

Mezun Öğrencilerin, Akademisyenlerin ve Şeflerin Gastronomi ve Gastronomi Eğitime Bakış Açılarının Belirlenmesi *

Raşit BAKAN, Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
rasitbakan@klu.edu.tr, Kırklareli, Türkiye, ORCID: 0000-0002-7575-3459

Hasan Tahsin KOKONALIOĞLU, Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği,
htkokonalioglu@gmail.com, Kırklareli, Türkiye, ORCID: 0000-0003-1687-4151

Ferda Yeliz ÇUBUK, Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
ferdayelizcubuk@klu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-3850-7208

Öz

İnsanlığın varlığından itibaren beslenme, insanlık için en önemli ihtiyaçlardan birisi halinde olmuştur. Bu ihtiyaçla paralel olarak, tarih içerisinde görülen ateşin icadı, tarımın keşfi ve yerleşik hayata geçiş gibi pek çok olay, gastronomi kavramını sürekli olarak pekiştirmiştir. Günümüze doğru gelindikçe yemeğe olan bakış açılarındaki farklılaşmalar ve profesyonelleşme ihtiyacı gastronominin ve özellikle gastronomi eğitiminin araştırılması gerekliliğini ortaya çıkartmıştır. Çalışma, gastronomi eğitimine dolaylı ve doğrudan etki eden grupların, günümüz gastronomi eğitimine yönelik görüşlerini objektif bir şekilde ortaya çıkartmayı amaçlamaktadır. Bu amaçla çalışma grubunu oluşturan şefler, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki akademisyenler ve mezunlar ile yarı yapılandırılmış form aracılığıyla 20 farklı görüşme gerçekleştirilmiştir. Toplanan veriler MAXQDA Pro 24.1 programı ile içerik analizine tabi tutulmuştur. Analizler sonucunda, VII. Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı ile ortaya çıkarılan temel sorunların hala çözüme ulaştırılmadığı görülmüştür. Katılımcılardan elde edilen cevapların müfredatlar, eğitimde standartlaşma, altyapı ve bütçe, akademik kadro ve fakültelerin gastronomi algısını henüz oturtmadığı etrafında şekillendiği söylenebilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Determining the Perspectives of Graduate Students, Academicians and Chefs on Gastronomy and Gastronomy Education

Abstract

Nutrition has been one of humanity's most important needs since its inception. Parallel to this need, history's invention of fire, the discovery of agriculture, and the transition to settled life have continuously reinforced the concept of gastronomy. Today, differentiation in food perspectives and the need for professionalisation have revealed the need to explore gastronomy, and especially the education in gastronomy. The study aims to objectively expose the views of groups that directly and indirectly influence the education of gastronomy and today's education in gastronomy. A total of 20 semi-constructed interviews were conducted with chefs, academics, and graduates from the departments of gastronomy and culinary arts who formed the working group. The collected data was subjected to content analysis with the MAXQDA Pro 24.1 program. Analyses have shown that the key problems identified by the Seventh Research Conference on Gastronomy Education are still unresolved. The responses from the participants are said to be shaped around curriculum, standardisation in education, infrastructure, and budgets, and the fact that academic staff and faculty have not yet settled on the perception of gastronomy. **Keywords:** Gastronomy, Gastronomy Education, Gastronomy and Culinary Arts

*Bu çalışma için Kırklareli Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 31.07.2023 tarih ve E-35523585-302.99-92051 sayılı karar ile "Etik Kurul Onayı" alınmıştır.

Extended Summary

With the discovery of fire, people have begun to develop various methods to cook their food and enhance its flavor (Özdemir & Dülger Altner, 2019). Following the industrial revolution, the emergence of the concept of leisure time has led to changes in people's social lives and made an increase in the number of engaged in activities to meet the nutritional needs of individuals, and increasing development, both nationally and internationally (Bucak & Aracı, 2013). Through these changes, the concept of gastronomy, which includes healthy, tasty, and cultural values, has gained importance, making cooking culture an aesthetic and artistic product (Yılmaz & Şenel, 2016). Gastronomy is a complementary instrument of cultural products (Correia et al., 2008). Gastronomy, by another definition, is perfectly lined in the preparation, production and presentation of foods, as well as in their cooking and eating characteristics (Scarpato & Daniele, 2004).

It is possible to talk about education at every stage of life, from the moment people are born to the moment they die (Aydemir, 2018). Tyler defined education as "the process of changing the behavior of individuals," and this definition has been widely accepted to this day (Fidan, 2012). Developing and changing technology, increasing demand for workforce and social changes have required diversification in education (Buyruk, 2018). Adapting to the demands of the times is only possible through formal education, widespread education and informal education (Dalahmetoğlu, 2023). The generation-long cooking education (Görkem & Sevim, 2016), which lasted several years under the auspices of a master and also gained commercial experience, began to gain a different dimension with the opening of the first course in England in 1784 to teach cooking, followed by courses in the United States in 1820 and in France in 1891; the first graduating schools were Le Gordon Bleu, which opened in 1895 in France, and Cornell University, which has been teaching cooking since 1922 (Allen, 2003; Öney, 2016). In our country, pre-graduate cooking education was initiated with the opening of the cooking department at Abant İzzet Baysal University in 1997 (Çılğinoğlu & Güleç, 2022). The first undergraduate gastronomy program was under the Faculty of Fine Arts of Yeditepe University in 2003 (Güdek & Boylu, 2017). Vocational training, such as gastronomy education, must continuously integrate educational research into its processes in order to progress in a way that is connected to the sector and consistent with it (Şahin & Arman, 2014). Otherwise, resources to create skilled workforce will likely be directed to different fields, which will negatively affect the tourism industry and sector stakeholders (Solmaz & Erdoğan, 2013).

The study aims to reveal the ideas of groups that influenced gastronomic education in Turkey about the gastronomic training that is being carried out today in an objective way. In this direction, 10 graduated gastronomy students, 5 academics who are experts in the field of gastronomy and culinary arts, and 5 professional chefs who have previously worked with students in gastronomy were contacted. All interviews were recorded between 1st August 2023 and 1st October 2023 using semi-structured interview forms presented to participants and audio records were collected with permission from participants to facilitate data analysis. The recorded audios were transcribed and then transferred to the MAXQDA Pro 24.1 quality analysis program. Each of the questions addressed to the participants according to the data solved using the content analysis method was considered as a theme. The participants were asked the following questions:

- What does Gastronomy mean to you?
- What business areas do you think gastronomy students can work in?
- What are your opinions and thoughts about the current state of gastronomy education? What should the education in gastronomy be for you?
- What do you expect from a person who has been educated in gastronomy when you think of your situation?
- What points do you find missing in your current gastronomy training?
- Given today's circumstances, what should be the main focus of gastronomy education? Do you think there's enough academic staff to meet that?

In addition, a word cloud analysis was carried out to determine the most frequently repeated words in the study data. Words that don't mean anything by themselves are taken out of the word cloud.

When examining the data obtained, it was found that the participants could not clearly state the boundaries and meaning of the education in gastronomy, the curriculum were not properly structured, the education given in the field of gastronomy did not have a standard, the academics active in this field were insufficient, the areas to be specialized in the departments could not be identified, and professional opportunities were limited as a result of frequently mixing gastronomy with cooking training. Differences in opportunities between state and foundation universities, inadequate infrastructure in universities and high-quota assignments to departments have negative effects on gastronomy education.

Today, the growing value and influence of the gastronomy sector is of great importance to the recognition of countries. Gastronomy, which has an important place in tourism in particular, is effective in gaining attractiveness for tourists. This also gives room for more diverse employment opportunities, as there is increased interest in the gastronomy sector. To be able to operate effectively in this emerging area and to contribute to the country's tourism, potential and existing staff who will be employed in these areas need to receive or have received a healthy gastronomy training. In this regard, improving the gastronomy education provided in a country is important to meet the expectations of academics, students, and industry stakeholders; to increase the number of qualified staff and the quality of the service provided. Improvements and developments in the field of gastronomy education will support the gastronomy industry by creating an environment for academics to continue to improve themselves, diversifying the education and skills that students will receive, and enhancing the opportunities of chefs to work with individual gastronomy graduates.

1. Giriş

Beslenme, insanoğlunun hayatını devam ettirebilmesi adına tüm dönemlerde temel bir ihtiyaç olmuştur. Gastronominin insanlık tarihi ile ortaya çıktığını söylemek yanlış olmayacaktır (Belge, 2013). Gastronomi kavramına bakıldığında ateşin icadı, tarımın keşfi, yerleşik hayata geçiş ve hayvanların evcilleştirilmesi gibi yeme-içme anlayışını derinlemesine etkilemiş köklü bir geçmişe sahip olduğu bilinirken (Harari, 2017; Standage, 2017) gastronomi literatürü incelendiğinde kavram, arkasında barındırdığı izlerin uzağında gelişimini sürdüren bir bilim dalı olarak görülmektedir (Bakan & Çekal, 2024). Özellikle gastronomi eğitimi ele alındığında, günümüz anlamdaki formal gastronomi eğitiminin ilk örneklerinin 18. yüzyılda verilmeye başlandığı bilinmektedir (Allen, 2003; Görkem & Sevim, 2016; Öney, 2016). Ancak, insanoğlunun hayatını devam ettirebilmek adına beslenmek zorunda olduğu göz önünde bulundurulduğunda, gastronomi eğitiminin informal olarak ortaya çıktığı ifade edilmektedir (Santich, 2004). Devam eden sürede yemeğe olan bakış açısında yaşanan gelişmeler, profesyonelleşmeyi ve eğitim ihtiyacını beraberinde getirmiştir. 19. yüzyılın başlarıyla beraber eğitim kurumlarının sayısında görülen artış (Görkem & Sevim, 2016) günümüzde gastronomiye yönelik ilgiyle birlikte yükselişini sürdürmektedir.

Özellikle ekonomisinin büyük bir çoğunluğunu turizmin oluşturduğu ülkeler açısından gastronomi eğitimi diğer ülkelere göre daha büyük önem taşımaktadır. TÜİK verilerine göre 2021 yılında Türkiye'ye gelen toplam ziyaretçi sayısı 29 milyon 357 bin 463 kişidir. Elde edilen gelir ise 24 milyar 482 milyon 332 bin dolardır. 2022 yılında Türkiye'ye gelen toplam ziyaretçi sayısı, 51 milyon 369 bin 26 kişidir. Elde edilen gelir ise 46 milyar 284 milyon 907 bin dolardır. Yine TÜİK verilerine göre 2023 yılında Türkiye'ye gelen toplam ziyaretçi sayısı, 57 milyon 77 bin 440 kişidir. Elde edilen gelir ise 54 milyar 315 milyon 542 bin dolardır (TÜİK, 2024). Dolayısıyla turizm, Türkiye ekonomisi açısından önem arz eden konuların başında gelmektedir.

