ile İlişkileri

Toplum tarafından gastronomi sektöründe uzun süre çalışanların daha iyi olduğuna yönelik algıları Türkiye'deki gastronomi mezunlarına büyük ölçüde zarar vermektedir. Sektörde bulunan alaylı aşçıların gastronomi mezunlarını yetersiz bulup küçük görmeleri mezunların sektörde tutunmasını güçleştirmekte, verilen eğitimin niteliğini etkilemekte, mezun öğrencilerin bir süre sonra farklı sektörlere yönelmelerine neden olmaktadır. Bu konu ile ilgisi bulunan ve Türkiye'de gastronomi sektörünün gelişimine özen gösteren Kültür ve Turizm Bakanlığı, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı ve Milli Eğitim Bakanlığı ile çalışmalar yapılarak toplum bilinçlendirilmeli, gastronomi ve gastronomi mezunu algılarının sağlam temeller üzerine inşa edilmesi sağlanmalıdır (Kozak ve Açıköz 2015: 17).

3.3 Gastronomi Mezunlarının İstihdamı

Mutfak büyük bir hizmet endüstrisidir. İnsan bu sektördeki en önemli unsurdur. Gastronomi işletmelerinin maksimum verimliliğe ulaşması rasyonel bir yönetim ile sağlanabilir. Rasyonel bir eğitim ise ancak mesleki bir eğitim ile sağlanmaktadır. Bu yüzden eğitim verilen gastronomi ve mutfak sanatları müfredatı sektör beklentilerine uygun olarak sıklıkla iyileştirilmelidir (Çakır 2010: 2).

Mezunların sektörde tutunamaması eğitilmiş insan gücü kaybına neden olmaktadır. Bu durum da işsizliğin yükselmesi ve yapılan eğitim yatırımlarının boşa gitmesine neden olacaktır. Sektördeki istihdam açığını mesleki eğitim alamamış kişiler dolduracak bu da ülkedeki turizm ve gastronomi sektörünün kalitesizleşmesine neden olacaktır (Özdemir 2017: 27).

Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektördeki durumunun tespit edilmesi ve aldıkları eğitimin sektörde uygulanabilirliğini ölçmek üniversitelerin gastronomi eğitiminde uyguladığı teknik ve metotlarda değişiklik göstermesine dolayısıyla hem deneyimli iş gücü hem de eğitim için harcanan para ve zamanın önüne geçmek anlamına gelecektir. Sonuçta yapılan çalışma ile sektörde mutlu, mesleğini severek yapan, Türk yemek kültürünü daha ilerilere taşıyacak bireyler yetiştirilmiş olacaktır.

IV.BÖLÜM

4. YÖNTEM

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın evren-örnekleme, veri analizleri, veri toplama araçları, çalışmanın hipotez ve modeli, bulgular, kişisel bilgi formu, mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyi ölçeği, mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerine ait analiz sonuçları ve hipotezlere ait bulgular ayrıntılı olarak ortaya konulmuştur.

4.1. Evren ve örneklem

Araştırmanın evrenini Türkiye sınırları içerisinde bulunan gastronomi lisans eğitimi veren 52 üniversiteden; mezun vermiş olan 22 üniversite oluşturmaktadır (Tablo 1). Araştırmanın evreni belirlenirken; üniversitelerin gastronomi bölümünden mezun vermiş olması göz önünde bulundurulmuş en önemli kriter olmuştur. Araştırma örneklemini çalışmaya katılmayı kabul eden Yeditepe Üniversitesi, İzmir Ekonomi Üniversitesi, Antalya Akdeniz Üniversitesi, Gazi Üniversitesi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Okan Üniversitesi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Maltepe Üniversitesi ve Beykent Üniversitesinde lisans düzeyinde gastronomi eğitimi almış mezunlar oluşturmaktadır. Araştırma örneklemini ilgili üniversitelerden mezun olan toplamda 350 gastronomi mezunu oluşturmaktadır.

4.2. Veri Analizleri

Araştırmada elde edilen veriler Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) ile analiz edilmiştir. Araştırmaya katılanların demografik özelliklerine ait dağılımlarını belirlemek için frekans ve yüzde analizinin yanı sıra ölçeklere ait düzeylerin belirlenmesi için betimsel analizlerden ortalama ve standart sapma kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan ölçeklere ait geçerlilik güvenirlik analizlerinde önce madde analizi, ardından madde toplam korelasyon analizi yapılmış olup; daha sonra ölçeklerin geçerliliklerinin belirlenmesi için açıklayıcı faktör analizleri (AFA) yapılmıştır. Elde edilen ölçeklerin güvenirlik düzeylerini belirlemek için Cronbach's Alpha iç tutarlılık analizi yapılmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen verilerin dağılımlarını belirlemek için normal dağılım analizlerinden Kolmogorov-smirnova analizi yapılarak verilerin basıklık çarpıklık değerleri ile ortalama-medyan değerlerinin yakınlığı incelenmiş ve verilerin dağılımının normal dağılımdan geldiği belirlenmiştir. Verilerin dağılımının normal olması sonucu alt problemlere ilişkin analizlerin test edilmesinde ikili gruplar için bağımsız örneklem t-testi, ikiden fazla gruplar için ise tek yönlü Anova analizi uygulanmıştır. Anova analizi sonucu anlamlı farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığının belirlenmesi için post-hoc testlerinden Scheffe analizi yapılmıştır.

4.3. Veri Toplama Araçları

Araştırmada elde edilen verilerin toplanması için iki bölümden oluşan anket formu kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan anket formunun birinci bölümünde katılımcıların demografik özelliklerinin belirlenmesi için 5 adet soruya ek olarak katılımcıların gastronomi alanında çalışmama nedenleri, mezuniyet sonrası işe yerleşme süresi, sektör tecrübesi, görev yapılan il, görev yapılan işletme ve görev türü soruları sorulmuştur. Anketin ikinci bölümünde mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyini belirlemek için üçlü likert tipli ölçek sunulmuştur. Araştırma soruları hazırlanırken çalışma ile ortak yönleri olan akademik tez ve makalelerden yararlanılmıştır (Aymanık vd. 2013; Görkem 2011; Özdemir 2017; Öztürk ve Görkem

2012). Araştırma ölçeğinin hazırlanma aşamasında gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde görev yapan uzman akademisyenlerin görüşü alınmıştır. Araştırmanın verileri sosyal medyada faaliyet gösteren üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları mezun gruplarından mezunlara ulaşılarak toplanmıştır

4.4. Çalışmanın Hipotez ve Modeli

H₁: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri cinsiyetlerine göre anlamlı farklılık gösterir.

H₂: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri çalışma durumlarına göre anlamlı farklılık gösterir.

H₃: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri çalıştıkları ile göre anlamlı farklılık gösterir.

H₄: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri yaş gruplarına göre anlamlı farklılık gösterir.

H₅: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri mezun olunan süre gruplarına göre anlamlı farklılık gösterir.

H₆: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri gastronomi alanında çalışmama nedenlerine göre anlamlı farklılık gösterir.

H₇: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri iş bulma süresi gruplarına göre anlamlı farklılık gösterir.

H₈: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri sektör tecrübelerine göre anlamlı farklılık gösterir.

H₉: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri görev yapılan işletme türüne göre anlamlı farklılık gösterir.

H₁₀: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri görev (unvan) türüne göre anlamlı farklılık gösterir.

4.5. Bulgular

4.5.1. Kişisel Bilgi Formu

Veri toplama aracı olan anket formunun ilk bölümünde katılımcıların demografik yapılarını belirlemeye yönelik sırası ile cinsiyet, yaş, mezuniyet süresi ve gastronomi alanında çalışma durumlarına ilişkin ifadeler yer almaktadır. Araştırmaya katılan bireylerin demografik özelliklerine ait dağılımları Tablo 4.1’de verilmiştir.

Katılımcıların demografik özelliklerine göre dağılımları incelendiğinde, katılımcıların %57,9’unun kadın, %42,1’inin erkek, %29,6’sının 20-23 yaş aralığında, %54,3’ünün 24-27 yaş, %16,1’inin 28 yaş veya üzerinde olduğu, %41,7’sinin 1 yıl veya daha önce mezun olduğu, %32,4’ünün 2-3 yıl önce mezun olduğu ve %25,9’unun 4 yıl veya daha uzun zaman önce mezun olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %57,5’inin gastronomi alanında çalıştığı belirlenirken; %42,5’inin ilgili alanda çalışmadığı belirlenmiştir.

Hjalager ve Andersen (2001) yaptıkları çalışmada turizme nitelikli ve eğitilmiş eleman ve yönetici yetiştirmek amacı ile açılan bölüm mezunlarının en fazla 5 yıl sonra mesleklerini değiştirdiğini, bu yüzden sektörde eğitimsiz kişilerin çoğunluğundan doğan problemler ile sıkça karşılaşıldığını vurgulamıştır. Ayrıca Özdemir (2017: 211)’in yürüttüğü çalışmada gastronomi öğrencilerinin sadece %51,3’ünün mezuniyetten sonra sektörde çalışmak istediği bulgusu bu araştırmanın sonuçlarından elde edilen gastronomi mezunlarının %42,5’sinin sektörde çalışmaması sonucu ile örtüşmektedir. Araştırma sonuçları gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin yapısal ve işlevsel yönlerinin tekrar gözden geçirilip iyileştirilmesini mecburi kılmaktadır. Bunun yanı sıra katılımcıların gastronomi alanında çalışmama nedenleri değerlendirildiğinde sektör kaynaklı problemlerin varlığı da göz ardı edilmemelidir (Tablo 4.2). Aksi halde eğitilmiş, vasıflı iş gücünün başka alanlarda istihdam edilmesi sonucunda eğitim yatırımları boşa gidecektir. Ayrıca nitelikli iş gücünün turizm sektöründe kullanılmaması sonucunda ülke ekonomisi ve gastronomi turizmi de olumsuz olarak etkilenecektir.

Tablo 4.1: Katılımcıların Demografik Özelliklerine Ait Dağılımları

Cinsiyet	f*	%
Kadın	203	57,9
Erkek	147	42,1
Toplam	350	100
Yaş	f	%
20-23 Yaş	103	29,6
24-27 Yaş	190	54,3
28 Yaş veya Üzeri	57	16,1
Toplam	350	100
Mezuniyet Süresi	f	%
1 Yıl veya Altı	146	41,7
2-3 Yıl	113	32,4
4 Yıl veya Üzeri	91	25,9
Toplam	350	100
Gastronomi Alanında Çalışma	f	%
Çalışıyorum	201	57,5
Çalışmıyorum	149	42,5
Toplam	350	100

f: Frekans

Katılımcıların istihdam özelliklerine ilişkin bulgular incelendiğinde, katılımcıların büyük çoğunluğunun (%40,2) çalışma saatlerinin uzun olması nedeni ile gastronomi alanında çalışmadıkları, %45,7'sinin mezun olduktan sonra hemen işe yerleştiği, %37,4'ünün 3 yıl veya üzeri tecrübeye sahip olduğu, %59,2'sinin İstanbul dışında diğer illerde görev yaptığı, %32,7'sinin eğitim kurumunda görev yaptıkları ve %31,9'unun görev türünün akademisyen/öğretmen olduğu belirlenmiştir.

