



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

**TÜRKİYE'DE LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ VE MUTFAK
SANATLARI PROGRAMLARI MÜFREDATLARININ ANALİZİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan
Üzeyir Emrah İLTER

Danışman
Doç. Dr. Serhat HARMAN

Ekim 2019
BATMAN
Her Hakkı Saklıdır



T.C.
BATMAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ KABUL VE ONAYI

Doç. Dr. Serhat HARMAN danışmanlığında Üzeyir Emrah İLTER tarafından hazırlanan “Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programları Müfredatlarının Analizi” adlı tez çalışması 24/10/2019 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından oy birliği ile Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı’nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

Başkan

Doç. Dr. Serhat HARMAN

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Sonay KAYGALAK

İmza

Yukarıdaki sonucu onaylarım.

Doç. Dr. Ferhat KORKMAZ
Enstitü Müdürü

TEZ BİLDİRİMİ

Bu tezdeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edildiğini ve tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

DECLARATION PAGE

I hereby declare that all information in this document has been obtained and presented in accordance with academic rules and ethical conduct. I also declare that, as required by these rules and conduct, I have fully cited and referenced all materials and results that are not original to this work.

Üzeyir Emrah İLTER

24.10.2019

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TÜRKİYE’DE LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMLARI MÜFREDATLARININ ANALİZİ

Üzeyir Emrah İLTER

Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Serhat HARMAN

2019, 104 Sayfa

Jüri

Danışman Doç. Dr. Serhat HARMAN

Dr. Öğr. Üyesi Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK

Dr. Öğr. Üyesi Sonay KAYGALAK ÇELEBİ

Turizmde meydana gelen gelişmeler, turizm içerisinde de farklı alanların artmasına ve büyümesine olanak sağlamıştır. Bu alanlardan bir tanesi de insanların yeme-içmeleri ile doğrudan ilgilene gastronomi bilimidir. Gastronominin ortaya çıkması ve gelişmesi ile birlikte gastronominin üst basamaklara çıkması için bu alandaki eğitimin önemini de ortaya çıkarmıştır. Gastronominin ve gastronomi turizminin ülkemizde gelişimini ve bu alanda ortaya çıkan eğitilmiş personel ihtiyacını karşılamak amacıyla gastronomi eğitimine verilen önem giderek artmaktadır. Bunların sağlanması gastronomi alanındaki bireylerin iyi bir şekilde yetiştirilmeleri ile mümkün olacaktır. Tez çalışmasının amacı, Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren programların ders müfredatlarının incelenmesidir. Çalışma üç ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde tezin nedenselliği ve önemine yer verilmektedir. İkinci bölümde ilgili alan yazın ve kuramsal çerçeveye yer verilmiştir. Turizm eğitimi ve gastronomi eğitimi üzerinde durulmuştur. Aynı zamanda konuyla ilgili araştırmalara bu bölümde yer verilmiştir. Çalışmanın üçüncü ve son bölümünde, araştırmanın yöntemi, bilgi toplama kaynakları ve araştırma kapsamında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, Turizm Eğitimi

ABSTRACT

MS THESIS

ANALYSIS OF TURKEY LICENSE AND CULINARY ARTS PROGRAM CURRICULUM LEVEL GASTRONOMY

Üzeyir Emrah İLTER

**Batman University Institute Of Social Sciences
The Degree Of Master Of Science In Tourism Management**

Advisor: Assoc. Prof. Dr. Serhat HARMAN

2019, 104 Pages

Jury

Advisor Assoc. Prof. Dr. Serhat HARMAN

Assist. Prof. Dr. Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK

Assist. Prof. Dr. Sonay KAYGALAK ÇELEBİ

Developments in tourism have enabled the diversification and growth of different areas in tourism sector. One of these areas is the science of gastronomy, which is directly interested in eating and drinking. With the emergence and development of gastronomy, it has also revealed the importance of education in this field in order to increase gastronomy. The importance given to gastronomy education is gradually increases in order to development of gastronomy and gastronomy tourism in our country and the need for trained staff in this field. This will be achieved by training individuals in the field of gastronomy. Purpose of the study at the undergraduate level of gastronomy and culinary arts education programs in Turkey, which is to examine the curriculum. The study consists of three main sections. The causality and importance of the thesis is given in the first part. In the second part, related literature and theoretical framework are given. Also we concentrated on tourism education and gastronomy concepts, then we mentioned about gastronomy education in the world and Turkey. At the same time, the related researches are also included in this section. In the third and last part of the study is included the method of the research, sources of information gathering and the obtained findings from this research.

Keyword: Gastronomy, Gastronomy Education, Tourism Education

ÖNSÖZ

Gastronomi, Dünya’da olduğu gibi ülkemizde de son yıllarda parlayan bir yıldız olmuştur. İnsanlar artık sadece yemek için bile seyahat eder hale gelmiştir. Böyle bir turizm dünyasında, gastronomi turizminin önemi yadsınamaz. Gastronomide üst çatalara yerleşmek iyi bir gastronomi eğitimi alma yolundan geçmektedir. Tez çalışmamda Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren programların ders müfredatları incelenmiştir.

Yüksek lisans öğrenimim sırasında gerekli olan her türlü bilgiyi almam konusunda emeğini esirgemeyen, tez çalışmamın hep en iyi noktaya gelmesi için destek veren değerli hocam Doç. Dr. Serhat HARMAN’a ve benim bugünlere ulaşmamda her zaman yanımda olan babama, anneme, kardeşime, beni her zaman neşelendiren yeğenime ve değerli eşime teşekkür ederim.

Üzeyir Emrah İLTER

BATMAN-2019

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
ÖNSÖZ.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
KISALTMALAR.....	viii
TABLolar.....	ix
GİRİŞ.....	1
BİRİNCİ BÖLÜM	
TEZİN NEDENSELLİĞİ VE ÖNEMİ	
1.1. PROBLEMİN TANIMI.....	2
1.2. TEZİN NEDENSELLİĞİ.....	10
1.3. TEZİN ÖNEMİ.....	12
1.4. TEZİN KAPSAMI.....	14
1.5. TEZİN ARAŞTIRMA SORULARI.....	14
İKİNCİ BÖLÜM	
GENEL HATLARI İLE TURİZM VE GASTRONOMİ EĞİTİMİ	
2.1. TURİZM EĞİTİMİ.....	16
2.1.1. Dünya’da Turizm Eğitiminin Durumu.....	19
2.1.2. Türkiye’de Turizm Eğitiminin Durumu.....	20
2.1.2.1. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitiminin Durumu.....	21
2.1.2.2. Türkiye’de Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitime Yönelik Alan Yazın Taraması.....	23
2.2. GASTRONOMİ KAVRAMI VE GASTRONOMİ EĞİTİMİ.....	29
2.2.1. Dünya’da Gastronomi Eğitimi.....	30
2.2.1.1. Amerika’da Gastronomi Eğitimi.....	31
2.2.1.2. Avrupa’da Gastronomi Eğitimi.....	32
2.3. TÜRKİYE’DE GASTRONOMİ EĞİTİMİ.....	33
2.3.1. Türkiye’de Ortaöğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	34
2.3.2. Türkiye’de Ön lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	35
2.3.3. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	38
2.4. TÜRKİYE’DE LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ EĞİTİMİ ÜZERİNE ALAN YAZIN TARAMASI.....	41
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	
TURİZM EĞİTİMİ VEREN TURİZM FAKÜLTELERİ VE YÜKSEKOKULLARININ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMLARININ DERS MÜFREDATLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA VE SONUÇLARI	
3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI.....	46
3.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	46
3.2.1. Araştırmanın Evreni.....	47
3.2.2. Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi.....	47
3.2.3. Veri Analiz Teknikleri.....	48
3.3. ARAŞTIRMANIN KAPSAMI VE SINIRLILIKLARI.....	49
3.4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI.....	49
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	65
KAYNAKÇA.....	68
EKLER.....	80
ÖZGEÇMİŞ.....	95

KISALTMALAR

ABD: (Amerika Birleşik Devletleri)

İŞKUR: (İş ve İşçi Bulma Kurumu)

MEB: (Milli Eğitim Bakanlığı)

ÖSYM: (Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi)

TAFED: (Türkiye Aşçılar Federasyonu)

UNWTO: (Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü)

YÖK: (Yükseköğretim Kurulu)



TABLolar

Tablo 2.1	Türkiye’de Turizm Eğitiminin Genel Yapısı.....	21
Tablo 2.2	Türkiye 2018 Yılı Lisans Seviyesinde Turizm Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri Programları, Kontenjan ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları	22
Tablo 2.3	Amerika’da Gastronomi Eğitimi Veren Bazı Eğitim Kurumları.....	32
Tablo 2.4	Türkiye’de Profesyonel Mutfak Eğitimi Veren Kuruluşlardan Bazıları.....	34
Tablo 2.5	Anadolu Otelcilik ve Meslek Liselerinin Yıllara Göre Dağılımı.....	35
Tablo 2.6	Türkiye’de 2018 Yılı İtibariyle Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri Programları, Kontenjan ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları.....	36
Tablo 2.7	Türkiye 2018 Yılı Ön Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri Programları, Kontenjan ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları.....	38
Tablo 2.8	Türkiye 2018 Yılı Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri Programları, Kontenjanları ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları.....	39
Tablo 2.9	Türkiye 2018 Yılı Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri Programları, Kontenjanları ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları.....	40
Tablo 3.1	Oluşturulan Kategori Adları.....	48
Tablo 3.2	Gastronomi Eğitimi Veren Üniversitelere Ait Bilgiler.....	49
Tablo 3.3	Akademik Katkı Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	51
Tablo 3.4	Deneyim Kazandırma Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	52
Tablo 3.5	Temel İşletme Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	53
Tablo 3.6	Gıdaların Bileşimi ve İşlenmesi Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	54
Tablo 3.7	Temel Hukuk Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	55
Tablo 3.8	Sanat ve Estetik Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	55
Tablo 3.9	Tanıtım ve Satış Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	56
Tablo 3.10	Turizm Sektörünü Tanıma Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	57
Tablo 3.11	Maliyet Planlaması Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	58
Tablo 3.12	Mesleki Temel Hijyen Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	58
Tablo 3.13	Menü Oluşturma Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	59
Tablo 3.14	Mesleki Kültür Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	60
Tablo 3.15	İş Güvenliği ve İlk Yardım Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	61
Tablo 3.16	Servis Bilgisi Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	61
Tablo 3.17	Bilgisayar Bilgisi Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	62
Tablo 3.18	İş ve İşçi Yönetimi Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	62
Tablo 3.19	Mutfak Bilgisi Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	63
Tablo 3.20	Mesleki Matematik Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	63
Tablo 3.21	Uyum Süreci Kategorisi Altında Yer Alan Dersler.....	64

GİRİŞ

Turizmin dünyada giderek yaygınlaşmasıyla ve turizme harcanan paraların hızlı bir şekilde artmasıyla birlikte bu alanda ülkeler arasında rekabetlerde yoğunlaşmıştır. Turizm faaliyetlerinden daha fazla gelir elde edilmesi için çok fazla uğraş veren ülkeler bir çok turizm türünü kendi coğrafyalarında sergilemeye çalışmaktadırlar.

Ateşin icadından bu yana insanların yeme-içme alışkanlıklarında sürekli bir değişiklik kaydedilmiştir (Pedersen, 2012). Bu değişikliklerin hepsi gastronomi bilimini yakından ilgilendirmektedir. Gastronomi iyi yemek yapmanın dışında yemeği güzel bir şekilde pişirmek, sunmak ve nasıl muhafaza edileceğini bilmek ile ilgilidir (Santich, 2007). Günümüz turizm faaliyetlerinde insanlar yemek için turizm faaliyetlerine katılır hale gelmiştir. Hal böyle olunca ve de bu işten iyi gelir elde edilince gastronomi turizmi çok cazip bir hal almıştır.

Ülkemizde de gastronominin önemi son yıllarda çok daha fazla anlaşılmaya başlanmıştır. Günümüzde artık üniversitelerde sadece turizm eğitimi değil gastronomi eğitimleri de vermeye başlanmıştır. Çünkü gastronomi eğitimi almadan gastronomi turizminde başarılı olunmayacağı bilinmektedir.

Tez üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde problemin tanımı, tezin nedenselliği, tezin önemi, tezin kapsamı ve tezin araştırma sorularına değinilmiştir. İkinci bölümde turizm eğitimi kavramı, dünyada ve Türkiye’de turizm eğitimlerinin mevcut durumları, gastronomi kavramı, dünyada ve Türkiye’de gastronomi eğitimlerinin mevcut durumları üzerinde durulmuştur. Üçüncü ve son bölümünde ise araştırmanın yöntem ve bulgularına yer verilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

TEZİN NEDENSELLİĞİ VE ÖNEMİ

Dünyada turizm amaçlı seyahatler her geçen gün artmaktadır. Günümüzde gastronomi, turizmin olmazsa olmazlarından. Turizm olgusu ile gastronomi kavramı birlikte anılır hale gelmiştir. Turizm faaliyetlerine katılanlar artık temel yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamamanın ötesinde yeni tatlar keşfetmenin yollarını aramaktadırlar. Bu nedenle gastronomi ulusal düzeyden çıkıp uluslararası alana yol almış olup, bu durum ülkelerin tanıtımında ve gelirlerinde hiçte azımsanamayacak bir seviyeye ulaşmıştır. Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi veren fakülte ve yüksekokulların gastronomi ve mutfak sanatları programlarında verilen dersleri incelemeye dönük olan tez çalışmasının birinci bölümünde, öncelikle tezin problemi ortaya konulmuştur. Bunun ardından, tezin nedenselliği, önemi, kapsamına değinilmiş ve son olarak araştırma soruları sıralanmıştır.

1.1.Problemin Tanımı

Yiyecek-içecek endüstrisi insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için ihtiyaç duydukları yiyecek ve içecekleri hazırlayıp, belirtilen yiyecek ve içecekleri belli bir sistem çerçevesinde ortaya koyan ve her geçen gün gelişim gösteren bir endüstri olarak kabul edilmektedir (Sönmez, 2008). Otel işletmelerinin yanı sıra gerek ticari amaçlarla, gerekse de ticari amaç hedeflenmeksizin mutfak hizmetlerinin sunulduğu birçok işletmeden söz edilebilir. Bir endüstri olarak yiyecek-içecek imkanları otel restoranlarından ziyafet alanlarına, barlardan kantinlere kadar ev dışında yiyecek-içecek faaliyeti sağlayan ve çeşitli departmanlardan bir araya gelen bir topluluktur. Bütün bu sistemin birleşimi ile meydana gelen endüstriye de “yiyecek-içecek hizmetleri endüstrisi” denir (Sarıışık,1994).

Yiyecek-içecek endüstrisi kapsamında yer alan gastronomi turizmi endüstrisi sadece yiyecek ve içecek işletmeleri olarak düşünülmemelidir. Gastronominin altında yemek okulları, işletmeler, seyahat acentaları ve tur operatörleri, gastronomi ile ilgili programlar ve faaliyetler, tarım işçileri, medya kuruluşları ve televizyon programları vardır (Çağlı, 2012). Yeme içme faaliyetleri insanların karşılanması gereken temel ihtiyaçlarından birisi olması hasebiyle, yiyecek- içecek endüstrisi dünya çapında ekonomik dar boğazlar olduğunda dahi devamlı olarak gelişme gösteren endüstrilerden biri konumdadır (Pınar, 2015).

Ülke veya bölge mutfaklarını farklı kılan, ülkelerin veya bölgelerin yiyecek ve içeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve gıda hazırlama usullerini anlatan gastronomi kavramı (Kivela ve Crotts, 2006) aynı zamanda düşünsel, kültürel, iktisadi ve sosyal yapı içerisinde olan bu yapılar sonucunda şekillenen bir unsurdur (Çalışkan, 2013). Yenilenebilir her şeyin, temiz bir şekilde, en üst seviyede göz ve damak zevki dikkate alınarak hazır hale getirilmesine kadarki geçirdiği zaman dilimi gastronomi alanı içinde incelenir (Çekiç, 2015). Yiyecek-içecek bilimi olarak kabul gören gastronomi, diğer bilim dallarıyla da yakından ilişkilidir. Fen Bilimleri (fizik, kimya, biyoloji) , sosyal bilimler (ekonomi, antropoloji, psikoloji, sosyoloji, pazarlama, yönetim) vb. bilim alanlarından yararlanır. Ayrıca yeme - içme ile ilgili olduğundan beslenme ile de ilişkilidir. Besinlerin insan sağlığı üzerindeki etkileri fen bilimleri ile yakından ilişkilidir. Bunun yanı sıra üretim yöntemlerinin ve işleyişin hijyenik olması da fen bilimlerine dayanır (Altınel, 2006). Gastronomi, fen ve sosyal bilimlerle yakından ilişkilidir.

Yiyecek ve içecek faaliyetleri turizmin olmazsa olmaz bir parçasıdır. Sıradan olmayan yiyecek ve içecekler bir alışveriş yapma veya bir müze gezme kadar etkilidir. Yemek, turistler açısından yeni yerleri keşfetmenin en iyi yöntemleri arasındadır. Başka bir ülkenin ziyaretini yapan kişiler o ülkenin tarihini, kültürünü öğrenmek isterler. Bunun yanı sıra yemeklerini de hayal ederek ziyarette bulunurlar. Seyahat ederken turistlerin hemen hemen hepsi için yemek en büyük üç favori etkinlikten biridir. Gastronomiden kazanılan gelir belli bir zaman diliminde değil tüm yıl boyunca elde edilebilir (Kesici, 2012).

Dünyada turizm faaliyetleri yaygınlaşırken ve destinasyonlar arası rekabet artarken ülke veya bölgelere özgü kültürel miras, etkinliklerde turistlere oldukça cazibeli gelmektedir. Gastronomi turizmi işte tam bu noktada ortaya çıkmıştır. Çünkü belli bir kesim turistlerin seyahat nedenleri sadece yiyecek ve içeceğe dayanır. Gastronomi turizmi, genelde modern turizmin gelişiminde yer alan geleneksel değerleri de içine alır. Bu değerler; kültür, gelenek, özgünlük ve sürdürülebilirliktir. Gastronomi turizmi, turizmi sürekli olarak tekrardan canlandırma ve çeşitlendirme, yerel kalkınmayı teşvik etme ve farklı sektörleri de turizm zincirinin içerisine dahil etme ile uğraşır. Bundan dolayı, gastronomi turizmi destinasyonları tanıtmaya, destinasyonların markalaşma çabalarına, yerel gelenek ve kültürleri korumaya katkıda bulunur. Bu markalaşma çabası içerisinde bazı destinasyonlar eşsiz mutfaklarını kullanmaktadırlar. Gastronomi kendi içerisinde yeni kültürlerinde oluşmasını sağlar ve bu kültürel durum sürekli

gelişir. Gastronomi turizmi bundan dolayı sadece geçmişi korumayla değil, aynı zamanda geleceğin özgün yapısını korumakla ilgilidir. Gastronomi, profesyonel olarak bu işi yapanlar için meydan okuma görevini de üstlenir (UNWTO, 2017).

Gastronomi turizmi, farklı ve yeni tatları denemek isteyen bireylerin, yeni yerlere seyahat etmelerini kolaylaştıran bir turizm çeşididir. Aynı zamanda gastronomi turizmi, üretilen yemeklerin nerede üretildiyse o yörenin tanıtımına dolayısıyla turizm gelirlerine doğrudan etki eder. Bu denli önemli olan gastronomi turizminin farkına varan ülkeler kendilerini diğer ülkelere farklılaştırma çalışmalarına girişirler (Çalışkan, 2013). Farklılaşma uğraşında olan bütün ülkeler kendi yiyecek ve içeceklerini bir turizm faaliyeti programında kullanırlar. Hemen hemen her yöre ve ülkede turizm hizmetlerinin standartlaşmasına bağlı olarak benzer olan hizmetler turistler için artık çekiciliğini yitirmeye başlamıştır. Bu bağlamda yeni yerleri ve lezzetleri keşfetme yolculuğuna katılan bireyler veya topluluklar farklı deneyimler peşinde koşmaktadırlar (Çağlı, 2010). Bu gelişmeler doğrultusunda turistlerin yiyecek ve içeceklerdeki beklentileri değişmekte ve artmaktadır (Ayaz ve Yalı, 2017):

- Yiyecek ve içeceklerde hijyen konusuna daha fazla ağırlık verilmekte,
- Kültürel restoranlara ve yemeklere merak artmakta,
- Yiyecek ve içeceklere kolay ulaşım ön plana çıkmakta,
- Organik besinlerle hazırlanan yemeklere ilgi artmakta,
- Sağlıklı gıda alımına daha fazla önem verilmektedir.

Gastronomi turizmi, yerel ve bölgesel olarak turizmin gelişmesine oldukça önemli katkılar sağlamaktadır. Gastronomi turizmi, rekabet avantajı sağlamada, destinasyonlardaki farklı yiyecek ve içeceklerin markalaşmasında, tatil reklamasyonu açısından da oldukça önemlidir. Ayrıca tarım sektörünün canlanmasında da baş rol oynamaktadır. Üreticilerin ürettikleri malların turizm sektöründe kullanılabilirliğini de bu doğrultuda artırmaktadır (Eren, 2011).

Farklı özelliklere sahip yiyecekleri yemek üzere seyahatler yapan bireylere gastro-turist denir (Hatipoğlu, 2010). Gastro-turistler, kültür turistleri başlığı altında sıralanmaktadır. Bu turistler gezdikleri alanların geçmişini, kültürel eğlencelerini ve bazı değerlerini öğrenip uygulamak isterler. Bu boyuttaki festival türündeki etkinlikler turistik alanlara önemli katkılarda bulunur. Bu alanların dışında yer alan gastronomik değerlerde destinasyonlar için çekim gücü oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi açısından

turist çeken en önemli bölgeler aşağıda verilmiştir (İlhan, 2011'den akt. Üzümcü, 2018):

- ABD- Napa Vadisi
- Fransa- Champagne Bölgesi
- İtalya- Toscana Bölgesi

Gastronomi turizminin en büyük avantajlarından biri olan yerel gastronomi, turizmin gelişmesine önemli katkıda bulunur. Yemek ile ilgili mirasın korunarak, tarımın, turizmin ve yerel ekonominin güçlendirilmesi yerel gastronomi ile sağlanmaktadır (Eren, 2011). Gastronomi turizminin yerel boyutta katkıları aşağıda verilmiştir (Öney, 2013):

- Yerel üreticinin büyümesine katkı sağlar.
- Üreticilerin kolayca pazarlar oluşturmalarına yardımcı olur.
- Müşteri güvenini kazanmada baş rol oynar.
- Bölgesel ürünlerin önemini katkıda bulunur.
- Bölgesel ürünlerin tanıtımında etkilidir.
- Sermaye birikiminin oluşmasına katkıda bulunur.
- Satıcılar ve müşteriler arasındaki diyalogu geliştirir.
- Bölgesel ürün ve lezzetlerin çekicilik kazanmasına yardımcı olmak adına farklı türde organizasyonlar hazırlanmasında etkilidir.

Gastronomi turizminin ulusal çapta katkıları aşağıda sıralanmıştır (Öney, 2013):

- Turizm yatırımlarını teşvik eder.
- Ulusal anlamda gastronomi ve turizm stratejilerinin ortaya çıkmasını sağlar.
- Ulusal manada markaların meydana gelmesine katkıda bulunur.
- Ekonomik açıdan da gelir sağlayarak açıklıkların kapanmasına yardımcı olur.

Dünya turizminde çoğunlukla Akdeniz ülke ve bölgelerinde meydana gelen gastronomi seyahatleri önemli bir noktaya ulaşmıştır. Fransa özellikle şarap ve peynirleriyle, Amerika şaraplarıyla ve İtalya hamura dayalı ürünleriyle gastronomi turlarına katılanlar için önemli cazibe merkezleri haline gelmiş durumdadır (Kılıç, 2010).

Farklı farklı mutfakları keşfetmeye çıkan ve sadece bu durum için seyahat eden gruplar vardır. Bu gruplar yeni yiyecek ve içecekleri deneyimlemekte ve bu ürünlere yüksek ücretler vermektedirler. Ayrıca bu gruplar yemekleri sadece denemekle

kalmamakta kendileri de uygulamak istemektedirler. Bu talebin farkında olan seyahat acenteleri gurme seyahati hizmeti vermeye başlamışlardır (Akgöl, 2012).

Gastronomi paket turları, fiziki olarak yakın yörelerin mutfaklarını yansıtan ürünlerin sergilendiği bir turistik hizmettir (Kızıllırmak, Ofluoğlu ve Şişik, 2016).Yüncü (2010), gastronomi turizmine ait bu turları üç başlık altında toplamıştır:

- Yemeklerin hazırlanış biçimlerini öğreten temelli seyahatler,
- Yerel yemeklerin veya ünlü bir şefin hazırlanmış olduğu yemeklerin tadımı için gerçekleştirilen seyahatler,
- Dünyaca ünlü bir ürünü ortaya çıkan üreticilerle buluşmaya yönelik yapılan seyahatler.

Gastronomi kavramı ile ilgili ilk çalışmaları yapan Savarin'e göre, (Brillat-Savarin 1971'den akt. Öney, 2016) gastronomi, insanların yediklerini anlaması ve bunlar hakkında bilgi edinmesidir. Gastronominin amacı, olabildiğinde temiz gıdaları bulup insanların varlığının devamını sağlamaktır. Gastronomi, insanların besin olarak yedikleri her şeyin sistemli bir şekilde irdelenmesidir. Yiyecek olarak kullanılabilen her tür maddenin kullanım alanını, yapımını, pişirimini ve sunumunu düzenleyerek insanoğlunun faydası için kullanımına açma hedefini de yine gastronomi bilimi kapsamındadır.

Tez çalışmasının önemini oluşturan etmenlerden bir tanesi de gastronomi alanında yetişmiş insan gücüdür. Gastronomi biliminin gelişmesi ve ilginin artışı ile birlikte ülkelere gelen yabancı ziyaretlerindeki sayılarda bu alandan etkilenmektedir. Turizm gelirleri pastasından daha çok gelir elde etmek isteyen ülkeler çalıştıracakları veya çalıştırdıkları personellerinin eğitimlerine çok daha fazla dikkat etmek durumunda kalmışlardır. Gastronomi alanında kalifiye personel ihtiyacının karşılanması ve gastronomide yükseköğretim eğitimi almak isteyenler için faaliyet gösteren tüm eğitim-öğretim kurum ve kuruluşlar yetişmiş bireyleri meydana getirmek için oluşturulmuşlardır. Günümüz dünyasında oldukça popüler bir meslek haline gelen aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam edilmek isteyenler için çok önemli bir alan haline gelmiştir. Sadece personellerini yetiştirmekle kalmayan, diğer rakipleriyle aralarındaki farkı da açmak isteyen işletmeler gastronomiyle birebir ilişki içerisinde olmalıdır (Şengün, 2017).

Türkiye'de lisans düzeyinde ilk gastronomi eğitimi Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesi altında 2003 yılında verilmeye başlanmıştır. Yeditepe

Üniversitesi'nden sonra İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesi (2009) tarafından gastronomi programı açılmıştır.

Devlet üniversitelerinde gastronomi programı ilk olarak 2010 yılında lisans düzeyinde Nevşehir ve Gazi Üniversitelerinde başlamıştır (Görkem, 2011). Gastronomi eğitimi ülkemizde çok da eski zamanlara dayanmamaktadır. Bu konuda yapılacak çalışmalar gastronomi eğitiminde dünya çapında bir üst sıralara geçmemize olanak sağlayacaktır.

Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora olmak üzere dört alanda verilmektedir. Ön lisans seviyesindeki eğitim süresi 2 yıldır. Lisans seviyesinde gastronomi eğitimi süresi 4 yıldır fakat bazı üniversitelerde 1 yıl hazırlık eğitimi verilmektedir. Lisansüstü eğitim 2-3 yıl arası değişmektedir. Doktora eğitimi ise 6 yıla kadar uzayabilmektedir (Daylar, 2015).

Dünyadaki yükseköğretim programlarındaki gastronomi eğitimlerine baktığımızda da ülkemizdeki gastronomi eğitimleriyle bazı konularda paralellik gösterdiği belirlenmiştir. Örneğin Amerika'daki Johnson & Wales Üniversitesi Mutfak Sanatları ve Yiyecek Hizmet Yönetimi programında da 4 yıllık bir eğitim verilmektedir. Yine İspanya'da Valencia Üniversitesinde gastronomi programı 4 yıl süreli tam zamanlı ve yüz yüze olarak eğitim vermektedir. İngiltere bulunan Birmingham Üniversitesinde gastronomi eğitimi 4 yıllık bir eğitim süresinde verilmektedir ve eğitim ücretlidir (Karaca, 2018).