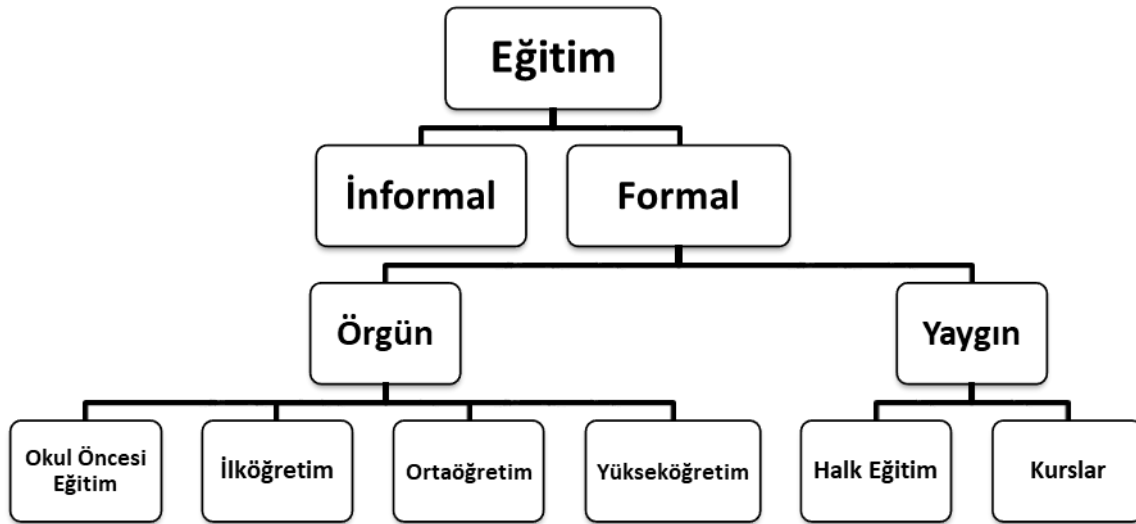
2024 yılı turist harcamaları dağılımına bakıldığında, yeme-içme harcamalarının bir önceki yıla oranla %33,2 oranında artış gösterdiği görülmektedir (TÜİK, 2024). Dolayısıyla turist harcamalarının önemli bölümü yeme-içme oluşturmaktadır. Yapılan çalışmalar göstermektedir ki algılanan turistik deneyime, gastronomi olumlu anlamda katkı sağlamaktadır (Yüksel, 2001; Sparks vd., 2003; Kivela & Crofts, 2006). Bununla birlikte gastronominin, aynı destinasyonu tekrar ziyaret etme niyetleri üzerinde de önemli rol oynadığı ifade edilmektedir (Barros & Assaf, 2012; Şengül & Türkay, 2016). Dolayısıyla Türkiye'ye gelen turistlerin memnuniyeti, gelecek senelerde bu sayının artış göstermesine katkı sağlayacaktır. Gastronomi eğitiminin bu memnuniyeti artırma ve hizmet standartlarını üst seviyelere çıkarma noktasında dolaylı yoldan önem teşkil edeceği düşünülmektedir. Bu yüzden gastronomi eğitiminin geleneksel eğitim modellerinden ziyade sektör paydaşlarının katkıları ile oluşturulan güncel eğitim modelleri ile desteklenmesi ve eğitim kalitesinin artırılması gerek Türk mutfak kültürü gelişimi ve tanıtılması açısından gerekse de ülke ekonomisi açısından önemli olacağı düşünülmektedir.

Günümüzde sürekli olarak değişen ve farklılaşan dünya düzeninde, mevcut sistemi koruyarak beklenen etkiyi vermenin mümkün olmadığına dair çeşitli görüşler bulunmaktadır (Erdoğan, 2004; Gültekin, 2020). Bu doğrultuda gastronomi eğitiminin gelişimi açısından, öğrencilerin, profesyonel şeflerin ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde görev alan akademisyenlerin mevcut eğitim anlayışına dair bakış açılarının ortaya konması mevcut eğitim anlayışının gelişimi açısından önem arz etmektedir. Bu bağlamda araştırmanın temel amacı gastronomi eğitime dolaylı ve doğrudan etki eden grupların görüşlerini tespit ederek, gastronomi eğitiminin mevcut durumu hakkındaki görüşleri ortaya çıkarmaktır. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma anlayışı benimsenmiş olup, derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında ise yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır.

2. Literatür Taraması

Eğitim kavramı en genel ifadeyle, bireyin kendi yaşantısındaki davranışlarında kasıtlı olarak değişim ve gelişim meydana getirme sürecidir (Şenel, 2008). Ayrıca eğitim, iki veya daha fazla kişinin bir araya gelerek birbiri ile isteyerek, plan ve sistem dâhilinde bilgi aktarımı kurması şeklinde de yapılabilmektedir (Chambliss, 2009). Eğitimin temel amacı, insanların bireysel yeteneklerini, insani ilişkilerini ve ekonomik açıdan gelişimlerini destekleyerek ülke gelişimine katkı sağlamaktır (Ural, 2012). Dolayısıyla eğitim, kişisel olduğu kadar ulusal gelişimi de içerisinde barındırmaktadır. Aynı zamanda çeşitli disiplinler ile etkileşim halinde olan uygulamalı bir bilim dalıdır (Erkılıç, 2011).

İlgili literatür incelendiğinde eğitim kavramının, oldukça kapsamlı ve çeşitli alt başlıkları içerisinde barındırdığı görülmektedir. En genel tabiriyle eğitim kavramı formal ve informal olarak iki ana başlık altında toplanırken, formal eğitim de kendi içerisinde örgün ve yaygın olmak üzere iki alt başlıktan oluşmaktadır (Eshach, 2007). Gastronomi eğitime bakıldığında ise günümüzde genel olarak, örgün ve yaygın olmak üzere çeşitli kurumlar aracılığı ile verildiği görülebilmektedir. Örgün eğitim, belirli bir yaş grubu aralığındaki kişiler için önceden belirlenmiş hedef ve amaçlar doğrultusunda okul çatısı altında verilen eğitim türü olarak tanımlanmaktadır (Ural, 2012; Muttarak & Lutz, 2014; Sürmen, 2018). Yaygın eğitim ise daha çok örgün eğitimi desteklemek amacıyla gerçekleştirilen, özel veya kamu kurumlarınca kişilerin, kişisel ilgi alanları hakkında eğitim aldığı, sertifikaya dayalı eğitim türüdür (Eshach, 2007; Şişman, 2011; Ural, 2012).



Şekil 1. Eğitim Türleri (Sezen, 2018)

Eğitim türleri bahsedildiği gibi iki ana başlık altında toplanmaktadır. Türkiye’de gastronomi eğitimi formal eğitim altında hem örgün hem de yaygın olarak gerçekleştirilmektedir. Örgün eğitim ortaokul ve yüksekokul düzeyinde gerçekleştirilirken, yaygın eğitim ise çeşitli yaş gruplarınca birçok farklı konu üzerine gerçekleştirilebilmektedir.

İnsan fizyolojik bir ihtiyaç olarak beslenme ihtiyacını karşılayabilmek adına nasıl beslenmesi gerektiğini öğrenmek zorunda kalmıştır. Dolayısıyla, gastronomi eğitimi informal olarak yaşam ile başlamış oldukça köklü bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi eğitimi ilerleyen süreçte usta çırak ilişkisi ile devam ederken, bir kurum tarafından verilmesinin ise Antik Yunan ve Roma dönemine kadar uzandığı söylenmektedir (Santich, 2004; Zopiatis vd., 2014). Günümüz anlamındaki gastronomi eğitiminin ilk örnekleri ise 18. yüzyıl ile verilmeye başlanmıştır. Aşçılık üzerine ilk eğitim 18. Yüzyılda İngiltere’de başlamış, bu süreci Amerika ve Fransa’da açılan okullar takip etmiştir. Yükseköğretim düzeyinde ilk eğitim ise 1922 yılında Amerika’da yer alan Cornell Üniversitesinde başlamıştır (Allen, 2003; Görkem & Sevim, 2016; Öney, 2016). Bu noktadan sonra gastronomi eğitime talep her geçen gün artış göstermiş ve günümüz şeklini almıştır.

Türkiye’de astronomi eğitimi örgün ve yaygın olarak hem ortaöğretim düzeyinde hem de yükseköğretim düzeyinde gerçekleştirilmektedir. Ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitimi, 1960’lı yıllarda Ankara’da açılan Otelcilik Okulu ile başlamıştır. Bu süreci 1985 yılında Mengen’de açılan Mengen Aşçılık Lisesi takip etmiştir. Günümüzde yeterliliğini sağlayabilen çeşitli meslek liselerinde verilmeye devam edilmektedir. Yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi ise ön lisans, lisans ve lisansüstü eğitim düzeyinde verilmektedir. Türkiye’de ilk lisans düzeyinde eğitim Yeditepe Üniversitesi tarafından 2003 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ismiyle hayata geçirilmiştir. Ön lisans düzeyinde ilk eğitim ise 1997 yılında Mengen Meslek Yüksekokulu tarafından aşçılık ismiyle hayata geçirilmiştir (Kurnaz vd., 2014; Görkem & Sevim, 2016). Lisans düzeyindeki örgün eğitim 2010 yılına gelindiğinde 5 iken (Görkem & Sevim, 2016), 2018 yılına gelindiğinde 54’e ulaşmıştır (Sezen, 2018). 2023 yılına gelindiğinde ise 100’ü aşkın farklı gastronomi ve mutfak sanatları programı bulunmaktadır (Yökatlas, 2023). Bu artış sadece lisans düzeyi yükseköğretim ile sınırlı olmayıp gerek ön lisans programlarında gerekse de lisansüstü programlarda da yaşanmaktadır. Dolayısıyla gastronomi eğitime olan hem sektörel talep hem de öğrenci ilgisiyle beraber, bu eğitim programlarının sayısı giderek artış göstermektedir.

