

Makale Türü / Article Type:

Araştırma Makalesi / Research Article

Gönderilme Tarihi / Submission Date:

12/04/2023

Kabul Tarihi / Accepted Date:

15/05/2023

Türkiye'deki üniversitelerde verilen aşçılık eğitimi ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin karşılaştırılması

Ayşenur BİŞİREN¹ & Kansu GENÇER²

Öz

Bu araştırmanın amacı üniversiteler bünyesinde verilen aşçılık eğitimi ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi arasındaki farklılığın belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda üniversitelerin web sitelerinde bulunan müfredatlar incelenerek verilen dersler üzerinden çıkarım yapılmaya çalışılmıştır. Buna göre üniversitelerde bu iki bölümde verilen ders çeşitliliğinin 780 ders ile çok yüksek düzeyde olduğu ve 500 tanesinin ise aynı dersler olduğu görülmüştür. Yalnızca aşçılık bölümlerinde verilen ders sayısı 66, yalnızca gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde verilen ders sayısı ise 214 olarak tespit edilmiştir. Araştırma bulgularında derslere ait bilgiler detaylı şekilde sunulmaktadır. Buna göre gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin aşçılık eğitimi içermeyle birlikte mutfak bazında daha fazla detaya inildiği, bölgelere ve kültürlere göre ayrı dersler verildiği görülmektedir. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde çok sayıda işletmecilik ağırlıklı dersler verilerek mezunların yönetici adayları olarak yetiştirildiği saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi ve mutfak sanatları, Aşçılık, Müfredat

Comparison of gastronomy and culinary arts, and cookery education given at universities in Türkiye

Abstract

The aim of this research is to determine the difference between culinary education and gastronomy and culinary arts education given in universities. For this purpose, the curricula on the websites of the universities were examined and inferences were made from the courses given. Accordingly, it has been seen that the variety of courses offered in these two departments in universities is at a very high level with 780 courses and 500 of them are the same courses. The number of courses given only in the cooking

¹ Y.L. Öğr.; Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, Kütahya, Türkiye

E-mail: aysebisiren@gmail.com

ORCID: 0000-0003-1038-1241

² Doç. Dr.; Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Kütahya, Türkiye

E-mail: kansugencer@hotmail.com

ORCID: 0000-0002-6400-7274

Atf İçin / For Citation: BİŞİREN, A. & GENÇER, K. (2023). Türkiye'deki üniversitelerde verilen aşçılık eğitimi ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin karşılaştırılması. *Uluslararası Sosyal Bilimler ve Eğitim Dergisi – USBED* 5(9), 337-350. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/usbed>

departments was determined as 66, and the number of courses given only in the gastronomy and culinary arts departments was determined as 214. In the research findings, information about the courses is presented in detail. Accordingly, although the gastronomy and culinary arts education includes culinary education, it is seen that more details are given on the basis of cuisine and separate courses are given according to regions and cultures. In addition, it has been determined that graduates are trained as manager candidates by giving many business administration courses in the gastronomy and culinary arts department.

Keywords: Gastronomy and culinary arts, Cookery, Curriculum

GİRİŞ

Toplumların eğitime verdikleri önem ekonomik ve kültürel sürdürülebilirlikleri ile doğru orantıda ilerlemektedir (Öztürk & Görkem, 2011). Gastronomi ve mutfak sanatları lisans ve aşçılık ön lisans bölümleri son dönemlerde üniversite sınavlarında oldukça fazla tercih edilen bölümler arasında yer almaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları, ve aşçılık bölümü mezunlarının Türkiye’de geniş bir istihdam alanı olan turizm sektöründe çalışabiliyor olması (Şit, 2016) ve son dönemlerde oldukça popüler olan TV yemek programlarının merak uyandırma etkisi bölümlere olan talebi artırmış durumdadır (Görkem & Ertopcu, 2019). Türkiye’de aşçılık eğitimi 1962 yılına kadar usta-çırak ilişkisi üzerinden ilerlemiş, sonrasında ise lise düzeyinde aşçılık okulları açılmıştır (Harbalıoğlu & Ünal, 2014). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ise ilk olarak 2004 yılında Yeditepe Üniversitesi bünyesinde eğitim vermeye başlamıştır.