Gastronomi eğitiminin başlamasıyla birlikte bazı sorunlar da baş göstermeye başlamıştır. Türkiye Aşçılar Federasyonu'nun (TAFED) öncülüğünde düzenlenen "Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı" sonucunda çıkan sonuçlar aşağıdaki gibi sıralanmıştır (Kozak ve Açıkgöz, 2015);

- Sektörde çalışmak için özel niteliklerin bulunmayışı, sektöre girişin kolay olması ve sonuçta mezunların istihdamında sıkıntılar oluşu,
- Sektörde bilgili personellerin sayısının az oluşu, alaylı çalışanların idare kademelerinde toplanması ve bunun sonucunda çıkan çıkar çatışmaları,
- Mezun olan bireylerin çalışacakları iş kolundan beklentilerinin fazla oluşu,
- Staj uygulamasına giden öğrencilerin kendilerine uygun ortamlarda çalıştırılmaması,

Farklı sektörler içerisinde ani bir gelişim yaşayan turizm endüstrinde bulunan işletmelerin başarıya ulaşmasında kalifiye personelin önemi çok fazladır. Söz konusu işletmelerin, kalifiye personel arama, çalıştırma ve ellerinde olanları da işletmelerinde tutma gibi hedeflere daha fazla zaman ve emek ayırma ihtiyaçları olmaktadır (Emir, Pelit ve Arslan, 2010).

Fakülte ve yüksekokullarda öğrenimin bir parçası olan staj uygulamaları, tez çalışmasının bir diğer problemini oluşturmaktadır. Staj, uygulamalı ve etkili bir eğitim yöntemidir. Staj, stajyerlere gelecekte yapacakları işler hususunda bilgi verirken, çalışacakları iş kolundaki güncel bilgi ve değişikliklere kolayca ayak uydurmaları açısından da önemlidir (Akoğlan Kozak, 2012). Staj, çalışanın iş hayatındaki problemleri iyi tanıma, çalışma arkadaşları ve yönetim kadrosuyla iyi iletişim kurma, müşterilerin beklentilerini gözlemleme ve ona göre hizmet verebilme gibi yetenekleri sunar (Çetin,2005). Eğitim-öğretim faaliyetlerinin toplumu belirli bir seviyeye getirme amacının yanında ekonomik gereksinimleri de karşılama gibi bir misyonu vardır. Öğrenim programlarının önemli uygulama parçalarından bir tanesi de staj olarak gerçekleştirilen eğitim-öğretim yöntemidir (Demir ve Demir, 2014).

Türkiye’de turizmin gelişimine olumlu yönde etki eden birçok kurum ve kuruluş vardır. Bunlardan bazıları kalifiye eleman yetiştiren eğitim kurumlarıdır. Bunlar eğitim alan bireylere teorik bilgiler verdikten sonra uygulamaya yönelik eğitimler de vermektedir. Ve daha sonra bu uygulama kapsamında yapılması zorunlu olan staj süreci başlamaktadır (Pelit ve Güçer, 2006). Staj uygulamasının amaçlarından bazıları şöyle sıralanmıştır (Sarı, 2007);

- Bireylerin cebirsel kavrama yeteneğini ve liderlik özelliklerini ön plana çıkararak geliştirmelerini sağlamak,
- İşletmenin farklı alanlarında çalışarak, tüm hizmet faaliyetleri hakkında bilgiye sahip olmalarını sağlamak,
- Deneyimli personellerle birlikte çalışarak iş kollarındaki önemli bilgileri kazanmalarını sağlamak,
- İş ortamında olası olumsuz durumlara hazırlı olmayı öğrenmek,
- Çalışma esnasında gözlem kabiliyetini geliştirebilmelerini sağlamak.

Staj eğitimi öğrenmenin ilk basamağıdır. Öğrenmek çalışanların iş hayatına bakış açılarını olumlu yönde etkiler ve değiştirir. Bu nedenle staj dikkate alınmalıdır

(Çelik ve Tuna, 2012). Staj uygulamaları kişilere pek çok fayda sağlamaktadır (Yazıt, 2013):

- Bireylerin çalışacakları alanları tanımlarını sağlamaktadır.
- Bireylerin yaptıkları işi daha dikkatli yapmalarına olanak sağlamaktadır.
- Çalışanların çalıştıkları işletmelerin şuan ki durumunu ve gelecekteki hedeflerini anlamayı sağlamaktadır.
- İş ortamındaki çalışanlar arasındaki iletişimi kolaylaştırmaktadır.
- Çalışılan iş kolunda başarıya ulaşmadaki basamakların neler olduğu hakkında bilgi sağlamaktadır.
- Bireylere karar alma becerisi kazandırmaktadır.
- Bireylerin ve işletmelerin hedeflerine yürümesinde kolaylık sağlamaktadır.

Lisans düzeyinde turizm eğitimi veren kurumların sahip olduğu uygulama imkanlarının eksikliğinden ya da bu imkanlara hiç sahip olmayışlarının, Türkiye’de turizm eğitime başlandığı 1953 yılından beri devam eden bir problem olduğuna alan yazında oldukça fazla rastlanmaktadır (Olalı, 1981). Turizm eğitimin hedeflerine varması için uygulama imkanlarının yeterli seviyede olması gerekir. Turizm eğitimi alan bir bireyin uygulamayı öğrenmeden mezun edilmesi de, staj uygulamasına yollanması da doğru yaklaşım değildir. Uygulamayı öğrenmeyen bir bireyin mezun durumda olması iş bulma ihtimalini alt sıralara taşıyacaktır. Bu doğrultuda, uygulamayı bilmeyen bireylerin staja yollanması hem okulun itibarını zedelemekte hem de öğrencinin en alt sıralardaki işlerde çalıştırılmasıyla, stajın hedefine ulaşmasını engelleyecektir (Tuna, 2002).

Gastronomi eğitimi uygulamaya dönük bir sistem içerisinde olmalıdır. Öğrencilerin hizmet endüstrisinde kullanılan yiyeceklerin ve içeceklerin neler oldukları, nasıl üretiminin yapıldığı, nasıl muhafaza edildiği ve tüketildiğini öğrenebilmeleri için öğrendikleri teorik bilgiyi uygulamaya dökmeleri gerekmektedir. Öğrencilerin deneyim kazanmaları ve çalışacakları iş kolunu tanıyıp işlerinde deneyim sahibi olmaları için en uygun eğitim süreci staj uygulaması olarak belirlenmiştir. Staj konusu aynı zamanda henüz çözüme ulaştırılmamış bir çok sorunu da beraberinde getirmektedir. Stajyerlerin devamlı statüdeki bir personel olarak görülmesi ve uygun olmayan şartlarda çalıştırılması, ücrete yönelik sorunlar, staj dönemleriyle ilgili sorunlar vb. (Santich, 2007’den akt. Öney, 2016).

Yukarıda belirtilen başlıca sorunlar sonucunda gastronomi eğitimi alan bireyler, kendi sektörlerinde bu tarz sorunlarla karşılaşma ihtimallerini göz önünde bulundurarak başka sektörler kayma eğilimi içerisinde olabilirler.

1.2. Tezin Nedenselliği

Turizm, insanların devamlı yaşadıkları, sürekli sıradan ihtiyaçlarını karşıladıkları destinasyonlar haricinde yerleşmemek ve ekonomik boyutta bir kazanç sağlamamak kaydıyla eğlenme, gezme, alış veriş yapma, dinlenme vb. gibi nedenlerle bireysel veya grup şeklinde organize ettikleri gezilerde en az bir gece konaklama yaparak turizm kuruluşlarının ürettiği mal ve hizmetleri kullanmaları sonucu meydana gelen durumdur (Atik ve Türker, 2002). Yine farklı bir tanımda turizm, insanların boşta kalan sürelerini değerlendirmek amacı ile sürekli kaldıkları yerlerden başlayarak, gelir elde etmemek, siyasi etkinliklere katılmamak şartıyla özgür bir ruh içerisinde toplu ve bireysel anlamda yaptıkları gezilerde vardıkları yerlerde en az bir gün ya da bir geceleme yapan ve bu zaman dilimi içerisinde eğlence, spor aktiviteleri, merakını giderme, din, sağlık, kültürel programlarda yer alma, dost ve akraba ziyareti gibi hedeflerden en az birini gerçekleştirme, bu zaman içerisinde meydana gelen ihtiyaçlar ile ilişkileri kendisine konu edinen kültürel, sosyal ve iktisadi bir olay, bir hizmet endüstrisidir (Şimşek, 2008).

Çalışmanın nedenselliklerini oluşturan etmenlerden bir tanesi turistlerin yaşadığı gastronomi deneyimleridir. Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerini inceleyen bir çalışmada, 293 turistten elde edilen veriler doğrultusunda, turistlerin Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi olma sebeplerinin yarısını daha önceden Türk mutfağı yemeklerini deneyimleyenlerden öğrendikleri ortaya çıkmıştır. Çalışmaya katılan turistlerin % 32,8'inin Türkiye'yi yeniden ziyaret etme isteklerinin Türk mutfağına özgü yemekleri tekrardan tatma istekleri olduğu belirlenmiştir. Araştırmanın diğer bir bulgusuna göre turistlerin Türkiye'de kalışları süresince %48,8'inin yerel içkileri tükettiği tespit edilmiştir (Birdir ve Akgöl, 2015). Turistlerin yaşadığı gastronomi deneyimlerinin ziyaret ettikleri ülke veya destinasyonları yeniden ziyaret etme olasılıklarını artırmada ne kadar önemli bir rol üstlendiği görülmektedir. Buradan hareketle, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimleri ülkemizde ne kadar üst seviyeye çıkarsa, o oranda ülkemize yeme-içme için gelecek olan turist sayısında da artış görülecektir.

Tez çalışmasının nedenselliklerinden biri turizm endüstrisi ile ilgilidir. Turizm endüstrisi, turistik hizmet veren iktisadi faaliyetlerde ortak paydaşları olanların tamamı şeklinde ifade edilmektedir (Kozak, 2014). Turizm endüstrisi, gerekli üretim girdilerinin elde edilmesinden itibaren bir değişim boyutu bitiminde meydana gelen ürün ve hizmetlerin pazara gönderimine değin devam eden işletmelerin ana bir ayağıdır. (Er, 2016). Turizm endüstrisinin hedefi, toplumların düşünce ve ihtiyaçlarını meydana getirerek onlara uygun bir zemin hazırlamak ve kullanılan ürünlerin tekrardan ekonomiye kazandırılmasını gerçekleştirmektir. Bunun ortaya çıkması için çoğu ticari etkinliklerde olduğu gibi, talebi karşılayacak arzın oluşturulması gerekmektedir (Satar, 2016). Turizmi endüstri kavramı haline getiren etmenler şu şekildedir (Bilgiçli ve Altınkaynak, 2016):

- Turistlere sunulması planlanan hizmetlerin meydana gelmesi için yapılması gereken alt ve üst yapı yatırımları,
- Turizmin, ihtiyaç duyduğu üretim kolları ile iyi bir iletişim ağı içerisinde olma gerekliliğinden entegre bir sistem oluşu,
- Turizmde meydana çıkan ürün somut olmadığından bu ürün hizmet endüstrisi kapsamında değerlendirilir.
- Üretim faktörleri unsurlarının hep bir arada oluşu.

Gastronomi, turizm endüstrisiyle bire bir ilişkilidir. Gastronomi faaliyetleri insana dayalı olduğundan oldukça esnektir. Dünyada her geçen gün yeme-içme konusunda yaşanan gelişmeler, gastronomi bilimini de doğrudan etkilemektedir. Yaşanan gelişmeleri zamanında ve doğru bir şekilde takip eden ve tüketici taleplerini arza çevirebilen ve uygulamalarına yansıtan işletmeler rakipleri arasında farklılığını ve sürdürülebilirliğini devam ettirmeyi sağlamış olacaktır (Doğdubay ve Saatçı, 2017). Gastronomi turizmi endüstrisi çok geniş kapsamlı bir olaydır. Bu endüstrinin içerisinde; aşçılık okulları, gastronomi ile ilgili medya ve basılı yayın organları, gastronomi etkinlikleri, gastronomi tur operatörleri ve rehberleri, alkol fabrikaları ve tarımsal üretime dayalı üreticiler yer almaktadır (Çağlı, 2012).

İnsanları turizme yönelten kültürel, sosyal, eğlenme, dinsel gibi çeşitli nedenler vardır. Ülke sınırları içerisinde ve dışında gerçekleşen bu turizm türlerinin hepsinde ortak olan payda ekonomik açıdan önemli olmalarıdır (Barutçugil, 1989). Türkiye gibi ekonomisinde açıklar veren ülkeler için turizm endüstrisinin çok fazla önemli oluşu yadsınamaz. Türkiye 2003 yılında turizmden ortalama 14 milyar dolar gelir elde

etmişken bu sayı 2017 yılına geldiğimizde yaklaşık 26 milyar dolara ulaşmıştır. Bu rakamlar bile Türkiye için turizmin ne kadar önemli ve öncelik verilmesi gereken bir alan olduğunu alenen göstermektedir.

Tez çalışmasının nedenselliklerinden bir diğeri gastronomi eğitimidir. Santich (2007)'e göre gastronomi eğitimi alan kişilerin insan ve kültüre yönelik bilgilerle eğitim almaları sağlanmalıdır. Alınan bilgiler uygulamayla pekiştirilerek çeşitli alanlarda çeşitli beceriler elde edilmesi sağlanmalıdır. Scarpato (2002)' e göre gastronomi eğitiminde, aşçılık eğitiminin yanı sıra edebiyat, tarih, hukuk, tarım, ekonomi ve teknoloji gibi alanlarda da eğitim verilmelidir ve bunun sonucunda gastronomi eğitiminin daha fazla zenginleştirilmesi sağlanmış olacaktır. Gastronomi de yetişmiş eleman ihtiyacının karşılanması da farklı alanlarla desteklenmiş bireylerin gastronomi eğitimi almasıyla gerçekleşecektir. Akademik çalışmalar gastronomi eğitimi için tek başına yetersiz kalmaktadır. Gastronomi eğitimi veren eğitimcilerin gastronomi ile içli dışlı olması, güncel bilgileri takip etmesi ve bu öğrendiklerini uygulamaya dökme becerisine sahip olması gerekmektedir (İlhan, 2008'den akt. Öney, 2016).

1.3. Tezin Önemi

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) gastronomi turizmi kavramını “gastronomik destinasyonlara yapılmış eğlenme amaçlı yiyecek ve içeceklerle ilgili rekreasyonel deneyimsel aktivitelerin bütünüdür” şeklinde tanımlamaktadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015). Başka bir tanıma göre gastronomi turizmi, artan turizm faaliyetleri arasında önemli bir yer alan, farkındalık oluşturma anlamında önemli olan, bölgelerin kalkınmasında etkili olan faaliyetler bütünüdür (Bucak ve Aracı, 2013).

Gastronomi turizmi, turistler için yiyecek ve içecek sadece fizyolojik ihtiyaçlarını gidermesi ve ziyaretlerde beslenme ihtiyacını karşılamasının yanı sıra ziyaretçilerin destinasyon tercihlerinde farklı tatlar tatma arzusu ile belirleyici rol oynamaktadır. Buradan da anlaşılacağı gibi gastronomi turizmi kapsamında ülkelerin veya destinasyonların tercih edilme sebepleri arasında o kültüre özgü yiyecek ve içecekler yer almaktadır (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016).

Turistik seyahatler insanların zevkle yaptıkları boş zamanları değerlendirdikleri faaliyetlerdir. Bu faaliyetler esnasında kişinin kendine ayırdığı bütçe arasında yemeğe harcayacağı giderleri en az kısıtladığı alandır. Bu nedenle yemeğe harcanan miktarlar çok önemli bir paya sahiptir (Özdemir, 2014). Gastronominin, bir turistin yer belirlemede bu denli etkin hale gelmesi ile bu turizm çeşidi her geçen gün gelişimini

devam ettirmektedir. Tez çalışmasında da gastronomi kavramı derinlemesine incelenmiş olup, bu kavramın önemine yer verilmiştir.

Seyahate çıkmak için karar verme sürecinde olan bir turist için en önemli faktörlerden bir tanesi gidilecek yerin imajıdır (Kozak,2001). Turistik seyahate çıkacakların gideceği yerlerin belirlenmesinde etkili olan faktörlerden bazıları şu şekilde sıralanabilir (Güripek, 2013):

- Destinasyonun imajı, coğrafik çekicilikleri,
- Ulaşım kolaylıkları,
- Yeme-içme, alışveriş vb. imkanlara ulaşılabilirlik,
- Turistlerin tercihlerine göre ayarlanan paket programlar,
- Destinasyonlardaki festival, etkinlikler gibi faaliyetler,
- Turistlere gidecekleri yerlerde hizmetleri için hazır bulundurulan sağlık ve banka hizmetleri.

Aşçılık veya gastronomi eğitimi, yiyecek ürünlerini endüstri formatına uyan şekilde biçimlendirme, pişirme, servis etme, öğrenme ve deneyim oluşturma işlemi şeklinde adlandırılabilir (Kılıç vd. 2014). Çalışmada Türkiye’den ve Dünyadan turizm ve gastronomi eğitimi ile ilgili örnekler verilmiştir. Çünkü gastronominin gelişmesi de diğer bilim dalları gibi eğitime dayanmaktadır. Bu durumda tez çalışmasının önemini oluşturan etkenlerden bir yenisini oluşturmaktadır.

Yiyecek-içecek sektörü turizm sektörünün en önemli dallarından bir tanesidir. Turizme katılan bireyler turistik faaliyetler içerisinde bulunurlarken aynı zamanda yeme-içme hizmet kolunda da önemli derecede harcamalar yaparlar. Bu durum göz önüne alındığında mutfak personelinin eğitilmiş olmalarının da ne kadar önemli olduğu ortaya çıkmaktadır. Eğitilmiş kalifiye elemanlar sayesinde üretilen ürünlerin maliyeti düşer, müşterilerle ve idari kısım ile iletişim kolaylaşır ve işletmelerde ulaşılması istenen standart hizmet anlayışına ulaşmak çok daha kolay olur (Çakır, 2010). Tez çalışmasında da turizm ve gastronomi eğitimi kavramları üzerinde durulmuş olup, lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren fakülte ve yükseköğretim kurumlarının ders programları incelenmiştir. Geleceğin gastronomi personellerinin nasıl bir eğitim sürecinden geçtiği çalışmada yer almaktadır. Günümüz turizm endüstrisinde her geçen gün önemi daha da artan gastronominin eğitimin ayağının çalışmada yer alması da diğer bir önem olarak gösterilebilir.

Tez çalışmasının önemini oluşturan bir diğer etmen mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü toplumları birbirine yakınlaştıran önemli bir araç olarak görülmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016). Dünya mutfak kültürünün oluşmasında toplulukların kendilerine özgü yerel etkilerinin yanında küreselleşen dünya düzeni ve bazı toplumsal olay etkili olmuştur. 1800'ler ve 1900'lerde yapılan savaşlar, Fransız devrimi ve sanayi devrimi gibi tüm insanlığı etkileyen olaylar ülkelerin mutfak kültürlerinin oluşmasında çok etkili olmuştur. Ulaşım ağının ilerlemesiyle de insanların farklı kültürlerle etkileşimi artmış ve kolaylaşmıştır (Baysal, 2003).

1.4. Tezin Kapsamı

Çalışmanın kapsamını, Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren Fakülte ve Yüksekokulların ders müfredatları oluşturmaktadır. Bu çerçevede öncelikle, turizm eğitimi kavramına değinilmiştir. Daha sonra gastronomi kavramı açıklanmış olup, gastronomi eğitimi ile ilgili dünyadan örnekler verilmiştir. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ders müfredatları ve ders içerikleri incelenmiştir. Üniversiteler arası ders programlarında benzerlikler ve farklılıklar ortaya konmuştur.

1.5. Tezin Araştırma Soruları

Yapılan araştırmada yanıtları aranan araştırma soruları aşağıda sıralanmaktadır:

Araştırma Sorusu 1: Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren programların dağılımı nedir?

Bu araştırma sorusunun sorulma nedeni, gastronomi ve mutfak sanatları programlarının güncel sayılarının belirlenmesidir. Bu araştırma sorusu güncel sayılara ulaşılmasının yanı sıra bu programın önceki senelere oranlara gelişim seviyesinin tespit edilmesine aracılık etmiş olacaktır.

Araştırma Sorusu 2: Türkiye'deki üniversitelerde gastronomi eğitimi kapsamında benzerlik var mı?

Bu araştırma sorusu, gastronomi ve mutfak sanatları programları arasında bir bütünlük olup olmadığının, belirli bir eğitim standardına ulaşıp ulaşılmadığının anlaşılması için sorulmuştur. Örneğin bir üniversitede eğitimi verilen herhangi bir dersin diğer üniversitelerde de öğretim ve uygulamasının aynı olup olmadığı ortaya konmaya çalışılmıştır.

Araştırma Sorusu 3: Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren gastronomi ve mutfak sanatları programlarında okutulan dersler arasında hangileri zorunlu ve seçmeli olarak müfredatlar da yerini almaktadır?

Bu araştırma sorusunun sorulma nedeni, müfredatlar da yerini alan derslerin zorunlu ve seçmeli olarak irdelenmesini sağlamaktır.

Araştırma Sorusu 4: Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi veren gastronomi ve mutfak sanatları programlarında hangi yabancı dil eğitimleri verilmektedir?

Bu araştırma sorusunun sorulma nedeni, gastronomi ve mutfak sanatları programlarında eğitimi verilen yabancı dilleri tespit etmektir. Günümüzde her alanda olduğu gibi gastronomi alanında da ulusal boyuttan uluslararası arenaya geçebilmek ve bu alandaki eğitimi üst sıralara taşımak adına yabancı dil eğitimi çok önem arz etmektedir.

Araştırma Sorusu 5: Türkiye’de turizm eğitimi veren Fakülte ve Yüksekokullar dışında gastronomi eğitimi veriliyor mu?

Bu araştırma sorusunun sorulma nedeni, Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi verilen gastronomi eğitiminin sadece turizm fakülte ve yüksekokullarında mı yoksa turizm dışında kalan fakülte veya yüksekokullarda da verilip verilmediğinin anlaşılması içindir.

İKİNCİ BÖLÜM

GENEL HATLARI İLE TURİZM VE GASTRONOMİ EĞİTİMİ

Tez çalışmasının ikinci bölümünde, öncelikle turizm eğitimi kavramına sonra Dünya’da ve Türkiye’de turizm eğitiminin mevcut durumuna değinilmiş olup, daha sonra Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi ile ilgili güncel verilere yer verilmiştir. Ayrıca bu bölümde Türkiye’de lisans düzeyindeki turizm eğitimine yönelik alan yazın çalışmalarından bahsedilmiştir.

2.1. Turizm Eğitimi

Günümüz turizm sektörünün istediği nitelikteki hizmet anlayışının gerçekleşmesi, turizm sektöründe yer alan her kesimin sağlıklı diyaloglar kurması, bu sistemi oluşturan her bireyin teknik ve mesleki eğitimiyle doğrudan ilişkilidir. (Hatipoğlu ve Batman, 2014). Bayer’e (1998) göre turizm eğitimi; toplumda turizm bilinci yerleştirmek, turizm kaynaklarını muhafaza ederek, turistin maddi gelirine, ırk, dil, din, konumuna, ahlak ölçülerine, politik düşüncelerine göre fark gözetmeksizin eşit düzeyde hizmet sunma anlayışıyla hareket etmek, turizmin getirdiği uzun vadeli fırsatlara odaklanarak, misafirperverlik üzerine oturtulmuş davranış sergilenmesidir. Aymankey ve Aymankey’ a (2002) göre turizm eğitimi, bir mesleki eğitim sürecidir. Bu doğrultuda turizm eğitimi, turizmin ihtiyacı olan araştırma ve geliştirme faaliyetlerini ileri seviyelere getirecek, işletmelerin planlı bir şekilde büyümesine imkân verecek, globalleşen dünyadaki değişimleri yakından inceleyerek farklı metotların açığa çıkarılması için verilen mesleki eğitimidir.

Turizm eğitim kurumlarının temel hedefi turizm endüstrisinde çalışacak bireyleri eğitime alarak, bu eğitimlerde bireylere turizm bilincini aşıl原因arak, bu endüstrinin büyümesine katkı yapmak ve turizme eğitilmiş elemanlar yetiştirmektir (Mısırlı, 2002). Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin öncelikle konu edindiği, sektörlerin tümünün ihtiyaçlarına yanıt verebilecek bir organizasyonun oluşturulması ve buna göre hareket edilebilmesi için ayrıca, aşırı insan gücü ve az oranda otomasyon kullanımı yapılabilen turizmin, daha aktif ve etkin kullanımı için turizm eğitimi gereklidir (Ayaz vd.,2012).

Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından oluşturulan, 2023 Türkiye Turizm Stratejisinde turizm eğitiminin iyileştirilmesi ile turizm potansiyelinin ortaya

çıkartılması, muhafazası ve turizmin üst basamaklara çıkartılması hedeflenmektedir. Bu doğrultuda, Türkiye’de turizm eğitimi ve turizmde sektöründe çalışmaya ilişkin belirlenen stratejiler aşağıdaki gibi sıralanmıştır (Saatcı ve Demirbulat, 2015):

- Turizm eğitimi alanında öğrencilere, turistlere karşı ahlaklı bir şekilde hizmet etme anlayışı, misafirperverlik ve kazançların kısa vadeli olarak düşünülmemesi,
- Mesleki turizm eğitimi kalitesinin ve eğitimi veren işletmelerin kurumsal olanaklarının artırılması,
- Verimli şekilde eğitimin olabilmesi için, eğitim ve öğretimdeki yeni konular devamlı halde izlenilerek, turizm sektöründeki şuan ki ve ilerdeki muhtemel değişimler doğru analiz edilerek, eğitim programlarının bu yönde doğru bir şekilde hazırlanması,
- Turizm eğitiminin mesleki boyutuna ağırlık verilmesi ve değerlendirilebilir şekilde hazırlanması,
- Turizm eğitimi verilen kurum ve kuruluşlarda ve insanların kaliteli turizm anlayışının bilincinin farkına varılmasının sağlanması,
- Turizm çalışmalarında ekip çalışmalarına önem veren öğrencilere destekler sağlanması,
- Eğiticilerin başarı değerlendirmeleri yaparken performansları ölçüt alması,
- Turizm sektöründe yetişmiş iş gücünün oluşturulmasında özel sektörden de destek alınması.

Turizm sektöründen sağlanan dövizlerin ülkelere getirilerinin çok yüksek olduğu bilinmektedir. Bu dövizleri büyük bir pastaya benzetecek olursak bu pastadan alınabilecek miktarların artırılabilmesi ancak daha iyi hizmet verebilmeden geçmektedir. Hizmet kalitesinin doğrudan insan kaynaklı olduğu göz önüne alındığında turizm sektöründe çalıştırılan personelin eğitim seviyelerini iyileştirmeye yönelik faaliyetler düzenlenmelidir (Ehtiyar ve Üngören, 2008).

Turizm eğitimi, turizmi, turizm eğitimi alan öğrencilere öğretmek turizm konusunda bilgi sahibi olan personel ve yöneticilerin oluşmasını hedefleyen çalışmaların hepsidir (Sezgin, 2001). Turizmde, turistik bir malın oluşturulması ve bu malın tüketiciye yani turiste ulaşıncaya kadar geçen zaman diliminde faal olarak yer alan herkese turizm eğitiminin verilmesini gerektiren sebepler şu şekilde özetlenebilir (Olalı, 1982):

- Turizm faaliyetlerinin insan temelli bir kanadı vardır. Bunun üst basamaklara çıkarılması adına turizm eğitimi gereklidir.
- Turizmin en önemli parçalarından olan tarihi mirasın muhafazasının topluma öğretilmesini sağlayan, turizm eğitimidir.
- Turizm eğitimi, sektörde çalışanlara takım çalışması için gerekli bilgi ve deneyimi aktarır.
- Turizm etkinliklerine sürdürülebilirlik kazandırma, turizm eğitimi gerektirir.
- Turizmde çalışanların bir problemle karşılaştığında bu probleme karşı nasıl bir çözüm önerisi getireceklerini ayrıca yapılan faaliyetlerin sonuçlarının en iyi şekilde analizinin yapılması için gereken turizm eğitimidir.
- Turizm endüstrisine uygun bir pazarlama stratejisi belirlemek, uluslararası piyasalarda Türkiye'yi tanıtıcı ve Türkiye'ye karşı ilgi uyandırıcı faaliyetlerde bulunmak, pazarlama ile ilgili problemlere hızlı ve doğru bir şekilde çözümler sunmak turizm eğitimi gerektirir.

Yukarıdaki maddeleri incelediğimizde turizm faaliyetlerinin sürdürülebilir olması için, turizm ürünlerinin ve turizm olayına dair her türlü şeyin öneminin daha fazla kavranabilmesi yönünden turizm eğitiminin gerekli olduğunu sonucunu çıkartılabilir. Ayrıca belki de en önemlisi olan ülke veya bölgelerin dünyaca tanınması ve tanıtılması faaliyetlerinin en iyi şekilde oluşturulması ve uygulanması da turizm eğitimden geçmektedir.