Tablo 4.2'de gastronomi mezunlarının sektörde çalışmama nedenleri arasında en yüksek oranda tespit edilen bulgu, çalışma saatlerinin uzunluğu (%40,2) ve iş bulamama (%35,0)'dır. Bu bulgular doğrultusunda mezunların çalışma saatlerinin düzensizliği ve sektör koşullarının ağır olmasından dolayı gastronomi sektöründe çalışmaktan

kaçındıkları, öğretmenlik veya akademisyenliğin sektör şartlarına göre daha cazip gelmesinden dolayı bu alana yöneldikleri; fakat kontenjan veya istenilen sınav türünde yeterli puan alamamaları sonucunda gastronomi harici alanlara yöneldikleri söylenebilir. Nitekim Çatı ve Bilgin (2013); Özdemir (2017); Akoğlu vd. (2017); Cömert (2014); Birdir vd. (2013); Aymankey ve Aymankey (2013) çalışmalarında mezunların yarısına yakınının sektörde çalışmaya sıcak bakmadığını ve Tablo 4.2’de tespit edilen durumun doğruluğunu araştırmalarında işaret etmişlerdir. Araştırma, gastronomi sektöründe çalışan mezunların %45,7’sinin gastronomi alanında hemen iş bulunduğunu, ilk 6 ayda ise mezunların %75,1’inin işe yerleştiğini göstermektedir. Günümüz istihdam koşulları değerlendirildiğinde gastronomi mezunlarının kısa sürede istihdam olanağına sahip olduğu söylenebilir. Bu durum son yıllarda yiyecek-içecek işletme sayısının ve okullaşmanın artışı ile ilişkilendirilebilir. Ayrıca Tablo 4.2’de sunulan verilerde gastronomi mezunlarının %57,4’ünün gastronomi sektörü içerisinde tam zamanlı çalışmaya devam ettiği, gastronomi sektöründe hizmet verenlerin %31,9’unun ise öğretmen veya akademisyenlerden oluştuğu görülmektedir. Özdemir (2017)’in çalışmasında da kadın gastronomi öğrencilerinin büyük çoğunluğu sektör koşullarından kaynaklanan problemler nedeni ile mezun olduktan sonra akademisyen/öğretmen olmak istemektedir. Gastronomi mezunlarının eğitim kurumlarında eğitici olarak görev alması, ülkemizde oldukça yeni bir disiplin olan gastronomi eğitiminin kendi akademik bilim alanını oluşturması açısından oldukça önemli görünmektedir.

Araştırmaya katılan bireylerin istihdam özelliklerine ilişkin dağılımları Tablo 4.2’de verilmiştir.

Tablo 4.2: Katılımcıların İstihdam Özelliklerine İlişkin Dağılımları

Gastronomi Alanında Çalışmama Nedeni	f	%
Çalışma Saatlerinin Uzunluğu	60	40,2
Ücret Yetersizliği	16	10,7
İş Bulamama	52	35,0
Mesleki Yetersizlik	21	14,1
Toplam	149	100,0
Mezuniyet Sonrası Gastronomi Alanında İşe Yerleşme Süresi	f	%
Hemen Yerleştim	92	45,7
3 Ay İçerisinde	38	18,9
6 Ay İçerisinde	21	10,5
1 Yıl İçerisinde	29	14,4
2 Yıl İçerisinde	21	10,5
Toplam	201	100,0
Sektör Tecrübesi	f	%
1 Yıl veya Altı	63	31,3
2-3 Yıl	63	31,3
3 Yıl veya Üzeri	75	37,4
Toplam	201	100,0
Görev Yapılan İl	f	%
İstanbul	82	40,8
Diğer	119	59,2
Toplam	201	100,0
Görev Yapılan İşletme Türü	f	%
Eğitim Kurumu (Eğitici)	66	32,7
Restoran	59	29,4
Otel	47	23,5
Diğer	29	14,4
Toplam	201	100,0
Görev Türü	f	%
Akademisyen/Öğretmen	64	31,9
Kısım Şefi Yrd.	28	13,9
Mutfak Komisi	22	11,0
Aşçıbaşı Yrd.	34	16,9
Diğer	53	26,3
Toplam	201	100,0

4.5.2. Mezunların Gastronomi Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeyi Ölçeği

Veri toplama aracı olan anket formunun ikinci bölümünde, araştırmacı tarafından, yararlanılan ölçek (Özdemir, 2017) izni alınmış olup, uzman görüşleri de alınarak geliştirilen 25 maddelik üçlü likert (1= Katılmıyorum, 2= Kararsızım, 3= Katılıyorum) tipte, mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyi ölçeği yer almaktadır. Ölçeğe ait geçerlilik güvenirlik analizi sonuçları aşağıda verilmiştir.

Tablo 4.3 incelendiğinde ölçekte 0,45'in altında bulunan 10 madde (2,3,6,7,10,12,17,20,21 ve 22 nolu maddeler) göze çarpmaktadır. Madde-toplam korelasyon değeri 0,45'in altında olan maddelerin madde ölçme gücünü zayıf olması ya da yeterince güçlü olmaması, ölçekle ölçülmesi beklenen yapıya ait düzeyin saptanmasında yeterince katkı sağlamayacakları düşüncesiyle (Yaşar, 2014) diğer analizlere devam edebilmek için öncelikle ölçekte 10 maddenin çıkarılmasının uygun olacağına karar verilmiştir. Ölçekten madde çıkarımı yapıldıktan sonraki güvenirlik analizi sonuçları Tablo 4.4'deki gibidir.

Tablo 4.3: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Ölçeği Maddelerine Ait İstatistikler

Madde No	Madde Ortalaması	Madde Standart Sapması	Madde Toplam Korelasyonu	Madde Silme Güvenirlik Katsayısı
1	55,920	91,952	0,688	0,879
2	55,610	100,487	0,251	0,888
3	56,310	99,555	0,130	0,893
4	56,140	90,763	0,722	0,878
5	56,160	90,695	0,708	0,878
6	56,590	102,388	-0,028	0,897
7	55,980	100,061	0,165	0,890
8	56,100	92,422	0,703	0,879
9	56,000	92,577	0,599	0,881
10	56,310	99,266	0,153	0,893
11	55,960	91,875	0,668	0,879
12	56,270	100,568	0,073	0,895
13	56,080	91,127	0,708	0,878
14	55,960	91,751	0,676	0,879
15	55,960	91,091	0,751	0,877
16	56,040	94,431	0,541	0,883
17	56,240	99,156	0,167	0,892
18	56,140	91,546	0,693	0,879
19	56,180	90,131	0,752	0,877
20	56,390	100,446	0,087	0,894
21	55,860	99,134	0,201	0,890
22	55,820	98,502	0,292	0,888
23	56,020	91,402	0,680	0,879
24	56,160	89,705	0,750	0,876
25	56,080	93,808	0,622	0,881

Cronbach's Alpha= 0,888

Tablo 4.4 incelendiğinde, mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet ölçeğinde 0,45'in altında bulunan madde kalmadığı belirlenmiştir. Madde-toplam korelasyon değeri 0,45'in altında madde olmamasından dolayı bu aşamada ölçekten madde çıkarımına gerek duyulmamıştır. Ölçeğin iç tutarlılığını belirlemek için Cronbach's Alpha analizi kullanılmış olup; ölçeğin güvenirlik seviyesi 0,888'den 0,971'e yükselmiştir, bu değer de ölçek güvenirliğinin yüksek düzeyde olduğunu göstermektedir.

Bu aşamadan sonra değişkenlerin toplam ölçekle arasındaki ilişki incelenmiştir. Bu bağlamda $r > 30$ düzeyindeki ilişkiler veri setinin faktör analizine uygunluğuna işaret etmektedir.

Tablo 4.4: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Ölçeğine Ait Yeni İstatistikler

Madde No	Madde Ortalaması	Madde Standart Sapması	Madde Toplam Korelasyonu	Madde Güvenirlik Katsayısı
1	33,000	85,155	0,943	0,967
4	33,220	85,083	0,886	0,968
5	33,240	85,218	0,853	0,969
8	33,180	88,028	0,781	0,970
9	33,080	86,385	0,793	0,970
11	33,040	85,565	0,879	0,968
13	33,160	86,117	0,825	0,969
14	33,040	85,895	0,854	0,969
15	33,040	86,184	0,865	0,968
16	33,120	88,975	0,694	0,971
18	33,220	87,104	0,769	0,970
19	33,270	85,517	0,839	0,969
23	33,100	86,814	0,765	0,970
24	33,240	84,970	0,843	0,969
25	33,160	89,458	0,696	0,971
Cronbach's Alpha= 0,971				

Tablo 4.5 incelendiğinde, ölçek maddeleri ile toplam ölçek arasındaki ilişkinin tamamının söz konusu ölçütü karşıladığı görülmektedir. Tablo 4.5'e göre maddelerle toplam ölçek arasındaki ilişkilerin 731-951 arasında olduğu ve tüm maddeler için ilişkilerin istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($p<0,01$). Bu bulgular ölçekteki maddelerin toplam puan ile ilişkisinin yeterli olduğunu ve maddelerde tutarlılık açısından problem olmadığını göstermektedir.

Tablo 4.5: Mezunların Gastronomi Eğitime İlişkin Memnuniyet Ölçeğinin Madde ve Toplam Ölçek Korelasyonu

Madde No	r	p
1	0,951	0,000**
4	0,903	0,000**
5	0,875	0,000**
8	0,808	0,000**
9	0,822	0,000**
11	0,896	0,000**
13	0,850	0,000**
14	0,875	0,000**
15	0,884	0,000**
16	0,732	0,000**
18	0,801	0,000**
19	0,863	0,000**
23	0,797	0,000**
24	0,867	0,000**
25	0,731	0,000**

** $p<0,01$ p: Anlamlılık Değeri

r: Korelasyon Katsayısı

Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet ölçeğine ait toplam 15 maddeye indirgenen ölçeğin, faktör analizinin ön şartları olan değişkenler arasında belli oranda korelasyon bulunmasının sonucunda veri setinin faktör analizine uygunluğuna karar vermek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) değeri, Barlett Küresellik testi ve

değişkenler arasındaki ilişkiler esas alınmıştır (Tabachnick ve Fidel, 2014). KMO değerinin 60'tan büyük olması veriler üzerinden faktör analizi yapılabileceğini göstermektedir (Büyüköztürk, 2009).

Tablo 4.6'da görüldüğü üzere KMO örneklem yeterliği 911 (>60) ve Barlett küresellik testi $p < 0,01$ önem düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Bu bulgular örneklem büyüklüğünün faktör analizi için uygun olduğu ve verilerin çok değişkenli normal dağılımdan elde edildiğini göstermektedir (Kan ve Akbaş, 2005). Sonraki süreç olan AFA'da faktör çıkarımı için Temel Bileşenler Analizi kullanılmış, faktörlerin nasıl döndürüleceğinin belirlenmesi için de dikey döndürme yöntemlerinden olan varimax dik döndürme yöntemi tercih edilmesine rağmen faktör yapısının tek boyutta çıkması bu döndürme işlemine gerek kalmadığını göstermektedir.