Yemeğin yenildiği ortam, hazırlanma ve tüketilme şekli toplumlarda zenginlik ve gelişmişlik düzeyi sembolü olarak görülmektedir (Aksoy & Şahin, 2018). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanma şekliyle birlikte hangi ortamda, hangi koşullarda tüketildiğiyle de ilgilenir. Sosyal, çevresel ve ekonomik koşullar da yemek kültürünü oluşturmada etki sağlamaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi tüm bunları içerisinde barındıran bir bilim dalıdır (Maberly & Reid, 2014). Eren (2007:74) gastronomiyi, “içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı” olarak tanımlamaktadır.

Bu araştırmanın amacı üniversiteler bünyesinde verilen aşçılık eğitimi ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi arasındaki farklılığın belirlenmesidir. Böylelikle iki program

arasındaki ilişkinin ve üniversitelerin programlara bakış açısının belirlenerek üniversitelerin müfredat hazırlama çalışmalarına ve literatüre katkı sunacağı beklenmektedir. Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları, ve aşçılık eğitimi veren üniversiteler uygulamalı ve teorik derslerden oluşan müfredatlar kullanmaktadırlar, Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün disiplinler arası bir bakış açısıyla turizm, tarih, felsefe, coğrafya, kültür, sosyoloji, psikoloji, işletme, ekonomi alanlarında da eğitim verdiği görülmektedir. Buna bağlı olarak aşçılık programlarının ön lisans düzeyinde eğitim vererek ara elaman yetiştirme hedefinin (Gayef, 2017) ötesine geçerek yönetici adayları yetiştirmeye odaklandığı söylenebilir.

Kavramsal Çerçeve

Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle birlikte yeni meslekler ortaya çıkmakta ve bazı meslekler yok olmaktadır. Aşçılık mesleği insanoğlu var olduğu sürece de önemini kaybetmeyecek bir meslek olarak görülmektedir (Üst Can, 2021). Türk Dil Kurumu aşçı ifadesini “yemek pişirmeyi meslek edinen kimse” olarak tanımlamaktadır (TDK, 2023). Bir aşçının, Oğan’a (2022) göre menü planlama ve porsiyonlama yapabilmesi, ekipman kullanımına hâkim olması, hijyen, sanitasyon ve iş güvenliği konularında bilgi sahibi olması gerekmektedir. Kurnaz ve Akyurt Kurnaz (2014) ise aşçılığı gıdaların hasat süreci itibarıyla satın alınmasından muhafaza edilmesine, üretim aşamasından ürün olarak sunulmasına kadar olan aşamalarla ilgilenen meslek dalı olarak ifade etmektedir. Buna göre aşçılık eğitiminde malzeme seçme, malzeme tedarik etme, malzeme üretimi, hijyen ve sanitasyon dersleri verilmesi gerektiği söylenebilir.

Gastronomi kelimesi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinin birleşmesinden oluşmaktadır. Kelimenin kökeni açısından gastronominin yeme içme ile ilgili kurallardan oluştuğu anlaşılmaktadır (Alyakut & Küçükkömürler, 2018). Yeme ve içme insanlık tarihinin başlangıcından bu yana en temel ihtiyaçlar arasındadır. Modern toplumda ise yiyeceğin yalnızca temel ihtiyacın karşılanmasından ziyade nerede, kiminle, nasıl, hangi koşul ve ortamlarda tüketildiği de önemlidir (Bucak & Ateş, 2014). Samancı’ya (2020) göre gastronomi alanı tarih, felsefe, coğrafya, sanat, ekonomi gibi bilim dallarını içerirken, mutfak sanatları alanı ise yiyecek içecek üretimi, servisi ve yönetimi gibi uygulamalı alanları içermektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü

hem teorik hem uygulamalı dersler içeren disiplinler arası bir bilim dalıdır (Samancı, 2020).