Turizm eğitiminin klasik eğitimden farklı olarak düşünülmemesi ve klasik eğitim ile birlikte verilmesi önemlidir. Eğitimin hedefi, toplumların bilgi birikimlerinin artmasını sağlayarak onların herkese karşı faydalı birer bireler olmalarını sağlamaktır. Bu doğrultuda turizm eğitimi, insan temelli turizm sektöründe, turiste doğru bir şekilde hizmet vermek, kaliteyi artırmak ve sektörde çalışan personelin yetki ve görevlerinin neler olduğunun öğretilmesinin sağlanması sürecidir. Turizm faaliyetlerinin toplumsal bir olgu oluşturması özelliğinden dolayı toplumun her kesimini ilgilendirir. Yani sadece bir mesleğe yönelik değildir. Toplumsal işlevleri de içerisinde barındırır. Bu doğrultuda gerçek manada turizm anlayışının oluşturulmasına ilişkin bir programda; turizmde yer alan herkese "turizmin insani yönü" olarak adlandırılacak bir anlayışın verilmesi hedeflenmektedir (Tarakçıoğlu, 2005 aktaran Hacıoğlu vd. , 2008).

Turizm eğitimi alanında Dünya’da dikkatleri üzerine toplayan alan mesleki eğitimidir. Genel anlamda mesleki eğitim, toplumu oluşturan bireylerin meslekler edinmeleri, edindikleri mesleklerin gerektirdiği bilgi ve deneyimi kazanmalarını sağlayarak, fiziken, ruhen ve refahen geliştirilmeleri sürecidir. (Aymankuy ve Aymankuy, 2002).

Dünya çapında turizm eğitimi konusunda özellikle üzerinde durulan mesleki eğitimidir. Mesleki eğitim, bireylerin herhangi bir meslek edinmeleri, edindikleri mesleklerin gerektirdiği bilgileri, becerileri ve tecrübeleri ekonomik olarak sürekli ileri taşıma çabasıdır (Aymankuy ve Aymankuy, 2002). Mesleki turizm eğitiminin hedefleri şu şekilde ifade edilebilir (Hacıoğlu vd. , 2008):

- Eğitim aracılığıyla teoriyi yaşama aktarmak,
- Turizmin büyümesine destek vermek,
- Turizm sektörüne eğitimli bireyler temin etmek,
- Turizmin gelir seviyesini artırıcı özelliklerinin öğretilmesini sağlamak,
- Toplumlarda turizm bilinci kavramını oluşturmak,
- Turizm sektörü çalışanlarının mesleki alanlarını değerli kılmak,
- Turistik işletmelerdeki personelin bilgi ve deneyimlerini artırmak,
- Toplumların turizm etkinliklerine olan ilgilerini artırmak,
- Üst düzey turizm eğiticileri oluşturmak,

2.1.1. Dünya’da Turizm Eğitiminin Durumu

Günümüz dünyasında gastronomi çok önemli bir yere sahiptir. Gelirleri yüksek ve eğitimli turistlere yönelik olan gastronomi faaliyetleri, ülkelerin ve bölgelerin üzerinde titizlikle durdukları bir turizm çeşidi olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi faaliyetleri turistlerin yer seçiminde ilk sırada yer alması da oldukça önemli bir paya sahiptir.

İtalya turizm eğitimine incelendiğinde, 3 seviyeden oluşan bir eğitim sistemi ile karşılaşmaktadır. İlk seviyedeki eğitim başlangıç seviyesi, ikinci seviyedeki eğitim orta seviye ve son olarak üçüncü seviye turizm eğitimi ise yükseköğretim kurumlarındaki eğitimden oluşur (Boylu, 2004). İtalya da turizm eğitimi kısa süreli meslek kursları, ortaöğretim kurumlarında ve yükseköğretim kurumlarında verilmektedir (Tuyluoğlu, 2013).

Almanya’da turizm eğitimine bakıldığında yükseköğretim kurumları dışında profesyonel turizm sertifikaları verildiği görülmektedir. Bu sertifika 2-3 yıl eğitim alındıktan sonra alınmaktadır. Turizm yükseköğretiminde ise temel amaç ve becerilerin verilmek istendiği iki yıl tam zamanlı üniversiteler, 3-4 yıl tam zamanlı teknik üniversiteler ve 1- 1,5 yıl tam zamanlı yüksek lisans eğitimi veren üniversiteler ve özel eğitim kurumlarından oluşmaktadır (Güzel, 2006).

Amerika’da turizm eğitimi hem devlet hem de özel kuruluşlar tarafından verilmektedir. Eğitimde her eyaletin eğitim sistemi kendine aittir. Amerika’da turizm eğitimi meslek liseleri, iki yıl ve dört yıl eğitim veren üniversitelerden oluşmaktadır (Taşkın, 2006). Ayrıca ülkede yüksek lisans ve doktora eğitimleri veren üniversiteler de bir hayli fazladır. Turizm eğitiminde yüksek lisans ve doktora programlarından bazıları şunlardır; turizm ekonomisi, turizm pazarlaması, turizmde teknoloji gelişimi ve turizm planlamasıdır (Ergün, 2013).

Çin Halk Cumhuriyetinde turizm eğitimi 9 yıl ilköğretim seviyesini tamamlayanların alabileceği bir eğitimidir. Bu ülkede verilen turizm eğitimi hangi iş kollarının personel ihtiyacına göre verilir. Bu eğitim sisteminde açılış okulları da yer almaktadır. Ayrıca college olarak adlandırılan kurumlarda da turizm eğitimi verilmektedir. Ülkede lisansüstü eğitimler de verilmektedir (Kırmızı, 2017).

2.1.2. Türkiye’de Turizm Eğitiminin Durumu

Türkiye’de belirli bir plan çerçevesinde ilk turizm eğitimi 1953 yılında Ankara ve İzmir Ticaret Liselerinde turizm mesleğine yönelik açılan kurslarla başlamıştır. Daha sonra 1961 yılında Ankara Otelcilik Okulunun açılması ile bu süreç devam etmiştir (Özel, 2018). Üniversite seviyesinde ilk turizm eğitimi 1965 yılında Ankara Ticaret Yüksek Öğretmen Okulunda vermeye başlanmıştır (Ünlüönen ve Boylu, 2005).

Türkiye’de turizm eğitimi örgün ve yaygın olmak üzere iki boyutta gerçekleşmektedir. Örgün turizm eğitimi veren kurumlar, ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyinde turizm eğitimi verirken, yaygın turizm eğitimi verenler hem resmi hem de özel kurumlar tarafından verilen kısa süreli mesleki kurslardan oluşmaktadır (Hacıoğlu, vd. 2008). Örgün turizm eğitimi, turizmle ilgili çeşitli alanlarda bilgili ve verimli bireyler yetiştirmeyi amaçlar. Yaygın turizm eğitimi ise, toplumun kültürel varlıklarını koruma anlayışını benimsetmek, turistlere karşı dürüstlük prensibini

ilke edinmek ve toplumlarda turizm bilinci oluşturmak amacıyla verilmektedir (Atay ve Yıldırım, 2008).

Tablo 2.1’den de anlaşılacağı üzere Türkiye’de turizm eğitimi örgün ve yaygın turizm eğitimi olarak ikiye ayrılmakta eğitimler çeşitli kurum ve kuruluşlar tarafından verilmektedir.

Tablo 2.1 Türkiye’de Turizm Eğitiminin Genel Yapısı

TURİZM EĞİTİMİ		
ÖRGÜN TURİZM EĞİTİMİ		YAYGIN TURİZM EĞİTİMİ
MEB BÜNYESİNDE	YÖK BÜNYESİNDE	ÇEŞİTLİ KURUMLAR
Anadolu Ticaret Meslek Liseleri	Ön lisans	Turizm Bakanlığı
Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri	Lisans	MEB
Anadolu Meslek Liseleri	Lisansüstü	İŞKUR
Özel Mesleki Ortaöğretim Kurumları		Meslek Kuruluşları
		Halk Eğitim Merkezleri
		Sosyal Kuruluşlar

Kaynak: (Hacıoğlu vd. 2008)

2.1.2.1. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitiminin Durumu

Lisans eğitimi, ortaöğretim üzerine kurulu en az sekiz dönem ve dört yılı içeren yükseköğretim çeşididir. Lisans düzeyinde turizm eğitiminin hedefi, turizm sektörüne bilgi ve deneyim seviyesi yüksek personeller yetiştirmektir (Gürbüz ve Dağdeviren, 2007).

Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi veren kurumlar farklı senelerde kurulmuş ve çeşitli seviyelerden gelerek bugünüme ulaşmışlardır. Bu alanda ilk olarak Ankara Ticaret Yüksek Öğretmen Okulu’na 1965 yılında “turizm bölümü” eklenerek oluşturulan Ankara Ticaret ve Turizm Yüksek Öğretmen Okulu açılmıştır. Orta dereceli Ticaret ve Turizm Meslek Liselerine, meslek dersleri öğretmeni yetiştirmek maksatlı kurulan okulun 3 yıl olan eğitim zamanı 1967-1968 öğretim yılından başlanarak 4 yıla çıkarılmıştır (Erdoğan ve Yıldırım, 2014).

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Yükseköğretim Lisans Programları Atlası 2018 yılı verilerine göre; lisans düzeyinde turizm eğitimi veren 59’u devlet, 25’i vakıf üniversiteleri olmak üzere 84 üniversitede eğitim verilmektedir. Bu üniversitelerdeki toplam kontenjan sayısı 11174, kayıt olan öğrenci sayısı ise 6995 olmuştur.

Türkiye’de 2018 yılı itibariyle lisans seviyesinde turizm eğitimi veren devlet üniversiteleri ve bunlara ilişkin veriler Ek- 1’de verilmiştir.

2018 verilerine göre Türkiye’de toplamda 59 devlet üniversitesinde turizm eğitimi verilmektedir. Programlardaki toplam kontenjan sayısı 9411, bu kontenjanlara yerleşen öğrenci sayısı ise 5622’dir. Devlet üniversitelerinde turizm eğitimi verilen programlar; turizm işletmeciliği, turizm işletmeciliği ve otelcilik, turizm ve otel işletmeciliği, turizm rehberliği, seyahat işletmeciliği ve turizm rehberliği, konaklama işletmeciliği, yiyecek-içecek işletmeciliği, seyahat işletmeciliği, rekreasyon yönetimi ve gastronomi ve mutfak sanatlarıdır. Bu programların okutulduğu fakülte ve yüksekokullar ise; turizm fakültesi, güzel sanatlar fakültesi, işletme fakültesi, iktisat fakültesi, iktisadi ve idari bilimler fakültesi, turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulu, turizm ve otelcilik yüksekokulu ve uygulamalı bilimler yüksekokuludur.

2018 verilerine göre Türkiye’de toplamda 25 vakıf üniversitesinde turizm eğitimi verilmektedir. Programlardaki toplam kontenjan sayısı 1763, bu kontenjanlara yerleşen öğrenci sayısı ise 1373’tür. Vakıf üniversitelerinde turizm eğitimi verilen programlar; turizm işletmeciliği, turizm işletmeciliği ve otelcilik, turizm ve otel işletmeciliği, turizm ve otelcilik, turizm rehberliği, otel yöneticiliği, gastronomi ve gastronomi ve mutfak sanatlarıdır. Bu programların okutulduğu fakülte ve yüksekokullar ise; turizm fakültesi, uygulamalı bilimler fakültesi, sanat ve tasarım fakültesi, işletme fakültesi, güzel sanatlar tasarım ve mimarlık fakültesi, güzel sanatlar fakültesi, ticari bilimler fakültesi, uygulamalı bilimler yüksekokulu ve turizm ve otelcilik yüksekokuludur.

Tablo 2.2 Türkiye 2018 Yılı Lisans Seviyesinde Turizm Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri Programları, Kontenjan ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları

Üniversite Adı	Fakülte Yüksekokul	Program	Kontenjan	Kayıt Olan Öğrenci
Alanya Hamdullah Emin Paşa	Turizm Fakültesi	1. Gast. ve Mutfak Sanatları	55	30
		2. Turizm İşl.	50	5
Altınbaş	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi(Burslu)	50	21
Antalya Akev	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	50	46
Antalya Bilim	Turizm Fakültesi	1. Gast. ve Mutfak Sanatları	60	49
		2. Turizm ve Otel İşl.	60	13
Atılım	İşletme Fakültesi	Turizm ve Otel İşl.	25	23
Avrasya	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	70	70
Bahçeşehir	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi	60	60

Başkent	Güzel San. Tas. ve Mimarlık Fakültesi	1. Gast. ve Mutfak Sanatları	40	40
	Ticari Bilimler Fakültesi	1.Turizm ve Otelcilik	20	15
Beykent	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2. Turizm İşl.ve Otelcilik	70 40	70 21
Doğuş	Sanat ve Tasarım Fak.	Gast. ve Mutfak Sanatları	60	60
Haliç	İşletme Fakültesi	Turizm İşl.	40	6
Bilkent	Uyg.Tek.ve İşletmecilik Yüksekokulu	Turizm ve Otel İşl.	50	39
İstanbul Arel	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Turizm ve Otelcilik	24	2
İstanbul Aydın	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	70	70
İstanbul Ayvansaray	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	50	50
İstanbul Bilgi	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	94	94
İstanbul Gelişim	Güzel Sanatlar Fakültesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	1. Gast. ve Mutfak Sanatları	70	58
		1.Gastronomi	100	90
İstanbul Medipol	Güzel San. Tas. ve Mimarlık Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	60	60
İstanbul Rumeli	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	60	24
Maltepe	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	44	39
Nişantaşı	Sanat ve Tasarım Fakültesi Uygulamalı Bilimler Y.O	1.Gast. ve Mutfak Sanatları	42	42
		1.Turizm Rehberliği	36	36
Okan	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	1.Gastronomi	60	60
		2.Turizm ve Otel İşl.	60	10
Özyeğin	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	1. Gast. ve Mutfak Sanatları	44	44
		2.Otel Yöneticiliği	34	23
Yaşar	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	54	51
Yeditepe	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	61	52
TOPLAM			1763	1373

2.1.2.2. Türkiye’de Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitime Yönelik Alan Yazın Taraması

Tez çalışması kapsamında yapılan yazın taraması sonucunda, Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi inceleyen 28 adet çalışmaya ulaşılmıştır.

Keleş (2018), lisans düzeyinde turizm eğitime ilişkin çalışmada turizm eğitimi alanların turizm okullarını tercih etme nedenlerini incelemiştir. Çalışmanın evreni lisans düzeyinde turizm eğitimi alan bütün öğrencileri kapsadığından Türkiye’de

farklı yerlerde yer alan 8 üniversiteden örnekler alınarak veriler toplanmıştır. Çalışmada anket tekniği kullanılmış olup, toplamda 828 kişiye anket uygulanmıştır. Araştırmada turizm öğrencilerinin yükseköğretimde tekrardan turizm okullarını tercih etme nedeninin farklı bölümleri kazanamamaları olduğunu belirlemiştir. Ayrıca öğrencilerin turizm eğitimi almalarında çoğunun pişman olmadığı tespit edilmiştir.

Iseyava (2018), Türkiye ve Polonya arasındaki lisans düzeyindeki turizm eğitimi arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları konu alan çalışmada, nicel araştırma yöntemlerinden tesadüfi örnekleme kullanmıştır. Elde edilen verilerin analizinde One-Way ANOVA, Regresyon ve Korelasyon kullanılmıştır. Araştırmada öğrencilerin motivasyonları incelendiğinde hem Polonya hem de Türkiye'deki kadın öğrencilerin erkeklere göre seyahat etmeyi sevdiğini tespit edilmiştir. Öğrencilerin beklentileri incelendiğinde ise her iki üniversitede eğitime yeni başlayanların beklenti düzeylerinin yüksek oluşu dikkat çekmiştir.

Erdem, Akgöz ve Gündoğdu (2018), lisans düzeyinde turizm öğrenimi gören öğrencilerin uluslararası staj deneyimlerine ilişkin değerlendirmelerde bulunduğu çalışmalarında veriler anket tekniği kullanılarak toplanmıştır. Anket ilk kısmında demografik bilgiler yer alırken diğer kısmında ise öğrencilerin konaklama işletmelerindeki stajlarına ilişkin algıları tespit edilmeye çalışılmıştır. Ankete katılanların büyük çoğunluğunu Kırgız vatandaşları oluşturmaktadır. Katılımcıların çoğunun staj yaptıkları yerden memnun oldukları belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların büyük çoğunluğunun staj yaptıkları yeri arkadaşlarına tavsiye edebileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Kılıç (2018), lisans düzeyinde turizm eğitimi gören öğrencilerin uygulama otellerine yönelik algılarına yönelik çalışmada bulunmuştur. Çalışmanın amacı uygulama otellerinin mevcut durumlarının tespitinin yapılarak, öğrencilerin beklentileri doğrultusunda neler yapılabileceğini belirlemektir. Çalışmanın sonucunda öğrencilerin uygulama otellerine yönelik beklenti düzeylerinin ve olumlu bakış açılarının olduğu belirlenmiştir.

İşçeli ve Kılıç (2018), çalışmalarında Türkiye'de lisans düzeyinde turizm rehberliği eğitimi alan öğrencilerin ders müfredatlarını incelemişlerdir. Çalışmada literatür taraması yapılmıştır. Türkiye'de toplam 35 üniversitede turizm rehberliği eğitiminin verildiği ve müfredatlarının çoğunun benzer olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Şeker ve Unur (2018), “Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Turizm Öğrencilerinin Etik Yargılarının İncelenmesi” adlı çalışmalarında 25 maddelik bir ölçek kullanarak soru formu oluşturmuşlardır. Yapılan analiz sonuçlarına göre etik yargılarının gelir seviyelerine, cinsiyete ve büyüdüğü çevreye göre anlamlı farklılıkların gösterdiğini belirlemişlerdir.

Mercan (2018), “Lisans Düzeyinde Turizm eğitimi Alan Öğrencilerin Otel İşletmelerini Çevre Duyarlılığı Açısından Değerlendirmeleri” adlı çalışmasında anket tekniğini kullanmıştır. Araştırmanın sonucuna göre katılımcıların en çok kağıt, plastik şişe gibi ürünlerin geri dönüşümüne önem verdiği ortaya çıkmıştır.

Gürkan (2017), çalışmasında öğrencilerin turizm sektörüne yönelik görüşlerini belirlemeye yer vermiştir. Çalışmada anket tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda 420 anket değerlendirmeye alınmıştır. Katılımcıların lisans düzeyinde turizm eğitimi tercih etme nedenleri arasında turizmde iyi bir gelir elde edebileceği düşüncesi ağır basmaktadır. Bir diğer tercih nedeni ise bu sektörde kendilerini bağımsız hissedebilecekleri düşüncesinde olmalarıdır.

Olca, Çıkmaz, Bulut ve Sürme (2017), çalışmalarında lisans düzeyinde turizm eğitimi veren kurumların web sayfalarında yer alan misyon bildirimlerini incelemişlerdir. Çalışmada içerik analizi yapılmıştır. Toplamda 77 üniversitenin web sayfası incelenmiş 55 tanesinin misyon bildirgesine sahip olduğu 22 tanesinin ise misyon bildirgesine sahip olmadığı görülmüştür. Bildirgelerde en çok vurgulananlar arasında insan gücü yetiştirme, bilişsel ve teknolojik faaliyetler yer almaktadır.

Yıldız, Avcıkurt ve Çolak (2017), “Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Müze Ziyaret Alışkanlıkları ve Müze Tercihlerini Etkileyen Faktörler” adlı çalışmalarında Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerine anket uygulamışlar ve geçerli 400 adet anket değerlendirmeye alınmıştır. Çalışmada faktör analizi, Mann Whitney U- testi ve Kruskal Wallis testi kullanılmıştır. Elde edilen bulgular arasında öğrencilerin müze tercihlerinde fiyatların, mekanın rahat gezilebilmesi ve müzedeki materyalin daha etkili olduğu tespit edilmiştir.

Zengin ve Uzut (2017), lisans düzeyinde turizm eğitimi alan yaklaşık 1000 öğrenciden oluşan topluluğun 259’una anket uygulamışlar ve toplanan veriler faktör analizi, t-testi ve Anova testleri vasıtasıyla analiz edilmiştir. Çıkan sonuçlara göre

İstanbul'daki vakıf üniversitelerinde okuyan öğrencilerin üniversiteleri tercih etme nedenleri arasında ekonomi ve ekonomik destekler, kampüs imkanları, bilgi ve saygınlık unsurlarının olduğu ortaya çıkmıştır.

Köşker ve Unur (2017), "Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma" adlı çalışmalarında turizm sektöründe çalışma eğilimlerini ortaya koymaya çalışmışlardır. Anket tekniği kullanılan çalışmada 800 katılımcıya anket uygulamışlardır. Çalışmanın sonucunda turizm sektöründe çalışmanın dezavantajlarının fazla oluşu çıkarımı elde edilmiştir.

Gökçe (2016), çalışmasında sanat tarihi dersinin turizm eğitimindeki yerini ve durumunu tespit etmeyi amaçlamıştır. Çalışmada içerik analizi ve görüşme tekniği yöntemleri kullanılmıştır. Araştırmaya göre sanat tarihi ders müfredatının güncellenmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır.

Koçoğlu ve Saraç (2016), "Turizm Eğitimi Alan Lisans Öğrencilerinin Kurumsal Sosyal Sorumluluk Algısı Düzeyleri: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Örneği" adlı çalışmalarında işletmelerde kurumsal sosyal sorumluluk algılarını tespit etmeyi amaçlamışlardır. Araştırmanın sonucuna göre lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin işletmelerdeki kurumsal sosyal sorumluluk algı düzeylerinin yüksek olduğu kanısına varılmıştır.

Avcıkurt ve Yıldırım (2016), üniversitelerin web sayfalarında yer alan mezun derneklerinin mevcut durumlarını incelemiştir. İçerik analizinin kullanıldığı çalışmada, lisans düzeyinde turizm eğitimi veren üniversitelerin mezun dernekleri sayfalarını aktif kullanmadıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Yıldırım ve Tokar (2016), "Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Yılmazlık, Umutsuzluk Durumları ve Sektörel Tutumlarının Kariyer Seçimlerine Etkisi" adlı çalışmalarında anket tekniği kullanarak 336 katılımcıya anket uygulamışlardır. Çalışma sonucuna göre lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin kariyer seçimi ile umutsuzluk ölçeği arasında herhangi bir ilişki bulunamazken, gelecekte beklenen ve umut ile ters yönlü bir ilişki ortaya konmuştur.

Ulama (2016), öğrencilerin girişimcilik durumlarının tespitine yönelik bir çalışma hazırlamış ve bu çalışmada anket tekniği kullanılmıştır. 421 katılımcıya anket

uygulanmıştır. Sonuç olarak öğrencilerin turizm eğitimi almaktan hoşnut oldukları ortaya çıkmıştır.

Orhan (2015), çalışmasında öğrencilerin turizm sektörü ile ilgili algılarının ortaya konmasını incelemiştir. Bu çalışmada anket tekniği ve örnekleme yöntemi kullanılmıştır. 755 katılımcıya anket uygulanmıştır. Araştırmaya katılanların yaş aralığı 19 ile 55 arasında değişmektedir. Çalışmada öğrencilerin sektöre yönelik algılarının çalışma niyetlerine ilişkin 10 adet boyut elde edilmiştir. Bu boyutlardan bir tanesi olan yönetim boyutu ele alındığında, öğrencilerin yönetim ile ilgili olumlu yönde olursa, sektörde çalışma istekleri de olumlu yönde artmaktadır. Öğrencilerin çalışma niyetleri ile ilgili olan ücret boyutu da çalışma niyetleri ile doğrudan ilişkili bulunmuştur.

Çavuş ve Kaya (2015), “Turizm Lisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Planları ve Turizm Sektörüne Yönelik Tutumu” adlı çalışmalarında öğrencilerin kariyer planları ve turizm sektörüne yönelik tutumlarının tespitini incelemiştir. Çalışmada anket tekniği kullanılmış olup, 143 adet anket formu katılımcılara dağıtılmıştır. Çalışma sonuçları değerlendirildiğinde genel olarak öğrencilerin turizm sektörü ile ilgili olumlu görüşler bildirdiklerine ulaşılmıştır.

Ergün (2013)’ün yaptığı çalışmanın amacı, lisans düzeyinde turizm eğitimi veren kurum ve işletmelerdeki kalitenin öğrenciler tarafından değerlendirilmesidir. Çalışmada anket tekniği kullanılmıştır. Çalışma sonucuna göre öğrencilerin öğrenim gördükleri sınıfın fiziki şartları öğrencilerin hizmet kalitesi beklentilerini etkilemezken, hizmet kalite algılarında etkili olmuştur. Ayrıca Yüksekokulda öğrenim gören öğrenciler Fakültede öğrenim gören öğrencilere kıyasla okullarından daha fazla memnun olarak tespit edilmiştir.

Bayraktaroğlu (2013), “Türkiye’de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanakları” adlı çalışmasında turizm eğitimi veren kurumların uygulama olanaklarını incelemeyi konu edinmiştir. Çalışmada literatür çalışması ve içerik analizi yöntemleri kullanılmıştır. Çalışma sonucunda okulların uygulama olanakları açısından genel olarak yetersiz olduğu görülmüştür.

Türkseven (2012), staj deneyimine sahip olan öğrencilerin çalışma koşulları hakkında düşüncelerini öğrenmek amacıyla bir çalışma hazırlamıştır. Çalışma sonuçlarına göre öğrencilerin büyük bir çoğunluğunun staj yapacakları yerleri

kendilerinin bulduğu ve bunun bir sıkıntı oluşturduğu tespit edilmiştir. Ayrıca stajyer öğrencilerin staj yaptıkları işletmede bazı sosyal haklardan yararlanamaması da diğer bir problemi oluşturmaktadır. Bu ve buna benzer durumlar turizm sektörüne yeni adım atmış personelleri sektörden koparacak ve turizm ekonomisi açısından daha tehlikeli sonuçlar doğuracak birer etken haline gelecektir.

Reza (2011), çalışmasında Türkiye ve İran'daki lisans düzeyinde turizm eğitimini kıyaslamıştır. Anket, katılımcı gözlem ve mülakat teknikleri kullanılan çalışma sonuçlarına göre Türkiye'deki turizm eğitimini İran'daki turizm eğitime göre daha ilerde olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Evren (2010), Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu mezunlarına uygulamış olduğu anket ile mezunların turizm eğitiminde verilen derslerin müfredatlarının değerlendirilmesini amaçlamıştır. Bu araştırmada 149 katılımcıdan veriler elde edilmiştir. Çalışma sonuçlarına göre mezunların en gerekli gördüğü dersler yabancı dil dersleri, muhasebe dersleri, paket program dersleri ve ekonomi dersleri olmuştur. Öğrencilerin en gereksiz olarak gördükleri dersler ise, matematik, istatistik ve Türk vergi sistemi dersleri olmuştur.

Aydın (2010), "Üniversite ve Sektör Temsilcilerinin Bakış Açısıyla Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitiminin Araştırılması" adlı çalışmasında yöneticilerin ve akademisyenlerin turizm sektörü ile ilgili görüşleri incelemiştir. Çalışmada 141 katılımcıdan veriler elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre akademisyenlerin öğrencilere verilmesini istedikleri bazı kavramlar ortaya çıkmıştır. Bunlar; yönetsel bilgi, liderlik, yönetsel zeka, insan ilişkileri becerisi, fonksiyonel yöneticilik ve iletişim becerisidir. Bu doğrultuda yöneticilerin en çok üzerinde durduğu nokta ise beceri ve yetenek kavramları olmuştur.

Pehlivan (2008), çalışmasında öğrencilerin turizm sektöründe çalışmaları ile ilgili tutumlarını incelemiştir. Anket tekniği kullanılan çalışmada 345 katılımcıdan veriler elde edilmiştir. Erkek öğrencilerin turizm sektöründe kariyer seçimlerinde bayan öğrencilere oranlara daha fazla olumsuz görüş bildirdikleri tespit edilmiştir.

Dağdeviren (2007), "Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından Değerlendirilmesi" adlı çalışmasında içerik analizi

yöntemi kullanılmıştır. Çalışma sonucunda okullardaki ders programları arasında anlamlı bir farklılık olduğu ortaya çıkmıştır.

Çimen (2006), çalışmasında lisans düzeyinde turizm eğitimi almış iş gören ve işverenlerin durumlarını incelemiştir. Araştırmaya 137 katılımcı katılmıştır. Çalışma sonucunda iş görenlerin iletişim boyuna ilişkin yeterlilik durumları oldukça yüksek çıkmasına rağmen çalışma ortamına sosyal ilişkiler kurma seviyeleri düşük çıkmıştır. Yöneticilerin kişisel gelişim ve etik boyutundaki yeterlilik seviyeleri yüksek çıkmıştır.