Tablo 4.6: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Ölçeği KMO ve Barlett Testi Sonucu

İstatistik	Değer
KMO Örneklem Yeterliliği :	0,911
	Ki-kare Değeri (χ^2): 1730,72
	Serbestlik Derecesi (df): 105
Bartlett's Test of Sphericity	Anlamlılık Değeri (p): 0,000

Ölçekteki maddelerin kalması ya da kalmaması durumuna karar vermede faktör yük değerlerinin 45 veya daha üzeri bir değer olması ölçüt olarak alınmıştır (Büyüköztürk, 2009). Bununla birlikte maddelerin tek bir faktör altında yük değeri taşıma özelliği de dikkate alınmıştır. 15 maddelik ölçekte faktör analizi sonucu toplam varyansın %71,527'sini açıklayan tek faktörlü bir yapı ortaya çıktığı görülmüştür. Tablo 4.7'de yapılan analize ilişkin bulgular gösterilmiştir.

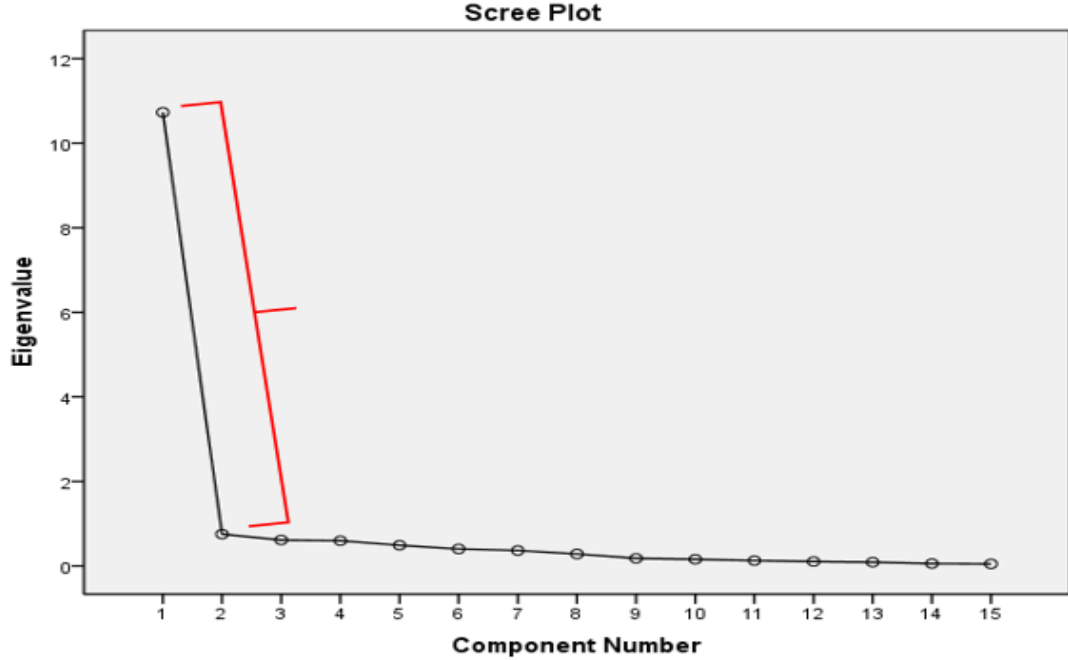
Tablo 4.7'de görüldüğü üzere mezunların gastronomi eğitime ilişkin memnuniyet ölçeği öz değeri 1'den büyük tek faktörlü bir yapı sergilemektedir. Birinci

faktörün tek başına toplam varyansın %71,527'sini açıkladığı belirlenmiştir. Faktör yapısının daha iyi belirlenmesi için scree plots grafiği aşağıda verilmiştir.

Tablo 4.7: Mezunların Gastronomi Eğitime İlişkin Memnuniyet Ölçeğinin Öz Değerleri ve Açıkladıkları Varyans Düzeyi

Bileşenler	Başlangıç Öz değerleri			Döndürme Sonrası Yüklerin Kareler Toplamı		
	Toplam	Varyans %	Kümülatif %	Toplam	Varyans %	Kümülatif %
1	10,729	71,527	71,527	10,729	71,527	71,527

Scree plot grafiği incelendiğinde ölçeğin tek faktörlü yapıdan oluştuğu, kırılımlın birinci faktörden sonra olduğu görülmektedir.



Şekil 4.1: Faktör Analizi Sonucuna Ait Scree Plots Grafiği

Tablo 4.8'de oluşan faktör yapısı ve faktör yük değerleri sunulmaktadır. Tablodaki bulgular değerlendirilirken faktör yük değerinin >45' in (45'in üzerinde)

olduğu durumlar dikkate alınmıştır (Çokluk, Şekercioğlu ve Büyüköztürk, 2016). Tabloda görüldüğü üzere faktör yük değerleri ise 728-952 arasında değişmektedir. Özetle, değerlendirilen ölçütler açısından sorunlu maddeye rastlanmamış, faktör yüklerinin düzeyine göre madde çıkarımı yapılmasına gerek duyulmamıştır.

Ölçeğin faktör yapısı incelendiğinde ise 1. faktör altında toplanan maddeler göz önüne alınarak faktör 1'in adına ölçeğin adı olan "Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyeti" adı verilmiştir.

Tablo 4.8: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyeti Ölçeği Maddeleri
Faktör Yük Değerleri

Maddeler	Faktör 1
1.Gastronomi ve mutfak sanatları programından mezun olduğum için memnunum.	0,952
4.Aldığım eğitimin iyi bir işletmede istihdamım için yeterli olduğunu düşünüyorum.	0,905
5.Müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum.	0,878
8.Uygulamalı derslerde öğrendiğim beceriler ile sektörde kullandığım beceriler örtüştü.	0,811
9.Uygulama mutfaklarımız donanım ve teknolojik açıdan sektörel şartlara uygundu.	0,821
11.Okulda aldığım hijyen ve gıda güvenliği eğitiminin yeterli olduğunu düşünüyorum.	0,899
13.Okulda maliyet hesabı (cost-control) konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum.	0,849
14.Okulda menü planlama ve beslenme konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum.	0,878
15.Okulda ürün ve malzeme bilgisi konusunda yeterli eğitim aldığımı düşünüyorum.	0,887
16.Okulda yeterli düzeyde yabancı dil eğitimi aldığımı düşünüyorum.	0,728
18.Meslek derslerini yürüten öğretim elemanları alanında uzman kişilerdi.	0,796
19.Eğitim sürecinde derslere giren öğretim elemanlarının sektör hakkında bilgi ve tecrübeleri yeterliydi.	0,861
23.Gastronomi mezunlarının istihdam olanaklarının iyi olduğunu düşünüyorum.	0,794
24.Gastronomi mezunlarının sektörde yeterli maaş ve sosyal haklara sahip olduğunu düşünüyorum.	0,864
25.Başkalarına da gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim almayı tavsiye ediyorum.	0,730

Tablo 4.9’da ölçme aracında yer alan aralıkların eşit olduğu varsayılarak seçeneklere ilişkin alt ve üst sınırlar ve düzeyleri belirlenmiştir.

Tablo 4.9: Ölçeklere İlişkin Düzey Sınırları

Seçenekler	Sınırlar	Düzeyler
Katılmıyorum	1,00-1,66	Düşük
Kararsızım	1,67-2,32	Orta
Katılıyorum	2,33-3,00	Yüksek

4.5.3. Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Düzeylerine Ait Analiz Sonuçları

Araştırmanın bu bölümünde mezunların gastronomi eğitimine yönelik memnuniyet düzeylerine ilişkin betimsel istatistikleri, demografik özelliklere göre farklılıklarının belirlenmesine ait bulgulara yer verilmiştir.

Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin orta düzeyde olduğu ($\bar{X}=2,40$) belirlenirken; en yüksek memnuniyet düzeyine sahip ifadenin 2,68 ortalama ile 15. madde olan “başkalarına da gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim almayı tavsiye ediyorum” ifadesi olduğu, en düşük düzeye sahip maddenin ise 2,16 ortalama ile “müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum” ifadesi olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen verilere göre (Tablo 4.10) 2. 3. ve 4. maddelerde yer alan ifadeler ortalamanın çok altında kalmıştır. Bütün ölçekte en düşük düzeye sahip madde (3. madde) “müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum” ifadesidir. Diğerleri “aldığım eğitimin iyi bir işletmede istihdamım için yeterli olduğunu düşünüyorum” ve “uygulamalı derslerde öğrendiğim beceriler ile sektörde kullandığım beceriler örtüştü” ifadelerini içeren 2. ve 4. maddeleridir. Teorik ve uygulamalı derslerden memnuniyet temel alınarak bakıldığında ise teorik derslerden memnuniyet düzeyinin (2,16) uygulamalı derslerin memnuniyetinden (2,20) daha düşük

olduğu görülmektedir. Bu durumda mezunların genel olarak işlenen teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olmadığı görüşünde oldukları ve en fazla bu durumdan rahatsız oldukları söylenebilir. Uygulamalı derslerin yeterliliği sorulan 4. maddenin memnuniyet düzeyi her ne kadar teorik derslere göre yüksek olsa da yine de ortalamanın çok altında kaldığını ve mezunların aldıkları uygulamalı derslerden de memnun olmadığını göstermektedir. Bu bulgulardan hareketle, eğitim kurumlarında gastronomi müfredatları oluşturulurken sektör ihtiyaç ve beklentilerinin göz ardı edildiği, paydaşlar ile fikir alışverişinde bulunulmadığı ve eğitim kurumlarında verilen eğitim ile iş yaşamındaki pratiklerin uyuşmadığı söylenebilir. Nitekim mezunlar genel olarak aldıkları eğitimden memnun olmadıkları görüşündedir. Yine Baltacı, Üngüren, Avsallı ve Demirel (2012) tarafından yürütülen araştırmada da turizm eğitimi veren üniversitelerce sektörün ihtiyaçlarına yönelik yine sektör temsilcileri ile müfredat hazırlamaları, böylelikle mezun öğrencilerin kalifiye eleman olarak gelecek kaygılarının azaltılması sağlanmalı önerisi getirilmiştir. Sarıoğlu (2013) çalışmasında sektörde faaliyet gösteren firma yöneticileri ile görüşülmüş, bu doğrultuda gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sektör beklentilerini karşılayıp karşılayamadıkları ölçülmüştür. İlgili araştırmada beklenilen aksine gastronomi ve mutfak sanatları staj öğrencilerinin sektörün ihtiyaçlarını karşılamakta yetersiz olduğu belirlenmiştir. Çalışmada niteliksel olarak gastronomi ve mutfak sanatları ders içeriklerinin yiyecek içecek sektöründe iş taleplerine uygun olmadığı dolayısı ile beklenen talebi karşılayamadığı sonucuna varılmıştır. Daylar (2015)'in çalışması da benzer sonuçlar göstermektedir.