Son yıllarda gastronomi eğitiminin giderek yaygınlaşmasıyla, “gastronomi eğitimi” konulu araştırmaların sayısı da giderek artış göstermektedir. Gastronomi eğitimi genel olarak değerlendiren çalışmaların (Görkem & Sevim, 2016; Öney, 2016; Sezen, 2018; Yılmaz, 2019; Akmeşe vd., 2020; Yaşlı & Yüncü, 2023; Şat vd., 2023) yanı sıra, öğrencilerin çeşitli konulardaki algılarını değerlendiren araştırmalar da (Güdek & Boylu, 2017; Aydemir, 2018; Seyitoğlu, 2019; Kurnaz, 2019; Özdemir & Önçel, 2019; Arslanhan & Özdemir Yaman, 2020; İçigen & Geçgin, 2021) literatürde yer almaktadır. Örneğin, Aydemir (2018) çalışmasında, lisans düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin kariyer beklentilerini belirlemeye çalışmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda, yaş, öğrenim görülen sınıf, ailenin ekonomik durumu ve mesleki staj yapmış olma durumlarının, öğrencilerin kariyer beklentileri üzerinde etkin rol oynadığı görülmüştür. Seyitoğlu (2019) çalışmasında ise gastronomi ve mutfak sanatları lisans düzeyi öğrencilerinin staja yönelik algılarını ve stajın kariyer planlamasındaki etkinliğini belirlemeye çalışmıştır. Özdemir ve Önçel (2019), çalışmasında gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sahip olduğu sektör algısının, kariyer yapma niyetleri üzerindeki etkisini ortaya koymaya çalışmıştır. İçigen ve Geçgin (2021) tarafından yapılan çalışmada ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü seçen öğrencilerin tercihlerinde etkili olan faktörler belirlenmeye çalışılmıştır. Bu çalışmaya benzer bir çalışma da Kurnaz (2019) tarafından gerçekleştirilmiştir. Çalışmada hem aşçılık bölümü hem de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ele alınmıştır. Güdek ve Boylu (2017), yapmış oldukları çalışmada gastronomi öğrencilerinin eğitim gördükleri kurum ve gastronomi eğitime yönelik değerlendirmelerini analiz edilmeye çalışılmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda, öğrencilerin sınıfları yükseldikçe bölüme olan bakış açılarında olumsuz anlamda değişiklikler olduğu görülmüştür. Ayrıca eğitim kurumlarının yeterli altyapı imkanlarına ve ekipman eksikliklerinin olduğu belirlenmiştir. Ek olarak eğitim kurumlarının sahip olduğu akademik kadronun yeterliliği de olumsuz değerlendirilen konuların başında gelmektedir. Arslanhan ve Özdemir Yaman (2020) da çalışmalarında mezun öğrencilerin gastronomi eğitime yönelik memnuniyetlerini belirlemeye çalışmışlardır. Çalışma bulgularına göre, gastronomi mezunu öğrencilerin sektör tecrübelerinin artmasıyla birlikte farklı meslek alanlarına geçiş yaptığı dikkat çekmektedir.

3. Yöntem

Bu çalışmada veri toplama aşaması için gerekli olan etik kurul belgesi, Kırklareli Üniversitesi, 31.07.2023 tarih ve E-35523585-302.99-92051 sayılı etik kurul onayı ile alınmıştır. Bu araştırmanın temel amacı gastronomi eğitime dolaylı ve doğrudan etki eden grupların gastronomi eğitime yönelik görüşlerini objektif bir şekilde ortaya çıkartmaktır. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş, yaklaşım ile farklı boyutlara ulaşılabilceği düşünülmüştür (Creswell, 2020; Yıldırım & Şimşek, 2021). Nitel araştırma desenleri içerisinde ise fenomenoloji (olgubilim) araştırma deseni tercih edilmiştir. Fenomonoloji deseni genellikle çevremizde olan ancak derinlemesine bilgi sahibi olunmayan konuların

özüne inmeye, görünenden fazlasını keşfetmeye çalışan bir nitel araştırma desendir (Creswell, 2020; Yıldırım & Şimşek, 2021). Ortaya koyulan bu bakış açısıyla gastronomi eğitimi konusunun, bu eğitime maruz kalan veya maruz kalan kişilerle etkileşim içerisinde olan paydaşlar tarafından nasıl anlaşıldığı ortaya çıkarılmak istenmiştir. Yaşanan deneyimlerin nasıl anlaşılabilirliği ve incelenebileceği konusunda fikir yaratması açısından fenomenoloji önemli görülmüştür (Smith vd., 2009). İrdelenen fenomen (gastronomi eğitimi) hakkında katılımcıların ortak deneyimleri hakkında bilgi edilmesi ve bunun çözümlenmesi ile istenilen sonuca ulaşılması planlanmıştır. Dolayısıyla kullanılan desenin, deneyimlenen ortak konuları ve olayları direkt olarak bireylerin algıladığı şekilde ortaya koyma konusunda etkili olduğu düşünüldüğünde (Wallace & Wolf, 2004) fenomenoloji, araştırma için en verimli desen olarak görülmüştür.

Çalışmanın amacı doğrultusunda, katılımcıların duygu ve düşüncelerinin daha iyi anlaşılabilmesi ve analiz edilirken önemli noktaların keşfedilebilmesi adına derinlemesine görüşme yöntemi kullanılmıştır (Bogdan & Biklen, 1998). Derinlemesine görüşme yöntemi içerisinde verilerin toplanması sırasında kullanılan görüşme çeşitleri, araştırmanın içeriği ve amaçlarına göre değişiklik gösterebilmektedir (Allmark vd., 2009). Görüşmeler yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış görüşme şeklinde üçe ayrılmaktadır (Uslu & Demir, 2023). Bu doğrultuda katılımcıların farklı kavramlar ve temalar arasındaki bağlantıları kurması amaçlanmış ve daha zengin ve çeşitli verilerin toplanabilmesi için (Arksey & Knight, 1999; Uslu & Demir, 2023) yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış olup alanında uzman 5 akademisyenden uzman görüşü alınmıştır. Fenomenolojik araştırmalarda, araştırmacıların odaklandığı olguyu deneyimleyen ve bu deneyimlerini açıkça ifade edebilecek bireyler veya gruplar veri kaynağı olarak seçilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2021). Önceki çalışmalara bakıldığında nitel yöntemlerden faydalanarak yapılan çalışmaların, çalışmaya göre farklı sayılarda doyum noktasına ulaştığı görülebilmektedir. Bakıldığında Polkinghorne (1989)'a göre 5 ila 25 katılımcı ile; Dukes (1984) 3-10 kişi ile; Yıldırım ve Şimşek (2016) 10 kişi ile doyum noktasına ulaşılabilirliğini belirtmiştir. Buradan hareketle araştırmanın çalışma grubunu gastronomi eğitiminde dolaylı ve doğrudan yer alan 20 kişi oluşturmaktadır. Bu çalışma grubunda; gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun 10 öğrenci, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde uzmanlığını almış 5 akademisyen ve üniversite öğrencilerini yanında stajyer olarak çalıştıran 5 profesyonel şef bulunmaktadır. Çalışma grubunun seçiminde ise tesadüfi olmayan örnekleme stratejileri arasında yer alan amaçlı (yargısal) örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu şekilde çalışma grubu içerisine dahil edilen katılımcıların fenomenin anlaşılması doğrultusunda istekli bilgiler vereceği düşünülmüştür.

Çalışma kapsamında görüşmeler 2023 yılı Ağustos ve Ekim ayları içerisinde gerçekleştirilmiştir. Tüm görüşmeler 7 ila 18 dakika aralığında sürmüştür. Çalışma kapsamında katılımcılara aşağıdaki sorular yöneltilmiştir:

- Gastronomi sizin için neyi ifade etmektedir?
- Gastronomi öğrencilerinin hangi iş alanlarında çalışabileceğini düşünüyorsunuz?
- Gastronomi eğitiminin mevcut durumu hakkında fikir ve düşünceleriniz nelerdir? Sizin için gastronomi eğitimi nasıl olmalıdır?
- Bulduğunuz durum açısından düşündüğünüzde gastronomi eğitimi almış bir bireyden beklentileriniz nelerdir?
- Mevcut gastronomi eğitiminde eksik bulduğunuz noktalar nelerdir?
- Günümüz şartları düşünüldüğünde, gastronomi eğitimi daha çok hangi konulara odaklanmalıdır? Bunu karşılayabilecek akademik personelin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?

Çalışma verilerinin analizinde yardımcı olması adına tüm görüşmeler katılımcıların izni doğrultusunda ses kaydına alınmıştır. Daha sonra ses kayıtları yazıya geçirilerek MAXQDA Pro 24.1 isimli nitel analiz programına yüklenmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. İçerik analizi yazılı veya görsel metinlerde sık tekrar eden kavramları belirlemek için kullanılan bir analiz yöntemidir (Kozak, 2018). İçerik analizi doğrultusunda katılımcılara yöneltilen her soru bir tema olarak kabul edilmiş ve elde

edilen veriler altı farklı ana tema altında değerlendirilmiştir. Ayrıca çalışma verileri içerisinde en sık tekrar eden kelimeleri belirlemek adına nitel analiz programı aracılığıyla kelime bulutu analizi yapılmıştır. Kelime bulutu içerisinde tek başına anlam ifade etmeyen kelimeler analizden çıkarılmıştır.

Çalışmanın geçerliliğinin artırılması adına Creswell (2018) tarafından önerilen stratejiler göz önünde bulundurularak ilk olarak dış denetimin sağlanması için araştırmada yer almayan, Kırklareli Üniversitesi Turizm Fakültesi'nden bir akademisyenin araştırma sürecini ve sonuçlarını incelemesi istenmiştir. Bununla birlikte bulguların ortaya çıkarılmasından sonra katkıda bulunmak isteyen katılımcılara bulguların sunulması istenmiştir. Katılımcılardan ikisi (bir öğrenci ve bir akademisyen) ortaya koyulan ürünün doğruluğunu teyit etmek amacıyla gönüllü olmuştur. Son olarak çalışma içerisinde yer alan katılımcıların görüşmelerde verdikleri cevaplar, anlamları bozulmayacak ve en orijinal şekilde betimlenmiştir.

Çalışmanın dış güvenilirliğinin irdelenmesi noktasında ortaya çıkan araştırma sonuçlarının geçmiş dönemde yapılan benzer çalışmalarla benzerlik taşıyor olduğu görülmüştür. Çalışma sonuçlarının, geçmiş çalışmalarla benzerlik göstererek üzerine eklemeler yapabiliyor olması dış güvenilirlik adına olumlu gözükmetedir (Uslu & Demir, 2023). Güvenirliği artırabilmek adına çalışma ile elde edilen veriler çalışma içerisinde yer alan akademisyenler tarafından farklı zamanlarda ve bağımsız olarak analiz edilmiştir. İzlenen yol ile ulaşılan ortak çıktılarının güvenilirliğinin artırılması amaçlanmıştır. Bu şekilde Yıldırım ve Şimşek (2016)'in belirtmiş olduğu iç güvenilirliği güçlendirici stratejilerden faydalanılmıştır.