2.2. Gastronomi Kavramı ve Gastronomi Eğitimi

Gastronomi, içinde bulundurduğu bütün sanatsal ve bilimsel yapılarla yeme ve içmenin tarihsel gelişme zamanından itibaren tüm ayrıntılarının detaylı bir şekilde anlaşılması, uygulamaya geçilmesi ve ilerletilerek çağımıza uyarlanması etkinliklerini içine alan bir bilim dalı şeklinde ifade edilebilir (Eren, 2007).

Gastronomi kelimesi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinin birleşmesinden meydana gelmektedir. Gastronomi sözcüğünü kökensele olarak incelemekten ziyade ne ifade ettiğine odaklanmak çok daha önemlidir. Gastronomi “ insan refahı ve gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış ayrıntılı bilgi birikimidir” (Baysal ve Küçükaskan, 2007). Gastronomi; sağlığa uygun, iyi seçilmiş, lezzetli bir mutfak, yemek düzeni ve sistemdir (Ünlü ve Dönmez, 2008).

Gastronomi, Joseph Bercholux’un “Gastronomi yada Tarladan Sofraya İnsan” (Gastronomie ou L’ Homme des Champs a Table) isimli eseri ile 1801 yılında literatüre girmiştir. Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışma ise Fransız Anthelme Brillat- Savarin (1755 – 1826) tarafından ortaya konulmuştur. Savarin’in yeme ve içme ile ilgili yaptığı çalışmalar gastronominin gelişmesine liderlik yapmış ve 1826 yılında çıkardığı “Lezzetin Fizyolojisi” (Physiologie du Gout) isimli eserde bunun kanıtıdır. 1835 yılında ise gastronomi, “yemek yeme sanatı” olarak Fransız Mutfağına giren bir terim olmuştur (Shahrım, 2006). Doğdubay ve Giritlioğlu (2008)’e göre gastronomi, yiyecek ve içecek faaliyetlerin insanlara nasıl ve hangi şekilde sunulacağını inceleyen bilimdir.

Santich’e göre (2004) ise gastronomi, yalnız yeme - içme odaklı değil, ayrıca üretilen yemeklerin ve içeceklerin nasıl, nerede, ne zaman yenildiği ve içildiği üzerinde duran bir bilimdir. Yenilenebilir her şeyin, temiz bir şekilde, en üst seviyede göz ve damak zevki göz önünde bulundurularak yenmeye hazır hale getirilmesine kadarki

geçirdiği zaman dilimi gastronomi alanı içinde incelenir (Çekiç, 2015). Bir başka tanıma göre gastronomi; yemeklerin ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan esas malzemelerin muhafazası, hazırlanması ve pişirilmesini ayrıca oluşturulan yiyecek ve içeceklerin ilgili kültür ile birlikte sunumu içeren bir kavramdır (Hegarty ve O' Mahony, 2001'den akt. Çalışkan, 2013).

Yiyecek içecek bilimi olarak kabul gören gastronomi, diğer bilim dallarıyla da yakından ilişkilidir. Fen Bilimleri (fizik, kimya, biyoloji) , sosyal bilimler (ekonomi, antropoloji, psikoloji, sosyoloji, pazarlama, yönetim) vb. bilim alanlarından yararlanır. Ayrıca yeme - içme ile ilgili olduğundan beslenme ile de ilişkilidir. Besinlerin insan sağlığı üzerindeki etkileri Fen Bilimleriyle yakından ilişkilidir. Bunun yanı sıra üretim yöntemlerinin ve işleyişin hijyenik olması da Fen Bilimlerine dayanır (Altınel, 2006). Sonuçta gastronomi fen ve sosyal bilimler ile yakından ilişkilidir. Farklı bilim alanları ve bilim insanları gastronominin farklı yönleriyle ilgilenerek, bu bilim alanının daha iyi anlaşılmasına yardımcı olmaktadır. Bu doğrultuda tarihçiler, ziraatçılar, diyetisyenler, arkeologlar vb. yemek konusunda araştırmalar yapmaktadırlar (Öney, 2013).

Gastronomi eğitiminin geçmişine bakıldığında ilk bu sistemi çıkaran ülkenin Fransa olduğu görülmektedir. 13. yüzyılda Paris Belediyesinde esnaflık yapan kalifiye elemanların şef olarak yetiştirilmesi amacıyla "Chaine des Rotisseurs" adlı gastronomi kulübü kurulmuştur. Bu kulübün kurulmasındaki amaç yiyeceklerin korunması ve iyi lezzetlerin meydana getirilmesidir (Aksoy ve Şahin, 2017). Gastronomi eğitimi, gıdaları hizmet endüstrisine göre ayarlayarak hazır hale getirme, pişirme ve sunma bilgisidir (Daylar, 2015). Küresel anlamda yiyecek ve içeceğe olan ilginin artması turizmde farklı bir anlamda canlanmaya neden olmuştur. Yeni bir alan olan gastronomi özellikle yetişmiş elemana fazlasıyla ihtiyaç duymaktadır. Bu alanın bu kadar hızlı bir şekilde büyümesiyle bu alanda eğitimci açığını da ortaya çıkarmıştır. Gastronomi kursları, ön lisans, lisans ve lisansüstü eğitimlerde bu nedenden oluşmuştur. Gastronominin ani gelişimi ve ekonomik girdilerinin fazla olması nedeniyle bu alana yapılan eğitim yatırımlarını da artırmıştır (Şengün, 2017).

2.2.1. Dünya'da Gastronomi Eğitimi

Dünya'da gastronomi eğitimi sayılabilecek ilk çalışmalar usta-çırak durumuyla ortaya çıkmıştır. İlk çağlardan bu yana ülke yöneticilerinin yemeklerini hazırlayan mutfak personelleri çok daha deneyimli kişiler eşliğinde yemeklerini hazırlamışlardır.

Bu şekilde eğitimlerini sürdürmüşlerdir (Şengün, 2017). 17. Yüzyılda Avrupa’da mutfak eğitimleri düşük ücretler karşılığında çalışarak çalışan kişilere verilmiştir. 1882 yılında Londra’da kurulan “National Institute of Cookery” aşçılık eğitimi ilk kurulan kuruluşlar arasında yerini almıştır. (Brown, 2013’ten akt. Şengün, 2017). Fransa’da lisans düzeyinde ilk eğitim 1990 yılında vermeye başlanmıştır (Danaher, 2012’den akt. Şengün, 2017). Avrupa’daki en önemli ülkelerden birisi olan İsviçre’de ise aşçılık eğitimleri 1893 yılında vermeye başlamıştır (Çetin, 1993’ten akt. Şengün, 2017). Gastronomi alanında ilk master programı Amerika’da 1990 yılında açılmıştır. Gastronomi alanındaki ilk doktora programı ise New York Üniversitesinde açılmıştır (Allen, 2003).

2000’li yıllarda Dünyada gastronomi eğitimi veren kurumlardan bazıları incelendiğinde kurumların çoğunun Amerika menşeli olduğu görülmektedir. Bunlardan bazıları şunlardır: “Culinary Institute of America”, “Institute of Culinary Education-New York”, “Johnson ve Wales University” yer almaktadır. Avrupa’da ise “Fransa’da Le Cordon Bleu”, İsviçre’de “DTC Swiss Hotel and Culinary Arts School”, İtalya’da “APICUS Culinary Institute” yer almaktadır (Şengün, 2017).

2.2.1.1. Amerika’da Gastronomi Eğitimi

Amerika’da gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi farklı eğitim seviyeleri çerçevesinde verilir. İlk seviyede sertifikalar veren eğitim kurumları, ikinci seviyede ara eleman yetiştirme üzerine kurulan meslek yüksekokulları ve bir üst seviyede yer alan fakültelerde genelde yönetici yetiştirmek amaçlı kurulan eğitim kurumlarıdır (Demirel, 2000).

Amerika’daki gastronomi ve mutfak sanatları okullarının çoğu çeşitli mutfakları ve hazırlama tekniklerini öğretir. Birçok mutfak okulunda Fransız mutfağından Latin Amerika veya Asya mutfağına kadar eğitim verilmektedir. Bu okulların eğitiminde farklı kültürlere ait yemekler ve geçmişleri bir araya gelir. 1929’da kurulan Amerikan Mutfak Federasyonu (ACF), ABD’nin önde gelen şeflerinin bir araya gelmesini sağlamıştır. Bu kuruluşun amacı profesyonel şeflere yardımcı olmak ve mutfak işine yeni girenlere ise bir yol gösterici olmaktır. Özellikle 2. Dünya savağından sonra mutfak eğitimleri oldukça ilgi görmeye başladı. Medyanın da yemek pişirme ile ilgili alanda çalışmalarıyla bu alanda popülerlik git gide artmıştır. Amerika’da gastronominin

öncülerinden sayılan James Beard, uzun yıllar yemek programları yaptıktan sonra bir yemek okulu kurmuştur. Yıllar geçtikçe gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren okulların sayısı hızla artmıştır ve bir çok ülke için Amerika’da verilen mutfak eğitimleri ilham kaynağı olmuştur (internationalstudent.com).

Amerika’da en çok bilinen gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren okullar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 2.3 Amerika’da Gastronomi Eğitimi Veren Bazı Eğitim Kurumları

OKUL ADI	EĞİTİM ÜCRETİ (2016-2017)
1- San Diego Culinary Institute	23.500 Amerikan Doları
2- Sullivan University	20.000 Amerikan Doları
3-Auguste Escoffier School of Culinary Arts	28.000 Amerikan Doları
4- L’Academie de Cuisine	30.000 Amerikan Doları
5-Kendall College School of Culinary Arts	48.000 Amerikan Doları
6- New England Culinary Institute	31.000 Amerikan Doları
7-Johnson ve Wales University College of Culinary Arts	61.000 Amerikan Doları
8- International Culinary Center	40.000 Amerikan Doları
9- The Culinary Institute of America	67.000 Amerikan Doları
10- Institute of Culinary Education	40.000 Amerikan Doları

Kaynak: (thedaily meal.com)

2.2.1.2. Avrupa’da Gastronomi Eğitimi

Avrupa’da ilk mutfak eğitiminin az miktarlarda ücretler karşılığında mutfaklarda çalıştırılan kişilere verildiği bilinmektedir (Brown, 2013’ten akt. Şengün, 2017). Aşçılık ve mutfak alanında verilen kurs niteliğindeki ilk eğitim İngiltere’de 1784 yılında verilmiştir (Allen, 2003). Avrupa ülkelerinde gastronomi eğitimi ile ilgili bazı örnekler bu bölümde verilmiştir.

İspanya’da bulunan Mondragon Üniversitesi bünyesinde bulundurduğu gastronomi ve mutfak sanatları programı ile dikkat çekmektedir. Programın eğitim süresi 4 yıldır. Bu programın temel amacı, yüksek seviyeli gastronomik üretim ve hazırlık sistemleri tasarlama, uygulama ve denetleme, gıda sektöründe çalışan işletmelerdeki çalışan ekipleri yönetme gibi yeterliliklere sahip bireyler yetiştirmektir. Ayrıca bu programı bitiren bireyler, gastronomi ve catering alanında danışmanlık hizmeti vermeye hak kazanmış olurlar. Bu üniversitede gastronomi ve mutfak sanatları programını bitirenler aşağıda belirtilen becerileri kazanmış olacaklardır:

- Müşteri talepleri doğrultusunda yeni menüler planlamak,
- Sektörle ilişkili olarak, insan yönetimi konusunda bilgi ve teknik bilgileri belirlemek ve uygulamak,

- Catering firmalarının ekonomik ve finansal fizibilite çalışmalarını yapmak,
- Gastronomik alanda uygulanabilir projeler üreterek işletmelerde iyileştirmeler yapmak,
- Sağlık, hijyen ve çevre konularında mevzuata uygun şekilde çalışmalar yapmak,
- Bilimsel kavramları, teknik ve yöntemleri, gastronomi alanındaki ürün ve hammaddelere uygulamak,
- Gastronomi kültüründeki eğilim ve yeni trendleri takip etme ve uygulamak.

Mondragon üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları programında mesleğe yönelik dersler şu şekildedir: Besin ve Kimya, Şarap ve Bakımı, Pişirmede Teknik ve Yenilikçi Süreçler, Şarap Malzemesi Yönetimi, İkram Yönetimi, Yeni Mutfak Trenleri (www.mondragon.edu.en).

Avrupa’da gastronomi eğitimi alanında bilinen ülkelerden biriside Fransa’dır. Fransa’da gastronomi eğitimi alanında bilinen köklü eğitim kurumlarından “Le Cordon Bleu” 1895 yılında eğitim faaliyetlerine başlamıştır (Allen, 2003). Le Cordon Bleu eğitim kurumundaki bazı programlar şunlardır: Şarap ve Alkollü İçkiler, Konaklama İşletmeciliği ve Gastronomi, Mutfak, Pasta ve Şekerleme, Fırın ve bazı kurslardır (www.cordonbleu.edu.en).

Fransa’da ayrıca Centre de Formation Alain Ducasse ve Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie adlı gastronomi eğitimi veren özel kurumlar bulunmaktadır (www.bachelorstudies.com). Avrupa’nın turizm alanında önde gelen ülkelerinden olan İsviçre’de ise 1893 yılında Lozan şehrinde aşçılık eğitimleri vermeye başlanmıştır (Çetin, 1993’den akt. Şengün, 2017).

2.3. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

Bireyin, ailelerin ve toplumların öncelikli hedefi sağlıklı ve üretken bireyler olabilmektir. Bu istenilen hedeflere ulaşabilmenin tek şartı da bedenen ve ruhsal yönden en iyi şekilde tamamlanmaktır. Hayatın her aşamasında bedenen ve ruhsal yönden sağlıklı olabilmek içinde dengeli ve planlı beslenme şarttır (Sarioğlan, 2012). Tüm bunların oluşabilmesi içinde gastronomi eğitimi olmazsa olmazdır. Türkiye’de gastronomi eğitimi çok eskiye dayanmamakla birlikte, bu konuda son yıllarda çok hızlı bir ilerleyiş olmuştur. İlk olarak aşçılık eğitimi adı altında başlayan gastronomi eğitimi daha sonra ilgili ön lisans, lisans ve lisansüstü programların açılmasıyla devam etmiştir.

Devlet ve vakıf üniversitelerinin yanı sıra profesyonel mutfak okullarında da gastronomi eğitimi verilmeye başlanmıştır (Bucak ve Yiğit, 2018).

Tablo 2.4 Türkiye’de Profesyonel Mutfak Eğitimi Veren Kuruluşlardan Bazıları

MUTFAK OKULU İSMİ	ŞEHİR
İstanbul Culinary Institute	İstanbul
Chef’s Table	İstanbul
İstanbul Kitchen’s Academy	İstanbul
Mutfak Sanatları Akademisi	İstanbul
Gastronomi Akademi	Ankara
Aşçılık Akademisi	Ankara
Başkent Kocatepe Aşçılık Akademisi	Ankara
İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü	İzmir
Özel Yüzyıl Eğitim Kurumları	İzmir
Gastro Akademi	Bursa
Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi	Gaziantep

Kaynakça: (Bucak ve Yiğit, 2018)

Türkiye’de gastronomi eğitimi ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora olarak dört düzeyde verilmektedir. Ön lisans programların süresi iki yıl, lisans programlarının süresi dört yıl, lisans üstü eğitim süresi iki-üç yıl ve doktora eğitim süresi dört- altı yıl sürmektedir (Daylar, 2015). Ülkemizde gastronomi konusunda yapılan çalışmalarda bilimsel açıdan iyi planlanmış, yiyecek sektörüyle uyum içerisinde olan, mesleki bilgi ve becerilerin kazandırılması gerektiğini savunan sonuçlarına ulaşılmıştır (Öney, 2016).

2.3.1. Türkiye’de Ortaöğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Türkiye’de ortaöğretim seviyesinde gastronomi eğitimine bakıldığında bu eğitimin “Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı” adında verildiği ortaya çıkmıştır. Türkiye’de 2016 yılı itibarıyla 259 yiyecek içecek hizmetleri programı olan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi bulunmaktadır. Yiyecek ve içecek hizmeti alanında yer alan dallar şu şekildedir:

- Servis
- Mutfak
- Bar
- Pastacılık
- Host ve Hosteslik

Yiyecek içecek hizmetleri alanı içerisinde yer alan mutfak programının amacı öğrencilere temel aşçılık becerilerinin öğretilmesidir. Aşçılık mesleğinde yeterli bilgi ve beceriye ulaşma konusunda, hijyen konusunda, yiyecek üretimi ve muhafazası konularında gerekli eğitimler verilmektedir (Şengün, 2017).

Tablo 2.5 Anadolu Otelcilik ve Meslek Liselerinin Yıllara Göre Dağılımı

Eğitim Yılı	Okul Sayısı	Öğrenci Sayısı	Öğretmen Sayısı
1961-1962	1	89	12
1967-1968	2	186	12
1973-1976	3	742	51
1980-1981	8	1311	157
1990-1996	38	9466	812
2000-2001	62	12671	1263
2004-2005	80	19324	1512
2005-2006	86	22974	1716
2008-2009	108	25861	2343
2010-2011	117	32159	2658
2011-2012	123	32819	3003
2012-2013	125	32748	2884
2013-2014	135	36259	3301

Kaynakça: (Özdemir, 2017).

Türkiye’de Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilen eğitimin amaçları şu şekildedir (Hacıoğlu, 1995):

- İnsanlar neden turizm faaliyetlerine katılır sorusunun cevabını kavramak,
- Turizm hizmeti verirken nelerin yapılması gerektiğini öğretmek,
- Turizmde çalışacak kişilerin üst düzeyde donanımlı olması gerektiği fikrini aşılacak,
- Türkiye’de turizm faaliyetlerinde ne gibi problemlerin olduğunu anlatmak.

2.3.2. Türkiye’de Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Aşçılık ön lisans programı, turizm sektörünün ihtiyacı olan Türk ve Dünya mutfaklarında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgi ve deneyime sahip gerektiğinde kendi işinin patronu olabilecek bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır (www.aku.edu.tr).

Yükseköğretimde ön lisans düzeyinde turizm eğitiminin asıl amacı sektörde ihtiyaç bulunan kalifiye eleman ihtiyacını karşılamaktır (Üngören v.d, 2012).

Ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi alan kişiler şu kazanımları elde etmiş olurlar (www.faruksarac.edu.tr):

- Aşçılık mesleğinin kavramlarını öğrenirler.
- Ürünlerin pişirme tekniklerini ve saklama koşulları hakkında bilgi sahibi olurlar.
- Dünya mutfakları hakkında deneyim kazanırlar.
- Türk yemekleri ile ilgili derinlemesine bilgi sahibi olurlar.
- Farklı sosları hazırlayabilir konuma gelirler.
- Mesleki açıdan yabancı dil bilgisi edinirler.

- Takım halinde çalışma kabiliyeti eğitimi alırlar.
- Turizm sektörü ile ilgili genel bilgileri öğrenirler.

Aşçılık, yiyeceklerin üretiminden toplama, pişirilmesinden bir ürün olarak sunumuna kadar ilgilenen bir sanat dalıdır. Gastronomi ise insanların geçmişten günümüze neyi nasıl ve ne şekilde yediği ile ilgilenen bir bilim dalıdır (Santich, 2007'den akt. Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014).

Türkiye'de ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren meslek yükseköğretim kurumlarına bakıldığında aşçılık ve ikram hizmetleri programlarının mevcut olduğu görülmektedir.

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Yükseköğretim Ön lisans Programları Atlası 2018 yılı verilerine göre; Türkiye'de ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren devlet ve vakıf üniversiteleri toplam kontenjanı 5893, bu üniversitelere yerleşen öğrenci sayısı ise 5179 olarak belirlenmiştir.

Türkiye'de 2018 yılı itibarıyla ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren devlet ve vakıf üniversiteleri ve bunlara ilişkin veriler Tablo 2.6 ve Tablo 2.7'de verilmiştir.

Tablo 2.6 incelendiğinde Türkiye'de ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren 43 devlet üniversitesinde aşçılık programının olduğu görülmektedir. Buna ek olarak 6 üniversitede ise ikram hizmetleri programı mevcuttur. Aşçılık ve ikram hizmetleri programlarının toplam kontenjan sayısı 4423, bu programlara kayıt olan öğrenci sayısı ise 4201'dir.

Tablo 2.6 Türkiye'de 2018 Yılı İtibarıyla Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri Programları, Kontenjan ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları

Üniversite/MYO Adı	Yükseköğretim Kurumu/ MYO	Program	Kontenjan	Kayıt Olan Öğrenci
Adıyaman	MYO	Aşçılık	93	93
Afyon Kocatepe	MYO	Aşçılık	116	116
Ağrı İbrahim Çeçen	MYO	Aşçılık	47	47
Akdeniz	MYO	1.Aşçılık 2.İkram Hizmetleri	134 47	134 47
Aksaray	MYO	Aşçılık	109	109
Alanya Alaaddin Keykubat	MYO	İkram Hizmetleri	150	53
Amasya	MYO	Aşçılık	52	52
Anadolu	MYO	Aşçılık	62	62
Ankara	MYO	Aşçılık	41	41
Ardahan	MYO	Aşçılık	31	31
Aydın Adnan Menderes	MYO	1.Aşçılık 2.İkram Hizmetleri	206 57	206 29

Batman	MYO	Aşçılık	21	21
Bingöl	MYO	Aşçılık	41	41
Bolu Abant İzzet Baysal	MYO	Aşçılık	124	124
Bursa Uludağ	MYO	Aşçılık	62	62
Dicle	MYO	Aşçılık	47	47
Erzincan Binali Yıldırım	MYO	Aşçılık	62	62
Gaziantep	MYO	1.Aşçılık 2.İkram Hizmetleri	62 41	62 25
Giresun	MYO	Aşçılık	36	36
Gümüşhane	MYO	Aşçılık	31	31
Harran	MYO	Aşçılık	125	125
Hatay Mustafa Kemal	MYO	Aşçılık	31	31
Hitit	MYO	Aşçılık	31	31
İğdır	MYO	Aşçılık	41	31
Isparta Uygulamalı Bilimler	MYO	Aşçılık	577	562
Kahramanmaraş Sütçü İmam	MYO	Aşçılık	41	41
Karabük	MYO	Aşçılık	41	41
Karamanoğlu Mehmet Bey	MYO	Aşçılık	124	124
Kastamonu	MYO	Aşçılık	31	31
Kırklareli	MYO	Aşçılık	52	52
Kilis 7 Aralık	MYO	Aşçılık	41	41
Malatya Turgut Özal	MYO	İkram Hizmetleri	41	7
Mersin	MYO	Aşçılık	52	52
Muğla Sıtkı Koçman	MYO	1.Aşçılık 2.İkram Hizmetleri	450 62	450 40
Nevşehir Hacı Bektaş Veli	MYO	Aşçılık	134	134
Ordu	MYO	Aşçılık	93	93
Pamukkale	MYO	Aşçılık	134	134
Sakarya Uygulamalı Bilimler	MYO	Aşçılık	62	62
Selçuk	MYO	Aşçılık	243	243
Siirt	MYO	Aşçılık	41	41
Sinop	MYO	Aşçılık	36	36
Sivas Cumhuriyet	MYO	Aşçılık	21	21
Trakya	MYO	Aşçılık	41	41
Yalova	MYO	Aşçılık	62	62
Zonguldak Bülent Ecevit	MYO	Aşçılık	144	144
TOPLAM			4423	4201

Kaynak: (yokatlas.yok.gov.tr)

Tablo 2.7 incelendiğinde Türkiye’de ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren 20 vakıf üniversitesinde aşçılık programının olduğu görülmektedir. Aşçılık programlarının toplam kontenjan sayısı 1470, bu programlara kayıt olan öğrenci sayısı ise 978’dir.

Tablo 2.7 Türkiye 2018 Yılı Ön Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri Programları, Kontenjan ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları

Üniversite/MYO Adı	Yüksekokul/ MYO	Program	Kontenjan	Kayıt Olan Öğrenci
Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar	MYO	Aşçılık	35	29
Altınbaş	MYO	Aşçılık	40	10
Antalya Bilim	MYO	Aşçılık	40	10
Avrasya	MYO	Aşçılık	70	47
Başkent	MYO	Aşçılık	40	40
Beykent	MYO	Aşçılık	160	75
Beykoz	MYO	Aşçılık	60	31
Doğuş	MYO	Aşçılık	70	55
Faruk Saraç Tasarım MYO	MYO	Aşçılık	34	34
Haliç	MYO	Aşçılık	90	90
İstanbul Arel	MYO	Aşçılık	88	51
İstanbul Aydın	MYO	Aşçılık	120	89
İstanbul Ayvansaray	MYO	Aşçılık	100	64
İstanbul Bilgi	MYO	Aşçılık	98	98
İstanbul Esenyurt	MYO	Aşçılık	60	43
İstanbul Gedik	MYO	Aşçılık	50	8
İstanbul Gelişim	MYO	Aşçılık	125	97
İstanbul Okan	MYO	Aşçılık	110	63
İstanbul Rumeli	MYO	Aşçılık	30	21
İstanbul Şişli	MYO	Aşçılık	50	23
TOPLAM			1470	978

Kaynak: (yokatlas.yok.gov.tr)

2.3.3. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi; Turizm Fakülteleri, Güzel Sanatlar Fakülteleri, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulları, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokullarında verilmektedir (Şengün, 2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans programları, yiyecek ve içecek sektörüne mutfak şefi ve yönetici olmaya aday, ulusal ve uluslararası mutfaklardan lezzetler hazırlayabilecek şef aşçıların eğitiminin yanı sıra, konaklama ve yiyecek-içecek sektörlerinde eksikliği olan, kalifiye personel sayısının artmasına olanak sağlar (Doğu Akdeniz Üniversitesi, 2018). Tablo 2.10’da Türkiye’de 2018 yılı itibariyle lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren devlet üniversitelerine ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

Tablo 2.8’e göre Türkiye’de 2018 yılında lisans seviyesinde gastronomi eğitimi veren devlet üniversitelerinin sayısının 27 olduğu görülmektedir. Bu üniversitelerde toplam öğrenci kontenjanı 2109, kayıt olan öğrenci sayısı ise 2105’tir. Yerleşme oranının oldukça yüksek olduğu belirlenmiştir. Lisans seviyesinde gastronomi ve mutfak sanatları

eğitimi; turizm fakültelerinde, güzel sanatlar fakültesinde, turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokullarında ve uygulamalı bilimler yüksekokullarında verilmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları programları arasında ikinci öğretim olan üniversitelerde vardır.

Tablo 2.8 Türkiye 2018 Yılı Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri Programları, Kontenjanları ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları

Üniversite Adı	Fakülte Yüksekokul	Program	Kontenjan	Kayıt Olan Öğrenci
Afyon Kocatepe	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö)	66 62	62 62
Akdeniz	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları	62	62
	Manavgat Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö)	103 103	103 103
Alanya Alaaddin Keykubat	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	52	52
Anadolu	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	52	52
Ankara Hacı Bayram Veli	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	76	76
Atatürk	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları	52	52
		2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö)	52	52
Balıkesir	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	41	41
Bolu Abant İzzet Baysal	Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	Gast. ve Mutfak Sanatları	62	62
Burdur Mehmet Akif Ersoy	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö)	62 62	62 62
Çanakkale Onsekiz Mart	Gökçeada Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gast. ve Mutfak Sanatları	47	47
	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	21	21
Dokuz Eylül	Foça Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları	41	41
	Seferihisar Uygulamalı Bilimler Y.O.	1.Gast. ve Mutfak Sanatları	62	62
Eskişehir Osmangazi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	31	31
Gaziantep	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	62	62
İstanbul Medeniyet	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	62	62
İzmir Katip Çelebi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları(İngilizce)	52	52
Karabük	Safranbolu Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	41	41
Kastamonu	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	41	41
Kocaeli	Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	Gast. ve Mutfak Sanatları	52	52
Mardin Artuklu	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	52	52

Mersin	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	52	52
Necmettin Erbakan	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö.)	62 52	62 52
Nevşehir Hacı Bektaş Veli	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö.)	60 41	60 41
Osmaniye Korkut Ata	Kadirli Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gast. ve Mutfak Sanatları	41	41
Pamukkale	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	62	62
Sakarya Uygulamalı Bilimler	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	41	41
Selçuk	Turizm Fakültesi	1. Gast. ve Mutfak Sanatları 2. Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö.)	62 62	62 62
Sivas Cumhuriyet	Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö.)	62 41	62 41
TOPLAM			2109	2105

Kaynak: (yokatlas.yok.gov.tr)

Tablo 2.9'a göre Türkiye'de 2018 yılında lisans seviyesinde gastronomi eğitimi veren vakıf üniversitelerinin sayısının 22 olduğu görülmektedir. Bu üniversitelerde toplam kontenjan 1364, kayıt olan öğrenci sayısı ise 1211'dir. Vakıf üniversitelerinde de devlet üniversiteleri gibi gastronomi programlarına yerleşme düzeyi oldukça yüksektir.