Türkiye’de ilk aşçılık bölümü 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi’nde (Görkem & Sevim, 2016), gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ise 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde açılmıştır. 2023 yılı YÖK verilerine göre aşçılık programı 77 devlet 27 vakıf üniversitesinde, gastronomi ve mutfak sanatları ise 60 devlet, 35 vakıf üniversitesinde bulunmaktadır (YÖK, 2023a).

Literatürde bu konuda sınırlı sayıda çalışmaya rastlanmıştır. Arman ve Şahin Ören (2017) yaptıkları çalışmada hangi derslerin gerekli olduğunu saptamaya çalışmış ve bu doğrultuda ders programlarında düzenlemeler yapılması gerektiğini söylemiştir. Beyter, Zıvalı ve Yalçın (2019) yaptıkları çalışmada, müfredatlar hazırlanırken teorik ve uygulamalı derslerin eş zamanlı olacak şekilde planlanması, ders içeriklerinin analiz edilmesi ve staj sürelerinin arttırması ile eğitim kalitesinin artırılması yönünde önerilerde bulunarak mezunların mutfak dışında da çalışabilecek şekilde düzenlenmesi gerektiğini belirtmektedir.

YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı üniversiteler bünyesinde verilen aşçılık eğitimi ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi arasındaki farklılığın belirlenmesidir. Bu çalışmada, Türkiye’deki üniversitelerin bünyesinde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) ve aşçılık bölümlerinin müfredatları incelenmiştir. Araştırmada yöntem olarak, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan betimsel nitelikli tarama modeli kullanılmıştır. Araştırma verileri 22 Şubat-9 Mart 2023 tarihleri arasında üniversitelerin kendi web sitelerinden elde edilmiştir. Çalışma evreni Türkiye’de bünyesinde GMS (95 üniversite) ve aşçılık (104 üniversite) bölümü bulunan tüm devlet ve vakıf üniversitelerinden oluşmaktadır. Bir üniversitenin aşçılık bölüm müfredatına, iki üniversitenin ise GMS bölümünün müfredatına toplamda üç üniversitenin müfredatlarına ulaşamadığından çalışma dışında bırakılmıştır. Araştırma yalnızca üniversitelerin müfredatında belirtilen zorunlu ve alan içi seçmeli dersler ile sınırlandırılmıştır. Üniversitelerin alan dışı seçmeli olarak belirttiği dersler ve yabancı dil dersleri araştırmaya dahil edilmemiştir. Bu

araştırmanın amacı doğrultusunda ders içerikleri farklı olan dersler dikkate alınmıştır. Araştırmada elde edilen veriler halka açık web sitelerinden elde edilmesi nedeniyle etik kurul izni gerektirmemektedir.

BULGULAR

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular üç tablo altında özetlenmiştir. Tablo 1’de yalnızca GMS bölümü müfredatlarında bulunan dersler verilmektedir.

Tablo 1

Yalnızca GMS bölümü müfredatında bulunan dersler

Ders İsimleri		
Aperatifler	Anadolu Uygarlıkları ve Mitolojisi	Antik Mutfak Kültürü
Akdeniz Mutfağı	Araştırma ve Sunum Becerileri	Artistik Pastacılık I-II
Artizan Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları	Bahçe Ürünleri Yetiştirme	Avrupa Mutfak Kültürü
Baharat Üretimi ve Kullanımı	Beslenme Ekolojisi	Banket Yönetimi
Bar Yönetimi	Çorba Kültürü	Beslenme Sosyolojisi
Beslenme ve Diyet	Destinasyon Pazarlama	Birey ve Lezzet
Çay Üretimi ve Kültürü	Dondurma Çeşitleri	Damıtık İçkiler
Davranış Bilimleri	Edebiyat ve Sinemada Yemek	Dijital Okuryazarlık
Doğu Anadolu Mutfağı	Ekmek ve Kahvaltılık	Dondurma ve Dondurmalı Tatlılar
Dünya Mutfak Coğrafyası ve Gastronomi Rotaları	Ev Dışı Tüketim Ürünleri Uygulamaları	Endüstriyel Mutfak ve Catering
Eğitim Psikolojisi	Etkili ve Güzel Konuşma	Eko-Gastronomi
Ekolojik Mutfak Uygulamaları	Gastronomide Proje Yönetimi	Gastronomide Araştırma Yöntemleri
Et Yemekleri	Gastronomi Alanında Muhasebe	Fermante Gıdalar
Fermentasyon Teknolojisi I-II	Fransız Mutfağı ve Uygulamaları	Fırıncılık
Fonksiyonel Gıdalar	Gastronomi Felsefesi	Gastro Teknoloji
Gastro Coğrafya I-II	Gastronomi Terminolojisi I-II	Gastronomi Gösteri ve Seminerleri
Gastronomi Araştırmaları	Gastronomi ve Sağlık	Gastronomi ve İnanç
Gastronomi Kültür Mirası	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	Gastronomide Etik ve Sürdürülebilirlik