4.Bulgular

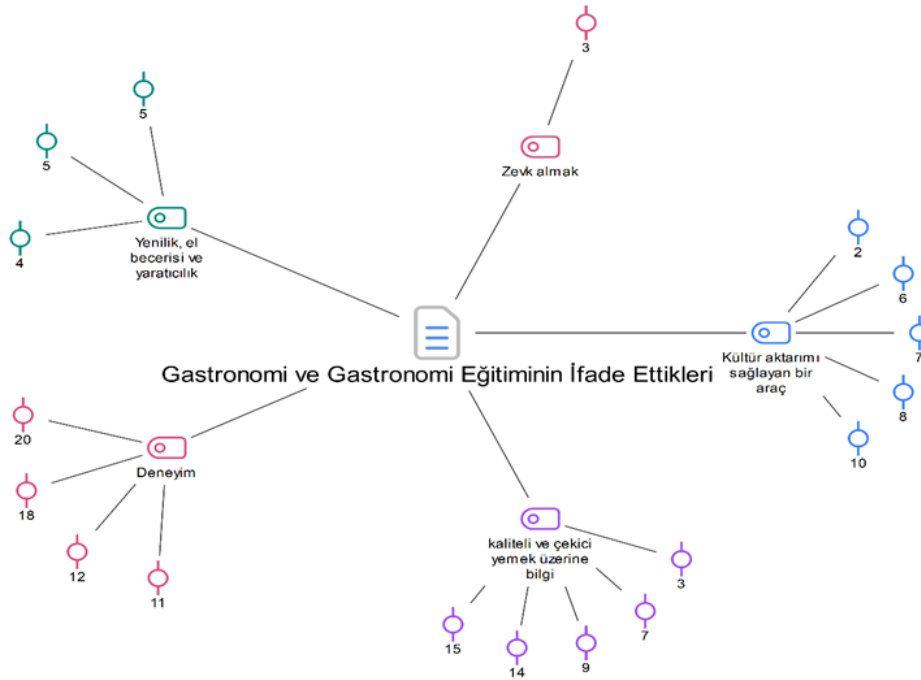
Çalışma ile fakültelerin gastronomi bölümlerinden mezun olmuş olan öğrencilerin, gastronomi bölümlerinde yer alan akademisyenlerin ve aktif olarak sektör içerisinde çalışmaya devam eden şeflerin gastronomiye ve gastronomi eğitime bakış açılarının ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Belirlenen amaç doğrultusunda veri toplanabilmesi için 10 mezun öğrenci, 5 akademisyen ve 5 şef ile yarı yapılandırılmış görüşmeler düzenlenmiştir. Görüşmeler 01 Ağustos 2023 ve 01 Ekim 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş olup, en uzun görüşme 18 dakika sürerken en kısa görüşme ise 7 dakika sürmüştür. Görüşmelerden elde edilen veriler üç yazar tarafından ayrı ayrı analiz edilmiş ve ortaya çıkarılan ortak kodlar çalışma içerisinde kullanılmıştır. Katılımcılardan elde edilen veriler analiz edilirken akademisyenler (A1, A2, A3...), mezun öğrenciler (Ö1, Ö2, Ö3...) ve şefler (Ş1, Ş2, Ş3 ...) ortaya çıkabilecek çarpıcı bir benzerlik ya da farklılığın görülebilmesi amacıyla birbirlerinden farklı isimlendirilmiştir. Çalışmanın amacına daha uygun olacağı düşünüldüğünden katılımcılara yöneltilen her soru bir tema olarak kabul edilmiş ve elde edilen veriler altı farklı tema altında değerlendirilmiştir. Veri toplama aşaması sonucunda ortaya çıkarılan temalar sırasıyla aşağıdaki gibi incelenmiştir.

4.1. Gastronomi ve gastronomi eğitimi sizin için neyi ifade etmektedir?

Mezun öğrenciler açısından gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi irdeleyen, yemekle kültür arasında köprü oluşturan bir bilim dalı olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca öğrenciler, gastronominin iyi ve kaliteli yemek hazırlamanın bir göstergesi olduğunu ifade etmektedir. Ek olarak, öğrenciler yemek kültürünün incelenmesi, keşfedilmesi, anlaşılması ve korunması noktasında gastronominin önemli olduğunu belirtmektedir.

"Gastronomi, benim için yemek kültürü ve sanatının incelenmesi, anlaşılması ve uygulanmasıdır." (Ö5)

"... aynı zamanda farklı milletlerin kültürlerini öğrenilmesinde yardımcı olan bir aracı ifade etmektedir." (Ö1)



Şekil 2. Gastronomi ve Gastronomi Eğitiminin İfade Ettikleri - Tek-Vaka Modeli

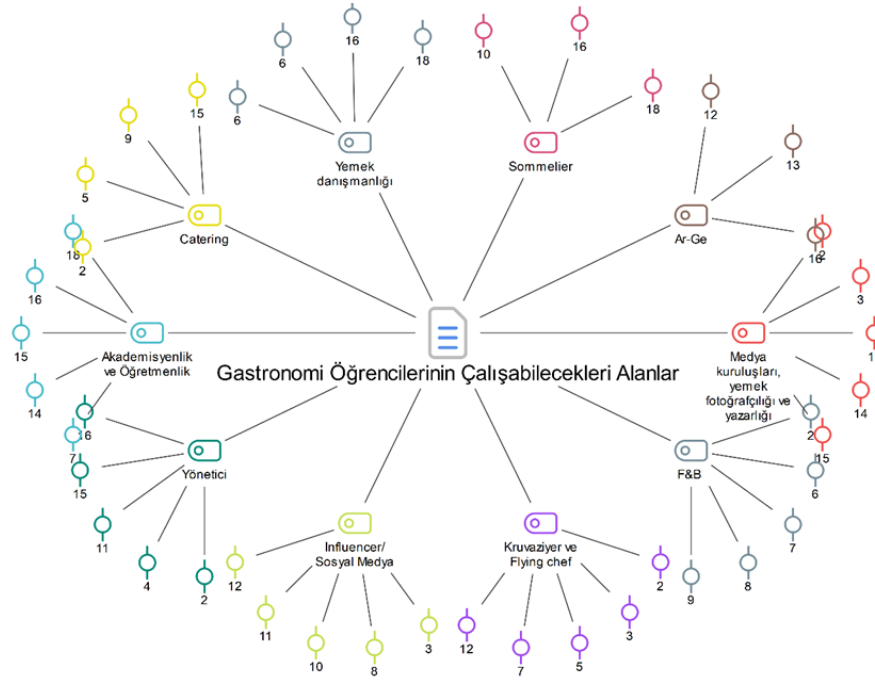
Çalışmaya katılan akademisyenler genel olarak gastronomiyi en üst derece yemek deneyimi; içerisinde mutfak unsurlarını barındıran ve kültürün yaşatılmasına yardımcı bilim dalı; yiyecekleri seçme, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından bunlarla ilgili sosyal, kültürel, tarihi ve bilimsel bağlamları araştıran bir disiplin şeklinde görmektedir. Bakıldığında gastronomi, akademisyenler için yemek yapmanın ötesinde kültürel mirasın bir parçası olarak görülmektedir. Yalnızca Akademisyen 1 aşçılık kavramını da ifadesinin içine katarak “aşçılığın bilimle bir araya getirilmesi ve farklı boyutta incelenmesi” şeklinde bir ifade kullanmıştır. Şefler de akademisyenlere benzer olarak, kavramı yemek yapmanın ötesinde, gastronomiyi sosyalleşmeye yardımcı, yeni tecrübeler kazandıran, yemek yapmayı sanata çeviren ve yeme-içme kültürlerinin birbirlerini etkilemesine yardımcı olan bir kavram olarak görmüştür.

“Yemeklerin tarihi, kültürel yapısı ve coğrafi konumunu irdeleyen mutfak sanatı.” (Ş4). Şekil 2’de de görülebildiği üzere gastronomi ve gastronomi eğitiminin ifade ettikleri teması altında tüm katılımcıların cevapları bir araya getirildiğinde kültür aktarımı sağlayan bir araç, kaliteli ve çekici yemek üzerine bilgi, deneyim, yenilik ve el becerisi ve zevk almak kodları elde edilmektedir. Kültür aktarımı sağlayan bir araç kodu gastronominin, kültürler arası etkileşimi sağlayabildiğini ve bu yol ile kültürlerin korunmasına ve tanıtımına destek olduğunu ifade etmektedir. Verilen cevaplar çerçevesinde kaliteli ve çekici yemek üzerine bilgi kodu ise iyi ve doğru ürünlerin seçilebilmesi, bu ürünlerle istenilen çekiciliğin yaratılabilmesi ve en iyi şekilde sunulabilmesi üzerine edinilmiş ya da edinilmek istenen bilgiyi ifade etmektedir. Yenilik, el becerisi ve yaratıcılık kodu gastronominin, sürekli güncellenen bir ifade olduğunu ve bu yeniliğe uyum sağlamak için gerekli el becerisinin ve yaratıcılığın eğitimle kazanılması gerektiğini ifade etmektedir. Deneyim kodu gastronominin katılımcılar tarafından sosyalleşme ve yeni tecrübeler edinmeyi ifade etmektedir. Zevk almak kodu ise katılımcıların gastronomi kavramını zevk almak ve haz verici durumlarla ilişkilendirdiğini göstermektedir.

4.2. Gastronomi öğrencilerinin hangi iş alanlarında çalışabileceğini düşünüyorsunuz? / Öğrencilerin çalışabilecekleri alanlar

Öğrencilerin çoğunluğu, dışarıdan bakıldığında gastronomi bölümü mezunlarının sadece mutfak personeli olarak çalışabileceği izleniminin yaygın olduğunu, ancak bu izlenimin yanlış ve değişmesi gerektiğini belirtmektedir. Öğrencilerin çalışabilecek alanlar ve yapılabilecek meslekler hakkındaki düşüncelerini ise genel olarak otel, restoran ve pastane personeli, yemek yazarlığı, organizasyon ve catering şirketleri, pazarlama, işletme yöneticiliği, sommelier, akademisyenlik ya da öğretmenlik oluşturmaktadır.