Tablo 4.11'de 1. bölüme göre daha iyi durumda olan fakat yine de ortalamanın çok altındaki 2. bölümde yer alan iki madde ise “gastronomi mezunlarının sektörde yeterli maaş ve sosyal haklara sahip olduğunu düşünüyorum” ve “okulda maliyet hesabı (cost-control) konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum” ifadeleridir. Gastronomi mezunlarının maaş ve sosyal haklar yönünden sektörde sıkıntı yaşadığı bu yüzden memnuniyetlerinin düşük düzeyde olduğu söylenebilir. Bu bulgu Akoğlu vd. (2017)'in ve Özdemir (2017)'in bulguları ile örtüşmektedir. Nitekim Yen, Cooper & Murrmann (2013) tarafından yürütülen çalışmada da mutfak mezunlarının kariyer kararlarını ve beklentilerini etkileyen en önemli üç faktörün maaş (alınan ücret), insan kaynakları (verilen haklar) ve terfi olanakları olduğu belirlenmiştir. Ayrıca mezunların

en düşük memnuniyet düzeyine (2,29) sahip ilk 5 madde içerisinde aldıkları ve mutfakta en önemli konulardan biri olan maliyet hesaplama (cost-control) konusunda kendilerini yetersiz gördükleri söylenebilir.

Düşük düzeye sahip olan 11. (2,31) ve 12. (2,32) maddelere göre meslek derslerine giren öğretim elemanlarının gastronomi sektörüne uzman eleman yetiştirecek yeterliliğe sahip olmadıkları söylenebilir. Ayrıca 10. maddede gastronomi mezunlarının gastronomi sektörü içerisinde çok önemli yeri olan yabancı dil eğitiminden memnuniyet düzeylerinin ortalamasının çok altında (2,34) olduğu tespit edilmiştir. 8. maddede ise 2,35 düzeyinde ortalamasının altında kalarak mezunların menü planlama ve beslenme derslerinden aldıkları eğitimden memnun olmadıkları söylenebilir. 5. madde ve ortalamaya en yakın (2,38) fakat yine de ortalamasının altında kalan “uygulama mutfaklarımız donanım ve teknolojik açıdan sektörel şartlara uygundu” ifadesidir. Bu bulgular Boylu ve Güdek (2017), Görkem ve Sevim (2016) ve Özdemir (2017) tarafından yapılan alt yapı ve donanım yeterliği gözetilmeksizin gastronomi bölümlerinin kurulduğuna dikkat çektiği çalışmaları destekler niteliktedir. Arıkan, Altunöz ve Arman (2018) tarafından yürütülen çalışmada eğitim mutfaklarında karşılaşılan en önemli sorunlar; mutfak kapasitesinin öğrenci sayısına göre yetersiz kalması, sabit ve set üzeri ekipmanların ihtiyaçları karşılamaması olarak belirlenmiştir. En önemli problemlerden biri de mutfak uygulamaları için ayrılan bütçenin yetersiz olmasıdır. Bu problemlerin okul kontenjanlarının uygulama mutfağı kapasitesine göre belirlenmesi, dönemsel çalışmaların eğitim öğretim yılı başında planlanıp bütçenin bu doğrultuda hesaplanması, malzeme teminini sağlayacak sistem geliştirilmesi malzemelerin sektörle uyumlu hale getirilmesi ve öğretim elemanlarının gelişimi için workshoplar ve yarışmalar düzenlenmesinin önemi araştırmacılar tarafından önerilmiştir.

Öney (2016)'in Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı sonuçlarını sunduğu çalışmada, ders programlarının sektör profesyonelleri ile belirlenmesi, gastronomi eğitiminin uygulamaya dayalı derslerden oluşması gerektiği, staj sürelerinin sektör sezonuna göre düzenlenmesi, uygulama mutfaklarının araç gereç yönünden yeterli düzeyde olması, öğretim elemanlarının pratik bilgilerinin yerinde ve sektör tecrübesi

olan kişilerden seçilmesi gerektiği konuları vurgulanmıştır. Böylelikle sektör ihtiyaçlarının daha iyi anlaşılıp karşılanması, öğrencilerin en iyi yiyeceklerin neler olduğu, nasıl üretildiği ve tüketildiği konularında pratik ve deneyim sahibi olmaları, teoriyi pratiğe dökme yeteneklerinin gelişmesi, eğitimin daha profesyonelce verilmesinin önü açılacaktır kanısına varılmıştır.

13, 15 ve 1. madde en yüksek düzeyde memnuniyet duyulan ifadelerdir. Gastronomi mezunlarının mesleklerini ve bölümlerini sevdiği dolayısıyla bölüm ve meslek seçimlerini bilinçli yaptıkları düşünülmektedir. Bu bulgu Akoğlu vd. (2017)'in, Özdemir (2017)'in ve Kurnaz (2019)'ın çalışmaları ile benzerlik göstermektedir. Gastronomi mezunlarının aldıkları hijyen ve gıda güvenliği, ayrıca malzeme bilgisi derslerinin sektör şartlarına göre yeterli olduğunu söylemek mümkündür. Ancak genel olarak değerlendirildiğinde mezunların gastronomi eğitiminden memnuniyet düzeyleri oldukça düşük bulunmuştur.

Tablo 4.10: Mezunların Gastronomi Eğitimine Yönelik Memnuniyet Görüşlerine İlişkin Betimsel Bulgular

Maddeler/Ölçek	\bar{x}	s.s
1.Gastronomi ve mutfak sanatları programından mezun olduğum için memnunum.	2,61	0,66
2.Aldığım eğitimin iyi bir işletmede istihdamım için yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,19	0,85
3.Müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,16	0,87
4.Uygulamalı derslerde öğrendiğim beceriler ile sektörde kullandığım beceriler örtüştü.	2,20	0,78
5.Uygulama mutfaklarımız donanım ve teknolojik açıdan sektörel şartlara uygundu.	2,38	0,80
6.Okulda aldığım hijyen ve gıda güvenliği eğitiminin yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,57	0,72
7.Okulda maliyet hesabı (cost-control) konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum.	2,29	0,81
8.Okulda menü planlama ve beslenme konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum.	2,35	0,76
9.Okulda ürün ve malzeme bilgisi konusunda yeterli eğitim aldığımı düşünüyorum.	2,61	0,93
10.Okulda yeterli düzeyde yabancı dil eğitimi aldığımı düşünüyorum.	2,34	1,05
11.Meslek derslerini yürüten öğretim elemanları alanında uzman kişilerdi.	2,31	0,99
12.Eğitim sürecinde derslere giren öğretim elemanlarının sektör hakkında bilgi ve tecrübeleri yeterliydi.	2,32	1,01
13.Gastronomi mezunlarının istihdam olanaklarının iyi olduğunu düşünüyorum.	2,66	0,83
14.Gastronomi mezunlarının sektörde yeterli maaş ve sosyal haklara sahip olduğunu düşünüyorum.	2,27	1,06
15.Başkalarına da gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim almayı tavsiye ediyorum.	2,68	0,76
Mezunların Gastronomi Eğitimi Memnuniyet Düzeyleri	2,40	0,59

\bar{x} : Aritmetik Oratlama ss: Kareler Toplamı

Tablo 4.11: Gastronomi Mezunları Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeylerinin Sınıflandırılması

	1.Bölüm	2. Bölüm	3. Bölüm	4. Bölüm	5. Bölüm
Memnuniyet Düzeyleri	2,16-2,20	2,27-2,35	2,38	2,40	2,50-2,68
Maddeler	2,3,4	7,8,10,11,12,14	5	Ort.	1,6,9,13,15

Verilerin hangi dağılımdan geldiğini belirlemek için; aritmetik ortalama, medyan, çarpıklık ve basıklık katsayıları incelenmiş olup, aritmetik ortalama ve medyanın eşit ya da yakın olması, çarpıklık ve basıklık katsayılarının ± 2 sınırları içinde bulunmasından verilerin dağılımının normallikten geldiği belirlenmiştir (Tabachnick ve Fidell, 2014).

Tablo 4.12: Verilerin Dağılımına Ait Normallik Testi Sonuçları

Ölçek	Statistic	Sd	p	\bar{x}	Medyan	Çarpıklık	Basıklık
Mezunların Gastronomi Eğitimi Memnuniyet Düzeyleri	0,074	350	0,002	2,40	2,41	0,055	-0,937

Sd: Standart Sapma

4.5.3.1. Hipotezlere Ait Bulgular

Araştırmanın bu kısmında, mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin demografik özelliklere göre farklılıklarına ait hipotezlere ait bulgulara yer verilmiştir.

H₁: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri cinsiyetlerine göre anlamlı farklılık gösterir.

Hipotezde gastronomi mezunlarının cinsiyetlerine göre aldıkları eğitimden ne ölçüde memnun olduklarının tespiti yapılmak istenmiş olup 350 gastronomi mezunu değerlendirilmiştir. Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin cinsiyetlerine göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan bağımsız örneklem t-testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin cinsiyetlerine göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlendiğinden (t= 14,320; sd= 245; p=0,000; p<0.01) H₁ hipotezinin kabul edildiği belirlenmiştir. Cinsiyeti kadın (\bar{x} =2,74) olan katılımcıların almış oldukları eğitimden memnuniyet düzeylerinin erkeklere (\bar{x} =1,93) göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Güdek ve Boylu (2017: 494)'nın ve Yıldız (2019: 63)'in bulguları ile aynı doğrultuda olan bu bulgudan hareketle kadınların gastronomi alanına daha çok ilgi duydukları söylenebilir. Fakat Dağaşan (2017: 29)'ın, Denk ve Koşan (2017: 69)'ın ve Görkem (2011: 103)'in bulgularında ise gastronomi sektöründe cinsiyet ayrımcılığı, çalışma saatlerinin asosyal olması gibi sorunlardan dolayı çalışan kadın sayısının erkek sayısına oranla çok az olduğu tespit edilmiştir. Kadın mezunların gastronomi eğitiminden memnuniyet oranlarının erkeklere oranla daha yüksek olduğu düşünüldüğünde sektörde kadınlara yönelik problemlerin giderilmesiyle kadınların gastronomi alanında daha fazla başarı elde edecekleri düşünülmektedir.

Tablo 4.13: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Düzeylerinin Cinsiyetlerine Göre T-testi Sonuçları

Cinsiyet	n	\bar{X}	ss	t	sd	p
Kadın	203	2,74	0,45	14,320	245	0,000**
Erkek	147	1,93	0,41			

**p<0.01

n: Nicel Değişken t: t-testi

H₂: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri çalışma durumlarına göre anlamlı farklılık gösterir.