Gastronomi ve Pazarlama	Gastronomide Paket Programlar	Gastronomide Halkla İlişkiler Kampanyaları
Ekonomi	Ege Mutfağı	Gastronomide Satış ve Pazarlama
Gastronomide Girişimcilik ve Danışmanlık	Gaziantep ve Gastronomi	Geleneksel Gıdalar
Gastronomide Markalaşma	Geleneksel Zeytinyağlılar	Gıda Gazeteciliği
Gastronomide Renk ve Tasarım	Gıda Sanayi Ekonomisi	Gıdaların Yapısal Özellikleri
Gaziantep Mutfağı	Güzel Sanatlarda Gastronomi	Hamur Şekillendirme Yöntemleri
Geleneksel Türk Tatlıları	Hastalıklarda Beslenme ve Güncel Diyetler	Hizmet Sektöründe Duyusal Emek
Gıda Politikaları	İleri Ekmekçilik	İçki Teknolojisi
Glutensiz Ürünler	İngilizce Sözlü Sunum Becerileri	İnsan Ekolojisi ve Gıda Ürünleri
Hamur Ürünleri	İspanyol Mutfağı Uygulamaları	İşletme Bilimine Giriş
Hizmet Sektöründe Teknoloji ve İnovasyon	Pişirme Teknolojisi	İşletmede Mesleki Eğitim
İkram ve Etkinlik Yönetimi	Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları I-II	Pişirmede Kimyasal Reaksiyonlar
İnsan Hakları	Profesyonel Mutfak Yaşamına Giriş	Profesyonel Bıçak Kullanımı ve Kesim Teknikleri
İstanbul Mutfağı ve Meze Kültürü	Rekreasyon	Rekreasyon ve Animasyon Yönetimi
İşletme Finansmanı	Restoran Fizibilite Çalışmaları	Rus Mutfağı
İtalyan Mutfağı Uygulamaları	Restoranlarda Mekân Kurulumu	Sağlıklı Yaşam
Kapadokya Mutfağı	Sağlık Turizmi	Sanat Tarihi
Pişirmenin Bilimi	Salatalar ve Aperatifler	Seracılık
Profesyonel Mutfak Uygulamaları	Seçkin Malzemelerle Yaratıcı Tabak Sunumu ve Yemek Eşleştirme Teknikleri I-II	Sofra Sanatı Tarihi
Reçete ve Menü Geliştirme	Sıcak ve Soğuk Tatlılar	Sosyal Psikoloji
Resim Sanatında Gastronomi	Soğuk Mutfak Süsleme Sanatı	Sürdürülebilir Gastronomi
Restoran ve Mutfak Dizaynı	Soslar-Stoklar-Fondlar-Çorbalar	Sütlü Tatlılar ve Dondurma
Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Stratejik Yönetim	Şerbetler