“Gastronomi öğrencilerin sadece Mutfakta çalışabileceği düşüncesi hâkim olsa da genellikle birçok alanda çalıştıkları görülmektedir” (Ö1)



Şekil 3. Gastronomi Öğrencilerinin Çalışabilecekleri Alanlar- Tek-Vaka Modeli

“Gastronomi alanındaki öğrenciler sadece restoran mutfağında çalışmamaktadırlar...” (Ö2)

“Birçok kişi yalnızca mutfak çalışanı olarak düşünse bile ben bu konuda işlerin yönetim kısmında yer alabileceğimizi, bu bölümlerde çalışmamız gerektiğine inanıyorum.” (Ö3)

Bunlara ek olarak öğrenci 3, gastronomi bölümü mezunlarının mutfak ya da restoranlarda vasıfsız ya da sıradan çalışanlar olarak görülmesinden yönetim kısımlarında yer alması gerektiğini belirtmekte. Bu noktada öğrencilerin okudukları bölümlerin aşçılık bölümlerinden ayrışması ve buna göre değerlendirilmesini istedikleri görülebilmektedir.

“Birçok kişi yalnızca mutfak çalışanı olarak düşünse bile ben bu konuda işlerin yönetim kısmında yer alabileceğimizi, bu bölümlerde çalışmamız gerektiğine inanıyorum. Otel veya restoran mutfaklarında sıradan çalışanlar olmak için eğitim aldığımızı düşünmüyorum.” (Ö3)

Akademisyenlerden gelen cevaplara bakıldığında başta aşçılık olmak üzere ürün geliştirme, fotoğrafçılık, sosyoloji, eğitim, gastronomi odaklı medya grupları, kamu sektörü, akademisyenlik ve öğretmenlik, gastronomi rehberliği, yemek stilistiği, sommelier gibi çeşitli mesleklerin ile girişimci olarak kendi işletmelerini ve markalarını oluşturmalarının mümkün olduğu belirtilmiştir.

Öğrenci ve akademisyenlerin aksine çalışmaya katılan şeflerin cevaplarına bakıldığında, çoğunluğun gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun öğrencilerin mutfakta çalışabileceği düşüncesinin baskın olduğu görülmektedir. Sadece katılımcılar arasında yer alan Ş4, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin topraktan sunuma kadar olan tüm süreç içerisinde görev alabileceğini vurgulamıştır.

“Benim görüşüm gastronomi eğitimi almış her öğrencinin kendini bulabilmesi için tüm mutfak alanlarında çalışıp doğru tercihi yapabilmesi adına fikir edinmesi gerektiği...” (Ş2)

“Yeme-içme faaliyetlerinin bulunduğu tüm alanlarda ve akademik görevlerde çalışabilir.” (Ş4)

Gastronomi öğrencilerinin hangi iş alanlarında çalışabileceğini düşünüyorsunuz sorusu altında oluşturulan, öğrencilerin çalışabilecekleri alanlar temasında sıklıkla vurgulanan 10 ortak görüş Şekil 3’te yer almaktadır. Ortaya çıkan kodlar medya kuruluşları, yemek fotoğrafçılığı ve yazarlığı, F&B, Ar-Ge,

kravaziyer ve flying-chef, influencer/sosyal medya, yönetici, akademisyenlik ve öğretmenlik, catering, yemek danışmanlığı ve sommelier şeklindedir.

4.3. Gastronomi eğitiminin mevcut durumu hakkında fikir ve düşünceleriniz nelerdir? Sizin için gastronomi eğitimi nasıl olmalıdır? / Gastronomi eğitiminin mevcut durumu ve eğitimden beklentiler

Gastronomi eğitiminin mevcut durumu ve eğitimden beklentiler teması altında, tüm katılımcıların cevapları etrafında oluşan kodlar Şekil 4'te görülebilmektedir. Öncelikle öğrencilerin gözünden gastronomi eğitime bakıldığında üniversiteler arasında müfredatlar standardizasyonun sağlanamadığı, uygulama derslerinin ilk sene içerisinde başlamaması, yabancı dil eğitiminin yetersiz olması, özel ve devlet üniversiteleri arasında imkân farklılıkları, zamanın gerisinde kalmış müfredatlar ve akademik personelin nitel ve nicel anlamda yetersizliği gibi sorunların tekrarlandığı görülmektedir. Ayrıca öğrenciler, özellikle uygulama dersleri göz önüne alındığında, kalabalık sınıfların gelişimlerini olumsuz etkilediğini ve uygulama mutfaklarının yetersiz kaldığını belirtmektedir.

"Sınıfların aşırı kalabalık olması uygulama derslerinde öğrencilerinin gelişimini olumsuz yönde etkilemektedir. Sınıflarda öğrenci sayısının düşürülmesi gerektiğini düşünüyorum..." (Ö1).

Bazı öğrenciler ise fakülte mezunu olarak, uygulamalı dersler konusunda çok geride kaldıklarını ve teorik derslere göre uygulamalı derslerin nicelik olarak yetersiz olduğunu vurgulamıştır.

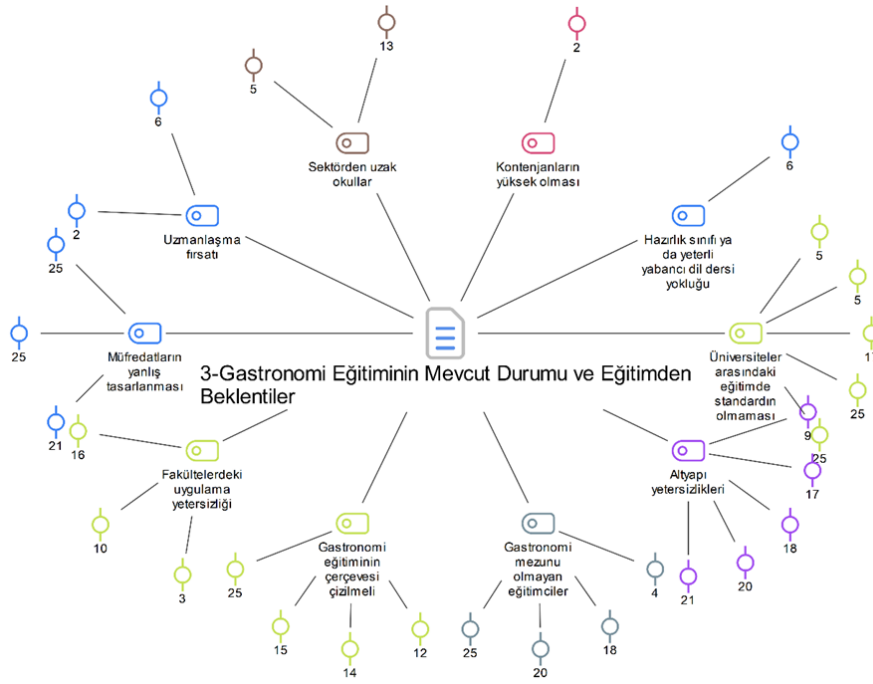
"Teorik kısımların çok fazla olması ve uygulama kısımlarının saat ve ders olarak da eksikliği olduğunu düşünmekteyim..." (Ö2)

Öğrenci 3, kendisinin işçi olmaktan ziyade işveren profilinde yetiştirildiğini belirtmekte. Fakülte mezunu olarak öğrencilerin sadece mutfağa hazırlanmasının yanlış olduğunu belirterek, kendi gözünde alınan eğitimin aşçılık programlarından daha değerli olduğunu açıklamıştır. Ancak bununla birlikte öğrencilerin bir kısmı vermiş oldukları cevaplarda mezun olan öğrencileri "geleceğin şefleri" olarak lanse etmiştir. Buradan ise fakültelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olan öğrencilerin büyük bir bölümünün kendilerini mutfak, aşçı ve şef düşünceleri arasında buldukları çıkarımı yapılabilmektedir. Bu noktada bazı öğrenciler, mezun olunmadan önce mutfak dışında nasıl kariyerlere sahip olabileceklerinin kendilerine sunulması ve deneyimletilmesi gerektiğini düşünmektedirler.

"... gastronominin sadece mutfaktan ibaret olmadığı birçok alanın olduğu üniversiteye gelen öğrencilere anlatılmalıdır." (Ö6)

Öğrenciler genel olarak gastronomi mezunu olmayan ve bu bölüme adapte olmak yerine kendisine göre bölümü ve dersleri adapte eden akademik personelden şikâyetçi olarak gözükmektedir. Diğer bir taraftan ise Öğrenci 9, fakülteler içerisinde yer alan gastronomi eğitimlerinin uygulama derslerinden ziyade teoriye ağırlık vermesi gerektiğini belirtmiştir. Günümüz gastronomi eğitimi içerisinde nelerin verilip verilmemesinin üniversiteler tarafından da henüz anlaşılmadığını düşünerek ilk olarak bu eğitimin şeklinin belirlenmesi gerektiğine vurgu yapılmakta. Dolayısıyla gerek müfredat açısından gerekse imkanlar açısından öğrencilerin beklentileri ile verilen eğitimin uyuşmadığını söylemek mümkündür.

"Akademide yer alan akademisyenlerin birçoğu gastronomi çıkışlı değil, bence çoğunlukta olan kısmın gastronomiler olması gerekiyor aksi takdirde eğitimde aksaklıklar olabiliyor." (Ö3)



Şekil 4. Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu ve Eğitimden Beklentiler- Tek-Vaka Modeli

"Gastronomi eğitiminin ne olduğunun anlaşıldığı fakat bunun uygulanmadığı, uygulansa da insanların tam olarak anlamadığı görüşümdedir. Bence gastronomide teorik dersler ağırlıkta olmalı, insanlık tarihinden başlayarak yemek ve kültüre, gıdanın kimyasına, bir restoran yönetmeye dair şeyler öğretilmeli. Mutfağın zaten mutfakta öğrenileceği görüşümdedir, temel dersler hariç uygulamalı eğitimlere gerek olduğunu düşünmüyorum." (Ö9)

Akademisyenlerin verdiği cevaplara bakıldığında gastronomi eğitimi içerisinde mutfak, ürün, altyapı ve personel eksikliği, gastronomi mezunu hocaların istihdam ettirilmesi, devlet ve özel üniversiteler arasındaki fark, mezuniyet sonrası kariyer imkânları sağlayabilme, yüksek kontenjanlar, standartlaşmış imkânların ve eğitimin sağlanamaması gibi sorunlar, öğrencilerin belirttiği sorunlar ile ortak bir payda oluşturmaktadır.