Mezuniyet sonrasında gastronomi alanından ayrılıp farklı alanlarda istihdam olan kişilerin mi yoksa mesleğine devam edenlerin mi daha memnun olduğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Hipoteze 350 gastronomi mezunu dahil edilmiştir. Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin çalışma durumlarına göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan bağımsız örneklem t-testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin çalışma durumlarına göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlendiğinden ($t= 8,745$; $sd= 245$; $p=0,000$; $p<0.01$) H_2 hipotezinin kabul edildiği belirlenmiştir. Gastronomi alanında çalışanların ($\bar{x}=2,64$) eğitimlerine ilişkin memnuniyet düzeylerinin gastronomi alanında çalışmayanlara ($\bar{x}=2,06$) göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Elde edilen bu bulgu üniversite seçiminin doğru bir kariyer için ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Yanlış planlanmış kariyer veya her yönü ile araştırılmadan sadece mesleğin popüler olmasından kaynaklı üniversite seçimi bireyin gelecekteki hayatını olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Bu bulgular ışığında gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü bilerek ve isteyerek seçmiş ve iş yaşamını bu alanda planlamış olan gastronomi mezunlarının daha memnun olduğu çıkarılabilir. Ayrıca Kozak ve Açıköz (2015: 17)'ün de belirttiği gibi öğrencilerin mezuniyet öncesinde beklentilerinin yüksek olması; fakat sektöre adım attıklarında hayal kırıklığına uğrayarak düşük ücret ve pozisyonda işe başlamaları bir süre sonra sektörden uzaklaşmaları ve yeni arayışlar içerisine girmelerine neden olacaktır. Mezunlara mezuniyet öncesi okul-sektör iş birliği ile mezuniyet sonrasında karşılaşılabilecek problemler hakkında bilgi verilmesi önemli görülmektedir.

Tablo 4.14: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Düzeylerinin Çalışma Durumlarına Göre T-testi Sonuçları

Çalışma Durumu	n	\bar{X}	ss	t	sd	p
Çalışıyorum	201	2,64	0,51	8,745	245	0,000**
Çalışmıyorum	149	2,06	0,53			
**p<0.01						

H₃: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri çalıştıkları ile göre anlamlı farklılık gösterir.

Gastronomi mezunlarının memnuniyetlerinin çalıştıkları şehre göre değişiklik gösterip göstermediği ölçülmeye çalışılmıştır. Hipoteze 201 gastronomi mezunu dâhil edilmiştir. Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin çalıştıkları ile göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan bağımsız örneklem t-testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin çalıştıkları ile göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olmadığı belirlendiğinden ($t = -1,269$; $sd = 140$; $p = 0,206$; $p > 0,05$) H₃ hipotezinin reddedildiği belirlenmiştir. Mezunların eğitimlerine ilişkin memnuniyet düzeylerinin çalıştıkları şehre göre değişiklik göstermemesi çevresel etmenlerin yani gastronomi dışı etmenlerin mezunları rahatsız etmediğini göstermektedir.

Tablo 4.15: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Düzeylerinin Görev Yaptıkları İl Durumlarına Göre T-testi Sonuçları

Görev Yapılan İl	n	\bar{X}	ss	t	sd	p
İstanbul	82	2,58	0,48	-1,269	140	0,206
Diğer	119	2,69	0,53			

H₄: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri yaş gruplarına göre anlamlı farklılık gösterir.

Gastronomi eğitimlerine ilişkin mezunlarının memnuniyet düzeylerinin meslekteki ilk yıllar mı yoksa sonraki yıllar mı yüksek olduğu anlaşılmaya çalışılmıştır. Araştırmaya 201 gastronomi mezunu dâhil edilmiştir. Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin yaş gruplarına göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü anova testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin yaş gruplarına göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlendiğinden ($F_{(2-244)} = 3,981$; $p = 0,020$; $p < 0,05$) H₄ hipotezinin kabul edildiği belirlenmiştir. Anlamlı farklılığın kaynağını belirlemek için post-hoc testlerinden Scheffe testi yapılmıştır. Yapılan Scheffe testi sonucuna göre 1. grup ile 2. Yaş grupları arasında anlamlı farklılıklar olduğu

belirlenmiştir. Yaşı 23 ve altı olan mezunların ($\bar{x}=2,55$) gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin yaşı 24-27 yaş grubunda olanlara ($\bar{x}=2,31$) göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Sektöre yeni adım atmış olan genç mezunların eğitimlerine ilişkin memnuniyet düzeylerinin yüksek olmasının, sektörde çalışmaya yönelik daha istekli olmasından kaynaklı olabileceği düşünülmektedir.

Tablo 4.16: Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Düzeylerinin Yaş Gruplarına Göre Anova Analizi Sonuçları

Yaş	n	\bar{X}	Ss	sd	f	p	Scheffe
20-23 Yaş	103	2,55	0,59	2-244	3,981	0,020*	1-2
24-27 Yaş	190	2,31	0,57				
28 Yaş veya Üzeri	57	2,42	0,61				

*p<0.05
1.Grup= 20-23 Yaş; 2. Grup= 24-27 Yaş; 3.Grup=28 Yaş veya Üzeri

H₅: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri, mezuniyet yılından itibaren geçen süre gruplarına göre anlamlı farklılık gösterir.

Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin mezun oldukları yıla göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü anova testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin mezun olunan yıl gruplarına göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olmadığı belirlendiğinden ($F_{(2-244)}= 2,012$; $p=0,136$; $p>0,05$) H₅ hipotezinin red edildiği belirlenmiştir.

Tablo 4.17: Mezuniyetten İtibaren Geçen Yıl Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları

Mezun Yılı	n	\bar{X}	Ss	sd	f	p
1 Yıl veya Altı	146	2,48	0,55	2-244	2,012	0,136
2-3 Yıl	113	2,33	0,62			
4 Yıl veya Üzeri	91	2,34	0,61			

H₆: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri gastronomi alanında çalışmama nedenlerine göre anlamlı farklılık gösterir.

Gastronomi mezunlarının sektörü terk etme sebepleri ile aldıkları eğitimden memnuniyeti arasında anlamlı farklılığın olup olmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırmaya 149 kişi katılmıştır. Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin gastronomi alanında çalışmama nedenlerine göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü anova testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin gastronomi alanında çalışmama nedenlerine göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olmadığı belirlendiğinden ($F_{(3-101)} = 0,406$; $p=0,749$; $p>0,05$) H₆ hipotezinin red edildiği belirlenmiştir.

Tablo 4.18: Gastronomi Alanında Çalışmama Nedenlerine Göre Farklılaşma Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları

Çalışmama Nedenleri	n	\bar{X}	Ss	sd	f	p
Çalışma Saatlerinin Uzunluğu	60	2,02	0,49	3-101	0,406	0,749
Ücret Yetersizliği	16	2,19	0,54			
İş Bulamama	52	2,10	0,53			
Mesleki Yetersizlik	21	2,00	0,64			

H₇: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri, iş bulma süresi gruplarına göre anlamlı farklılık gösterir.

Sektörde iş bulma sürelerinin memnuniyete etki etme düzeyi tespit edilmeye çalışılmıştır. Hipoteze 201 mezun katılmıştır. Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin iş bulma süresi gruplarına göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü anova testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin iş bulma süresi gruplarına göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlendiğinden ($F_{(4-148)} = 3,981$; $p=0,020$; $p<0,05$) H₇ hipotezinin kabul edildiği belirlenmiştir. Anlamlı farklılığın kaynağını belirlemek için post-hoc testlerinden Scheffe testi yapılmıştır. Yapılan

Scheffe testi sonucuna göre 1. grup ile diğer iş bulma süresi grupları arasında anlamlı farklılıklar olduğu belirlenmiştir. Mezuniyet sonrası gastronomi alanında hemen iş bulanların ($\bar{x}=2,95$) gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin 3 ay içerisinde iş bulanlara ($\bar{x}=2,27$), 6 ay içerisinde iş bulanlara ($\bar{x}=2,33$), 1 yıl içerisinde iş bulanlara ($\bar{x}=2,29$) ve 2 yıl içerisinde iş bulanlara ($\bar{x}=2,49$) göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Gastronomi sektöründe hemen iş bulan mezunlarının eğitimlerine ilişkin memnuniyet düzeylerinin daha geç işe başlayanlara göre daha yüksek olmasının nedeni akademik alanda istihdam edilebilmek için alt sınıflardan itibaren hazırlık yaparak hemen yerleşmeleri veya meslek ile daha alakadar, staj sürecinde önemli düzeyde başarı gösteren, sektör isteklerini karşılayacak düzeyde kendisini yetiştirmiş dolayısı ile alanında talep edilir duruma gelen mezunların tatmin edici düzeyde ücret ve yüksek pozisyonlarda işe başlamaları gösterilebilir.

Tablo 4.19: Mezuniyet Sonrası Alanında İşe Girme Süresine Göre Farklılaşma

Durumuna Ait Analiz							
İş Bulma Süresi	n	\bar{X}	Ss	sd	f	p	Scheffe
Hemen yerleştim	92	2,95	0,44	4-148	23,512	0,000**	1-2
3 ay içerisinde	38	2,27	0,36				1-3
6 ay içerisinde	21	2,33	0,26				1-4
1 yıl içerisinde	29	2,29	0,45				1-5
2 yıl içerisinde	21	2,49	0,37				

**p<0,01

1.Grup= Hemen yerleştim; 2. Grup= 3 ay içerisinde; 3.Grup=6 ay içerisinde, 4.Grup= 1 yıl içerisinde; 5.Grup= 2 yıl içerisinde

H₈: Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri sektör tecrübelerine göre anlamlı farklılık gösterir.

Gastronomi sektöründe daha önce tecrübesi olan kişilerin ve yeni başlayanların gastronomi eğitiminden memnuniyet düzeyleri arasında farklılığın olup olmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Hipoteze 201 mezun katılmıştır. Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin sektör tecrübelerine göre anlamlı bir farklılık

gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü anova testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin sektör tecrübelerine göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olmadığı belirlendiğinden ($F_{(2-132)} = 0,253$; $p=0,777$; $p>0.05$) H_8 hipotezinin red edildiği belirlenmiştir.

Tablo 4.20: Sektördeki Tecrübelerine Göre Farklılaşma Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları

Sektör Tecrübesi	n	\bar{X}	Ss	sd	f	p
1 Yıl veya Altı	63	2,63	0,46	2-132	0,253	0,777
2-3 Yıl	63	2,57	0,54			
3 Yıl veya Üzeri	75	2,64	0,53			

H_9 : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri görev yapılan işletme türüne göre anlamlı farklılık gösterir.

Gastronomi mezunlarının aldıkları eğitimden memnuniyet düzeyinin görev yapılan işletme türüne göre farklılık gösterip göstermediği tespit edilmeye çalışılmıştır. Hipoteze 201 mezun dahil edilmiştir. Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin görev yapılan işletme türüne göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü anova testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin görev yapılan işletme türüne göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olmadığı belirlendiğinden ($F_{(3,149)} = 0,754$; $p=0,522$; $p>0.05$) H_9 hipotezinin red edildiği belirlenmiştir.