Satış Teknikleri	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi	Tahıl Yemekleri
Servis ve Bar Uygulamaları	Sürdürülebilir Turizm	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri
Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi	Şarküteri	Temel Sanat Eğitimi I-II
Spesiyal Kurabiyeler ve Çikolata Teknikleri	Tahıl Ürünleri Teknolojisi	Temel Yemek Pişirme I-II
Sürdürülebilir Tarım	Tatlı Yapımı	Toplu Beslenme Sistemleri
Şarap ve Bira Kültürü	Temel Mutfak Bilgisi	Turist Rehberliği
Tabak Tasarımı	Temel Tasarım	Turizm Politikası
Tarım Bilimi	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi	Turizm ve Etik
Temel Barista Eğitimi	Toplumsal İlişkiler ve Çoğulculuk	Turizmde Halkla İlişkiler
Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	Turizm Hukuku	Turizmde Ulaştırma
Toplumsal Destek Projeleri	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	Türk Gastronomi Kültürü
Turistik Ürün Çeşitleri ve Analizi	Türkiye Zeytinyağı Yiyecek Kültürü	Türk Mutfağında Tuzlu Hamur İşleri
Turizm İşletmeciliği	Turizmde Gelişmeler	Turizm ve Çevre
Turizm Sosyolojisi	Türk Et Yemekleri	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri
Turizm ve Gastronomi Şehirleri	Türk Mutfağında Kebaplar ve Uygulamaları	Uzmanlık Mutfakları
Turizme Giriş	Türk Tatlıları	Yemek ve Kültür
Ürün Belirleme ve Satın Alma	Uluslararası Gastronomi	Vejetaryen, Vegan ve Diyet Mutfağı
Türk Kültüründe İçecekler	Uzakdoğu Mutfağı	Yaratıcılık ve İnovasyon
Türk Mutfağında Zeytinyağlılar ve Mezeler	Üniversite Hayatına Giriş	Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği
Türk-Yunan Mutfağı Meze ve Yemekleri	Ürün Şekillendirme ve Modelajı	Yemek, Kültür ve Toplum
Unesco Gastronomi Şehirleri	Yaratıcı Yemek Pişirme	Yenilikçi Mutfak Uygulamaları
Ülkeler ve Kültürleri	Yavaş Yemek ve Yavaş Şehirler	Yiyecek Alanında Özel Etkinlikler ve Workshop
Ürün İşleme Teknikleri	Yemek ve Din	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bütçeleme
Workshop Uygulamaları	Yemek ve Sanat	Yönetim Muhasebesi
Yatırım Proje Analizi	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otlar	Yöresel Mutfaklar

Yemek ve Baharat	Yeşil Restorancılık	Ziyafet ve İkram Hizmetleri
Yemek ve Mitoloji	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Kariyer İmkanları	Zeytin ve Zeytinyağı
Yenen Yabani Otlar	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Finansal Yönetim	Yönetimsel Beceriler
Yerel Gastronomi İncelemeleri I-II	Yiyecek İçecek Kültürü	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama
Yiyecek Eşleşmeleri	Yiyecek İçecek Sektöründe Çalışan İlişkiler	Yüksek Alkollü İçeceklerde Menü Uyumu I-II
Yiyecek İçecek İşletmelerinde E-Ticaret		

Tablo 2’de yalnızca aşçılık bölümü müfredatlarında bulunan dersler verilmektedir.

Tablo 2

Yalnızca aşçılık bölümü müfredatında bulunan dersler

Ders İsimleri		
Bölgesel Mutfaklar	İş Hukuku	Ofis Programları I-II
Bireyler Arası İletişim	İşletme Yönetimi	Okuma ve Yorumlama
Barda Servis	İşlevsel Besinler	Orta Seviye Pastacılık
Bilgisayarlı Muhasebe	Kahvaltı ve Brunch teknikleri	Ortadoğu Mutfağı
Bilgi ve İletişim Teknolojisi I-II	Kasaphane Ürünleri	Sektör Analizi ve Örnek Çalışma
Çevre Koruma	Kek üretimi ve bisküviler	Şarap Servisi
Çorba ve Soslar	Kırsal Turizm	Tarif Geliştirme ve Sunum Teknikleri
Dosyalama ve Arşivleme	Kongre Seminer Organizasyonu	Temel Yiyecek Üretimi I-II
Et Bilimi ve Teknolojisi I-II	Konuk İletişimi	Temizlik Ürünlerinin Güvenli Kullanımı
Gastronomi Mitolojisi	Kültürel Coğrafya	Text Analysis and Translation İn Culinary I-II
Gastronomi Turizmi	Marka İmajı	Toplumsal Duyarlılık Projeleri
Gösteri Servisi	Mutfak Kazaları Temel İlk Yardım	Mutfak Planlaması
Gıda Dekorasyonu	Mutfak Çeşitleri	Turizm Pazarlaması
Görsel Sanatlar	Mutfak Hizmetleri	Turizmde Ürün Geliştirme
Güncel Turizm Sorunları	Mutfak Organizasyonu	Vejetaryen Mutfağı
Mutfakta İşçi	Mesleki Yazışmalar	Turizm Mevzuatı
Hastane Hizmetleri ve Sağlık Otelciliği	Unlu Mamuller ve Ekmek Yapımı	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları

Hastalıklara özgü diyet mutfacı	Mutfak Tarihi ve Kültürü	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık
Hazır Yemek Sistemleri	Mutfak Teknolojisi	Yemek Yazarlığı
İçecek Üretimi	Mutfak Ürünleri	Nanobilim ve Nanoteknoloji
İçecekler ve Miksoloji	Yiyecek İşletmelerinde Uygulamaları	İçecek Bilgisayar Mutfakta Güzel Sanatlar

Tablo 3'te GMS ve aşçılık bölümlerinde verilen dersler işletme ağırlıklı, kültür ağırlıklı ve mutfak ağırlıklı olarak kategorilere ayrılmış şekilde verilmiştir.

Tablo 3

Kategorilerine göre dersler

Ders İsimleri	
İşletme Ağırlıklı Dersler	GMS
	İkram ve Etkinlik Yönetimi
	Rekreasyon ve Animasyon Yönetimi
	Stratejik Yönetim
	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi
	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi
	Bar Yönetimi
	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi
	Yönetim Muhasebesi
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Finansal Yönetim
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde E-ticaret
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama
	Yatırım Proje Analizi
	Banket Yönetimi
	Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği
	Aşçılık
	Bilgisayarlı Muhasebe
	İşletme Yönetimi
	Gemi Aşçılığı ve Gemilerde Yönetim
	Ofis Programları I-II
Bilgi ve İletişim Teknolojisi	
Turizm Pazarlaması	

	Turizm Mevzuatı	
Kültür Ağırlıklı Dersler	GMS	
	Antik Yunan Kültürü	Ülkeler ve Kültürleri
	Avrupa Mutfak Kültürü	Yemek, Kültür ve Toplum
	Çorba Kültürü	Yiyecek İçecek Kültürü
	Gastronomi Kültür Mirası	Anadolu Uygarlıkları ve Mitolojisi
	Şarap ve Bira Kültürü	Geleneksel Gıdalar
	Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü	Geleneksel Türk Tatlıları
	Antik Yunan Kültürü	Türk Gastronomi Kültürü
	Avrupa Mutfak Kültürü	Türk Kültüründe İçecekler
	Ülkeler ve Kültürleri	
	Aşçılık	
	İçecek Kültürü	Dünya Kültürleri
	Mutfak Tarihi ve Kültürü	
Mutfak Ağırlıklı Dersler	GMS	
	Doğu Anadolu Mutfağı	İstanbul Mutfağı
	Ege Mutfağı	Rus Mutfağı
	Fransız Mutfağı	İtalyan Mutfağı
	Gaziantep Mutfağı	Kapadokya Mutfağı
	İspanyol Mutfağı	Uzakdoğu Mutfağı
	Akdeniz Mutfağı	Türk-Yunan Mutfağı Meze ve Yemekleri
	Doğu Anadolu Mutfağı	Yöresel Mutfaklar
	Akdeniz Mutfağı	Türk Mutfağında Kebaplar ve Uygulamaları
	Aşçılık	
	Bölgesel Mutfaklar	Mutfak Çeşitleri
	Ortadoğu Mutfağı	