"... okul bünyesindeki mutfakların eğitime daha uygun gelmesine katkı sağladığını ve gastronomi eğitimi veren eğitimcilerin, alan mezunu olmasının önemli olduğunu düşünüyorum." (A2)

"Üniversitelerin kayda değer bir kısmında uygulama derslerini yürüten öğretim elemanları gastronomi lisans mezuniyetine sahip değiller, olanlar da büyük oranda mesleki olarak yeterli değiller." (A3)

"Müfredatlar incelendiğinde vakıf üniversitelerinde uygulama ağırlıklı bir ders düzeni tercih edilirken devletlerde daha fazla teorik dersin olduğu görülüyor." (A5)

Ortak görüşlere ek olarak akademisyenler bazı üniversitelerin, öğrencileri neredeyse kandırıldığına ve sadece nicelik için çalışarak nitelikten ödün verdiğine değinmektedir. Bu durumun ise öğrencileri boşluğa itebileceği düşünülmekte. Bununla birlikte yatkın ve istekli öğrencilerin sadece para uğruna sürekli olarak sektöre gönderilmesinin akademi kanadını zayıflatacağını düşünen akademisyenler, sektör ve akademi arasında öğrencilerin objektif karar verebilmesi adına akademik iyileştirmelerin olması gerektiğini belirtmektedir.

"Gastronomi eğitiminin mevcut durumu genel olarak öğrencilerin kandırılarak üniversite mezuniyetine kadar işsizlik rakamlarından düşmelerine sebep olmakta, esasında nicelik için çabalarken nitelikli görüntüsü vermeye çalışılmasından ibarettir." (A3)

Bazı öğrencilerin de desteklediği üzere akademisyenlerin bir kısmı fakültelerin içerisinde verilen uygulamalı eğitimin yanında doğru teorik derslerin verilmesi hatta yoğunlukta olması gerekliliğinin üzerinde durmaktadır. Gastronomi mezunlarının en iyi yemeğin ortaya çıkarılmasına

yoğunlaşmasındansa işin mühendisliğini, kültürünü, sanatını, muhasebesini ve pazarlamasını da iyi bilen bireyler haline gelmesi gerektiği düşünülmektedir.

"... gastronomi eğitiminin pratik eğitimi kapsamı gerekmele beraber daha çok teorik dersleri içermesi gerekiyor... gastronomi tanımımız ve kariyer alanlarından anlaşılacağı üzere önemli olan en iyi yemeği yapmak değil. İşin içerisinde muhasebe, pazarlama, kültür, sanat ve mühendislik var." (A5)

Tıpkı öğrenciler gibi şefler de mevcut gastronomi eğitiminin yeterli olmadığını ve geliştirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Özellikle bu alanda lisans veya ön lisans eğitimi almış şefler, sektörün ihtiyaçlarından uzak bir eğitim modelinin varlığını belirtmektedir.

"Kendimde yakın tarihte bu eğitimi aldığım ve öğrenci yetiştirmeye başladığım için, gönül rahatlığıyla verilen eğitimin kaynaklar açısından yeterli olmadığını düşünüyorum" (Ş2)

"2 yıllık okullarda eğitim yok denecek kadar kötü. 4 yıllık eğitimlerin daha iyi olduğunu düşünüyorum. Buralarda da uygulama derslerine ağırlık verilmeli" (Ş3)

Bunların aksine Şef 1, *"... çoğu okul gastronomi eğitimini aşçılıkla karıştırarak öğrencilere sadece yemek yapma üzerine bir eğitim veriyor ve bu da yetmezmiş gibi öğrencilerin bilinçaltlarına bu sistemi işleyip vizyonlarının genişlemesine engel oluyorlar."* ifadelerini kullanarak gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ve aşçılık öğrencileri arasında farklılığın olması gerektiğini, aksi halde bu bölümün varlığının pek anlam ifade etmediğini düşünmektedir.

4.4. Bulduğunuz durum açısından düşündüğünüzde gastronomi eğitimi almış bir bireyden beklentileriniz nelerdir? / Gastronomi eğitimi almış bireylerden beklentiler

Öğrencilerden toplanan veriler doğrultusunda, gastronomi eğitimi almış bireylerden genel olarak hijyen ve sanitasyon konusunda bilgili, temel mutfak becerilerine sahip, temel reçetelere hâkim ve yüksek strese karşı dirençli olması beklenmektedir. Bu niteliklerin dışında öğrencilerin bir kısmı gastronomi mezunlarından doğru tabaklama, lezzet eşleştirebilme ve yenilikçi bakış açısına sahip olma gibi özellikleri de beklemektedir.

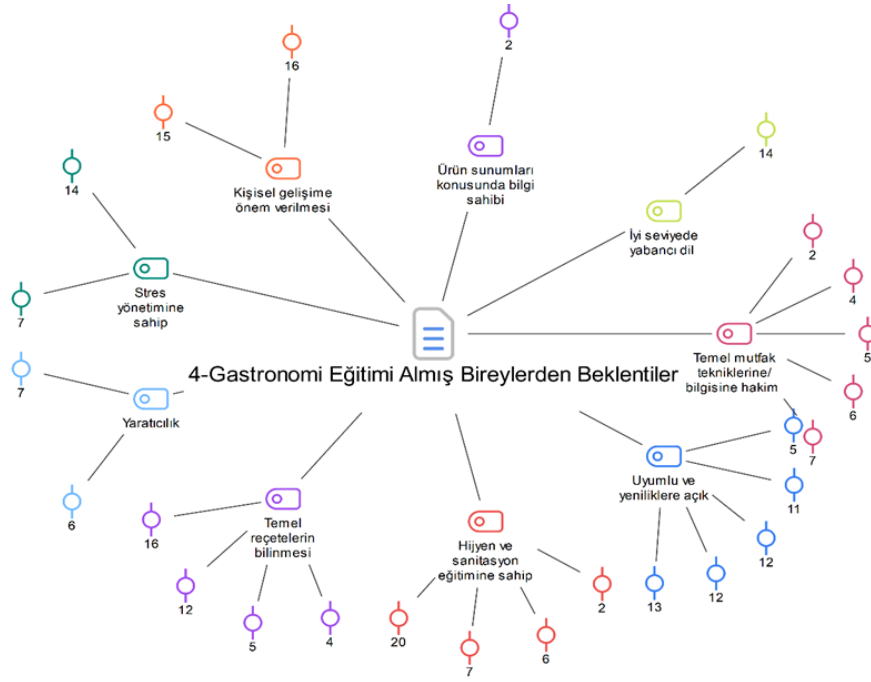
"El becerisi gelişmiş, kendi kültürü ve mutfağı hakkında hatırı sayılır bilgiye sahip olmuş, çalışma ortamına ayak uydurabilen, yeniliklere açık ve sürekli gelişime açık bir aşçı aday olması gerektiğini düşünüyorum." (Ö4)

"Gastronomi eğitimi almış bir bireyden, çeşitli mutfak becerilerine sahip olmasını beklerim. Gastronomi eğitimi, lezzet kombinasyonları, tat dengesi ve yaratıcı yemekler oluşturma konusunda bilgi sağlamalıdır." (Ö5)

"Günümüz şartlarında hijyen ve sanitasyona dikkat etmesi, mesleğe ilgi duyması, el becerisinin yatkın olması ve elinin hızlı olması..." (Ö6)

"... mutfaklarda yer alıp acemiliğini atmış ve artık istediği şeye yönelebilecek durumda olması büyük bir artı olur." (Ö9)

Çalışmaya katılan akademisyenler de öğrenciler gibi gastronomi eğitimi almış kişilerin temel mutfak becerilerini geliştirmiş, temel reçetelere hâkim ve yüksek strese karşı dirençli mezunlar olarak çıkmasını istemektedir. Bu ortak cevapların yanında akademisyenler mezunlardan genel kültür sahibi olan, duyuşsal anlamda yeniliklere açık, ait olduğu yöre mutfağına hâkim, temel araştırma becerilerini geliştirmiş, yabancı dil bilgisine sahip, alanı ile ilgili sebep sonuç ilişkilerini kurabilen kişiler olarak mezun olmalarını beklemektedir. Akademisyenlere göre mezun öğrencilerden karmaşık tariflerin bilinmesinden önce öğretilen temellerin iyi kavranması istenmektedir. Aynı zamanda sosyal, yönetsel, organizasyonel ve mevzuatla ilgili olarak öğrencilerin kendilerini yetiştirmiş olması gerektiği vurgulanmaktadır.



Şekil 5. Gastronomi Eğitimi Almış Bireylerden Beklentiler- Tek-Vaka Modeli

“Öncelikle temel mutfak, temel yemek pişirme, mutfak terminolojisi olarak adlandırdığımız konularda, doğrama teknikleri, pişirme yöntemleri, temel soslar gibi, kesinlikle bilgisi olmak zorundadır.” (A4).

“Okulda aldığı gastronomi eğitimine ek olarak katıldığı çeşitli kurslarla, kısa eğitimlerle kendini ve çalışma alanlarını geliştirebilmelidir. Teorik veya uygulama fark etmeksizin en azından belirli bir alanda, gastronomi tarihi, Uzakdoğu mutfağı gibi, uzmanlaşmalı ve bilgi birikimi olmalıdır.” (A4)

“Çok karmaşık tarifler bilmelerine, uygulamalarına gerek yok bence. Daha çok işin sosyal, yönetsel, organizasyonel ve mevzuatla alakalı kısımlarında kendini yetiştirmiş olabilmesi önemli.” (A5)

Çalışmaya katılan şeflerin cevaplarına bakıldığında, mutfakta çalışmak için gelen gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin öncelikle uzun çalışma saatlerine ve yoğun tempoya ayak uydurabilmelerinin gerekliliği vurgulanmaktadır. Aynı zamanda kariyer hedefi olarak mutfakta çalışacak olan öğrencilerin, temel anlamda pratiklik ve yeterlilik kazanabilmek için aldıkları eğitimin dışında kendilerine zaman vermeleri gerektiği de belirtilmiştir.

“Teknik anlamda yeterli pratiklik kazanma konusunda hevesli olmalı...” (Ş2)

“Tek beklentim işe odaklanması ve işini severek yapması. Uzun bir süre kıyaslama yapmaması. Sosyal hayatını bir süreliğine ikinci plana atması.” (Ş3)

Bunlara ek olarak Şef 1 mutfakta aktif ve sürekli bir değişim olduğunu, bu yüzden öğrencilerin “aktif olarak güncel gelişmeleri takip etmesini bunun üzerine konuşabilmesini, gelişime açık olmasını...” vurgulamaktadır.