Tablo 4.21: Görev Yapılan İşletme Türüne Göre Farklılaşma Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları

Görev Yapılan İşletme	n	\bar{X}	Ss	sd	f	p
Eğitim kurumu (Eğitici)	66	2,68	0,48	3-149	0,754	0,522
Restoran	59	2,56	0,55			
Otel	47	2,65	0,56			
Diğer	29	2,53	0,39			

H_{10} : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri görev (unvan) türüne göre anlamlı farklılık gösterir.

Gastronomi mezunlarının görev türünün eğitimlerine ilişkin memnuniyet düzeylerine etkisi araştırılmıştır. Araştırmaya 201 mezun katılmıştır. Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin görev (unvan) türüne göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü anova testi sonucunda; mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin görev (unvan) türüne göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olmadığı belirlendiğinden ($F_{(4,148)} = 0,297$; $p=0,274$; $p>0,05$) H_{10} hipotezinin reddedildiği belirlenmiştir.

Tablo 4.22: Görev Türüne Göre Farklılaşma Durumuna Ait Tek Yönlü Anova Analizi Sonuçları

Görev (Unvan) Türü	n	\bar{X}	Ss	sd	f	p
Akademisyen/Öğretmen	64	2,70	0,46	4-148	0,297	0,274
Kısım şefi yrd.	28	2,57	0,59			
Mutfak komisi	22	2,73	0,60			
Aşçıbaşı yrd.	34	2,62	0,54			
Diğer	53	2,48	0,45			

Hipotez sonuçlarına göre 1, 2, 4 ve 7. hipotezler kabul edilip 3, 5, 6, 8, 9 ve 10. Hipotezler reddedilmiştir.

Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin çalıştıkları şehre, görev (unvan) türüne, görev yapılan işletme türüne göre farklılık göstermemesi, mezunların bilgi ve becerilerini şehir, görev türü ve işletme türü farketmeksizin kullandığını gösterebilir. Ayrıca mezuniyet yılına, gastronomi alanında çalışmama ve sektör tecrübelerine göre memnuniyet düzeylerinin değişiklik göstermemesi ise üniversitelerin gastronomi programlarında köklü değişikliklere gitmediği, mezun olan her bireyin aynı problemler ile karşılaştığının göstergesi olarak anlaşılmaktadır.

Tablo 4.23: Hipotezlerin Kabul/Red Durumu

Hipotezler	Kabul/Red
H ₁ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri cinsiyetlerine göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul Edilmiştir
H ₂ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri çalışma durumlarına göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul Edilmiştir
H ₃ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri çalıştıkları şehre göre anlamlı farklılık gösterir.	Reddedilmiştir
H ₄ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri yaş gruplarına göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul Edilmiştir
H ₅ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri mezun olunan yıl gruplarına göre anlamlı farklılık gösterir.	Reddedilmiştir
H ₆ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri gastronomi alanında çalışmama nedenlerine göre anlamlı farklılık gösterir.	Reddedilmiştir
H ₇ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri, iş bulma süresi gruplarına göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul Edilmiştir
H ₈ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri sektör tecrübelerine göre anlamlı farklılık gösterir.	Reddedilmiştir
H ₉ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri görev yapılan işletme türüne göre anlamlı farklılık gösterir.	Reddedilmiştir
H ₁₀ : Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri görev (unvan) türüne göre anlamlı farklılık gösterir.	Reddedilmiştir

Gastronomi mezunlarının cinsiyetlerine, gastronomi alanında çalışma/çalışmama durumlarına, yaş gruplarına ve iş bulma sürelerine göre almış oldukları eğitimden memnuniyet düzeylerinde anlamlı farklılıklar görülmesi kadınların gastronomi eğitiminden daha memnun olduğu, mezunların sektördeki ilk yıllarında gastronomi eğitimine daha olumlu baktığı, gastronomi eğitiminden memnun mezunların hemen iş bulabildiği ve mesleğe daha çabuk adapte olduğu, memnun olmayanların bir süre sonra sektörü bıraktığı hipotez sonuçlarından anlaşılmaktadır.

V. BÖLÜM

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Global alanda şirketlerin dolayısıyla ülkelerin büyük kazanç sağladığı gastronominin önemi hızla artmaktadır. Gastronomi sektörünü daha ilerilere taşıyacak, mutfağın her yönünü bilen, alanında uzmanlaşmış, Türk ve dünya mutfaklarına hâkim, Türk mutfak kültürü değerlerinin farkında olan gastronomi ve mutfak sanatları mezunu bireylerdir.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine gereken önemin verilmesi gastronomi sektöründe istenilen kalitede verim alınmasına olanak sağlayacaktır. Özellikle ülke mutfak kültürlerinin tanıtılmasında önemli yeri olan gastronomi turizminin geliştirilmesinde gastronomi eğitimi almış akademisyen, öğretmen ve şefler büyük önem arz etmektedir. Alanında uzman akademisyen, öğretmen ve mutfak şefleri yetiştirmenin yolu ise kaliteli bir eğitim sürecinden geçmektedir.

- Türkiye sınırları içerisinde 2003-2018 yılları arasında 27'si devlet 25'i vakıf olmak üzere 52 adet GMS bölümü açılmıştır. Bu üniversitelerde ortama 8900 öğrenci bulunmaktadır ayrıca 52 üniversiteden 22'si ortalama 3500 mezun vermiştir. Ayrıca GMS bölümlerinin yarısına yakın kısmının (%43,5) 2017-2018 ve 2018-2019 eğitim öğretim yıllarında açıldığı tespit edilmiştir.
- Araştırma GMS bölümünden mezun olmuş 203 (%57,9)'ü kadın 147 (%42,1)'si erkek olmak üzere toplamda 350 kişiyle yürütülmüştür.
- Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının yarısına yakını (%42,5)'nin gastronomi sektörünü bir süre sonra bırakıp farklı alanlara yöneldiği tespit edilmiştir.

- Mezunların %45,7'si eğitim sürelerinin sonrasında hemen iş bulurken %24,9'u ise 1 yıl veya daha sonra istihdam olanağı bulmuştur.
- Gastronomi mezunlarının almış oldukları eğitim ve bölümden memnuniyet düzeylerinin orta düzeyde ($\bar{X}=2,40$) olduğu, eğitimlerine ilişkin en düşük memnuniyet düzeyinin $\bar{X} = 2,16$ ile “müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum” maddesi olduğu, ardından gelen en düşük memnuniyet düzeyleri ise $\bar{X} = 2,19$ ile ‘alınan eğitimin iyi bir istidam için yeterli olduğu’ ve $\bar{X} = 2,20$ ile de “uygulamalı (pratik) derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum” maddesi olduğu anlaşılmıştır. Dolayısıyla mezunların en düşük memnuniyet düzeylerinin müfredatta bulunan teorik ve uygulamalı derslere ilişkin olduğu belirlenmiştir.
- Mezunların sektörde yeterli maaş ve sosyal haklara sahip olmadığını ($\bar{X} = 2,27$) memnuniyet anketi sonuçları göstermiştir.
- Gastronomi eğitiminde düşük memnuniyet düzeyine ilişkin maddeler sırasıyla, maliyet muhasebesi ($\bar{X} = 2,29$), yabancı dil ($\bar{X} = 2,34$) ve menü planlama ($\bar{X} = 2,35$) eğitimleridir.
- Ortalamanın altında kalan memnuniyet düzeyleri $\bar{X} = 2,31$ ile “meslek derslerini yürüten öğretim elemanları alanında uzman kişilerdi” ve $\bar{X} = 2,32$ ile de “eğitim sürecinde derslere giren öğretim elemanlarının sektör hakkında bilgi ve tecrübeleri yeterliydi” ifadeleri olmuştur.
- Gastronomi mezunlarının ortalamaya en yakın ($\bar{X} = 2,38$) memnuniyet düzeyleri uygulama mutfaklarının donanım ve teknolojik açıdan sektöre uyumlu olduğu yönündedir.
- Mezunların eğitim sürelerince yüksek düzeyde hijyen ve gıda güvenliği ($\bar{X} = 2,57$) ile ürün ve malzeme bilgisi ($\bar{X} = 2,61$) eğitimi aldıkları anlaşılmıştır.
- Araştırmaya katılan bireylerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun oldukları için memnun oldukları, gastronomi alanının istihdam olanaklarının iyi olduğu ve bölümden eğitim almayı başka bireylere tavsiye etme görüşünde oldukları tespit edilmiştir.

5.1 Öneriler

- Gastronomi programları tamamen bilimsel yöntemlerle ve sektör işbirliği ile geliştirilerek teorik ve pratik eğitim yeniden düzenlenmeli,
- Üniversiteler bünyesinde GMS bölümü kurulma aşamalarında uygulama mutfağı profesyonel düzeyde kurulmalı ve gastronomi sektöründen gelen uzman öğretim elemanları ile öğretime başlanmalı,
- Sektörde cinsiyet ayrımcılığının önüne geçecek çalışmalar yapılmalı,
- Gastronomi bölümü üniversite tercihinde bulunacak adaylara programın artılarıyla birlikte mutlaka eksileri de anlatılmalı,
- Gastronomi alanının en büyük kaybı olan sektörden ayrılımların önüne geçebilmek adına gastronomi eğitimini olan bireylere mezuniyet sonrası istihdamları için danışmanlık hizmetleri sağlanmalıdır. Bunun yanında gastronomi eğitimine yeni başlayan öğrencilere yönelik kariyer planlama olanağı sunulmalı, hedeflerinin çok önceden belirlenerek bu doğrultuda kendilerini yetiştirmeleri sağlanmalı,
- Gastronomi bölümünde görev yapan öğretim elemanlarının sektör tecrübelerinin hizmetiçi eğitimle iyileştirilmesi gerekmektedir. Bunun yanı sıra öğretim elemanları sürekli kendilerini geliştirmeli ve ihtiyaç duyulduğu sürece sektör profesyonellerinden destek alınmalı,
- Yabancı dilden geçme ölçütü bağımsız kuruluşlarca (YDS, TOEFL, IELTS) sağlanmalıdır. Konuşma, yazma ve anlama testlerinden oluşan ve birinci sınıftan itibaren uygulanması gereken sistem en alt seviyeden en üst seviyeye ulaşacak şekilde düzenlenmeli,

Örneğin;

Tablo 5.1: Sınıflara Göre Yabancı Dil Seviyeleri

Sınıf	1	2	3	4
Seviye	D	C	B	A

- Uygulama mutfaklarının giderlerinin karşılanması ve öğrencilerin daha çok deneyim kazanabilmeleri için her üniversitenin kendi bünyesinde uygulama restoranları olmalı,
- Uygulama mutfakları haftanın belirli gün veya derslerine değil her zaman öğrencilere açık olmalı,
- Dördüncü sınıf, öğrenciler için sektörde ilk yıl gibi olmalı teorik derslerden arındırılmış tamamen uygulamalı dersler ile öğrenciler sektöre hazırlanmalıdır.