SONUÇ ve ÖNERİLER

Araştırma sonucunda toplamda 780 ders (GMS 521, aşçılık 259) ile çok yüksek düzeyde olduğu ve 500 tanesinin ise aynı dersler olduğu görülmüştür. Bu kadar fazla sayıda ders olmasının esasen aynı ders içeriklerine sahip fakat farklı/benzer şekillerde isimlendirilen derslerden kaynaklandığı gözlemlenmiştir (Örn. Dünya Mutfakları/Dünya Mutfakları Uygulamaları, Deneysel Yiyecek Hazırlama/Deneysel Pişirme Teknikleri, Ekmek Yapımı/Ekmek Hazırlama Teknikleri). Farklı isme aynı içeriğe sahip derslerin aynı isim altında toplanabilmesi ve müfredatların bu doğrultuda düzenlenebilmesi için çalıştay yapılabileceği önerilebilir. Yalnızca aşçılık bölümlerinde verilen ders sayısı 66, yalnızca gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde verilen ders sayısı ise 214 olarak tespit edilmiştir. Tablo 1'de yalnızca GMS bölümlerinde bulunan, Tablo 2'de ise yalnızca

aşçılık programlarında bulunan dersler sunulmuş ve Tablo 3'te bu müfredatların karşılaştırması verilmiştir. Buna göre GMS bölümünde yöneticilik dersleri daha fazla sayıda bulunurken (bar yönetimi, banket yönetimi, destinasyon yönetimi vb.), aşçılık programında yöneticilik derslerine fazla ağırlık verilmediği görülmektedir.

Farklı ülkelerdeki GMS programlarına bakıldığında yöneticilik, işletme, duyuşsal analiz, gıda tarihi ve bölgesel mutfak çeşitleri gibi derslerin Türkiye'deki GMS müfredatlarıyla benzerlik gösterdiği söylenebilir (ANKO, 2023; Baker, 2023; USİL, 2023). Bununla birlikte Türkiye'deki bazı üniversitelerin müfredatlarında zorunlu ders grubunda bulunan derslerin başka üniversitelerde seçmeli ders grubunda yer alması üniversitelerin GMS eğitimi konusunda farklı bakış açılarına sahip olduğunun bir göstergesi olarak ele alınabilir.

GMS bölümü müfredatları incelendiğinde aşçılıkta bulunan derslerin hemen hemen tamamını içermekle birlikte ek olarak yönetim, organizasyon, planlama, pazarlama, finans, ekonomi, şeklinde işletmeciliğe yönelik derslerin verildiği tespit edilmiştir. Bunun nedeni aşçılık programında önlisans düzeyinde 120 AKTS'lik 2 yıl süreli eğitim verilmekteyken lisans düzeyindeki GMS eğitiminin 240 AKTS değerinde 4 yıl süreli bir eğitim olmasından kaynaklandığı düşünülebilir. Bununla birlikte aşçılık programlarında yer alan mutfak derslerinin GMS bölümlerinde daha özele inerek verildiği gözlemlenmiştir. Örneğin, Aşçılık programında bölgesel/yöresel mutfaklar olarak geçen dersler GMS bölümünde Gaziantep mutfağı, Akdeniz mutfağı, Kapadokya Mutfağı vb. şeklinde; Dünya mutfakları derslerinin Asya mutfağı, Fransız Mutfağı, İtalyan mutfağı gibi daha özele inerek verildiği görülmüştür. Bu bulgulara göre GMS'nin aşçılığı da içeren fakat bunun ötesinde daha incelikli bilgiye sahip şef ve yönetici adayları yetiştirmeye yönelik olduğu söylenebilir. İçerikler GMS tanımlarıyla birlikte ele alındığında benimsenen bu yaklaşımın kavramsal açıdan uyumlu olduğu, teorik ve pratik yaklaşımın birbiriyle örtüştüğü düşünülmektedir.

Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi açısından bakıldığında Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanınının 81- Kişisel Hizmetler kategorisi altında olduğu görülmektedir. 81- Kişisel Hizmetler Temel Alanı Lisans Yeterlilikleri öğrencilere kazandırılması gereken beceriler 4. Maddesinde alanı ile ilgili planlama, örgütleme, koordinasyon,