Tablo 2.9 Türkiye 2018 Yılı Lisans Seviyesinde Gastronomi Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri Programları, Kontenjanları ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları

Üniversite Adı	Fakülte Yüksekokul	Program	Kontenjan	Kayıt Olan Öğrenci
Alanya Hamdullah Emin Paşa	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	55	30
Altınbaş	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi(Burslu)	50	21
Antalya Akev	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	50	46
Antalya Bilim	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	60	49
Avrasya	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	70	70
Bahçeşehir	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi	60	60
Başkent	Güzel San. Tas. ve Mimarlık Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	40	40
Beykent	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	70	70
Doğuş	Sanat ve Tasarım Fak.	Gast. ve Mutfak Sanatları	60	60
İstanbul Aydın	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	70	70
İstanbul Ayyansaray	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	50	50
İstanbul Bilgi	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	94	94
İstanbul Gedik	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	40	31

İstanbul Gelişim	Güzel Sanatlar Fakültesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	1.Gast. ve Mutfak Sanatları	70	58
		1.Gastronomi	100	90
İstanbul Medipol	Güzel San. Tas. ve Mimarlık Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	60	60
İstanbul Rumeli	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	60	24
Maltepe	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	44	39
Nişantaşı	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	42	42
Okan	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi	60	60
Özyeğin	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	44	44
Yaşar	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları	54	51
Yeditepe	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	61	52
TOPLAM			1364	1211

Kaynak: (yokatlas.yok.gov.tr)

2.4. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Üzerine Alan Yazın Taraması

Tez çalışması kapsamında yapılan yazın taraması sonucunda, Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimini inceleyen 14 adet çalışmaya ulaşılmıştır.

Karaca (2018), Dünya genelindeki gastronomi eğitiminin karşılaştırmalı bir şekilde inceleyen çalışmasında, araştırma yöntemi olarak kolayda örnekleme metodunu kullanmıştır. Verilerin toplamasında anket tekniği ile kullanılabilir 109 adet veriye ulaşılmıştır. Oluşturulan anket ile veriler Temmuz- Aralık 2017 tarihlerinde elde edilmiştir. Anket oluşturulurken ilgili literatürden faydalanmış, ölçeğin kapsam geçerliliğinin belirlenmesi içinde Lawshe (1975) tekniğinden faydalanılmıştır. Ülkemizdeki öğretim elemanlarının uygulama olanaklarının yetersiz oluşu cevapları oranı, diğer ülkelerdeki öğretim elemanlarının uygulama olanaklarının yetersiz oluşu hakkındaki görüşlerinden oldukça yüksek çıkmıştır.

Alyakut ve Küçükkömürler (2018), “Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi” adlı çalışmalarında nitel araştırma yaklaşımında olgu bilim araştırması kullanmışlardır. Veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Gastronomi ve Mutfak sanatları programlarında okuyan 80 öğrencinin ürettiği metaforlar incelendiğinde 13 öğrencinin metafor oluşturamaması sebebiyle 67 öğrencinin oluşturduğu metafor anketi analize alınmıştır. Sonuç olarak oluşturulan metaforlar arasında ağaç, doktor, elmas, komutan, karınca, mühendis, kurt ve sanatçı yer almıştır.

Güdek (2018), Türkiye’de Yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi verilen eğitim kurumlarında eğitim alan öğrencilerin program hedefine ilişkin beklentilerinin ölçülmeye çalışıldığı çalışmaya 967 öğrenci katılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre öğrencilerin kayıtlı oldukları okul türleri ile öğrencilerin beklentileri arasında anlamlı ilişkiler ortaya çıkmıştır.

Güneş (2018), “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları: Üniversitelerde Bir Araştırma” adlı çalışmasında öğrencilerin eğitim hayatındaki edindikleri bilgilerin hayatlarına ne kadar yansıdığını ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırmanın evrenini 562 gastronomi öğrencisi oluşturmaktadır. Veri toplamak için anket tekniği kullanılmıştır. Anket uygulaması 8-21 Mayıs 2017 tarihlerinde Akdeniz Üniversitesi, Mersin Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi ve Çanakkale Üniversitesi’nde uygulanmıştır. Anketler yüz yüze görüşülerek ortalama 20 dakikada doldurtulmuştur. Anket uygulaması sonucunda kullanılabilir 410 anketten faydalanılmıştır. Çalışma sonuçlarına göre katılımcıların 405’i bekar, 5’i ise evlidir. Öğrencilere yöneltilen “Sizce yeterli ve dengeli besleniyor musunuz?” sorusuna verilen cevaplarda katılımcıların %30,2’sinin evet, %27,8’inin hayır ve %42’sinin ise bazen cevabı verdiği ortaya çıkmıştır.

Sezen (2018), “Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma” adlı çalışmasında öğretim planlarının çeşitli açılardan incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden en çok kullanılan olan içerik analizine başvurulmuştur. Veriler Haziran- Temmuz 2018 tarihleri arasında Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzunda yer alan gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları ve mutfak sanatları yönetimi programlarını bulunduran üniversite web sayfalarından alınmıştır. Toplamda 42 üniversitenin öğretim planları incelenmiştir. Çalışma sonunda dersler belirli plan çerçevesinde kodlanarak kategorilere ayrılmıştır.

Aydemir (2018), “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma” adlı çalışmasında gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan lisans öğrencilerinin kariyer beklentilerini ölçmektedir. Çalışma sonuçlarına göre öğrencilerin cinsiyetlerine göre kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılık bulunamamıştır. Ayrıca öğrencilerin

yaşadıkları coğrafi bölge değişkeni ile kariyer beklentileri arasında da anlamlı bir fark bulunmamaktadır.

Aydın, Sormaz, Çarbuğa ve Yılmaz (2018), “Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi” adlı çalışmalarının amacı, ülkemizde yükseköğretim programı olarak üniversitelerde eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ders programlarında yer alan uygulamalı mesleki derslerin, farklı ülkelerde uygulanan programlar ile karşılaştırılması ve yeterliliklerinin değerlendirilmesidir. Araştırmada veriler görüşme yöntemi ile toplanıp SPSS istatistik programı kullanılarak analiz edilmiştir. Çalışma bulgularına göre, Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları programlarında yer alan toplam ders sayısının diğer ülkelerdeki toplam ders sayılarından fazla çıkmıştır. Ayrıca Türkiye’de uygulamalı toplam derslerin diğer ülkelere göre fazla olduğu ortaya çıkmıştır.

Boyraz, Çetin, Mutlu ve Soybalı (2018), “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Workshop Etkinlikleri Algısının Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği” adlı çalışmalarının amacı lisans düzeyinde eğitim gören gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mutfak workshop etkinlikleri hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerinin analizinin ortaya çıkarılmasıdır. Çalışmada workshop etkinliklerine katılan 64 öğrenciye anket uygulanmıştır. Elde edilen veriler istatistik paket programı aracılığıyla çözümlenmiştir. Araştırma sonucunda workshop etkinliklerine katılan öğrencilerin tutum ve beklentilerinin yaş, cinsiyet, sınıf, eğitim düzeyi gibi değişkenlere göre bir farklılık göstermediği ortaya çıkmıştır.

Babaç ve Öncel (2018), “Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Bir Araştırma” adlı çalışmalarındaki amaç, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin alanlarıyla ilgili özyeterliklerine yönelik görüşleri ve mezuniyet sonrası gerekli yeterliklere yönelik motivasyonlarını ölçmektedir. Çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinden 10 kişiye nitel bir araştırma uygulanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre öğrenciler, stajlarında iyi bir şekilde tecrübe kazandıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca öğrenciler okullarında teorik derslerin çok fazla ve gereksiz olduğunu belirtmişlerdir.

Özdemir (2017), Gastronomi ve Mutfak sanatları lisans programlarından sektör, öğrenci ve öğretim elemanları beklentilerinin değerlendirilmesini konu alan çalışma,

tarama modeli niteliğinde bir araştırmadır. Araştırmanın amacı, gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarından, sektör, öğrenci ve öğretim elemanlarının beklentilerinin neler olduğunun belirlenmesidir. Araştırma sonuçlarına göre sektör temsilcileri, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin sektöre yönetici yetiştirme amaçlı yapıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca sektör temsilcileri okullarda verilen uygulamalı dersleri verenlerin, sektörde profesyonel şekilde çalışanlar tarafından verilmesi gerektiği görüşünü savunmuşlardır. Öğretim elemanlarının yarısından fazlası teorik meslek derslerinin gastronomi eğitimi almış elemanlar tarafında verilmesi gerektiğini söylemişlerdir. Öğretim elemanlarının çoğu, eğitim kurumlarında demo mutfak, uygulama oteli ve kütüphanelerde kendi alanlarıyla ilgili kaynak sayısını yetersiz görmüşlerdir. Öğrencilerin yarıdan fazlası bölümlerine gelmeden önce bilgi sahibi olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca öğrencilerin mezun oldukları lise türüne göre mutfak departmanının da çalışma istekleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır.

Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir (2017), “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları” adlı çalışmalarının amacı, lisans düzeyinde eğitim alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarını belirlemektir. Çalışmada Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan 104 öğrenciye anket uygulanmıştır. Çalışmada kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Çalışmanın sonuçları arasında en dikkat çeken nokta, katılımcıların yarısından fazlasının kız öğrenci olmasıdır.

Güdek ve Boylu (2017), “Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma” adlı çalışmalarının amacı, Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi veren eğitim kurumlarında okuyan öğrencilerin program hedeflerine ilişkin isteklerini ve düşüncelerini ortaya çıkarmaktır. Çalışmaya 7 fakülte ve yüksekokuldan toplamda 967 öğrenci ankete katılmış ve anketler istatistiki bir programla analiz edilmiştir. Çalışma sonuçlarına göre yüksekokullarda gastronomi eğitimi alan öğrencilerin fakülteelerde gastronomi eğitimi alanlara göre memnuniyet düzeylerinin yüksek olduğu saptanmıştır. Ayrıca diğer bulguya göre; kızların eğitim aldıkları programlardaki memnuniyet düzeyleri erkeklere oranla fazla olarak tespit edilmiştir.

Yiğit ve Doğdubay (2017), “Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu” adlı çalışmalarında, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin ilk defa yenilecek olan yemeklere nasıl tepkiler verdiklerinin, bu yemekler hakkında neler düşündüklerinin tespitine yönelik konuları ele almışlardır. Çalışmada yüz yüze görüşme tekniği kullanılmış olup, Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında okuyan 72 öğrenci ile yüz yüze görüşülerek anketler doldurulmuştur. Toplanan veriler istatistik programlar aracılığıyla analiz edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre “Ne olduğunu bilmediğim yiyeceği denemem” ve “ Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyimdir” önermeleri üst sıralarda yer almıştır.

Güdek, Çetin ve Özkaya (2016), “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri” adlı çalışmalarının amacı, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin zeytinyağı hakkındaki bilgi düzeylerini tespit etmektir. Çalışmada Gazi Üniversitesinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerden rastgele 185 öğrenciye anket uygulanmıştır. Elde edilen verilerde tanımlayıcı istatistik, frekans, yüzde ve Oneway Anova testlerinden faydalanılmıştır. Çalışma sonuçlarına göre ankete katılan öğrencilerin yarısından fazlasını kız öğrenciler oluşturmaktadır. Öğrenciler zeytin hasadında dikkat edilmesi gereken özel durumların olduğunu (%83,2), zeytinlerin toplandıktan sonra en kısa zamanda fabrikalara ulaştırılması gerektiğini (%81,1) ve zeytin sıkımında kullanılan tekniklerin zeytinyağının sağlık bileşenlerinin oluşumunda farklılıklara neden olduğunu (%67,1) konularında bilgiye sahiplerdir. Fakat zeytinyağı depolama sıcaklığının kaç olması gerektiğini (%51,4) ve %76,2’si zeytinyağı tanklarının boş kısımlarının azot ile doldurulması gerektiğini bilmemektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TURİZM EĞİTİMİ VEREN TURİZM FAKÜLTELERİ VE YÜKSEKOKULLARININ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMLARININ DERS MÜFREDATLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA VE SONUÇLARI

Tez çalışmasının üçüncü bölümünde, Türkiye’de gastronomi eğitimi veren fakülte ve yüksekokulların ders müfredatı üzerine yapılan bir araştırma ve bu araştırmanın sonucunda elde edilen bulgular sunulmaktadır. Üçüncü bölümde öncelikle, çalışma kapsamında yapılan araştırmanın amacı, yöntemi ve sınırlılıkları açıklanmaktadır.

3.1. Araştırmanın Amacı

Gastronomi turizmi gerek ulusal düzeyde gerekse de uluslararası düzeyde her geçen gün gelişmeye devam etmektedir. Turistik faaliyetlere alternatif olarak ön sıralara yerleşen gastronomi turizminin öneminin bu konudaki yeri yadsınamaz. Turizm faaliyetlerine katılanlar artık karınlarını doyurmaktan ziyade, gittikleri yörelerdeki lezzetlerin neler olduğunu bilmek ve tatmak istemektedirler. Bu merak doğrultusunda gelişen gastronomi, büyük bir çekim halini almıştır. Bu kapsamda gastronomi turizminden yeteri kadar pay alabilmek içinde turizm eğitiminin üst sıralarda yer alması gerekmektedir. Eğitim-öğretim faaliyetleri basamakları arasında yer alan dersler ve bu derslerin içerikleri de bu işin yapılması gerekenleri arasında yerlerini ilk sıralarda alması gerekenlerdir.

Bu araştırmanın amacı, Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren fakülte ve yüksekokulların ders müfredatlarının incelenerek, üniversiteler arasındaki müfredatlar da ki benzerlik ve farklılıkları tespit etmektir. Böylelikle yeni açılacak olan gastronomi programlarına katkı sağlanması hedeflenmektedir. Gastronomi eğitimi literatürü incelendiğinde daha önceden gastronomi eğitimi verilen üniversitelerde müfredatların karşılaştırılmasına yönelik bir çalışma olmaması da çalışmanın önemini artırmaktadır.

3.2. Araştırmanın Yöntemi

Nitel araştırmanın genel bir tanımını yapmak zordur. Bunun nedeni bu tanımın altında birden fazla kavram olmasıdır. Ayrıca nitel araştırmalarda birçok kavram bir çok

disiplinle yakından ilişkilidir. Durumsal araştırma, doğal araştırma, teori geliştirme, tanımlayıcı araştırma ve içerik analizi bunlardan birkaçıdır (Yıldırım, 1999).

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden en sık kullanılanlarından biri olan içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Bu çalışmada nitel araştırma deseninin seçilmesinin nedeni, yüzlerce ders adının daha az sayıdaki ve farklı isimlerdeki kategorilere indirgenerek, derslerin ortak yönlerini ortaya koyabilmektir. Araştırma verileri 2017 yılı Yükseköğretim Kurulu lisans atlasında yer alan bilgilere göre, Türkiye’de bulunan 30 üniversitenin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatlarının incelenmesi sonucu elde edilmiştir. Bu bağlamda, bu üniversitelerin web siteleri içerik analizi yöntemi ile incelenerek, ulaşılan veriler içerik analizi edilmiştir. İçerik analizi, belgeler ya da kayıtlara ilişkin birçok verinin birbiriyle ilintili daha az sayıdaki kategorilere paylaşılması ve bu verilerin analizlerde daha rahat bir şekilde faydalanılmasını sağlayan bir yöntemdir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2007). Araştırma Türkiye’deki lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren fakülte ve yüksekokulların ders müfredatı üzerine gerçekleşmiştir. Araştırma için gastronomi programlarının seçilmesinin nedeni turizm gelirleri alanında önemli bir paya sahip olması ve giderek öneminin artmasıdır.

3.2.1. Araştırmanın Evreni

Araştırmanın evrenini, Türkiye’de bulunan lisans seviyesinde gastronomi eğitimi veren turizm fakülteleri ve yüksekokulları, güzel sanatlar fakülteleri, uygulamalı bilimler yüksekokulları, sanat ve tasarım fakülteleri ve güzel sanatlar ve mimarlık fakültelerinin gastronomi ve mutfak sanatları programları oluşturmaktadır.

3.2.2. Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada yer alan bilgilere literatür taraması sonucu ulaşılmıştır. Araştırma konusuna uygun bir biçimde daha evvel hazırlanmış çalışmalara ulaşılmış ve incelenmiştir. Taramalardan sonra turizm eğitimi, gastronomi ve gastronomi eğitimi kavramları ile ilgili alan yazın yazılmıştır. Buna ilaveten araştırma bünyesinde yer alan Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren 32 adet fakülte ve yüksekokulun kendilerine ait web sayfalarından gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatlarına ulaşılmaya çalışılmıştır. Fakülte ve Yüksekokul bilgilerine ÖSYM’nin 2017 Yükseköğretim Kurumları Sınavı Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzundan ulaşılmıştır.

3.2.3. Veri Analiz Teknikleri

Nitel araştırmalarda verileri analiz etmenin hedefi, verileri açık ve net bir şekilde karşı tarafa aktarabilmektir. Verileri karşı tarafa aktarma; temalar, tasvir edici açıklamalar veya kategoriler halinde yapılabilmektedir (Merriam, 2013'den akt. Sezen, 2018). İçerik analizi, bir metindeki değişkenleri ölçmek için sistemli ve tarafsız olarak yapılan analizdir (Bayram ve Yaylı, 2009). İçerik analizinde amaç, birbirleriyle benzeşen verileri belli kavramlar paydasında bir araya getirmek ve okuyanın anlayabileceği dilden karşı tarafa aktarmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Araştırmada kategori uygulaması yapılmış olup bu şekilde analize ulaşılmıştır. Kategorilerin oluşturulma aşamasında öncelikle 19-21 Eylül 2019 tarihlerin de gerçekleştirilen 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırma Kongresine katılan Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir Katip Çelebi, Kocaeli Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanları ile görüşülerek uzman görüşleri alınmış olundu. Ayrıca e-mail yolu ile üniversite bölüm başkanlarına ulaşılmaya çalışıldı ve e-maillere Balıkesir Üniversitesi, Mardin Artuklu Üniversitesi ve Sivas Cumhuriyet Üniversitesinden dönüş yapıldı. Ayrıca kategorilerin oluşturulmasında, Üniversitelerin Bologna Bilgi Paketlerinde yer alan Dersler başlığının bir alt sınıflandırması olan ders öğrenme çıktılarından da yararlandı. Tablo 3.1'deki sıralama, bir kategoride yer alan en fazla ders sayısından en az ders sayısına sahip olan kategori şeklinde sıralanmıştır. Oluşturulan kategoriler, şunlardır:

Tablo 3.1 Oluşturulan Kategorilerin Adları

SIRA NU.	KATEGORİ ADI
1-	Uluslararasılaşma
2-	Mesleki Uygulama Becerisi Kazandırma
3-	Genel Kültür
4-	Yiyecek ve İçecek Bilgisi ve Yönetimi
5-	Teorik Gastronomi Bilgisi
6-	Akademik Katkı
7-	Deneyim Kazandırma
8-	Temel İşletme
9-	Gıdaların Bileşimi ve İşlenmesi
10-	Temel Hukuk
11-	Sanat ve Estetik
12-	Tanıtım ve Satış
13-	Turizm Sektörünü Tanıma
14-	Maliyet Planlaması
15-	Mesleki Temel Hijyen
16-	Menü Oluşturma

17-	Mesleki Kùltür
18-	İş Güvenliği ve İlk Yardım
19-	Servis Bilgisi
20-	Bilgisayar Bilgisi
21-	İş ve İşçi Yönetimi
22-	Mutfak Bilgisi
23-	Mesleki Matematik
24-	Uyum Süreci

3.3. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları

Tez çalışmasının konusu, Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren fakülte ve yüksekokulların ders programlarının incelenmesidir. Araştırma verileri yalnızca 2017 yılı YÖK Tercih Kılavuzunda yer alan üniversiteler ve 2017-2018 eğitim-öğretim yılı ders müfredatları ile sınırlıdır. Çalışmada üniversitelerin ders programları belli bir sistem dahilinde incelenip analiz edilmiş ve çıkan sonuçlar ortaya konmuştur.

3.4. Araştırmanın Bulguları

Araştırmada, 2017 yılı Yükseköğretim Kurulu Tercih Kılavuzundan elde edilen bilgilere göre Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren 30 üniversitenin web sayfalarından ders müfredatlarına ulaşılmış ve bunlar incelenip yorumlanmıştır.

Tablo 3.2’de Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren fakülte ve yüksekokullara ait bilgiler yer almaktadır. Toplamda 30 adet üniversite ve 32 adet fakülte/ yüksekokul mevcuttur. Bu üniversitelerin 17 adedi turizm fakültesi, 7 adedi uygulamalı bilimler yüksekokulu, 5 adedi güzel sanatlar fakültesi, 2 adedi turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulu ve 1 adedi de sanat tasarım fakültesinden oluşmaktadır.

Tablo 3.2 Gastronomi Eğitimi Veren Üniversitelere Ait Bilgiler

Nu.	Üniversite	Fakülte/Yüksekokul	Program
1-	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
2-	Avrasya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları
3-	Akdeniz Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
4-	Akdeniz Üniversitesi	Manavgat Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
5-	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
6-	Anadolu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
7-	Atatürk Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları

8-	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.	Gast. ve Mutfak Sanatları
9-	Bahçeşehir Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları
10-	Balıkesir Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
11-	Beykent Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
12-	Bilgi Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.	Gast. ve Mutfak Sanatları
13-	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları
14-	Dokuz Eylül Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları
15-	Gazi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
16-	Gaziantep Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
17-	İstanbul Aydın Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
18-	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
19-	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları
20-	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
21-	Kocaeli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
22-	Maltepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
23-	Mardin Artuklu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
24-	Mersin Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
25-	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
26-	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
27-	Nişantaşı Üniversitesi	Sanat Tasarım Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
28-	Okan Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları
29-	Özyeğin Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gast. ve Mutfak Sanatları
30-	Pamukkale Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
31-	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları
32-	Yeditepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları

Ek-2'ye göre, Uluslararasılaşma kategorisinde bulunan derslerin oldukça fazla ders saatlerine sahip oldukları görülmektedir. En fazla ders saatine sahip üniversiteler; Mardin Artuklu, Nevşehir Hacı Bektaş Veli ve Sivas Cumhuriyet Üniversiteleridir. İngilizce dersleri üniversitelerin büyük bir çoğunluğunda zorunlu iken, Almanca, Fransızca, İtalyanca, Rusça, Çince, Arap Dili, Kürt Dili ve İtalyanca dersleri genelde seçmeli olarak bulunmaktadır. Derslerin hangi dönemlerde yer aldıklarına bakıldığında ise birinci dönemden başlayarak sekizinci döneme kadar yayıldığı görülmektedir.

Mesleki Uygulama Becerisi Kazandırma kategorisinde toplamda 183 adet ders bulunmaktadır. Derslerin işlendiği dönemlere bakıldığında, çoğunluğunun 3. dönem ve sonrasında yer aldığı görülmektedir. Ek-3'te gösterildiği üzere, kategorinin en fazla ders saatine sahip dersi 10 saatle Avrasya Üniversitesi ders müfredatında yer alan Profesyonel Uygulama Laboratuvarı dersi. Bu dersi, 9'ar saatle Sivas Cumhuriyet Üniversitesi ders müfredatında yer alan Temel Mutfak Uygulamaları ve İleri Mutfak Uygulamaları dersleri takip etmektedir. Derslerin 121 adedi devlet üniversitelerinde yer alırken 62 adedi ise vakıf üniversiteleri ders müfredatlarında yer almaktadır.

Genel Kültür kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 106 iken, farklı ders ismi sayısı 4'tür. Ek-4'de yer alan Genel Kültür kategorisine göre; derslerin tamamı, bütün üniversitelerde 2 saat olarak işlenmektedir. Ayrıca derslerin türlerine bakıldığında tamamının zorunlu olduğu görülmektedir.

Yiyecek ve İçecek Bilgisi ve Yönetimi kategorisinde yer alan toplam ders sayısı 82'dir. Ek-5'te yer alan kategoriye göre bu kategoride en çok benzerlik gösteren, Şarap Bilimi, Yiyecek-İçecek Yönetimi ve Yöresel Mutfaklar dersleridir.

Teorik Gastronomi Bilgisi kategorisinde toplam 76 adet ders bulunmaktadır. Ek-6'ya göre kategoride en çok karşılaşılan dersler, Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz, Gastronomi Tarihi, Gastronomiye Giriş ve Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş dersleridir. En fazla ders saatine sahip ders, Yeditepe Üniversitesi ders müfredatında 6 saatle yer alan Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz dersidir. Kategoride yer alan derslerin hemen hemen hepsi 6. dönem ve öncesinde işlenmektedir.

Akademik Katkı kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 42 iken, farklı ders ismi sayısı 10'dur. Bu derslerin 25'i devlet üniversitelerinde, 17'si ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin 40 adedi zorunlu iken 2 adedi ise seçmeli olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren dersler; Bitirme Projesi, Mezuniyet Projesi ve Araştırma Yöntemleridir. Araştırma Yöntemleri ve Rapor Yazma, Araştırma Sunum ve Teknikleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Araştırma Yöntemleri ve Proje Yönetimi dersleri diğer üniversitelerde benzerlik göstermeyen dersleri oluşturmaktadır. Akademik Katkı kategorisi altında yer alan derslerden bir tanesi olan ve Nişantaşı Üniversitesi bünyesinde yer alan Bitirme Projesi dersinin ders saati 22 saatle en fazla süreye sahip olan derstir.

Tablo 3.3 Akademik Katkı Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
4	3	Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
4	3	Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
7	3	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Devlet	Anadolu
6	2	Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Devlet	Atatürk
7-8	2	Mezuniyet Projesi I-II	Zorunlu	Devlet	Atatürk
8	4	Araştırma Yöntemleri	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
8	6	Mezuniyet Projesi	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
8	2	Bitime Projesi	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
6	4	Araştırma Teknikleri	Seçmeli	Devlet	Balikesir
4	2	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Vakıf	Beykent
8	2	Proje Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Beykent

8	3	Mezuniyet Projesi	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
8	8	Mezuniyet Projesi	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
6	3	Gastronomi Araştırmaları I	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
7	4	Gastronomi Araştırmaları II	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
7	2	Araştırma Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Gazi
8	8	Mezuniyet Projesi	Zorunlu	Devlet	Gazi
7	4	Araştırma Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
8	2	Bitirme Projesi	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
2	3	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
8	2	Bitirme Projesi	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
8	0	Bitirme Projesi	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
1	3	Araştırma Yöntemleri ve Rapor Yazma	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
7-8	4	Bitirme Projesi I-II	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
4	2	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
8	2	Mezuniyet Projesi	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
8	9	Bitirme Projesi	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
6	3	Araştırma Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
8	2	Bitirme Projesi	Zorunlu	Devlet	Mersin
8	4	Mezuniyet Projesi	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
1	2	Araştırma Sunum ve Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
8	22	Bitirme Projesi	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
7	8	Bitirme Projesi	Zorunlu	Vakıf	Okan
8	8	Bitirme Projesi	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
6	3	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
7-8	3	Mezuniyet Projesi I-II	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
6	4	Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
8	3	Bitirme Projesi	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
8	2	Bitirme Projesi	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe

Deneyim Kazandırma kategorisinde mevcut olan toplam ders sayısı 36 iken farklı ders ismi sayısı 4 dardır. Bu derslerin 26'sı devlet üniversiteleri bünyesinde yer alırken 10'u vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Derslerin türüne bakıldığında tüm derslerin zorunlu olduğu ortaya çıkmıştır. Deneyim Kazandırma kategorisinde yer alan derslerden çoğunun ders saatinin olmadığı belirlenmiştir.

Tablo 3.4 Deneyim Kazandırma Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
5-7	0	Staj I-II	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
3-5	0	Staj I-II	Zorunlu	Devlet	Atatürk
6	0	Yaz Stajı	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
8	0	Staj	Zorunlu	Vakıf	Beykent
7	4	Staj	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
4-6	0	Staj I-II	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
3-4-5-6	0	Staj I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
4-6	0	Staj I-II	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
5-6	0	Staj I-II	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
5	0	Staj	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
7	1	Meslek Stajı	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
6	0	Staj	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10	0	Staj I-II-III-IV-V-VI-VII-VIII-IX-X	Zorunlu	Devlet	Mersin
6	44	Sektörel Staj	Zorunlu	Devlet	Mersin
7	0	Yaz Stajı	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan

4-6	0	Staj I-II	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
4-6	0	Staj I-II	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe

Temel İşletme kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 33 iken, farklı ders ismi sayısı 13'dür. Bu derslerin 27'si devlet üniversitelerinde, 6'sı ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin sadece 1 adedi seçmeli diğerleri ise zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren dersler, Genel İşletme ve Genel Muhasebe dersleridir. Ders dönemlerine bakıldığında, derslerin büyük çoğunluğunun 4. dönem ve öncesinde ders müfredatlarında yerini aldığı görülmektedir.