KAYNAKÇA

- Ağaoğlu, Osman (1991). *Türkiyede Turizm Eğitimi ve Etkinliği*. Ankara: Milli Prodüktive Merkezi Yayınları.
- Akgöl, Yasemin (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akın, Aliye (2018). "Gastronomi Turizminde Staj Eğitiminin Önemi: Gaziantep Üniversitesi Örneği". *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 16: 483-513.
- Akın, Galip vd. (2015). "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi". *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi* 30: 33-52.
- Akoğlu, Aylin vd. (2017). "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıkları". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2): 146-159.
- Aksoy, Mustafa vd. (2016) "Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne". *Journal of Recreation and Tourism Research* 3(1): 54-62.
- Aksoy, Mustafa ve Sezgi, Gülistan (2015). "Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(3): 79-89.
- Aksu, Akın vd. (2016). "Turizm Raporu". Antalya: Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Turizm Sektör Meclisi ve Akdeniz Üniversitesi.
- Alkan, Cevat vd.(1996). *Mesleki ve Teknik Eğitimin Esasları*. III. Baskı. Ankara: Gazi Büro Kitabevi.
- Alyakut Ömür ve Küçükkömürlü Saime (2018). "Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi". *International Journal of Society Researches* 9(16): 823-852.

- Arıkan, Ersin vd. (2018). “Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(2): 592-601.
- Arman, Adem ve Şahin, Tuğba (2013). “Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerinin Stajlarında İşletmelerden Beklentileri: Mengen Aşçılık Anadolu ve Turizm Meslek Lisesi Örneği”. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 6(2): 13-24.
- Aslan, Nalan (2018). “Aşçılık eğitime yönelik düşüncelerin sektör başarısı ile ilişkilendirilmesi: İstanbul ili beş yıldızlı otel işletmeleri üzerine bir araştırma”. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Avcıkurt, Cevdet ve Karaman, Sebahattin (2002). Lisans Eğitimi Veren Turizm Okullarının Ders Programları Karşılaştırılması. *Turizm Eğitimi Konferans/Workshop*. Ankara: Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü Yayını.
- Aymankuy, Yusuf vd. (2013) “Lisans düzeyinde turizm eğitimindeki staj uygulamasına öğrenci ve akademisyenlerin bakışları”. *International Journal of Human Sciences* 10 (1): 101-128.
- Baltacı, Furkan vd. (2012). “Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlemesine Yönelik Bir Araştırma”. *International Journal of Alanya Faculty of Business* 4(1): 17-25.
- Birdir, Kemal ve Kılıçhan, Reha (2013). “Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma”. *14. Ulusal Turizm Kongresi*. Kayseri: 615-635.
- Boylu ve Güdek (2017). “Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(4): 489-503.
- Brookes, Maureen (2003) “Shaping Culinary Taste: The Influence of Commercial Operators”. *Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector*. Ed. D. Sloan. Amsterdam: Butterworth-Heinemann 109-131.
- Bucak, Turgay ve Ateş Ufuk (2014). “Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği”. *The Journal of Academic Social Science Studies* 28(2): 315-328.

- Bulduk, Sıdıka (2006). “*Gıda ve Personel Hijyeni*”. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Büyüköztürk, Şener (2009). “Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı”. *İstatistik, Araştırma Deseni, Spss Uygulamaları ve Yorum*. (9. Baskı). Ankara: Pegem Yayınları.
- Büyükyılmaz, Savaş (2006). *Turizm Otelcilik Meslek Lisesi Mezunu Mutfak Elemanlarının yeterliliği Konusunda İşverenlerin Görüşleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Charlotte, Maberly ve Reid, Donald (2014). “Gastronomy: An Approach to Studying Food” *Journal Nutrition and Food Science of 44(4)*: 272-278.
- Cömert, Menekşe (2014). “Turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmak istedikleri alanlar ve sektördeki istihdamda cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri”. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi 1 (1)*: 50-62.
- Çakır, Murat (2010). *Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Araştırması*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çakmak, Zeki (1992). *Çoklu Ayırma ve Sınıflandırma Analizi: Eğitimde Öğrencilerin Meslek Seçimine Uygulanması*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Çalışkan, Osman ve Seyitoğlu, Faruk (2018). “Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma”. *Journal of Travel and Hospitality Management 15 (3)*: 523-537.
- Çatı, Kahraman ve Bilgin, Yusuf (2013). “Turizm lisans öğrencilerinin turizm sektöründe çalışma eğilimleri”. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi 14(1)*: 23-45.
- Çemrek, Fatih ve Yılmaz, Hatice (2010). “Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama”. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 12 (2)*: 203-220.
- Çetin, Şule (1993). *Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Adana: Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Çokluk, Ömay vd. (2016). *Sosyal bilimler için çok değişkenli istatistik: Spss ve Lisrel uygulamaları* (4. Baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Dağaşan, Gülcan (2017). *Otel mutfaklarına gire(meye)n kadınlar*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dağdeviren, Ayhan (2007). *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından Değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dayıoğlu, Mehmet (2010). *Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Stajer Öğrencilerin Yeterliliği Konusunda İşveren Görüşleri: Edremit Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Daylar, Şükran (2015). “*Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlik Düzeyi Hakkındaki Alguları: Karşılaştırmalı Bir Uygulama*”, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Denk, Erkan ve Koşan, Abdulkadir (2017). “*Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi*”. *Yorum Yönetim Yöntem Uluslararası Yönetim Ekonomi ve Felsefe Dergisi*. 5(1): 55-83.
- Eren, Duygu vd. (2013). “*Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin Belirlenmesi: Nevşehir Üniversitesi Örneği*”. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 35 (2): 15-27.
- Gillespie, Cailein ve Cousins John (2001). *European Gastronomy Into the 21st Century*. Oxford: Published by Elsevier.
- Görkem, Onur (2011). *Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliliği: Anadolu Otelcilik Meslek Liselerinde Bir Uygulama*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Görkem, Onur ve Sevim, Burhan (2016). “*Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor*”. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi* 15: 977-988.
- Hacıoğlu, Necdet vd. (2010). “*Bireyin Gelişiminde Eğitimin Rolü ve Turizm Eğitimi*”. *Çalışma Yaşamında Bireysel Gelişim Turizm İşletmelerinden Örnekler ve Uygulamalar*. Ed. Özmen ve Topaloğlu. İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım. 349-371.

- Halıcı, Nevin (2009). *Siniden Tepsiye Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Usaş Yayınları.
- Hegarty, Joseph (2009). “How Might Gastronomy Be A Suitable Discipline For Testing The Validity Of Different Modern And Postmodern Claims About What May Be Called Avant-Garde?”. *Journal of Culinary Science and Technology* 7(1): 1-18.
- Hertzman, Jean Louise (2006). *Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary programs: A survey of educators and industr.* Doctoral Dissertation. Las Vegas: University of Nevada.
- Hjalager, Anne-Mette ve Andersen, Steen (2001). “Tourism employment: contingent work or professional career?” *Employee Relations: The International Journal* 23(2): 115-129.
- Hjalager, Anne-Mette ve Richards, Greg (2002). “Tourism and Gastronomy” *Still Undigested: Research Issues in Tourism and Gastronomy*. Ed. Anne-Mette Hjalager and Greg Richard: 224-235.
- İlhan, Atok (2008). “Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi”. *Antalya: II. Ulusal Gastronomi Sempozyum*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi.
- Kan, Adnan ve Akbaş, Ahmet (2005). “Lise öğrencilerinin kimya dersine yönelik tutum ölçeği geliştirme çalışması”. *Mersin Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* 1(2): 227-237.
- Kanık, İlkay (2016). “Gastro Medya ve Gastro Kültürün Kavramsal İncelemesi”. *Folklor/Edebiyat Dergisi* 22(88): 83-98.
- Kılıç, Burhan vd. (2014). “Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi”. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 32: 41-61.
- Kılınç, Mustafa (2012). “Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişimleri” *e-Journal of New World Sciences Academy* 4: 63-73.
- Kocaoğlu, Bünyamin (2002). “Turizm eğitiminde kalite değerlendirmesi: sertifikasyon”. *Turizm Eğitimi Konferansı/Workshop bildirileri* 161-171.

- Koşan, Abdulkadir(2003). “Eğitimde Okul-Endüstri İşbirliği” *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 2: 107-130.
- Kozak, Nazmi ve Açıköz, Zeki (2015). “Akademik turizm eğitimi arama konferansı, gastronomi eğitimi arama konferansı sonuç raporu”. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* 7:17.
- Kurnaz, Alper (2018). “Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Pro-jesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı”. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi* 8(8):504-520.
- Kurnaz, Alper (2019). “Üniversite Seçimini Etkileyen Faktörler: Aşçılık Ve Gastronomi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma”. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi* 8(1): 223-238.
- La Lopa, Joseph (2010). “Lessons learned from the scholarly works of others to stimulate teaching and research ideas in the culinary arts and hospitality discipline. *Journal of Culinary Science and Technology* 8: 169-179.
- La Lopa, Joseph (2011). “Student reflection on quality teaching and how to assess it in higher education”. *Journal of Culinary Science & Technology* 9:282-292.
- Meryem, Akoğlan ve Tülin Dalkıranoğlu (2013) “Mezun Öğrencilerin Kariyer Algılamaları: Anadolu Üniversitesi Örneği” *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 13 (1): 41-52.
- Ökten, Celile ve Acar, Sevilay (2015). “Yüksek Öğretim ve Yaygın Eğitim İşbirliği: Annemin Masalı”. *Sakarya University Journal of Education* 5 (2): 21-35.
- Öney, Hüseyin(2016). “Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme”. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 35: 193-203.
- Özdemir, Zühal(2017). “*Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarından Sektör, Öğrenci ve Öğretim Elemanı Beklentilerinin Değerlendirilmesi*”. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öztürk, Yüksel ve Görkem, Onur (2012). “Aşçılık Eğitimi Yeterliliğini Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Çalışma”. *Ticaret ve Turizm Fakültesi Dergisi* 2: 112-129.

- Pelit, Elbeyi ve Güçer, Evren (2006). “Turizm alanında öğretmenlik eğitimi alan öğrencilerin turizm işletmelerinde yaptıkları stajları değerlendirmeleri üzerine bir araştırma”. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi 1*: 139-164.
- Santich, Barbara (2004a). “Hospitality A Social Lens”. *Hospitality and Gastronomy: Natural Allies*. Ed. Lashley, Conrad. London; ELSEVIER. 47-59.
- Santich, Barbara (2004b). “The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training”. *International Journal of Hospitality Management 23(1)*: 15-24.
- Santich, Barbara (2007). “The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding”. *The International Journal of the Humanities 5*: 53-58.
- Sarı, Fatih (2007). “Türkiye’deki Turizm Eğitiminin Turizm Sektöründeki İstihdama Etkisi ve Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Üzerine Bir Araştırma”. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sarıoğlan, Mehmet (2013). “A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey” *5th World Conference Educational Sciences –WCES*. Balıkesir: Balıkesir University The School of Tourism and Hotel Management: 261.
- Scarpato, Rosario (2002) “Gastronomy Studies in search of Hospitality”, *Journal of Hospitality and Tourism Management 9(2)*: 1-12.
- Seçim, Yılmaz (2018). “Evaluation Of Seljuk and Ottoman Cuisine in Terms of Gastronomy”. *Journal of Tourism Theory and Research. 4(2)*: 122-132.
- Sezgin, İlhan (1998). *Turizm Meslek Eğitimi, Turizm Eğitimi Danışma Toplantısı I. Tebliğler*. İstanbul: Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı Yayını.
- Shalini, Duggal ve Duggal, Shelley (2015). “Review On Food Tourism Quality And Its Associated Forms Around The World”. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure 4(2)*: 1-12.
- Solmaz, Seyit ve Erdoğan, Çağrı (2013). “Turizm eğitimi alan ön lisans ve lisans öğrencilerinin turizm endüstrisine bağlılık düzeylerini belirlemeye yönelik bir araştırma”. *14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1*: 557-573.