yönelme ve kontrol fonksiyonlarını yerine getirmesi gerektiği bildirilmektedir. Bu fonksiyonlar yönetimin fonksiyonları olduğundan öğrencilere yöneticilik becerileri kazandırılması gerektiği açıkça belirtilmiştir. Bu açıdan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının işletmecilik ile yakından ilişkili olduğu anlaşılmaktadır (YÖK, 2023b). İşletme türleri açısından ele alındığında aşçılık bölümü mezunları aşçı ünvanını kullanırken, YÖK Eğitim Öğretim Dairesi Başkanlığı 20/04/2017 tarih ve 28127 sayılı yazısında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezunlarının “Turizm İşletmecisi” unvanı kullanabileceklerine dair görüş bildirilmektedir. Ayrıca gastronomi tesislerinin niteliklerinin Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelikle (MBS, 2023) belirlenmesi ve Kültür ve Turizm Bakanlığına istihdam edilebilme kriterlerinde Lisans mezuniyeti olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezuniyetinin bulunması (KTB, 2023) ve yukarıda açıklanan durumlar bir bütün olarak ele alındığında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Turizm İşletmeciliğine uygun şekilde verilmesi gerektiği söylenebilir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., & Şahin, A. (2018). Yiyecek içecek eğitiminde gastronomi ve mutfak sanatları ile kulinoloji programlarına dair bir karşılaştırma. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(12), 7-20.
- Alyakut, Ö., & Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9(16), 823-852.
- Anko (2023, 13 Mart). Culinary curriculum courses. <https://anko.edu.gr/el/academy/subject/teknikos-mageirikhs-chef/>
- Baker Collage (2023, 13 Mart). Culinary arts. Curriculum <https://www.baker.edu/academics/affiliated-institutions/culinary-institute-of-michigan/programs/culinary-arts/curriculum/>
- Beyter, N., Zıvalı, E., & Yalçın, E. (2013, Eylül 19-21). *Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi*. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi

- Araştırmaları Kongresi, 538-544. Nevşehir: *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi*.
- Bucak, T., & Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *The Journal of Academic Science Studies* (28), 315-328.
- Eren, S. (2007). *Türk mutfağı ve HACCP sistemi; mutfak profesyonellerinin HACCP bilgilerinin ölçülmesi*. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4(5), 79-83.
- Gayef, A. (2017). Türkiye'de önlisans eğitimi. *Marmara Sağlık Hizmetleri Dergisi*, 1(1), 13-15.
- Görkem, O., & Ertopcu, İ. (2019). TV yemek programlarının gastronomi eğitimine yansımaları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1501-1513.
- Görkem, O., & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Harbalıoğlu, M., & Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 57-67.
- Kurnaz, A., & Akyurt Kurnaz, H. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Maberly, C., & Reid, D. (2014). Gastronomy: An approach to studying food. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 272-278.
- Mevzuat Bilgi Sistemi [MBS] (2023, 30 Şubat). Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik.
<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=1134&MevzuatTur=21&MevzuatTertip=5>
- Oğan, Y. (2022). Aşçılık öğrencilerinin mesleki beklentileri üzerine bir inceleme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(4), 1621-1632.

- Öztürk, Y., & 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.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Şahin Ören, T., & Arman, A. (2017). Aşçılık programı ön lisans seviyesinde verilmesi gereken derslerin kategorilerine ilişkin değerlendirme. *Yükseköğretim Dergisi*, 7(3), 179-185.
- Şit, M. (2016). Türkiye’de turizm sektörünün istihdama katkısı. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 7(1), 101-117.
- TDK. (2023, 28 Şubat). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <https://sozluk.gov.tr/>
- Kültür ve Turizm Bakanlığı [KTB] (2023, 30 Şubat). Kültür ve Turizm Bakanlığı Personeli Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Yönetmeliği. <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-264057/kultur-ve-turizm-bakanligi-personeli-gorevde-yukselme-ve-unvan-degisikligi-yonetmeli.html>
- USİL (2023, 13 Mart). USİL Pregrado. Malla curricular. <https://usil.edu.pe/pregrado/arte-culinario>
- Üst Can, Ç. (2021). Aşçılık Bölümü Tercih Nedenleri ile Kişilik İlişkisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1122-1137.
- Yüksek Öğretim Kurumu [YÖK] (2023a, 16 Şubat). YÖK Atlas. Önlisans Program <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans-program.php?b=30002>
- Yüksek Öğretim Kurumu [YÖK] (2023b, 28 Şubat). Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi. <http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=48>