Tablo 3.5 Temel İşletme Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
5	2	Örgütsel Davranış	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
1	3	İşletme Bilimine Giriş	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
1	3	Genel İşletme	Zorunlu	Devlet	Anadolu
1	3	Genel Ekonomi	Zorunlu	Devlet	Anadolu
2	3	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Anadolu
3	2	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Atatürk
5	3	İşletme Yönetimine Giriş	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
1	2	İşletmeye Giriş	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
2	2	Temel Muhasebe	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
2	2	Genel İşletme	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
1	3	Genel İşletme	Zorunlu	Vakıf	Beykent
4	2	Temel İşletmecilik	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
3	2	Temel Ekonomi	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
4	3	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
1-2	3	İşletme Yönetimi I-II	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
1	3	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Gazi
3	3	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
4	3	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1	3	Genel İşletme	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1	2	İşletme Bilimlerine Giriş	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
1	3	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
7	2	Örgütsel Davranış	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
3	3	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Mersin
1	3	Genel İşletme	Zorunlu	Devlet	Mersin
2	3	İşletme Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Mersin
2	3	Genel İşletme	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
3	3	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektas Veli
1	2	Oteller ve Restoranlar İçin İşletmeye Giriş	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
1	2	Muhasebe İlkeleri	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
1	4	Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
1	2	İşletme Bilimlerine Giriş	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
3	4	Genel Muhasebe	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet

Gıdaların Bileşimi ve İşlenmesi kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 30 iken, farklı ders ismi sayısı 12'dir. Bu derslerin 18'i devlet üniversitelerinde, 12'si ise

vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin 29 adedi zorunlu iken 1 adedi ise seçmeli olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren dersler; Gıda Bilimi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi ve Gıda Kimyasıdır. Avrasya Üniversitesinde yer alan Gıda Kimyası, Gazi Üniversitesinde yer alan Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Gaziantep Üniversitesinde yer alan Gıda Kimyası ve Mardin Artuklu Üniversitesi ders müfredatında yer alan Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş dersleri 4'er saatle en fazla ders saatine sahip olan üniversiteleri oluşturmaktadır.

Tablo 3.6 Gıdaların Bileşimi ve İşlenmesi Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATI	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
3	3	Gıda Bilimi ve Güvenliği	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
7	3	Gıda Kimyası	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
3	2	Gıda Güvenliği	Zorunlu	Devlet	Atatürk
2	3	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
3	4	Gıda Kimyası	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
1-2	2	Gıda Bilimi I-II	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
3	2	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
2	2	Gıda Teknolojileri	Zorunlu	Devlet	Bahkesir
1	3	Gıda Bilimi	Zorunlu	Vakıf	Beykent
3-4	3	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	Vakıf	Beykent
2	2	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
4	2	Gıda Katkıları	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
3	2	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
5	3	Gıda Kimyası	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
5	4	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Gazi
3	4	Gıda Kimyası	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
4	3	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
3	3	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
3	2	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
5	2	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
2	3	Gıda Bilimine Giriş	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
3	3	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Mersin
3	3	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
1	4	Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
1	2	Gastronomide Gıda Bilimi	Zorunlu	Vakıf	Okan
3	2	Gıda Bilimi	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
3	3	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
3	2	Gıda Kimyası	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
2	3	Gıda Bilimine Giriş	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe

Temel Hukuk kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 29 iken, farklı ders ismi sayısı 15'dir. Bu derslerin 23'ü devlet üniversitelerinde, 6'sı ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca kategorideki derslerin tamamı zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren ders, Gıda Mevzuatı dersidir. Ders saati en fazla ders, 4 saatle Gaziantep Üniversitesi ders müfredatında yer alan Gıda Mevzuatı ve Kanunları dersidir.

Tablo 3.7 Temel Hukuk Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
6	2	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
6	2	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
3	2	İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
2	3	Hukukun Temel Kavramları	Zorunlu	Devlet	Anadolu
6	3	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	Zorunlu	Devlet	Anadolu
2	2	Hukukun Temel Kavramları	Zorunlu	Devlet	Atatürk
3	2	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	Zorunlu	Devlet	Anadolu
8	2	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
2	3	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Bahkesir
4	3	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Vakıf	Beykent
6	2	Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
7	3	Gıda Güvenliği ve Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
2	3	Hukukun Temel Kavramları	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
1	2	Hukuk Başlangıcı	Zorunlu	Devlet	Gazi
5	2	İş Hukuku	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
8	4	Gıda Mevzuatı ve Kanunları	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
2	3	Hukuka Giriş	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
8	3	Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
4	2	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
2	2	Temel Hukuk	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
7	3	Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Kanunları	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
4	2	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
7	2	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Mersin
4	2	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
7	2	Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Neşehir Hacı Bektaş Veli
7	2	Gıda Mevzuatı ve İş Hukuku	Zorunlu	Vakıf	Okan
7	2	Restoran İşletmelerinde Hukuk	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
5	2	Uluslararası Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
2	2	Hukuka Giriş	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet

Sanat ve Estetik kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 27 iken, farklı ders ismi sayısı 14'tür. Bu derslerin 20'si devlet üniversitelerinde, 7'si ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin 10 adedi seçmeli iken 17 adedi zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren dersler, Temel Sanat ve Estetik Bilgisi ve Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı dersleridir. Kategoride en yüksek ders saatine sahip ders 5 saatle Atatürk Üniversitesi ders müfredatında yer alan Yiyecek-İçecek Tasarımı dersidir.

Tablo 3.8 Sanat ve Estetik Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
3	3	Temel Sanat Eğitimi	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
1-2	2	Güzel Sanatlar I-II	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
5	3	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
4	3	Sanat ve Estetik Felsefesi	Zorunlu	Devlet	Anadolu
6	5	Yiyecek İçecek Stilizliği	Zorunlu	Devlet	Atatürk
8	3	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	Seçmeli	Devlet	Anadolu
7	2	Yemek Stilizliği	Seçmeli	Devlet	Akdeniz

7	3	Yiyecek İçecek Tasarımı	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
8	2	Yemek Süsleme Sanatı	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
6	4	Yemek ve Güzel Sanatlar	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
1	2	Temel Sanat Eğitimi	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
8	3	Gastronomi ve Sanat	Seçmeli	Vakıf	Gelişim
7	3	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
6	4	Yiyecek ve İçecek Stilizliği	Seçmeli	Devlet	İzmir Katip Çelebi
5	2	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	Seçmeli	Devlet	İzmir Katip Çelebi
3	2	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	Seçmeli	Devlet	Kocaeli
1	4	Temel Sanat Eğitimi	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
5	2	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	Seçmeli	Devlet	Mardin Artuklu
7	3	Resim ve Heykel Sanatı	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
5	3	Temel Sanat Eğitimi	Zorunlu	Devlet	Mersin
6	2	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
6	2	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
7	2	Yemek Süsleme Sanatı	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
7	3	Süsleme Sanatları	Seçmeli	Vakıf	Nişantaşı
2	2	Gastronomide Temel Sanat Eğitimi	Zorunlu	Vakıf	Okan
7	4	Yemek Süsleme Sanatları	Seçmeli	Devlet	Sivas Cumhuriyet

Tanıtım ve Satış kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 26 iken, farklı ders ismi sayısı 12'dir. Bu derslerin 19'u devlet üniversitelerinde, 7'si ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin 24 adedi zorunlu olarak, 2 adedi ise seçmeli olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren dersler, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama ve Turizm Pazarlaması dersleridir. Derslerin dönemlerine bakıldığında 3. dönem ve sonrasında ders müfredatlarında yer aldıkları görülmektedir.

Tablo 3.9 Tanıtım ve Satış Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATI	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
4	3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
4	3	Pazarlama	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
4	3	Yiyecek İçecek Pazarlaması	Zorunlu	Devlet	Anadolu
3	2	Genel Pazarlama	Zorunlu	Devlet	Atatürk
4	2	Turizm Pazarlaması	Zorunlu	Devlet	Atatürk
3	3	Pazarlama Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
4	2	Hizmet Pazarlaması	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
3	2	Pazarlama	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
6	3	Yiyecek İçecek Pazarlaması	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
4	2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
3	3	Pazarlama İlkeleri	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
4	3	Gastronomide Satış ve Pazarlama	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
5	2	Turizm Pazarlaması	Zorunlu	Devlet	Gazi
1	3	Pazarlamaya Giriş	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
2	3	Pazarlama İlkeleri	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
2	2	Genel Pazarlama	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
4	2	Turizm Pazarlaması	Seçmeli	Devlet	Mardin Artuklu
6	3	Yiyecek ve İçecek Pazarlama Satış	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
5	2	Genel Pazarlama	Seçmeli	Devlet	Pazarlama

4	3	Turizm Pazarlaması	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
6	3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
3	3	Gastronomide Satış ve Pazarlama	Zorunlu	Vakıf	Okan
4	2	Hizmet Pazarlaması	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
1	3	Turizm Pazarlaması	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
4	4	Genel Pazarlama	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
6	3	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama ve Satış	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe

Turizm Sektörünü Tanıma kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 26 iken, farklı ders ismi sayısı 10'dur. Bu derslerin 23'ü devlet üniversitelerinde, 3'ü ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin sadece 2 adedi seçmeli diğerleri ise zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren ders, Genel Turizmdir. Ders dönemlerine bakıldığında, derslerin geniş bir aralıkta yer aldığı görülmektedir.

Tablo 3.10 Turizm Sektörünü Tanıma Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
1	3	Turizme Giriş	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
1	3	Genel Turizm Bilgisi	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
1	2	Genel Turizm Bilgisi	Zorunlu	Devlet	Anadolu
1	2	Genel Turizm	Zorunlu	Devlet	Atatürk
2	2	Turizm Ekonomisi	Zorunlu	Devlet	Atatürk
1	2	Genel Turizm	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
3	2	Endüstrisine Giriş	Zorunlu	Vakıf	Beykent
1	3	Genel Turizm	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
2	3	Gastronomi Turizmi	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
1	2	Turizme Giriş	Zorunlu	Devlet	Gazi
6	3	Gastroturizm	Seçmeli	Vakıf	Gelişim
1	3	Genel Turizm	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
5	2	Özel İlgi Turizmi	Seçmeli	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1	2	Genel Turizm	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
1	3	Turizm Ekonomisi	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
8	2	Turizmin Güncel Sorunları	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
1	2	Genel Turizm Bilgisi	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
3	2	Gastronomi Turizmi	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
1	3	Turizme Giriş	Zorunlu	Devlet	Mersin
6	2	Özel İlgi Turizmi	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
1	3	Turizm Endüstrisi	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
1	3	Turizme Giriş	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
1	3	Turizm Ekonomisi	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
5	3	Gastronomi Turizmi	Seçmeli	Devlet	Pamukkale
1	2	Genel Turizm	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
2	2	Turizm Ekonomisi	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet

Maliyet Planlaması kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 24 iken, farklı ders ismi sayısı 14'tür. Bu derslerin 15'i devlet üniversitelerinde, 9'u ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin 23 adedi zorunlu iken 1 adedi ise seçmeli olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren ders, Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü dersidir. Kategorinin en

fazla ders saatine sahip dersi, Avrasya Üniversitesi ders müfredatında 4 saatle yer alan Gıda İşletmelerinde Temel Maliyet Muhasebesi dersidir.

Tablo 3.11 Maliyet Planlaması Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
5	3	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
4	2	Maliyet Muhasebesi	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
3	3	Maliyet Muhasebesi	Zorunlu	Devlet	Anadolu
4	3	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Devlet	Anadolu
5	2	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Devlet	Atatürk
4	4	Gıda İşletmelerinde Temel Maliyet Muhasebesi	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
4	2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
5	2	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	Seçmeli	Vakıf	Beykent
4	3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bütçeleme	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
5	3	Yiyecek İçecek Maliyet Muhasebesi	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
5	3	Menü Planlama ve Maliyet Analizleri	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
5	3	Menü Planlama ve Maliyet Analizi	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
3	3	Mönü Planlama ve Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
5	2	Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
7	3	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
4	3	Yiyecek İçecek Maliyet Muhasebesi	Zorunlu	Devlet	Mersin
7	2	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
4	3	Menü Planlama ve Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
3	3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
3	3	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Vakıf	Niğantaşı
8	3	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Vakıf	Okan
4	2	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü ve Satın Alma	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
5	3	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
7	3	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe

Mesleki Temel Hijyen kategorisinde toplamda 24 adet ders bulunurken, birbirinden farklı olarak toplamda 11 adet ders bulunmaktadır. Derslerin işlendiği dönemlere bakıldığında, 6. dönemde yer alan Gazi Üniversitesine ait Gıda Güvenliği ve Hijyen dersinin en geç dönemde müfredatlar da yer alan ders olduğu görülmektedir. Bu kategorindeki derslerin tamamı zorunlu olarak ders müfredatlarındaki yerlerini almışlardır.

Tablo 3.12 Mesleki Temel Hijyen Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
3	2	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe

2	2	Genel Sağlık Bilgisi ve Hijyen	Zorunlu	Devlet	Anadolu
1	3	Mutfakla İlgili Güvenlik ve Hijyen Kuralları	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1	2	Gıda Hijyeni	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
3	2	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
3	3	Gıda Hijyeni	Zorunlu	Vakıf	Beykent
1	3	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
3	2	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
1	2	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
2	3	Hijyen ve Sanitasyon	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
6	3	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Zorunlu	Devlet	Gazi
3	3	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
4	3	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
2	2	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
3	2	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
1	3	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
2	2	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
3	3	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
4	3	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
2	3	Hijyen ve Sanitasyon	Zorunlu	Vakıf	Niğantaşı
1	2	Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyonu	Zorunlu	Vakıf	Okan
4	3	Gıda Güvenliği ve Personel Hijyeni	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
2	2	Hijyen ve Sanitasyon	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
1	3	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe

Menü Oluşturma kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 20 iken, farklı ders ismi sayısı 8'dir. Bu derslerin 17'si devlet üniversitelerinde, 3'ü ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin tamamı zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren dersler, Menü Planlama ve Beslenme İlkeleri ve Menü Planlamadır. Kategorinin en fazla ders saatine sahip dersi, Pamukkale Üniversitesi ders müfredatında 5 saatle yer alan, Menü Planlama dersi.

Tablo 3.13 Menü Oluşturma Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
2	3	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
6	2	Menü Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
5	4	Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Atatürk
2	3	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
8	2	Menü Planlama	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
4	2	Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
5	2	Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
2	2	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
4	3	Menü Planlaması	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
7	4	Menü Planlaması	Zorunlu	Devlet	Gazi
5	3	Menü Planlama ve Maliyet Analizi	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
8	3	Menü Planlama	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın

5	3	Menü Planlama ve Maliyet Analizleri	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
3	2	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
7	3	Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Mersin
4	3	Menü Planlama ve Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
4	2	Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
3	2	Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
4	5	Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
6	4	Restoran Yönetimi ve Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet

Mesleki Kültür kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 18 iken, farklı ders ismi sayısı 9'dur. Bu derslerin 14'ü devlet üniversitelerinde, 4'ü ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin sadece 1 adedi seçmeli iken diğerleri zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren ders, Türk Mutfak Kültürüdür. Kategorinin en fazla ders saatine sahip dersi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ders müfredatında 4 saatle yer alan, Akdeniz Gastronomi Kültürü dersi.

Tablo 3.14 Mesleki Kültür Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
4	2	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
8	2	Yemek ve Kültür	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
3	3	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Devlet	Anadolu
2	3	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
5	3	Anadolu Uygarlıkları ve Yemek	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
1	2	Yiyecek İçecek Kültürü	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
2	2	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
5	4	Akdeniz Gastronomi Kültürü	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
6	3	Türk Gastronomi Kültürü	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
3	3	Mutfak Tarihi ve Kültürü	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
4	2	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Devlet	Gazi
2	3	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
5	2	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
4	2	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
2	2	Mutfak Kültürleri	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
1	3	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	Zorunlu	Vakıf	Niğantaşı
4	3	Türk Mutfak Tarihi	Zorunlu	Vakıf	Okan
4	3	Yemek ve Gastronomi Kültürü	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe

İş Güvenliği ve İlk Yardım Kategorisinde mevcut toplam ders sayısı 17 adettir. Derslerin tamamı devlet üniversiteleri müfredatlarında yer alırken yalnızca 2 adedi seçmeli olarak işlenmektedir. En fazla ders saatine sahip ders, 3 saatle Mersin Üniversitesi ders müfredatında yer alan Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardımdır.

Tablo 3.15 İş Güvenliği ve İlk Yardım Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
4	2	Sağlık ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
7	2	Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Atatürk
1	2	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
1	2	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
1	2	İş Güvenliği ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
4	2	Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım	Seçmeli	Devlet	Kocaeli
5	2	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
2	3	Mutfak İş Güvenliği ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Mersin
6	2	Mutfakta İş Sağlığı ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
3	2	İlk Yardım	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
7	2	İş Güvenliği ve Emniyet	Zorunlu	Devlet	Atatürk
7	2	İş Güvenliği	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
1	2	İş Güvenliği ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1	2	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
2	3	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Mersin
5	2	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
7	2	İş Güvenliği ve Sosyal Hakları	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan

Servis Bilgisi kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 16 iken, farklı ders ismi sayısı 7'dir. Bu derslerin 11'i devlet üniversitelerinde, 5'i ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin tamamı zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren dersler, Servis Teknikleri ve Yiyecek-İçecek Servisi dersleridir. Kategoride en yüksek ders saatine sahip ders 6 saatle Atatürk Üniversitesi ders müfredatında yer alan Servis Teknikleri dersidir.

Tablo 3.16 Servis Bilgisi Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
4	4	Yiyecek İçecek Servisi	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
4	4	Yiyecek İçecek Servisi	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
3	2	Servis Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Anadolu
4	6	Servis Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Atatürk
5	2	Servis ve Görgü Kuralları	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1	2	Servis Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
7	3	İleri Servis Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
6	3	Servis Sistemleri	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
3	3	Servis Teknikleri ve Görgü Kuralları	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
4	4	Servis Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
3	3	Yiyecek-İçecek Servisi	Zorunlu	Devlet	Mardin
2	3	Yiyecek İçecek Servisi	Zorunlu	Devlet	Mersin
3	3	Servis ve Bar Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
6	2	Yiyecek ve İçecek Servisi	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
5-6	4	Yiyecek İçecek Servisi I-II	Zorunlu	Devlet	Pamukkale

Bilgisayar Bilgisi kategorisinde mevcut olan toplam ders sayısı 15 iken farklı ders ismi sayısı 10 adettir. Bu derslerin 11'i devlet üniversiteleri bünyesinde yer alırken 4'ü vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Derslerin türüne bakıldığında 14'nün zorunlu, 1 adedinin ise seçmeli olduğu ortaya çıkmıştır. Bilgisayar Bilgisi kategorisinde yer alan derslerden Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde yer alan Temel Bilişim Teknolojileri dersi, İstanbul Aydın Üniversitesi bünyesinde yer alan Bilişim Teknolojisi dersi ve Sivas Cumhuriyet Üniversitesi ders müfredatında yer alan Temel Bilgi Teknolojileri dersi, en az ders saatine sahiptirler.

Tablo 3.17 Bilgisayar Bilgisi Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
2	4	Bilgi Teknolojileri Kullanımı	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
1	3	Bilgi Teknolojileri Kullanımı	Zorunlu	Vakıf	Beykent
1	4	Temel Bilgi Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Anadolu
1	3	Temel Bilgi Teknolojileri	Zorunlu	Devlet	Atatürk
2	3	Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
5	3	Bilgisayar Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
2	2	Temel Bilişim Teknolojileri	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
1	3	Bilgisayar Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
2	2	Bilişim Teknolojisi	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
2	4	Temel Bilgi Teknolojileri	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1	2	Bilgi İşlem Teknolojileri	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
1	4	Bilgisayar ve Beceri Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Mersin
3	3	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
1-2	2	Temel Bilgi Teknolojileri I-II	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet

İş ve İşçi Yönetimi kategorisinde yer alan toplam ders sayısı 14 adettir. Derslerin 10 adedi devlet üniversitelerinde iken 4 adedi vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin 2 adedi seçmeli olarak müfredatlar da yerini alırken 12 adedi zorunlu olarak müfredatlar da yerini almıştır.

Tablo 3.18 İş ve İşçi Yönetimi Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
5	3	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
5	3	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Anadolu
8	2	İnsan Kaynakları Yönetimi	Seçmeli	Devlet	Atatürk
4	2	Hizmet Sektöründe İnsan Kaynakları Yönetimi	Seçmeli	Vakıf	Beykent
8	3	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
7	3	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
6	4	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
4	3	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Mersin
3	2	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
8	2	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
5	2	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Okan

4	2	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
4	2	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
8	2	İnsan Kaynakları Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet

Mutfak Bilgisi kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 13 iken, farklı ders ismi sayısı 7'dir. Bu derslerin 11'i devlet üniversitelerinde, 2'si ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin tamamı zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren ders, Temel Mutfak Bilgisi dersidir.

Tablo 3.19 Mutfak Bilgisi Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
2	3	Temel Mutfak Bilgisi	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
3	5	Mutfak Bilgisi	Zorunlu	Devlet	Atatürk
1	2	Temel Mutfak Bilgileri	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1	3	Mutfak Terminolojisi	Zorunlu	Devlet	Bahkesir
1-2-3-4	4	Temel Mutfak I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
1	4	Genel Mutfak Bilgisi	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
4	3	Mutfak Akımları ve Toplum	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
2	4	Temel Mutfak Bilgisi	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
2	3	Temel Mutfak Bilgisi	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
2	2	Temel Mutfak Bilgisi	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu

Mesleki Matematik kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 9 iken, farklı ders ismi sayısı 7'dir. Bu derslerin 5'i devlet üniversitelerinde, 4'ü ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin tamamı zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren dersler, Mesleki Matematik ve Matematik dersleridir. Kategorinin en fazla ders saatine sahip dersleri, 4'er saatle Avrasya Üniversitesi ders müfredatında yer alan Matematik ve Yeditepe Üniversitesi ders müfredatında yer alan Mutfak Hesaplamaları dersleridir.

Tablo 3.20 Mesleki Matematik Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
2	2	Temel Matematik	Zorunlu	Devlet	Anadolu
1	3	Mesleki Matematik	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1	2	Mesleki Matematik	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
2	2	İşletmeler İçin Matematik	Zorunlu	Devlet	Gazi
1	2	Matematik	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
1	2	Matematik	Zorunlu	Devlet	Mersin
2	2	Gastronomi İçin Matematik	Zorunlu	Vakıf	Okan
6	2	Sayısal Karar Verme Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
1	3	Mutfak Hesaplamaları	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe

Uyum Süreci kategorisinde bulunan toplam ders sayısı 7 iken, farklı ders ismi sayısı 6'dır. Bu derslerin 4'ü devlet üniversitelerinde, 3'ü ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Ayrıca derslerin tamamı zorunlu olarak işlenmektedir. Bu kategori de yer alan derslerden üniversiteler arası en çok benzerlik gösteren ders, Oryantasyon Eğitimidir. Ders dönemlerine bakıldığında, derslerin hepsinin ilk iki dönemde yer aldığı görülmektedir.

Tablo 3.21 Uyum Süreci Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
1	2	Oryantasyon Eğitimi	Zorunlu	Devlet	Atatürk
1	1	Akademik Danışmanlık ve Oryantasyon	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1	1	Akademik ve Sosyal Oryantasyon	Zorunlu	Vakıf	Beykent
1	3	Üniversite Yaşamına Geçiş	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1	1	Üniversite Hayatına Giriş	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
2	2	Üniversite Yaşamına Giriş	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
1	1	Oryantasyon Eğitimi	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet

SONUÇ VE ÖNERİLER

Turizm eğitimi programları arasında yer alan gastronomi ve mutfak sanatları programı Dünya’da ve ülkemizde de turizm eğitiminde olmazsa olmazlar arasına girmiştir. Turizm endüstrisinde artan rekabet ülkeleri, şehirleri ve destinasyonları farklı ekonomik gelir arayışlarına itmiştir. Gastronomi turizmi de bu arayışlar sonucunda ortaya çıkmış bir turizm çeşididir. Artan rekabet ve değişen çevre koşulları gastronomi turizmi faaliyetlerinin daha profesyonel ve sistematik olması zorunluluğunu doğurmuştur. Bu profesyonelliğin sağlanması da gastronomi eğitiminden geçmektedir. Bu nedenle, Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitim veren fakülte ve yüksekokulların ders müfredatları üzerine bir araştırma yapılmıştır.

Yapılan araştırmaya dahil edilen üniversiteler devlet ve vakıf üniversitelerinden oluşmaktadır. Üniversitelerin çoğunluğu devlet üniversitelerinden oluşmaktadır.

Türkiye’de gastronomi eğitiminin mevcut durumuna bakıldığında çok hızlı bir ilerlemenin kaydedildiği görülmektedir. 2018 yılında, ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren üniversitelere yerleşen öğrenci sayısı 5179, lisans düzeyinde ise bu sayı 3285’i bulmuştur.

2017 yılı YÖK tercih kılavuzunda yer alan lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren 30 adet üniversite ve 32 adet fakülte ve yüksekokulun ders müfredatı web sayfaları aracılığıyla incelenmiştir. Derslerin çok fazla olması ve incelenmesinin kolay olması adına dersler, kategoriler altında toplanarak analiz edilmiştir.

Çalışmada incelenen ders müfredatlarına göre üniversiteler arasında bir benzerliğin olduğu tespit edilmiştir. Ders müfredatlarında farklı dersler yer alsa da benzer derslerin fazla olduğu görülmüştür. Örneğin; bir üniversite de ileri pastacılık dersi başka bir üniversitede ileri pastacılık teknikleri adını almıştır. Yine başka bir örneğe göre; bir üniversitede pastacılık ve çikolata yapımı dersi başka bir üniversitede pastacılık ve çikolata adı ile ders müfredatlarında yerini almıştır.

Ders müfredatları incelendiğinde teorik derslerle, uygulamaya yönelik derslerin ders saatleri arasında, üniversiteler arası çok büyük farkların olduğu belirlenmiştir.

Diğer bir bulguya göre uygulamaya yönelik derslerin, vakıf üniversitelerinde devlet üniversitelerine oranla daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Tezden elde edilen veriler doğrultusunda, vakıf üniversitelerinde uygulamaya yönelik derslere ağırlık verilmesinin nedeni; bu üniversitelerde maddi kaynakların daha fazla oluşu, uygulama olanaklarının iyi seviyede olması ve genelde büyükşehirlerde kurulması olabilir.

Tez çalışması, Sezen (2018)'in, "Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma" adlı çalışmasıyla karşılaştırıldığında bazı benzer sonuçlarla karşılaşılmıştır. Bunlar; vakıf üniversiteleri müfredatlarında yer alan uygulamaya yönelik derslerin devlet üniversiteleri müfredatlarında yer alan derslere oranla daha fazla oluşu ve Temel İşletme kategorisinde yer alan derslerin devlet üniversitelerinde, vakıf üniversitelerine oranla daha fazla oluşudur.

Genel Kültür ismiyle kategorize edilen derslerin tümünün zorunlu olarak ders müfredatlarında yer aldığı görülmektedir. Uluslararasılaşma kategorisini oluşturan derslerin ilk sırasında İngilizce dersi yer almaktadır ve bu ders çoğu üniversite müfredatında zorunlu olarak işlenmektedir. Temel İşletme ismiyle kategorize edilen dersler ise devlet üniversitelerinde vakıf üniversitelerine göre daha fazladır. Ders müfredatlarında sayıca fazla olan ve Teorik Gastronomi Bilgisi adıyla kategorize edilen gruptaki derslerin ise vakıf üniversitelerinde ağırlıkta olduğu ortaya çıkmıştır. Mesleki uygulamaya yönelik derslerden oluşan Mesleki Uygulama Becerisi Kazandırma kategorisini oluşturan derslerin büyük çoğunluğunun 3. dönem ve sonrasında müfredatlar da yerini aldığı belirlenmiştir. Yiyecek ve İçecek Bilgisi ve Yönetimi kategorisinde en çok benzerlik gösteren, Şarap Bilimi, Yiyecek-İçecek Yönetimi ve Yöresel Mutfaklar dersleridir.

Tez araştırma soruları doğrultusunda, tez çalışmasında Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren programların hangileri olduğu Tablo 2.8 ve Tablo 2.9'da verilmiştir. Lisans düzeyinde gastronomi eğitimleri verilen üniversitelerde ders müfredatlarında benzerlikler olduğu belirlenmiştir. Müfredatlar da yer alan derslerin zorunlu mu seçmeli mi olduğu, Ek-2, Ek-3, Ek-4, Ek-5, Ek-6 ve Tablo 3.3- Tablo 3.21 aralığında verilmiştir. Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren programların müfredatlarında yer alan yabancı dersler, başta İngilizce olmak üzere, Almanca, Fransızca, İtalyanca, İspanyolca, Rusça, Arapça, Çince ve Kürt Dili ve Edebiyatı dersleridir. Ayrıca Türkiye'de, turizm fakülte ve

yüksekokullarının dışında güzel sanatlar fakültelerinde, uygulamalı bilimler yüksekokullarında, sanat ve tasarım fakültelerinde ve güzel sanatlar ve mimarlık fakültelerinde lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir.