Gastronomi eğitimi almış bireylerden beklentiler teması altında ortaya çıkarılan kodlar Şekil 5’te görülebilmektedir. Ortaya çıkan kodlardan uyumlu ve yeniliklere açık kodu, bireylerin aldıkları eğitim sonrasında hem her kültür, tat, deneyim gibi yeniliklere açık hem de her çalışma ortamına ve sosyal ilişkilere hazır şekilde mezun olmaları beklentisini ifade etmektedir. Temel mutfak tekniklerine/bilgisine hâkim kodu, eğitimi almış kişilerin hem kendi kültürlerinde var olan gastronomik değerlerin bilgisine sahip hem de eğitimi almamış kişilere göre mutfağa ve mutfakta kullanılan ürünlere yönelik daha fazla bilgiye sahip olmaları beklentisini ifade etmektedir. Kişisel gelişime önem verilmesi kodu ise bölümün getirdiği meslek alternatiflerinin tümünün sosyal etkileşimleri zorunlu kıldığı düşünüldüğünde bireylerin kişiler arası iletişim konusunda kendilerini geliştirmeleri gerektiğini belirtmektedir. Aynı

zamanda vizyonlarının artması adına farklı eğitim ve kurslarla kendilerini geliştirmeleri gerekliliğini de belirtmektedir.

4.5. Mevcut gastronomi eğitiminde eksik bulduğunuz noktalar nelerdir? / Mevcut gastronomi eğitiminde eksik noktalar

Şekil 6, mevcut gastronomi eğitiminde eksik bulduğunuz noktalar nelerdir sorusuna yöneltilen cevaplar çevresinde oluşan kodları göstermektedir. Bakıldığında öğrencilerin gözünde alınan gastronomi eğitiminin beklentileri karşılamadığı ve istenen eğitimi sunamadığı gözlemlenmiştir. Öğrenciler özellikle eğitim süreleri içerisinde bir noktadan sonra uzmanlaşmak için alan ya da yandal seçimi yapmanın daha doğru olacağını düşünmektedir. Bu şekilde mezun olmadan önce kariyer planlamalarının daha doğru olabileceği belirtilmektedir.

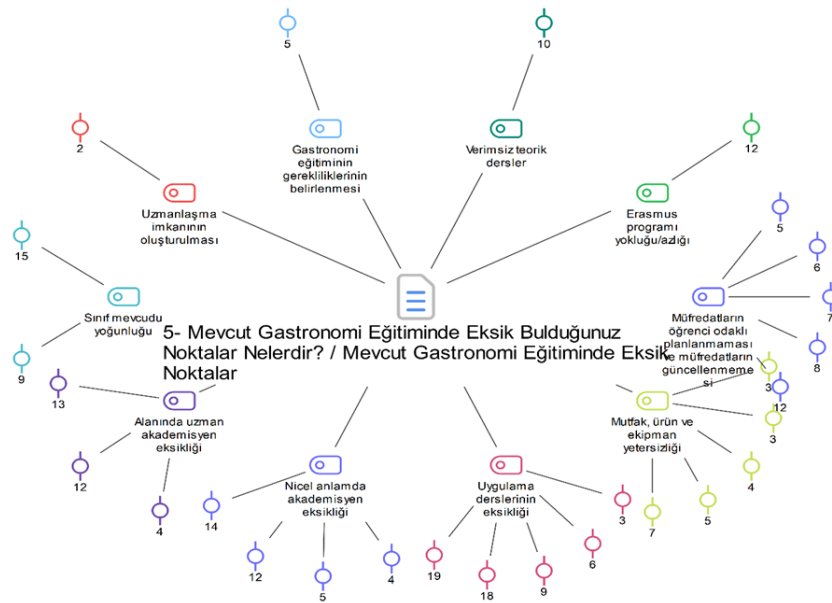
"... 4. Sınıfta dal seçimi (sıcak, soğuk, pastane, kahvaltı) yapması gerektiği ve buna göre kariyerini planlaması gerektiğini düşünüyorum." (Ö1)

"Hatta 1. Senenin sonunda tıpkı tıp veya başka alanlarda olduğu gibi uzmanlık seçilmeli saha da çalışmak isteyen, işin tarihi boyutuyla ilgilenmek isteyen, işletme sahibi olmak isteyen, akademide kalmak isteyen vs. gibi farklı dersler alınmalı." (Ö4)

Öğrenciler tarafından eksik bulunan konuların başında güncel ve etkili bir müfredatın olmaması ve mutfak, ürün, ekipman gibi altyapı kaynaklarının eksikliği yer almaktadır. Ayrıca kontenjanların sürekli artması nedeniyle sınıfların öğrenci sayısını karşılayamadığına değinilmektedir. Ek olarak öğrenciler, özellikle gastronomi konusunda yeterli sayıda nitelikli akademisyenin yokluğuna da değinmektedirler.

"Eğitimde gördüğüm eksiklik kesinlikle akademisyen eksikliği... bir akademisyen 4-5 belki daha fazla derse girmek zorunda kalıyor, bir kişinin bu kadar konuda tam donanımına sahip olması biraz ütöpik." (Ö3)

"Kalabalık sınıflar olduğu için mutfak yetersiz gelebiliyor. Öğrenime daha iyi yön göstermek için sınıf öğrenci sayısını azaltabiliriz." (Ö8)



Şekil 6. Mevcut Gastronomi Eğitiminde Eksik Bulduğunuz Noktalar Nelerdir? Mevcut Gastronomi Eğitiminde Eksik Noktalar - Tek-Vaka Modeli

Öğrenci 4 diğer öğrencilerden farklı olarak üniversitelerin vizyonlarının ve ders seçimlerinin yanlış olduğu düşüncesini vurgulamıştır. Bu noktada gastronomi eğitiminin nasıl verilmesi gerektiğini üniversitelerin dahi doğru anlayamadığını ve öğrencilere neler verilmesi gerektiğinin tam anlamıyla bilinmediği üzerinde durmuştur. Diğer öğrenciler de bu düşüncüyü destekleyecek şekilde müfredatların güncel tutulmasının önemli olduğundan bahsetmiş ve benzer derslerin sürekli olarak

tekrarlanmasındansa yaratıcılık, sürdürülebilirlik, atık yönetimi, girişimcilik ve işletme gibi derslerin müfredatlara eklenmesi gerektiğini belirtmektedirler.

"Kısacası gastronominin ne olduğunu bence okullar bile bilmiyor öğrenciye ne vereceğini nasıl bir kazanımla mezun olunacağını bilemiyorlar." (Ö4)

"Gastronomi eğitiminde işletme ve girişimcilik konuları daha fazla vurgulanabilir." (Ö5)

"Mevcut gastronomi eğitiminde yaratıcılık, sürdürülebilirlik ve atık yönetimi hakkında eksiklikler bulunduğunu düşünmekteyim." (Ö7)

Toplanan verilerde akademisyenlerin öğrencilerle ortak noktada buldukları yanıtlara ulaşılmıştır. Akademisyenler de özellikle ekipmanların, mutfakların yetersizliğinden, kontenjanların yüksek olmasına rağmen öğretim elemanı sayılarının düşük tutulmasından, alan dışından kişilerin gastronomi içerisinde rahatça yer bulabilmesinden ve bunların sonucunda da eğitim kalitesinde düşüklüğün ortaya çıkmasından bahsetmektedir. Eğitim kalitesinde düşüklüğün önüne geçebilmenin diğer bir yolu olarak ise akademisyen maaşlarında düzenlemeler yapılması ile akademiye hevesli ve yatkın öğrencilerin sadece yüksek ücretler uğruna sektöre yönelmesinin önüne geçilmesi önerilmiştir.

"Mevcut gastronomi eğitiminin en büyük eksiğinin, alan mezunu eğitimcinin halen azınlıkta olması olduğunu düşünüyorum. Çünkü bu durum müfredatta yer verilen alan derslerinin ve uygulamaların azınlıkta olmasına, beslenmeye yönelik derslere ağırlık verilmesine neden oluyor." (A2)

"Ülkemizdeki gastronomi ve mutfak sanatları eğitime yönelik kurum ve öğrenci sayısı son derece hızlı artış gösterdiği için üniversitelerin kontenjan sayılarının artması büyük bir sorun haline gelmiştir." (A4)

Tartışılan konulardan bir diğeri ise gastronomi öğrencilerinin diğer öğrencilere göre daha az yoğunlukta yabancı dil dersi almaları ve az Erasmus imkânı bulabilmeleridir. Bu noktada yurt dışındaki gastronomi ve turizm okullarının Türkiye'deki gastronomi bölümleri ile anlaşmalarının yetersiz olduğu üzerinde durulmuştur.

"... devlet üniversitelerinin çoğunda yurt dışındaki bir gastronomi ya da turizm okulu ile anlaşma/Erasmus programı yok ya da çok az. Bu konuda öğrencilere verilen destek ve eğitimde az." (A1)

Akademisyenler doğru ders dağılımının yapılması gereğinin de altını çizmektedir. Bu noktada fakültelerde alınan gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin, aşçılık bölümleri ile kıyaslanmaması gerektiği, teorik ve uygulama derslerin doğru oranda dağılımlarının yapılması gerektiğine dikkat çekilmektedir. Özellikle girişimciliğe yönelik derslerin yetersiz olduğu belirtilirken Türk mutfağını geliştirmeye yönelik derslerin müfredatlarda sıklıkla yer alması gerektiği ifade edilmiştir. Düzenli olarak müfredatların güncellenmesi ve ders içeriklerinin tekrara düşmemesi noktasına da parmak basılmıştır.

"Her ne kadar bir akademisyen kendisini sürekli geliştirmeli ve yenilemeliyse bu okuldaki müfredat içinde geçerlidir. Her sene gastronomi trendleri ve alternatifleri değişiyor. Bu açıdan verilen derslerde ders içerikleri de güncellenmeli." (A1)

"Gastronomi bölümü mezun öğrencilerinin diğer bir eksik noktası girişimci olmamaları. Girişimcilik dersleri bazı okullarda veriliyor ama sadece verilmek için veriliyor. Girişimcilik ruhu her zaman kazandırılması gereken önemli bir eğitimidir. Şu an yaşadığımız dünya tamamen bu sayede bu halde." (A1)

"Öğrencilerin gastronomiye yönelik eğitimi tam anlamıyla alabilmeleri ve yetersiz kalmamaları için uygulamalı ve teorik ders dağılımının eşit bir şekilde yapılması gerektiğini düşünüyorum." (A4)

Soru şeflere yöneltildiğinde ise öğrenciler gibi mevcut gastronomi eğitiminin uygulamalı dersler açısından yetersiz olduğunu belirtirken literatürde yer alan derslerin sektörün ihtiyaçlarına hitap etmediği yönünde açıklamalarda bulunmuşlardır. Ayrıca staj imkanlarının yurtiçi ile sınırlı kalmasının öğrencilerin gelişimine olumsuz etkilediği şefler tarafından vurgulanmaktadır.