- Soybalı, Hüseyin ve Bayraktaroğlu, Engin (2013). “Türkiye’de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanaklarının Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma”. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 24 (2): 185-199.
- Şengül, Serkan ve Türkay, Oğuz (2016). “Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 86-99.
- Tabachnick, Barbara ve Fidel, Linda (2014) “*Using multivariate statistics*”. USA: Pearson Education Limited.
- Tekin, Ömer ve Çidem, Gamze (2015). “Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumları Ölçeği: Bir Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması”. *The Journal of International Social Research* 8 (39): 975-986.
- Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (2016). *Gastronomi Turizmi Raporu*.
- Ünlüöner, Kurban ve Boylu, Yasin (2005). “Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi” *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi* 3(12): 11-32.
- Ünver, Gülçin (2015). *Destinasyonların Pazarlanmasında Gastronominin Etkisi: İstanbul Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yang, Zhilin (2001). “Consumer Perceptions of Service Quality in Internet-Based Electronic Commerce”. *Journal of Business Strategies; Huntsville* 18: 8-11.
- Yaşar, Metin (2014). “İstatistiğe yönelik tutum ölçeği: Geçerlilik ve güvenilirlik çalışması”. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* 36(3): 59-75.
- Yazıcıoğlu, İrfan ve Özata, Esra (2017). “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(4): 17-32.
- Yen, Chih-Lun. Cooper, Caroline ve Murrmann, Susanne. (2013). “Exploring Culinary Graduates’ Career Decisions and Expectations”. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism* 12: 595-614.

Yıldız, Muhammed (2019). *Yiyecek – İçecek Alanında Eğitim Alan Öğrencilerin mesleklerine bakış açıları*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yiğit, Serkan ve Doğdubay, Murat (2017). “Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2): 162-168.

Yiu, Maria ve Law, Rob (2012). “A Review of Hospitality Internship: Different Perspectives of Students, Employers, and Educators”. *Journal of Teaching in Travel and Tourism* 12(4): 377-402.

İNTERNET KAYNAKLARI

<https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2012/OSYS/2012OSYSKONTKILAVUZ.pdf>, 2 şubat 22:20 da alıntılanmıştır.

[https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2013/OSYS/2013%20%C3%96SYS%20KONT%20KILAVUZU%20YEN%C4%B0%20\(24%2006%202013\).pdf](https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2013/OSYS/2013%20%C3%96SYS%20KONT%20KILAVUZU%20YEN%C4%B0%20(24%2006%202013).pdf), 2 şubat 22:20 da alıntılanmıştır.

<https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2014/OSYS/Tercih/2014-OSYSKONTKILAVUZU14072014.pdf>, 2 şubat 22:20 da alıntılanmıştır.

<https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2015/OSYS/2015-OSYSKONTKILAVUZU15072015.pdf>, 2 şubat 22:20 da alıntılanmıştır.

<https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2016/LYS/TERCIH/OSYSKONTKILAVUZU29072016.pdf>, 2 şubat 22:20 da alıntılanmıştır.

<https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2017/OSYS/LYS/KONTENJANKILAVUZU18072017.pdf>, 2 şubat 22:20 da alıntılanmıştır.

<https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2018/YKS/KONTKILAVUZ6082018.pdf>, 2 şubat 22:20 da alıntılanmıştır.

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c5596e3684ad6.11970270, 2 şubat 22:20 da alıntılanmıştır.

https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Main_Page,_20 Mart 22:20 da alıntılanmıştır.



EK 1: MEZUN ANKET FORMU

Değerli Mezun;

Yanıtlama süresi ortalama 5 dakika sürecek bu anket, gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının eğitim süresince eğitim ve öğretim programından memnuniyet derecelerinin ve varsa eğitim kaynaklı sektörde yaşadıkları sıkıntıların tespiti amacıyla Yüksek Lisans Tezi için veri toplama aracı olarak hazırlanmıştır. Tamamen bilimsel araştırma için kullanılacak olan bu veriler kesinlikle amacı dışında kullanılmayacaktır. İşbirliğiniz ve katkılarınız için teşekkür ederim.

Yusuf ARSLANHAN
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
E-posta: y.arslanhan@gmail.com

1. BÖLÜM: KİŞİSEL BİLGİLER

- 1) Cinsiyetiniz: Kadın () Erkek ()
- 2) Yaşınız: (Yıl: 1990 gibi)
- 3) Mezun olduğunuz üniversite:
- 4) Mezuniyet yılınız ...
- 5) Gastronomi alanında veya gastronomi eğitimi sunan eğitim kurumlarında çalışma durumunuz.
 1 () Çalışıyorum 2 () Çalışmıyorum

Lütfen gastronomi alanında çalışmama nedeninizi belirtiniz (birden fazla seçeneğe işaretleyebilirsiniz).

- 1() İş bulamamak
- 2() Başka bir iş planımın olması
- 3() Düzenli bir yaşam için uygun olmaması
- 4() Alaylı ustaların baskısı
- 5() Çalışma saatlerinin uzunluğu
- 6() Pozisyon verilmemesi
- 7() İş yoğunluğu
- 8() Ücret yetersizliği
- 9() Yöneticilerin görev dağılımında adil davranmaması
- 10() Cinsiyet Ayrımcılığı
- 11() Saygın bir meslek olmaması
- 12() Ailemin bu sektörde çalışmamı desteklememesi
- 13() İş garantisinin olmaması
- 14() Mesleki yetersizliğim

15() Diğer (belirtiniz).....

6) Mezuniyet sonrası gastronomi alanında işe yerleşme süreniz?

- 1() Hemen 2() 3 ay içinde 3() 6 ay içinde
 4() 1 yıl içinde 5() 1 yıl 6 ay içinde 6() 2 yıl içinde
 7() Diğer (Lütfen belirtiniz.....)

7) Sektör tecrübeniz (Yıl)

8) Görev yaptığınız şehir.....

9) Görev yaptığınız işletme türünü belirtiniz.

- 1 () Otel
 2 () Eğitim Kurumu (Eğitici)
 3 () Restoran
 4 () Kafe –Bar
 5 () Fırın-Pastane
 6 () Fast-Food Restoranı
 6 () Catering Firması
 7 () Havaalanı, İstasyon ve Otogar Restoranı
 8 () Kurum (okul, hastane, endüstriyel işletme) Mutfağı
 9 () Alışveriş Merkezi Restoranı
 10 () Diğer (Lütfen belirtiniz.....)

10) Görevinizi belirtiniz.

- | | | | |
|-----------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------|
| 1 () Genel müdür | 2 () Yiy-İçecek müdürü | 3 () Aşçıbaşı | 4 () Aşçıbaşı yrd. |
| 5 () Kısım şefi | 6 () Akademisyen/Öğretmen | 7() Restoran müdürü | 8 () Bar müdürü |
| 9 () Kısım şefi yrd. | 10 () Gıda teknikeri | 11 () Girişimci | 12()Mutfak komisi |
| 13)Gurme/Gastronom | 14)Yemek yazarı/araştırmacı | 15 () Diğer..... | |

2. BÖLÜM: MEZUNLARIN GASTRONOMİ EĞİTİMİNE İLİŞKİN MEMNUNİYET DÜZEYİ VE YETERLİK DEĞERLENDİRMESİ

Aşağıda verilen anketi lütfen katılma derecenize göre puanlayınız.

KATILMIYORUM

KARARSIZIM

KATILIYORUM

- 1) Gastronomi ve mutfak sanatları programından mezun olduğum için memnunum.
 Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum
- 2) Aldığım eğitimin iyi bir işletmede istihdamım için yeterli olduğunu düşünüyorum.
 Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum
- 3) Müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum.
 Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum
- 4) Uygulamalı derslerde öğrendiğim beceriler ile sektörde kullandığım beceriler örtüştü.
 Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum
- 5) Uygulama mutfaklarımız donanım ve teknolojik açıdan sektörel şartlara uygundu.
 Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum
- 6) Okulda aldığım hijyen ve gıda güvenliği eğitiminin yeterli olduğunu düşünüyorum.
 Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum
- 7) Okulda maliyet hesabı (cost-control) konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum.
 Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum
- 8) Okulda menü planlama ve beslenme konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum.

Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum

9) Okulda ürün ve malzeme bilgisi konusunda yeterli eğitim aldığımı düşünüyorum.

Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum

10) Okulda yeterli düzeyde yabancı dil eğitimi aldığımı düşünüyorum.

Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum

11) Meslek derslerini yürüten öğretim elemanları alanında uzman kişilerdi.

Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum

12) Eğitim sürecinde derslere giren öğretim elemanlarının sektör hakkında bilgi ve tecrübeleri yeterliydi.

Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum

13) Gastronomi mezunlarının istihdam olanaklarının iyi olduğunu düşünüyorum.

Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum

14) Gastronomi mezunlarının sektörde yeterli maaş ve sosyal haklara sahip olduğunu düşünüyorum.

Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum

15) Başkalarına da gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim almayı tavsiye ediyorum.

Katılmıyorum Kararsızım Katılıyorum

ÖZ GEÇMİŞ

Adı ve Soyadı : Yusuf ARSLANHAN

Doğum Tarihi : 03.09.1990

Doğum Yeri : Aksaray

Eğitim Durumu : 2016-2019 **Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi/ Sosyal Bilimler Enstitüsü/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Yüksek Lisans Eğitimi**

2010-2014 **Gazi Üniversitesi/ Turizm Fakültesi/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Lisans Eğitimi**

2006– 2010 **Konya Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi/ Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümünde Orta Öğretim Eğitimi**

Deneyimler : Konya Torku Firmasında pastane sorumlusu olarak çalışmaktayım. Antalya Papillion Ayscha ve Konya Dedeman otellerinde mutfak departmanlarının soğuk, sıcak, pastane ve alakart bölümlerinde orta öğretim stajlarımı tamamladım. Erasmus staj hareketliliği ile 2013 yılında İngiltere'nin Londra şehrinde Tas Restaurantta alakart bölümünde lisans stajımı yaptım. Lisans eğitimim sonrası çalıştığım mutfaklarda komi, demi şef ve kısım şefi görevlerinde bulundum.