Verilen eğitimler, turizm sektörünün ihtiyaçlarının ortaya çıkarılmasında ve bunlara uygun derslerin verilmesi aşamasında üniversitelerin yeterli ölçüde çalışma yaptıklarını ortaya koymaktadır. Eğitimi biten öğrencilerin aldıkları eğitimi iş hayatlarında rahatlıkla sergileyebilmeleri açısından üniversite ve özel sektör birlikteliklerinin sağlanması ülkemiz adına çok faydalı olacaktır. Bu sayede hem eğitilmiş bireyler işlerini rahatlıkla ve severek yerine getirirken hem de ülkemiz gastronomi alanında doğru ve etkili bir şekilde tanınmış olacaktır.

Gastronomi ve mutfak sanatları programı özünde uygulamaya yönelik bir programdır. Çalışma sonuçlarına göre uygulama derslerine yönelik olan derslerde vakıf üniversitelerinin daha önde olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Gelecek yıllarda devlet üniversitelerinde de uygulamaya yönelik derslerin artırılması bu alanda yetişecek bireylerin daha üst seviyelere gelmeleri ve ülkemizin gastronomi ve mutfak sanatları alanında diğer ülkelerle rekabet edebilme imkanını yaratacak olması açısından son derece önemlidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ders müfredatlarında ileride yapılacak çalışmalarda, bu programa ait kontenjanların ve müfredatların tekrardan incelenerek bu çalışmanın geliştirilmesi sağlanabilir.

KAYNAKLAR

- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Mersin.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., & Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılı, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159.
- Aksoy, M., & Şahin, A. (2017). Yiyecek İçecek Eğitiminde Gastronomi ve Mutfak Sanatları İle Kulinoloji Programlarına Dair Bir Karşılaştırma, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt:5 Sayı:12.
- Allen, G. (2003). *Education About Food*, Vol.1, pp.556-558.
- Alyakut, Ö., & Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi, *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9(16), 825-852.
- Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Düzce.
- Atay, L., & Yıldırım, M. (2008). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Memnuniyetine Yönelik Bir Araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 5(3), 398.
- Atik, M., & Türker, A. (2002). Sürdürülebilir Turizm Gelişmelerinde Tur Operatörleri ve Antalya Bölgesi. Akdeniz Üniversitesi Turizm Otelcilik Fakültesi Organizasyonu Bildirisi.
- Avcıkurt, C., & Yıldırım, C. (2016). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Okulların Mezun Derneklerinin Web Sitelerinin İncelenmesi, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(35).
- Ayaz, N., & Yalı, S. (2017). Kültürel Tursitlerin Seyahat Tarzları ve Yiyecek-İçecek Beklentileri: Safranbolu Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 43-61.
- Aydemir, D. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir.
- Aydın, S. (2010). Üniversite ve Sektör Temsilcilerinin Bakış Açısıyla Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitiminin Araştırılması, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Aymankuy, Y., & Aymankuy, S. (2002). *Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Veren Yüksek Öğretim Kurumlarının Buldukları Yerlerin Analizi ve Turizm Eğitimi İçin Bir Model*. Ankara.
- Babaç, E., & Önçel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 283-299.

- Barutçugil, İ. (1989). *Turizm İşletmeciliği*. Ankara: Beta Basım Yayım.
- Bayer, E. (1998). Türkiye Meslek Yüksekokulları Turizm Eğitimi Kalitesinin Geliştirilmesinde Sanal Yöntemlerin Rolü, *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*,3,145-146.
- Bayraktaroğlu, E. (2013). Türkiye'de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanakları, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Afyon.
- Bayram, M., & Yaylı, A. (2009). Otel Web Sitelerinin İçerik Analizi Yöntemiyle Değerlendirilmesi, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*,8(27),347-379.
- Baysal, A. (2003). *Yirmi Birinci Yüzyıl Yemekleri Üzerine Görüşler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Bilgiçli, İ., & Altınkaynak, F. (2016). Turizm Endüstrisinin Türkiye Ekonomisi İçindeki Yeri ve Önemi:Ekonomi Paradigmasıyla Yaklaşım, *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, Sayı:16.
- Bilgiçli, İ., & Altınkaynak, F. (2016, Sayı:16). Turizm Endüstrisinin Türkiye Ekonomisi İçindeki Yeri ve Önemi:Ekonomi Paradigmasıyla Yaklaşım, *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, Cilt:3, Sayı:2, ss.57-68.
- Boylu, Y. (2004). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Okuyan Öğrencilerin Okul Amacına Yönelik Beklentilerinin Değerlendirilmesi, *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*,7,933-954.
- Boyras, M., Çetin, A., Mutlu, H., & Soybalı, H. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Workshop Etkinlikleri Algısının Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,6(4),132-149.
- Brillat-Savarin, A. (1971). *The Physiology of Taste: or Meditations on Transcendental Gastronomy*.
- Bucak, T., & Aracı, Ü. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*,16(30),203-216.
- Bucak, T., & Yiğit, S. (2018). Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi Üzerine Bir Araştırma, *Kocaeli Üniversitesi, Uluslararası Gastronomi Turizmi Çalışmaları Kongresi*, Kocaeli.
- Çağlı, B. (2010). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği, İstanbul Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

- Çağlı, B. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü:Gastronomi Turizmi Örneği,İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,İstanbul.
- Çakır, M. (2010). Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi:İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otelere Yönelik Bir Alan Araştırması,İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,İstanbul.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,Cilt:1.Sayı:2.ss.39-51.
- Çalışkan, O. (2013). Gastronomic Identity İn Terms of Destination Competitiveness and Travel Motivation,*Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,1(2),ss.39-51.
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması,*Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,4(1),ss.100-115.
- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü., & Yılmaz, M. (2018). Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi,*Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3,14-23.
- Çavuş, Ş., & Kaya, A. (2015). Turizm Lisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Planları ve Turizm Sektörüne Yönelik Tutumu,*Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*,4(5),102-117.
- Çekiç, İ. (2015). Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek: Keşkek. Gaziantep Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü,Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi,Gaziantep.
- Çelik, S., & Tuna, P. (2012). Turizm Öğrencilerinin Staj Sorunları ve Çözüm Önerileri,*Turizm Eğitimi Konferansı*,270-278. Ankara.
- Çetin, Ş. (2005). Öğrenci Stajlarında Yararlanılan Dersler Üzerine Ampirik Bir Değerlendirme:Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokul Örneği,*Turizm Araştırmaları Dergisi*,ss.153-169.
- Çimen, H. (2006). Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Almış İşgörenleri İle İlgili Değerlendirmeleri:Ankara'daki Dört ve Beş Yıldızlı Otellerde Bir Uygulama,Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Bolu.
- Dağdeviren, A. (2007). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından Değerlendirilmesi,Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Balıkesir.
- Daylar, H. (2015). Otel Mutfaklarında Yöneticilerin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırmalı Bir Uygulama,Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Balıkesir.

- Demir, M., & Demir, Ş. (2014). Turizm İşletmelerinde Yöneticilerin Mesleki Staj ve Stajyerleri Değerlendirmesi,*Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi*,Sayı:6,ss.18-35.
- Demirel, Ö. (2000). *Karşılaştırmalı Eğitim*. Ankara: Pegem Yayıncılık.
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2008). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi,Mutfak Turizmi*,433-456. Nobel Yayın .
- Doğdubay, M., & Saatçı, G. (2017). *Yiyecek ve İçecek Paradoksu* . Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ehtiyar, E., & Üngören, R. (2008). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Umutsuzluk ve Kaygı Seviyeleri ile Eğitime Yönelik Tutumları Arasındaki İlişkinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma.*Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*,1(4),159-181.
- Emir, O., Arslan, & Arslan, S. (2010). Turizm Alanında Önlisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Öncesi ve Sonrası Görüşlerinin Karşılaştırılması,Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği,*Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*,Cilt:9,Sayı:33,ss.141-165.
- Er, Ö. (2016). Kültürel Değerlerin Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Turistik Ürün Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Edirne Örneği,Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,İzmir.
- Erdem, B., Akgöz, E., & Gündoğdu, İ. (2018). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Uluslararası Staj Deneyimlerine İlişkin Memnuniyet Algıları:Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Örneği,*Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,6(2),ss.74-98.
- Erdoğan, A., & Yıldırım, Y. (2014). Türkiye'de Lisans Düzeyinde Verilen Turizm Eğitimi Üzerine Genel Bir Değerlendirme:Geleceğe Yönelik Öneriler ve Bir Ders Programı Önerisi,*Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*,3(2),16-26.
- Eren, D. (2011). Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma,Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Düzce.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi. *1.Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. 10-11 Nisan. Antalya.
- Ergün, B. (2013). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Verilen Kurumlardaki Hizmet Kalitesine Yönelik Bir Değerlendirme,Afyon Kocatepe Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Afyon.
- Evren, S. (2010). Lisans Düzeyi Turizm Eğitimi Ders Programının Mezunlarca Değerlendirilmesi:Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Mezunları Üzerinde Bir Araştırma,Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Mersin.

- Gökçe, S. (2016). Lisans Düzeyinde Turizm Rehberliği Eğitimi Verilen Üniversitelerde Sanat Tarihi Eğitiminin Mesleki Turizm Eğitimindeki Yerine Yönelik Bir Değerlendirme, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Aydın.
- Görkem, O. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.
- Güdek, M. (2018). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Yürütülen Gastronomi Programları ve Program Amacına Yönelik Öğrenci Beklentileri, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Güdek, M., & Boylu, Y. (2017). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.
- Güdek, M., Çetin, K., & Özkaya, F. (2016). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri, *Zeytin Bilimi Dergisi*, 6(2), 93-97.
- Güneş, E. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları: Üniversitelerde Bir Araştırma, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Mersin.
- Gürbüz, A., & Dağdeviren, A. (2007). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından İncelenmesi, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitü Dergisi*, 10(18), 157-167.
- Güripek, E. (2013). Turizm Destinasyonlarının Rekabet Gücünün Arttırılmasında Stratejik Destinasyon Yönetimi: Çeşme Alaçatı Destinasyonu Üzerine Bir Uygulama, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Gürkan, A. (2017). Ortaöğretim Öğrencilerinin Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimini Tercih Etmelerine Yönelik Karşılaştırmalı Bir Araştırma, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Güzel, N. (2006). Yükseköğretimde Turizm Eğitimi ve Hizmet Kalitesi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara.
- Hacıoğlu, N. (1995). Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü, Uludağ Üniversitesi Güçlendirme Vakfı, 33.
- Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S., & Tetik, N. (2008). *Türkiyede Turizm Eğitimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Halıcı, N. (1982). *Anadolu Mutfağı, Türk Mutfağı Sempozyum Bildiriler Kitabı*, ss.105-111.
- Harrison, A. (1982). *Gastronomy*. New Horizan Books.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir

- Araştırma. Sakarya Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi,Sakarya.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Çerçevesinde İncelenmesi,Sakarya Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.,Doktora Tezi,Sakarya.
- İlhan, İ. (2011). *Gastronomi:Yeme-İçme Bilim ve Sanatı*.
- Isayeva, S. (2018). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Akademik Motivasyon,Beklenti ve Algularının Türkiye ve Polonya Eğitimi Kapsamında Değerlendirilmesi,Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Antalya.
- İşçeli, Z., & Kılıç, G. (2018). Lisans Düzeyinde Turizm Rehberliği Eğitimi Veren Fakültelerin Müfredatlarının İncelenmesi,*Turizm Rehberliği Dergisi*,1(1),41-56.
- Karaca, E. (2018). Dünya Genelinde Yükseköğretim Kurumlarında Verilen Gastronomi Öğreniminin Karşılaştırmalı Analizi,Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Sakarya.
- Karaca, E. (2018). Dünya Genelindeki Yükseköğretim Kurumlarında Verilen Gastronomi Öğreniminin Karşılaştırmalı Analizi,Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Sakarya.
- Kargiglioğlu, Ş., & Akbaba, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları:Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma,*Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,c.4,s.1,ss.87-95.
- Keleş, Y. (2018). Neden Turizm Eğitimi? Lisans Düzeyinde Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,6(4),ss.219-236.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23),s.33-37.
- Kılıç, B., Kurnaz, H., & Kurnaz, A. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi,*Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*,Sayı:32.
- Kılıç, N. (2010). Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açından İncelenmesi:Ayvalık Örneği,Uzmanlık Tezi,T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü.
- Kılıç, Ö. (2018). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Uygulama Oteli Alguları:Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Örneği,Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Eskişehir.
- Kırmızı, A. (2017). Turizm Eğitimi Alan Lisans ve Önlisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Yönelik Görüşlerinin Karşılaştırılması:Sakarya Üniversitesi Örneği,Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi,Sakarya.

- Kivela, J., & Crotts, C. (2006). *Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination*.
- Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M., & Şişik, L. (2016). Türkiye'de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 258-269.
- Koçoğlu, C., & Saraç, Ö. (2016). Turizm Eğitimi Alan Lisans Öğrencilerinin Kuramsal Sosyal Sorumluluk Algısı Düzeyleri: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Örneği, *ICPESS*.
- Kozak, M. (2001). *Comparative Assessment of Tourist Satisfaction with Destinations Across Two Nationalities*, *Tourist Management*, 22, 391-401.
- Kozak, M. (2014). *Sürdürülebilir Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kozak, M. A. (2012). *Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve Örnek Olaylar*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kozak, N., & Açıkgöz, Z. (2015). 7. Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı, *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, İstanbul.
- Köşker, H., & Unur, K. (2017). Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 126-141.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H., & Kılıç, B. (tarih yok). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı:32, ss.41-61.
- Küçük, H., & Aycan, H. (2014). 2007-2012 Yılları Arasında Bilimsel Tartışma Üzerine Gerçekleştirilmiş Açık Erişim Araştırmaların Bir İncelemesi, *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1(1).
- Long, L. (2004). *Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness*.
- Mercan, Ş. (2016). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Otel İşletmelerini Çevre Duyarlılığı Açısından Değerlendirmeleri, *Çanakkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(1), 126-144.
- Mısırlı, İ. (2002). Turizm Sektöründe Meslek Standartları ve Mesleki Belgelendirme Sistemi, *Anatolia Turizm Araştırma Dergisi*, 13(1), 39-55.
- Olalı, H. (1981). *Turizm*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Olalı, H. (1982). *Turizm Politikası ve Planlaması*. İzmir: Ege Üniversitesi Matbaası.
- Olcay, A., Çıkmaz, E., Bulut, E., & Sürme, M. (2017). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Misyon Bildirgelerindeki İfadelerin Analizi, *Yönetim Bilimleri Dergisi*, 15, 225-241.
- Orhan, A. (2015). Türkiye'de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektörü İle İlgili Algıların Çalışma Niyetleri Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.

- Öney, H. (2013). *Gastronomi Turizmi*, Alternatif Turizm İçinde. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı:35, ss.193-203.
- Özdemir, G. (2014). *Destinasyon Yönetimi ve Pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarından Sektör, Öğrenci ve Öğretim Elemanı Beklentilerinin Değerlendirilmesi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara.
- Pedersen, L. (2012). Creativity in Gastronomy, Copenhagen Business School, Master's Thesis.
- Pehlivan, R. (2008). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektör İle İlgili Tutumlarının Mezuniyet Sonrası Kariyer Seçimine Etkisi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Aydın.
- Pehlivan, R. (2008). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Üniversite Öğrencilerinin Sektör İle İlgili Tutumlarının Mezuniyet Sonrası Kariyer Seçimlerine Etkisi, Adnan Menderes Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Aydın.
- Pelit, E., & Güçer, E. (2006). Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 139-164.
- Pınar, İ. (2015). Turizm Sektöründe Girişimcilik Süreci ve Sektöre Özgü Özellikler, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (34), 75-86.
- Reza, M. (2011). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Eğitimi Veren Kurumları Değerlendirmeleri İran-Türkiye Karşılaştırması, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara.
- Saatcı, G., & Demirbulat, Ö. (2015). Konaklama İşletmecilerinin Yöneticilerinin Mesleki Turizm Eğitimi Almış Çalışanlara Yönelik Değerlendirmeleri, *Uluslararası Hakemli Beşeri ve Akademik Bilimler Dergisi*, 13(4):43-58.
- Santich, B. (2004). *The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training*, Hospitality Management. 15-24.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: "A Catalyst for Cultural Understanding", *The International Journal of the Humanities*, Sayı:5/6, ss.53-58 .
- Sarışık, M. (1994). Konaklama İşletmelerinde Mutfak Planlamasında Dikkat Edilmesi Gereken Konular, *Anatolia Turizm ve Çevre Kültür Dergisi*, s.68.
- Sarıoğlan, M. (2012). Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu ve Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi, *4 th. International Congress of Educational Research*, ss.140-145.

- Satar, İ. (2016). Türkiye'de Sürdürülebilir Turizm Açısından Sertifikasyon: Yeşil Yıldız ve Yeşil Anahtar Uygulamaları, , Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,Ankara.
- Scarpato, R. (2002). "Gastronomy Studies in Search of Hospitality",*Journal Hospitality and Tourism Management*,Sayı:9(2),1-12.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi,*Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,2(4),ss.23-25.
- Sezen, T. (2018). Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma,Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,Balıkesir.
- Sezgin, O. (2001). *Genel Turizm ve Turizm Mevzuatı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Shahrim, K. (2006). Culinary Tourism as a Destination Attraction: an Empirical Examination of the Destinations Food Image and Informations Sources Docrotate Dissertation,Oklahoma State University.
- Sönmez, M. (2008). *Türkiye'de Mesleki ve Teknik Örgün Öğretimin Sorunları ve Yeniden*.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi:İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma,*Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,3(2),63-73.
- Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma,*Journal of Tourism Gastronomy Studies*,3(2):63-73.
- Şeker, F., & Unur, K. (2018). Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Turizm Öğrencilerinin Etik Yargılarının İncelenmesi,*Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*,15(2),336-351.
- Şengün, S. (2017). Gastronomi Eğitimi ve Gatronomide Kariyer,Mehmet Sarıışık(Ed.),Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi,ss.169-186.
- Şengün, S. (2017). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*,ss.171.
- Şimşek, A. T. (2008). Turizm Pazarlamasında Turistik Tüketici Davranışları Açısından Tatil Satın Alma Sürecinin Özellikleri ve Alanya Üzerinde Bir Uygulama, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,İstanbul.
- Tarakçıoğlu, S. (2008). Turizm Eğitiminin Sektör Açısından Önemi ve Avrupa Birliğine Uyum Sürecinde Konuya İlişkin Genel Öneriler,Aktaran Hacıoğlu,Necdet.,Kaşlı,Mehmet.,Şahin,Seda. ve Tetik, Nuray. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taşkın, M. (2006). Ortaöğretim Turizm Eğitiminde Staj ve İzmir İli Anadolu Otelcilik Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama,Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,İzmir.

- Tuna, M. (2002). Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Alanında Eğitim Veren Meslek Yüksekokullarının Sorunlarına İlişkin Bir Araştırma, Turizm Eğitimi Workshop Bildiri Kitabı, 43-52.
- Tuyluoğlu, T. (2003). Türkiye'de Turizm Eğitiminin Niteliği, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Türkseven, E. (2012). Turizm Eğitiminde Yaşanan Staj Sorunları: Lisans Öğrencilerinin Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Ulama, S. (2016). Turizm Lisans Öğrencilerinin Girişimcilik Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma: Sakarya Üniversitesi Örneği, International Conference on Eurasian Economies.
- Üngören, E., Baltacı, F., Avsallı, H., & Demirel, O. (2012). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerini ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma, *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, Cilt:4, Sayı:1, ss.17-25.
- Ünlü, D., & Dönmez, D. (2008). Mutfakta Yenilik: Moleküler Gastronomi. 2. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.
- Ünlüöner, K., & Boylu, Y. (2005). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, Bahar Dönemi 3, 12.
- Üzümcü, O. (2018). Gastronomi Kültürü ve Gastronomi Turizmi Açısından Likya Bölgelerini Ziyaret Eden Turistler Üzerine Bir İnceleme, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep.
- Yazıt, H. (2013). Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Lisans ve Önlisans Öğrencilerinin Staj Konusundaki Düşünce ve Algılamaları Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Yiğit, S., & Doğdubay, M. (2017). Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 162-168.
- Yıldırım, A. (1999). *Nitel Araştırma Yöntemlerinin Temel Özellikleri ve Eğitim Araştırmalarındaki Yeri ve Önemi*, (23), 112.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Nitel Araştırma Yöntemleri* (7. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, I., & Toker, B. (2016). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Yılmazlık, Umutsuzluk Durumları ve Sektörel Tutumlarının Kariyer Seçimleri Üzerine Etkileri, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(1), 76-89.

- Yıldız, B., Avcıkurt, C., & Çolak, U. (2017). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Müze Ziyaret Alışkanlıkları ve Müze Tercihlerini Etkileyen Faktörler,*Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi*,15.
- Yüncü, H. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası,11.Aybastı Kabataş Kurultayı.
- Zengin, B., & Uzut, İ. (2017). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Üniversite Tercihlerini Etkileyen Nedenler:İstanbul Vakıf Üniversiteleri Örneği,*Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*,1(3),16-30.



INTERNET KAYNAKLARI

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/ascilik/>, [08.01.2019]

<https://www.bachelorstudies.com/Bachelor/Culinary-Arts/Europe/>, [20.02.2019]

<https://www.cordonbleu.edu/paris/home/en>, [10.01.2019]

<https://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy-report-web.pdf>, [05.01.2019]

<https://www.thedailymeal.com>, [02.02.2019]

<https://internationalstudent.com/study-culinary-arts/>, [10.01.2019]

<https://faruksarac.edu.tr/sayfa/info/84>, [08.01.2019]

<https://www.mondragon.edu/en/bachelor-degree-gastronomy-culinary-arts-study-programme>, [04.01.2019]

<https://www2.unwto.org>, [10.12.2018]

<https://www.yokatlas.yok.gov.tr>, [01.01-10.06.2019]

EKLER

EK- 1 Türkiye 2018 Yılı Lisans Seviyesinde Turizm Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri Programları, Kontenjan ve Kayıt Olan Öğrenci Sayıları

Üniversite Adı	Fakülte Yüksekokul	Program	Kontenjan	Kayıt Olan Öğrenci
Adıyaman	Turizm Fakültesi	1.Turizm İşl. 2.Turizm Rehberliği	21 41	10 20
Aydın Adnan Menderes	Turizm Fakültesi	1.Konaklama İşl. 2.Seyahat İşl. 3.Turizm Rehberliği 4.Turizm Rehberliği(İ.Ö.) 5.Yiyecek ve İçecek İşl.	41 41 62 52 62	9 12 62 52 33
Afyon Kocatepe	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö) 3.Turizm İşl. 4.Turizm Rehberliği 5.Turizm Rehberliği(İ.Ö)	66 62 31 62 62	62 62 7 62 62
Akdeniz	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Turizm İşl. 3.Turizm İşl.(İ.Ö) 4.Turizm İşl. (İngilizce) 5.Turizm Rehberliği 6.Rekreasyon Yönetimi	62 103 62 52 52 52	62 103 62 52 52 52
	Manavgat Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö) 3.Turizm Rehberliği 4.Turizm Rehberliği(İ.Ö) 5. Rekreasyon Yönetimi 6.Turizm İşletmeciliği	103 103 62 31 41 31	103 103 62 31 41 31
Aksaray	Turizm Fakültesi	1.Turizm İşl. 2.Turizm Rehberliği	31 41	1 41
Alanya Alaaddin Keykubat	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Turizm İşl.	52 103	52 50
Anadolu	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Turizm İşl. 3.Turizm Rehberliği	52 54 42	52 53 41
	İşletme Fakültesi	1.Konaklama İşl.	513	24
Ankara Hacı Bayram Veli	Turizm Fakültesi	1. Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Rekreasyon Yönetimi 3. Seyahat İşl. ve Turizm Rehber 4.Turizm İşl.	76 90 89 99	76 90 50 80
Ardahan	Turizm İşl.Y.O.	Turizm İşl.	41	0
Atatürk	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö) 3.Turizm İşl.	52 52 41	52 52 9
Balıkesir	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Turizm İşl. 3.Turizm Rehberliği 4.Turizm Rehberliği(İ.Ö) 5.Rekreasyon Yönetimi	41 82 67 67 41	41 27 67 67 41
Balıkesir	Burhaniye Uygulamalı Bilimler Y.O	1.Turizm İşl. ve Otelcilik 2. Turizm İşl. ve Otelcilik(İ.Ö)	62 57	19 3

Bartın	İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi	Turizm İşl.	41	2
Batman	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.	1.Turizm ve Otel İşl. 2.Turizm Rehberliği	52 31	3 31
Bilecik Şeyh Edebali	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Turizm İşl. ve Otelcilik	62	5
Boğaziçi	Uygulamalı Bilimler Y.O.	Turizm İşl.(İngilizce)	67	67
Bolu Abant İzzet Baysal	Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Turizm İşl. 3.Turizm İşl.(İ.Ö.)	62 62 41	62 8 2
Burdur Mehmet Akif Ersoy	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö) 3.Konaklama İşl.	62 62 82	62 62 6
Çanakkale Onsekiz Mart	Gökçeada Uygulamalı Bilimler Y.O. Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları	47	47
		1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2. Konaklama İşl.	21 41	21 17
		3. Konaklama İşl.(İ.Ö)	41	1
		4. Seyahat İşl. ve Turizm Rehber	77	53
Çankırı Karatekin	İlgaz Turizm ve Otelcilik Y.O.	1.Turizm İşl. ve Otelcilik 2.Turizm Rehberliği	41 62	0 34
Çukurova	Karataş Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	Konaklama İşl.	82	4
Dokuz Eylül.	Foça Turizm Fakültesi İşletme Fakültesi Seferihisar Uygulamalı Bilimler Y.O.	1.Turizm İşl.	62	62
		2.Gast. ve Mutfak Sanatları	41	41
		1.Turizm İşl.(İngilizce)	62	62
		1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Turizm İşl. ve Otelcilik	62 62	62 62
Düzce	Akçakoca Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	1.Turizm İşl. ve Otelcilik 2.Turizm İşl. ve Otelcilik(İ.Ö.)	123 41	7 0
Ege	Çeşme Turizm ve Otelcilik Y.O.	1.Konaklama İşl. 2. Konaklama İşl.(İ.Ö.) 3.Seyahat İşl. 4.Turizm Rehberliği	62 62 62 62	62 7 31 62
Erciyes	Turizm Fakültesi	1.Turizm İşl. 2.Turizm Rehberliği	62 62	21 62
Erzincan	Kemaliye Uygulamalı Bilimler Y.O.	Turizm İşl. ve Otelcilik	31	2
Eskişehir Osmangazi	Turizm Fakültesi	1.Turizm İşl.	67	67
		2. Turizm İşl.(İ.Ö.)	67	60
		3.Gast. ve Mutfak Sanatları	31	31
Gaziantep	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gast. ve Mutfak Sanatları	62	62
Giresun	Bulancak Uygulamalı Bilimler Y.O.	Turizm İşl. ve Otelcilik	98	2
Gümüşhane	Turizm Fakültesi	1.Turizm İşl.	21	0
		2.Turizm Rehberliği	62	26
Isparta Uygulamalı Bilimler	Eğirdir Turizm ve Otelcilik Y.O.	Konaklama İşl.	62	1
İskenderun Teknik	Turizm İşletme ve Otelcilik Y.O	1.Turizm ve Otel İşl.	82	15
		2. Turizm ve Otel İşl.(İ.Ö.)	41	2
		3. Seyahat İşl.ve Tur. Rehberliği	62	7

İstanbul Medeniyet	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Turizm İşl.	62 52	62 52
Harran	Turizm ve Otel İşl. Y.O.	Turizm Rehberliği	62	15
İstanbul	İktisat Fakültesi	Turizm İşl.	77	77
İzmir Katip Çelebi	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak San.(İngilizce) 2.Turizm İşl.(İngilizce) 3.Turizm Rehberliği	52 43 62	52 43 62
Kafkas	Sarıkamış Turizm Fakültesi	Turizm İşl.	21	1
Karabük	Safranbolu Turizm Fakültesi	1.Turizm İşl. 2. Gast. ve Mutfak Sanatları	62 41	9 41
Kastamonu	Turizm Fakültesi	1.Turizm Rehberliği 2.Turizm ve Otel İşl. 3. Gast. ve Mutfak Sanatları	62 41 41	62 7 41
Kırklareli	Turizm Fakültesi	1.Seyahat İşl.ve Tur. Rehberliği 2.Turizm İşl.	41 41	2 4
Kocaeli	Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Konaklama İşl. 3. Konaklama İşl. (İ.Ö.)	52 64 52	52 12 2
Kütahya Dumlupınar	Tavşanlı Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	1. Turizm ve Otel İşl. 2. Turizm ve Otel İşl.(İ.Ö.)	62 41	3 2
Mardin Artuklu	Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	1. Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Konaklama İşl.	52 52	52 8
Mersin	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Turizm İşl. 3.Turizm Rehberliği	52 103 62	52 44 62
Muğla Sıtkı Koçman	Turizm Fakültesi Fethiye İşletme Fakültesi	1.Konaklama İşl. 2.Seyahat İşl. 3. Yiyecek ve İçecek İşl. 1.Turizm İşl. 2.Turizm İşl.(İ.Ö.)	41 52 63 62 62	21 12 39 62 13
Necmettin Erbakan	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö.) 3. Turizm İşl. 4. Turizm Rehberliği	62 52 41 52	62 52 11 52
Nevşehir Hacı Bektaş Veli	Turizm Fakültesi	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö.) 3. Turizm İşl. 4. Turizm Rehberliği	60 41 41 52	60 41 2 52
Ondokuz Mayıs	Turizm Fakültesi	1. Turizm İşl. 2. Turizm Rehberliği	62 62	25 62
Osmaniye Korkut Ata	Kadirli Uygulamalı Bilimler Y.O.	Gast. ve Mutfak Sanatları	41	41
Pamukkale	Turizm Fakültesi	1. Gast. ve Mutfak Sanatları 2. Turizm İşletmeciliği 3. Turizm Rehberliği	62 62 62	62 32 62
Recep Tayyip Erdoğan	Ardeşen Turizm Fakültesi	Turizm İşl.	21	6
Sakarya Uygulamalı Bilimler	Turizm Fakültesi	1. Turizm İşl. 2. Turizm İşl.(İ.Ö.) 3.Turizm Rehberliği 4. Turizm Rehberliği(İ.Ö.) 5. Gast. ve Mutfak Sanatları	82 41 62 41 41	33 2 62 41 41

Selçuk	Turizm Fakültesi	1. Gast. ve Mutfak Sanatları 2. Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö.) 3.Sey.İşl.ve Turizm Rehberliği 4.Turizm İşl.	62 62 62 62	62 62 11 10
	Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi	1. Turizm Rehberliği 2. Turizm İşl.	41 41	41 2
Sinop	Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	1.Konaklama İşl. 2.Turizm Rehberliği 3.Turizm Rehberliği(İ.Ö.) 4. Yiyecek ve İçecek İşl. 5. Yiyecek ve İçecek İşl.(İ.Ö.)	41 41 36 36 31	2 41 36 4 0
Şırnak.	Turizm ve Otel İşl. Y.O.	Konaklama İşl.	31	7
Sivas Cumhuriyet	Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	1.Gast. ve Mutfak Sanatları 2.Gast. ve Mutfak Sanatları(İ.Ö.) 3.Turizm İşl.	62 41 62	62 41 3
Süleyman Demirel	İktisadi ve İdari ve Bilimler Fakültesi	Turizm İşl.	41	12
Tokat Gaziosmanpaşa	Zile Turizm İşl. ve Otelcilik Y.O.	1. Turizm İşl.ve Otelcilik 2. Yiyecek ve İçecek İşl.	62 62	1 1
Trakya	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	1.Turizm İşl.ve Otelcilik 2. Turizm İşl.ve Otelcilik(İ.Ö.)	62 62	15 1
Van Yüzüncü Yıl	Turizm İşl.ve Otelcilik Y.O.	Konaklama İşletmeciliği	52	5
TOPLAM			9411	5622

Kaynak: (yokatlas.yok.gov.tr)

EK-2 Uluslararasılaşma Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATİ	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
1	3	Yabancı Dil I İngilizce	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
1	3	Yabancı Dil I Almanca	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
1	3	Yabancı Dil I Fransızca	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
2	3	Yabancı Dil II İngilizce	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
2	3	Yabancı Dil II Almanca	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
2	3	Yabancı Dil II Fransızca	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
3	3	Yabancı Dil III Çince	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
3	3	Yabancı Dil III Rusça	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
4	3	Yabancı Dil IV Çince	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
4	3	Yabancı Dil IV Rusça	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
4-5-6	3	Mesleki Yabancı Dil I-II-III İngilizce	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
5-6-7-8	8	Rusça I-II-III-IV	Seçmeli	Devlet	Akdeniz
5-6-7-8	8	Fransızca I-II-III-IV	Seçmeli	Devlet	Akdeniz
1-2	2	İngilizce I-II	Zorunlu	Devlet	Atatürk
1-2-3-4-5-6	2	Almanca I-II-III-IV-V-VI	Seçmeli	Devlet	Atatürk
1-2-3-4-5-6	2	Rusça I-II-III-IV-V-VI	Seçmeli	Devlet	Atatürk
1-2	4	İngilizce I-II	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1-2	4	Temel İtalyanca I-II	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
3-4-5-6-7	4	Mesleki İngilizce I-II-III-IV-V	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1-2-3-4	2	İngilizce I-II-III-IV	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
1-2-3-4-5-6-7-8	2	Mesleki İngilizce I-II-III-IV-V-VI-VII-VIII	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
1	4	İngilizcede Eleştirel Okuma ve Yazma	Zorunlu	Vakıf	Beykent
1-2	4	Akademik Beceri Odaklı İngilizce I-II	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
1-2-3-4-5-6	4	İngilizce I-II-III-IV-V-VI	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
7-8	4	Mesleki İngilizce I-II	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
1-2	2	Yabancı Dil I-II	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
1-2-3-4	4	Yabancı Dil I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
1-2	4	İngilizce I-II	Zorunlu	Devlet	Gazi
3-4	4	Mesleki İngilizce I-II	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
4	3	Fransızcaya Giriş	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
6-7	3	Mesleki Fransızca I-II	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
1-2	3	Yabancı Dil I-II İngilizce	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
3-4	2	Mesleki İngilizce I-II	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
1-2	4	İngilizce I-II	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
3-4	4	Mesleki İngilizce I-II	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
3-4-5-6-7	4	Yabancı Dil I-II-III-IV-V	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1-2-3-4	4	İngilizce Gramer I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
1-2-3-4	4	İngilizce İletişim Becerileri	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
5-6-7-8	4	Mesleki İngilizce I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
1-2	3	İngilizce I-II	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
1-2-3-4	10-10-10-10	Yabancı Dil I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
3-4	2-2-2-2	Kürt Dili I-II-III-IV	Seçmeli	Devlet	Mardin Artuklu
3-4	2-2	Arap Dili I-II			
5-6	4-4	Mesleki Yabancı Dil I-II	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
5-6-7-8	4-4-4-4	2. Yabancı Dil I-II-III-IV Almanca	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
5-6-7-8	4-4-4-4	2. Yabancı Dil I-II-III-IV Fransızca	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
5-6-7-8	4-4-4-4	2. Yabancı Dil I-II-III-IV Rusça	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
5-6-7-8	8	Rusça I-II-III-IV	Seçmeli	Devlet	Akdeniz
5-6-7-8	8	Fransızca I-II-III-IV	Seçmeli	Devlet	Akdeniz
1-2	4	İngilizce I-II	Zorunlu	Devlet	Mersin
1-2-3-4-5-6-7	4-4-6-6-4-2-2	Mesleki İngilizce I-II-III-IV-V-VI-VII	Zorunlu	Devlet	Mersin
5-7-8	4	Fransızca I-II-III	Seçmeli	Devlet	Mersin
5-7-8	4	Rusça I-II-III	Seçmeli	Devlet	Mersin

1-2	3	Yabancı Dil I-II İngilizce	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
5-6-7-8	3	M. Yabancı Dil I-II-III-IV İngilizce	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
5-6	3	Almanca I-II	Seçmeli	Devlet	Necmettin Erbakan
5-6	3	Fransızca I-II	Seçmeli	Devlet	Necmettin Erbakan
1-2-3-4-5-6	18-18-10-10-10-10	İngilizce I-II-III-IV-V-VI	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
5-6-7-8	6	Fransızca I-II-III-IV	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
5-6-7-8	6	İtalyanca I-II-III-IV	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
7-8	8	Mesleki İngilizce I-II	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
1-2-3-4	2	İngilizce Yazma Becerileri I-II-III-IV	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
1-2	2	İngilizce Dil Bilgisi I-II	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
1-2-3-4	2	İngilizce Okuma Anlama Becerileri I-II-III-IV	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
3-4	2	İngilizce Dinleme Konuşma I-II	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
5-6-7-8	3	Mesleki İngilizce I-II-III-IV	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
5-6-7	3	İspanyolca I-II-III	Seçmeli	Vakıf	Nişantaşı
5-6-7	3	Rusça I-II-III	Seçmeli	Vakıf	Nişantaşı
5-6-7	3	Fransızca I-II-III	Seçmeli	Vakıf	Nişantaşı
1-2	4	İngilizce I-II	Zorunlu	Vakıf	Okan
1-2	4	İngilizce I-II	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
1-2	3	Yabancı Dil I-II	Seçmeli	Devlet	Pamukkale
3-4	3	Mesleki İngilizce I-II	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
5-6	3	2. Yabancı Dil I-II	Seçmeli	Devlet	Pamukkale
7-8	3	3. Yabancı Dil I-II	Seçmeli	Devlet	Pamukkale
1-2-3-4	10-10-6-6	Yoğun İngilizce I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
5-6-7-8	4	Mesleki İngilizce I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
5-6-7-8	4	Fransızca I-II-III-IV	Seçmeli	Devlet	Sivas Cumhuriyet

EK-3 Mesleki Uygulama Becerisi Kazandırma Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATI	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
4-5	5	Mutfak Uygulama I-II	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
5	2	Ekmek Yapımı	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
5	2	Moleküler Gastronomi	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
6	5	Türk Mutfağı Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
8	3	İleri Pastacılık ve Çikolata Sanatı	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
4-5	4	Temel Yemek Pişirme I-II	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
5	4	Dünya Mutfakları ve Uygulama	Seçmeli	Devlet	Akdeniz
8	4	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	Seçmeli	Devlet	Akdeniz
8	4	Moleküler Gastronomi	Seçmeli	Devlet	Akdeniz
3-4	4	Temel Mutfak Teknikleri I-II	Zorunlu	Devlet	Anadolu
5-6	4	Mutfak Uygulamaları I-II	Zorunlu	Devlet	Anadolu
4	5	Pastane Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Atatürk
5	3	Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Atatürk
5-6	5	Temel Yemek Pişirme I-II	Zorunlu	Devlet	Atatürk
6	3	Dünya Mutfakları Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Atatürk
7	2	Vejetaryen Mutfak	Seçmeli	Devlet	Atatürk
3	4	Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
3	4	Ekmek ve Pasta Yapımı	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
4	4	Avrupa Mutfakları	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
5-6	10	Profesyonel Uygulama Laboratuvarı I-II	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
5	4	Hamur İşleri	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
6	3	Soğuk Mutfak	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
7	4	Çikolata ve Tatlı Üretimi	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
7	4	Vejetaryen Mutfağı	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
2	3	Kesme Doğrama Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
3	2	Mutfakta İyi Üretim Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
3-4-5-6	5	Mutfak Uygulamaları I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
3	4	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Seçmeli	Devlet	Balıkesir
3	4	Alkollü- Alkolsüz İçecekler	Seçmeli	Devlet	Balıkesir
5	3	Füzyon Mutfak	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
5	2	Deniz Mahsulleri	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
5	4	Çikolatalar	Seçmeli	Devlet	Balıkesir
5	4	Geleneksel Zeytinyağlılar	Seçmeli	Devlet	Balıkesir
7	3	Soslar ve Üretim Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
7	3	İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
7	4	Soğuk Mutfak	Seçmeli	Devlet	Balıkesir
8	2	Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
5	4	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Beykent
5	4	Unlu Mamul Üretimi	Zorunlu	Vakıf	Beykent
7	4	Pasta ve Tatlı Üretimi	Seçmeli	Vakıf	Beykent
3	4	Soslar Stoklar ve Çorbalar	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
4	4	Avrupa Mutfağı	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
5	4	Amerikan Mutfağı	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
5	4	Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
6	4	Ekmek Yapımı	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
7	4	İleri Mutfak Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
8	4	Dünya Mutfakları A La Carte Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
3-4	4	Temel Mutfak Uygulamaları I-II	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
5-6	4	Uygulama Atölyesi I-II	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
7-8	4	Profesyonel Beceri Atölyesi I-II	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
5-6	4	Mutfak Uygulamaları I-II	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
6	3	Pasta ve Çikolatalılık	Seçmeli	Devlet	Dokuz Eylül
5-6	4	Mutfak Uygulamaları I-II	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
7	3	Soğuk Sıcak Soslar	Seçmeli	Devlet	Dokuz Eylül

7	3	Vejetaryen Mutfağı	Seçmeli	Devlet	Dokuz Eylül
4-5-6	4	Mutfak Hizmetleri Uygulaması I-II-III	Zorunlu	Devlet	Gazi
8	4	Servis ve Bar Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Gazi
3-4-5-6	5	Mutfak Uygulama I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
7	3	Vejetaryen Mutfak	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
8	5	İleri Pastacılık Teknikleri	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
8	4	Ekmek ve Pasta Yapımı	Seçmeli	Devlet	Gaziantep
3-4	6	Gastronomi Uygulamaları I-II	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
5	4	Türk Mutfağı Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
5	3	Vejetaryen Mutfağı	Seçmeli	Vakıf	Gelişim
6	4	Dünya Mutfağı Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
7	4	Pastacılık Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
7	5	Alakart Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
3-4-5-6	4	Mutfak Uygulamaları I-II-III-IV	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
4	4	Unlu Mamuller ve Tatlılar	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
5	4	Pastacılık ve Çikolata	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
5-6	4	Yerinde Uygulama I-II	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
8	3	Moleküler Gastronomi	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
3	4	Soğuk Mutfak	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
4	4	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
4-5-6-7	4	Mutfak Uygulama I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
6	4	Avrupa Mutfakları	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
7	2	Füzyon Mutfak Uygulamaları	Seçmeli	Devlet	İzmir Katip Çelebi
8	4	Vejetaryen Mutfak	Seçmeli	Devlet	İzmir Katip Çelebi
3	2	Tatlı ve Pasta Sanatı	Seçmeli	Devlet	Kocaeli
4-5-6	2	Mutfak Uygulamaları I-II-III	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
5	2	Vejetaryen Mutfağı	Seçmeli	Devlet	Kocaeli
7	2	Füzyon Mutfak	Seçmeli	Devlet	Kocaeli
3-4-5-6	4	Mutfak Uygulamaları I-II-III-IV	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
3	4	Ekmek Yapımı	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
5	4	İleri Pastacılık	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
7	4	Akdeniz Mutfağı	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
8	4	Avrupa Mutfağı	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
3	2	Çikolata Sanatları	Seçmeli	Devlet	Mardin Artuklu
4-5	3	Yemek Pişirme I-II	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
4	4	Soğuk Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
5	2	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Seçmeli	Devlet	Mardin Artuklu
6	4	Pastacılık Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
7	4	Yöresel Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
7-8	4	Uluslararası Mutfak Uygulamaları I-II	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
7	2	Osmanlı Mutfağı	Seçmeli	Devlet	Mardin Artuklu
7	3	Soğuk Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Mersin
7	2	Moleküler Gastronomi	Zorunlu	Devlet	Mersin
7	2	Vejetaryen Mutfağı	Zorunlu	Devlet	Mersin
8	3	Çikolata ve Şeker Süsleme	Zorunlu	Devlet	Mersin
8	3	Ekmek ve Kahvaltılık	Zorunlu	Devlet	Mersin
3-4	4	Mutfak Uygulamaları I-II	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
4	4	Pastane Uygulamaları	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
5	5	Çikolata ve Şeker Süsleme	Seçmeli	Devlet	Necmettin Erbakan
6	5	Soğuk Mutfak Uygulamaları	Seçmeli	Devlet	Necmettin Erbakan
7	5	Butik Pasta Uygulamaları	Seçmeli	Devlet	Necmettin Erbakan
8	5	Yöresel Mutfak Uygulamaları	Seçmeli	Devlet	Necmettin Erbakan
3	2	Soğuk Mutfak	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
3-4-5-6		Mutfak Uygulamaları I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
4	4	Tatlı Pasta ve Hamur İşleri	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
6	2	Vejetaryen Mutfağı	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
7	2	Moleküler Gastronomi	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
8	2	Ekmek ve Pasta Yapımı	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
8	2	Osmanlı Mutfağı	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli

3-4	5	Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları I-II	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
4	4	Türk Mutfağı Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
4	4	Ekmek Üretimi ve Pastacılık	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
5	4	Fransız Mutfağı Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
5	4	İleri Pastacılık	Seçmeli	Vakıf	Nişantaşı
6	4	Asya Mutfağı Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
6	3	Moleküler Gastronomi	Seçmeli	Vakıf	Nişantaşı
7	4	İspanyol Mutfağı ve Uygulamaları	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
6	4	İleri Pastacılık Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	Okan
7	4	Fransız Mutfağı ve Teknikleri	Zorunlu	Vakıf	Okan
8	4	Dünya Mutfakları	Zorunlu	Vakıf	Okan
3-4	5	Temel Mutfak Uygulamaları I-II	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
6	3	Çikolata Sanatı	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
7	3	Uzakdoğu Mutfağı	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
8	3	Pastane Uygulamaları	Seçmeli	Devlet	Pamukkale
3-4-5-6	9	Temel Mutfak Uygulamaları I-II-III-IV	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
5	4	Osmanlı Mutfağı	Seçmeli	Devlet	Sivas Cumhuriyet
7-8	9	İleri Mutfak Uygulamaları I-II	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
3-4-5-6	2	Mutfak Uygulama I-II-III-IV	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe
6	2	Çikolata Sanatı	Seçmeli	Vakıf	Yeditepe

EK-4 Genel Kültür Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATI	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Atatürk
3-4	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Gazi
3-4	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Mersin
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	Okan
3-4	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
1-2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
5-6	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe
1-2	2	Türk Devrim Tarihi I-II	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Anadolu
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Atatürk
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Gazi
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın

1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
1-2	2	Türkçe I-II	Zorunlu	Devlet	Mersin
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
3-4	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	Nişantaşı
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	Okan
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
1-2	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
3-4	2	Türk Dili I-II	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe



EK-5 Yiyecek ve İçecek Bilgisi ve Yönetimi Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATI	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
3	2	Bar ve İçkiler	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
5	2	Bar ve İçkiler	Zorunlu	Devlet	Atatürk
6	4	Şarap Bilimi	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
3	4	Alkollü-Alkolsüz İçecekler	Seçmeli	Devlet	Balıkesir
6	4	Kahve Kültürü	Seçmeli	Devlet	Balıkesir
7	3	İçki Kültürü ve Şarap Bilimi	Seçmeli	Vakıf	Beykent
4	3	Çay Bilimi	Seçmeli	Vakıf	Bilgi
6	3	Şarap Bilimi	Seçmeli	Devlet	Dokuz Eylül
5	2	Şarap Bilimi	Seçmeli	Devlet	Gaziantep
7	3	Barmenlik ve Miksoloji	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
8	3	Şarap Kültürü	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
7	2	Şarap Bilimi	Seçmeli	Devlet	Akdeniz
5	2	Alkollü ve Alkolsüz İçecek Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Mersin
5	3	Şarap Bilimi	Zorunlu	Vakıf	Okan
8	3	İçki Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
3	2	Kokteyl Hazırlama	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
8	3	Şarap Bilimi	Seçmeli	Vakıf	Yeditepe
4	3	İçceklere Giriş	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe
6	2	Süt ve Süt Ürünleri	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
6	2	Et ve Et Ürünleri	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
3	2	Beslenme Antropolojisi	Seçmeli	Devlet	Anadolu
6	2	Çorba Kültürü	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
6	3	Gıda Toksikolojisi	Zorunlu	Vakıf	Beykent
3	4	Soslar Stoklar ve Çorbalar	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
7	3	Filmlerde ve Edebiyatta Yiyecekler	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
7	2	Et ve Et Ürünleri	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
4	3	Et, Balık, Kütmes ve Av Hayvanları	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
2	2	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yönetim Organizasyon	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
3	3	Yiyecek İçecek Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
6	2	Mutfak Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
8	2	Ziyafet Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
5	3	Yiyecek İçecek Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Anadolu
6	3	Mutfak Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Anadolu
7	2	Ziyafet Yönetimi	Seçmeli	Devlet	Anadolu
7	2	Banket ve Protokol Organizasyonu	Zorunlu	Devlet	Atatürk
4	3	Yiyecek ve İçecek Servis ve Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
6	4	Restoran Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
3	2	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
7	2	Mutfak Operasyonları Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
2	3	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
3	2	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
3	2	Restoran Yönetimi ve İşletmeciliği	Zorunlu	Vakıf	Beykent
2	3	Mutfak Yönetimi ve Tasarımı	Zorunlu	Vakıf	Beykent
3	2	Yiyecek İçecek Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
2	3	Yiyecek İçecek Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
5	3	Mutfak Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
7	4	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
6	2	Restoran İşletmeciliği	Seçmeli	Devlet	Gaziantep
4	3	Yiyecek ve İçecek İşletmesi Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
6	2	Yiyecek ve İçecek İşletmeleri Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
7	2	İkram ve Etkinlik Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın

4	3	Mutfak Yönetimi	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
3	3	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yönetimi	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
3	2	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
3-4	3	Yiyecek İçecek Yönetimi I-II	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
5	3	Ziyafet ve Organizasyon Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
5	2	Yiyecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
6	2	Yiyecek-İçecek Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
2-3	3	Yiyecek İçecek Yönetimi I-II	Zorunlu	Devlet	Mersin
5	4	Yiyecek ve İçecek Otomasyonu	Zorunlu	Devlet	Mersin
5	2	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
3	3	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
1	2	Yiyecek İçecek Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Okan
4	3	Mutfak ve Restoran Yönetimi	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
5	4	Banket Yönetimi	Seçmeli	Devlet	Sivas Cumhuriyet
3	3	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe
8	3	Yöresel Mutfaklar	Seçmeli	Devlet	Afyon Kocatepe
5-6	4	Yöresel Mutfaklar I-II	Seçmeli	Devlet	Anadolu
7	2	Yöresel Mutfaklar	Seçmeli	Devlet	Atatürk
8	4	Yöresel Türk Mutfağı	Seçmeli	Vakıf	Avrasya
6	2	Yöresel Anadolu Mutfağı	Zorunlu	Devlet	Bahkesir
7	4	Yöresel Mutfaklar	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
6	3	Yöresel Mutfaklar	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
6	2	Yöresel Mutfaklar	Seçmeli	Devlet	Kocaeli
3-4-5-6	4	Yöresel Mutfak	Zorunlu	Vakıf	Okan
8	3	Yöresel Türk Mutfakları	Seçmeli	Devlet	Pamukkale

EK-6 Teorik Gastronomi Bilgisi Kategorisinde Yer Alan Dersler

DERS DÖNEMİ	DERS SAATI	DERS ADI	DERS TÜRÜ	ÜNİVERSİTE TÜRÜ	ÜNİVERSİTE ADI
2	3	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
1	2	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
1	3	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	Devlet	Afyon Kocatepe
2	2	Beslenme İlkeleri	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
1	3	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Devlet	Akdeniz
2	3	Gastronomi Tarihi	Zorunlu	Devlet	Anadolu
8	3	Gastronomide Yeni Eğilimler	Seçmeli	Devlet	Anadolu
2	2	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Devlet	Atatürk
8	2	Yiyecek Tarihi	Seçmeli	Devlet	Atatürk
1	2	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
8	4	Duyusal Analiz	Zorunlu	Vakıf	Avrasya
1	3	Gastronomi ve Mutfak Bilimlerine Giriş	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
4	2	Gastronomi Tarihi	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
3	2	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	Vakıf	Bahçeşehir
5-6	2	Uluslararası Gastronomi I-II	Seçmeli	Vakıf	Bahçeşehir
1	3	Yiyecek Tarihi	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
2	2	Gıda Teknolojileri	Zorunlu	Devlet	Balıkesir
1	3	Mesleki Oryantasyon ve Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	Vakıf	Beykent
3-4	3	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	Vakıf	Beykent
1	3	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
2	3	Yiyecek İçecek Sektörüne Giriş	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
3	3	Yiyecek Tarihi	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
3	4	Pastacılığa Giriş	Zorunlu	Vakıf	Bilgi
1	3	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
2	2	Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
6	2	Duyusal Analiz	Zorunlu	Devlet	Bolu Abant İzzet Baysal
1	3	Gastronomi	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
2	2	Gastronomi Tarihi	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
5	4	Akdeniz Gastronomi Kültürü	Zorunlu	Devlet	Çanakkale Onsekiz Mart
1	3	Gastronomi Bilimine Giriş	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
4	3	Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	Devlet	Dokuz Eylül
5	3	Ekmek ve Pastacılık Teknolojisi	Seçmeli	Devlet	Dokuz Eylül
8	3	Beslenme İlkeleri	Seçmeli	Devlet	Dokuz Eylül
8	4	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	Zorunlu	Devlet	Gazi
1	4	Beslenmenin Temel İlkeleri	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
4	3	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
7	3	Dünya Mutfağı ve Eğilimleri	Zorunlu	Devlet	Gaziantep
1	3	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
2	3	Beslenmenin Temelleri	Zorunlu	Vakıf	Gelişim
5	3	Ekolojik Gastronomi	Seçmeli	Vakıf	Gelişim
6	3	Deniz Ürünleri	Seçmeli	Vakıf	Gelişim
2	2	Beslenmenin Temel İlkeleri	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
2	3	Temel Gıda Bilgisi	Zorunlu	Vakıf	İstanbul Aydın
2	4	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
1	3	Beslenme İlkeleri	Zorunlu	Devlet	İzmir Katip Çelebi
6	4	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	Seçmeli	Devlet	İzmir Katip Çelebi
8	2	Gastronomide Güncel Konular	Seçmeli	Devlet	İzmir Katip Çelebi
3	2	Gastronomi ve Yemek Tarihi	Zorunlu	Devlet	Kocaeli
8	2	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler	Seçmeli	Devlet	Kocaeli
1	4	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
2	4	Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	Vakıf	Maltepe

4	4	Pastacılığa Giriş	Zorunlu	Vakıf	Maltepe
1	4	Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
2	2	Beslenme İlkeleri	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
5	3	Gıda Teknolojileri	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
8	3	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	Zorunlu	Devlet	Mardin Artuklu
1	4	Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş	Zorunlu	Devlet	Mersin
2	3	Beslenmenin Temel İlkeleri	Zorunlu	Devlet	Mersin
3	3	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	Devlet	Mersin
1	2	Gastronomi ve Yemek Tarihi	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
1	3	Beslenmenin Temel İlkeleri	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
7	4	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
8	2	Dünya Mutfaklarında Yeni Trendler	Zorunlu	Devlet	Necmettin Erbakan
1	2	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
2	2	Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
5	2	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	Seçmeli	Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli
1	3	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Vakıf	Niğantaşı
1	2	Gastronominin Temel İlkeleri	Zorunlu	Vakıf	Okan
3	3	Klasik Pastacılık Teknik ve Becerilerinin Temelleri	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
4	4	Uluslararası Mutfaklar	Zorunlu	Vakıf	Özyeğin
3	3	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
3	3	Beslenme İlkeleri	Zorunlu	Devlet	Pamukkale
7	3	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	Seçmeli	Devlet	Pamukkale
2	2	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Devlet	Sivas Cumhuriyet
2	2	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	Vakıf	Yeditepe
6	6	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	Seçmeli	Vakıf	Yeditepe

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Üzeyir Emrah İLTER
Uyruğu: : T.C
Doğum Yeri ve Tarihi: Niksar- 1987
Telefon : 541 367 21 45
e-mail : uzeyiremrah@hotmail.com

EĞİTİM

Lise : Niksar Danişmend Gazi Lisesi, 2005
Lisans :Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.,2010
Yüksek Lisans : Batman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği, 2019

YABANCI DİL

İngilizce: YÖKDİL: 55

YAYINLAR

USLU A.,SANCAR M.F.,KUTUKIZ D. ve İLTER Ü.E., (2017), Turizm Alanında Ön Lisans ve Lisans Öğrenimi Gören Öğrencilerin Staj Hakkındaki Görüşleri: Siirt Üniversitesi ve Batman Üniversitesi Örneği, Journal Of Recreation and Tourism Research, 4(3), 81-92

tez çalışması

ORIJINALLIK RAPORU

%**20**

BENZERLİK ENDEKSİ

%**17**

İNTERNET
KAYNAKLARI

%**8**

YAYINLAR

%**13**

ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ

BİRİNCİL KAYNAKLAR

1	www.kirklarelianadolulisesi.k12.tr İnternet Kaynağı	% 2
2	Submitted to Balıkesir Üniversitesi Öğrenci Ödevi	% 1
3	Submitted to Kastamonu University Öğrenci Ödevi	% 1
4	incsos.org İnternet Kaynağı	% 1
5	www.hukuk.net İnternet Kaynağı	% 1
6	openaccess.ogu.edu.tr:8080 İnternet Kaynağı	% 1
7	www.anatoliajournal.com İnternet Kaynağı	% 1
8	dergipark.ulakbim.gov.tr İnternet Kaynağı	% 1
9	bologna.yyu.edu.tr İnternet Kaynağı	% 1