4.6. Gastronomi eğitimi daha çok hangi konulara odaklanmalıdır? Bunu karşılayabilecek akademik personelin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?

Katılımcıların gastronomi eğitiminin hangi konulara odaklanmalıdır sorusuna vermiş oldukları cevaplar doğrultusunda ortaya çıkarılan kodlara Şekil 7’de yer verilmiştir. Nicel/nitel anlamda yetersiz akademik personel kodu zaman zaman öğretmenlerin dersler için yetersiz görüldüğünü belirtmektedir. Diğer bir açıdansa öğretmenlerin dersler için yeterli görüldüğü ancak sınıf mevcuduna ve ders sayısına göre az sayıda olduğunu ifade etmektedir. Müfredatların yeniden yapılanması kodu ise günümüz gastronomi müfredatlarının yeni trendlere uyum sağlayabilecek, mezunları mutfak dışındaki mesleklere de hazırlayacak ve öğrenci odaklı şekilde hazırlanması konusunun önemini vurgulamaktadır. Eğitimin belirli standartlara sahip olması kodu, okullar arasında aynı ya da benzer ders başlıkları altında benzer ders içerikleri ile eğitimin verilmesi gerektiğini ve bu eğitimin belirli bir kalitenin üzerinde olması gerektiğini ifade etmektedir. Bunların dışında Türk mutfağına ait standart reçetelerin oluşturulması, daha yoğun yabancı dil eğitimlerinin verilmesi ve öğrencilere mezuniyet öncesinde daha yoğun rehberliğin sağlanması konularının üzerinde durulduğu görülebilmektedir.

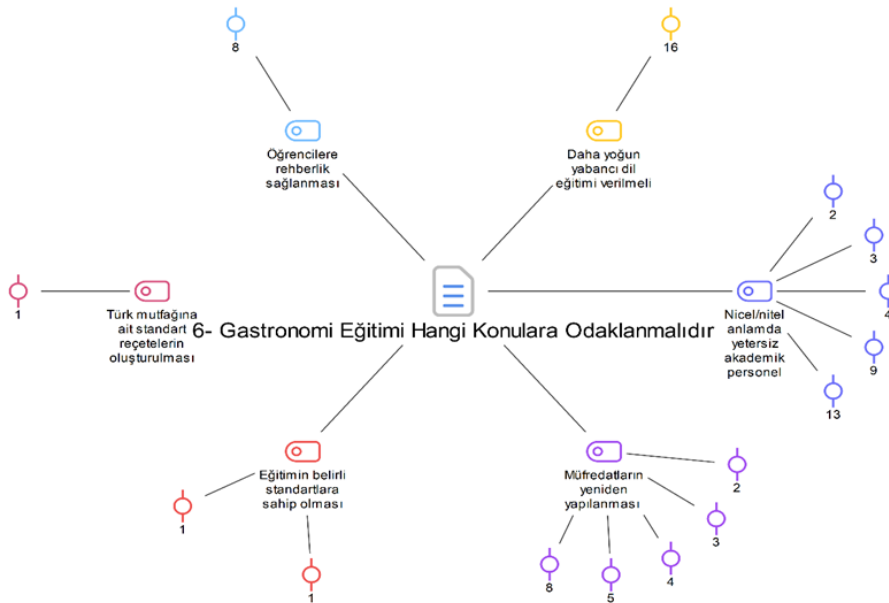
Öğrenciler özellikle değişen tüketici davranışları ve trendler ışığında yeni müfredatların oluşturulmasını istediklerini belirtmektedir. Bu şekilde daha yaratıcı ve farkında mezunlar olarak üniversitelerden çıkabileceklerini düşünmektedirler. Gastronomi mezunlarının mutfak dışındaki süreçlere de hâkim olması gerektiğini düşündüklerinden üretim, pazarlama, dağıtım gibi süreçleri içeren derslerin müfredatlar içerisinde bulunması gerektiği belirtilmektedir. Aynı zamanda günümüz trendleri olan sürdürülebilirlik, sağlıklı beslenme, işletme ve pazarlama, dijitalleşme gibi konuların ders planına dahil edilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Bu şekilde yönetici vasfına sahip öğrencilerin mezun edilebileceği düşünülmüştür.

“Geleceği düşünürsek gastronomi eğitiminin daha çok vegan mutfak, vejetaryen mutfak ve robotik mutfak gibi alanlara yönelmesi gerekmektedir.” (Ö6)

“Günümüz şartlarına bakıldığında da gastronomi eğitiminde sürdürülebilirlik konusuna odaklanması gerektiğini düşünmekteyim.” (Ö7)

“Teorik derslerde vegan beslenme, sürdürülebilir beslenme gibi konulara daha çok yer verilmesi gerektiğine inanıyorum. Bir mutfağı/işletmeyi yönetebilecek vasıflı öğrenciler mezun etmek bence olması gerektir.” (Ö9)

“Gastronomi eğitimi için üretimden tüketime kadar olan süreç daha detaylı işlenebilir, üretici, ürün, pazarlama, dağıtım, tüketici gibi.” (Ö10)



Şekil 7. Gastronomi Eğitimi Hangi Konulara Odaklanmalıdır- Tek-Vaka Modeli

Öğrenciler aldıkları eğitim içerisinde akademik personelin yetersiz kaldığını belirtirken, yaratıcılık ve yeniliğe yönelik müfredatların oluşturulması dâhilinde bu durumun daha da artacağı düşünülmektedir.

"... ancak bunları karşılayabilecek akademik personelin henüz var olduğunu düşünmüyorum. Sayısal olarak akademik personelde büyük eksiklikler bulunmaktadır." (Ö3).

"Artık doğrama teknikleri, pişirme teknikleri ince ince üzerine durmak yerine yeni gelişmeleri koalamak gerekiyor... herkesin uzmanlık alanlarına göre dağılım yapılması gerektiğini düşünüyorum." (Ö4).

Akademisyenler, günümüz gastronomi eğitiminin sürdürülebilirlik ilkeleri üzerine şekillenmesi gerektiğini belirtmektedir. Özellikle son yıllarda azalan tarım arazileri ve iklim değişikliği gibi faktörler gıda üretimini büyük ölçüde etkilemektedir. Yaşanan teknolojik gelişmeler üretim kapasitesini arttırmış olsa da ürün kalitesinde soru işaretlerine neden olmuştur. Bu nedenle gastronomi öğrencilerinin ekim alanlarına sahip olması gerektiği ifade edilmiştir. Böyle bir sürecin öğrencilerin topraktan mutfağa, yiyeceğin sürecini öğrenmeleri açısından önem arz ettiği vurgulanmaktadır. Bu doğrultuda akademisyenler tarafından özellikle sıfır atık, atıksız mutfak yönetimi ve tarım uygulamaları gibi derslerin eksik olduğu belirtilmektedir.

"Tarım arazilerinin azalması, nüfusun artması, iklim değişiklikleri en çok gıdaya zarar vermektedir. Bugün üretim kapasitemiz eskisinin belki üstündedir. Ancak ürünlerin niteliği değişmiştir. Aldığımız fayda ve lezzet düşmüştür... Mutfaklarımızda atıksız mutfak yönetimine yönelik dersler, Tarım uygulamalarına yönelik dersler gastronomide yer almalıdır. Gıda mühendisliğine yönelik dersler fazlasıyla vardır. Artık Ziraat dersleri de yer almalıdır. Siz bir öğrenciye bir ürünün nasıl yetiştiğini öğretmezseniz o ürün atık noktasına ulaştığında çalışan işçi ne kadar bir emeğin yok olduğu bilincine varamaz." (A1)

"Ayrıca müfredatta yer alan her dersin sıfır atık, sürdürülebilirlik gibi konularla desteklenmesinin dünya geleceğinin korunmasında mutfağa düşen görevin karşılanmasına ve bu konuda eğitilmiş-bilinçli personelin yetiştirilmesine katkı sağlayacaktır." (A2)

Akademisyenler gastronomi bölümleri içerisinde doğru ders dağılımına dikkat çekmektedir. Akademisyen 4, uygulamaların yoğun olması gerektiği üzerinde durmaktadır. Bu noktada akademik personelin yetersiz kalacağı ve sektör tecrübesi olan öğretmenlerin de fakülteler içerisinde yer alması gerektiği belirtilmektedir. Uygulama yoğunluklu görüşün aksine Akademisyen 5 ise eğitimin ağırlıklı olarak teorik kısım ile verilmesi gerektiğini belirtmektedir. Özellikle müfredatların güncel yaklaşımlar üzerine yapılandırılması gerektiği ifade edilmiştir. Aynı zamanda tüm akademisyenler yabancı dil konusunda gastronomi bölümlerinin diğer bölümlere göre geri kaldığını vurgulamaktadır.

"Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, teorik bilginin yanında yoğun uygulama gerektiren bir alandır... Bu sebeple teorik konulara hâkim olan akademik personelin dışında sektör tecrübesi olan, belirli bir alanda deneyimli ve kendini geliştirmiş, öğretim görevlisi veya öğretmen şeflerin de gastronomi bölümlerinde yer alması gerektiğini düşünüyorum." (A4)

"Eğitimin ağırlıklı olarak sosyal, kültürel, yönetsel, organizasyonel ve mevzuatla alakalı kısımlara yönelik olması gerektiği kanaatindeyim. Öte yandan gastronomi sektöründe trendler diğer sektörlerde göre daha hızlı değişim gösterme eğiliminde. Bu sebeple de trendlere yönelik genel dersler olmalı bence fakat bu dersin içerikleri trendlerin değişimiyle birlikte de dönemlik yenileniyor olmalıdır." (A5)

"Bir diğer önemli nokta ise yabancı dil konusudur. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde yabancı dil öğrenimine daha çok odaklanılmalıdır. Başta öğrenciler olmak üzere akademik personelin de yabancı dil konusunda yetersiz olduğunu ve bu konu üzerinde durulması gerektiğini düşünüyorum." (A4)

"Ayrıca günümüzde oldukça popüler olan yapay zekaya ilişkin de eğitim verilmesi gerektiğini düşünüyorum. Alanımız pratik gibi geçiyor olabilir fakat yapay zekayı nasıl kullanabileceğini öğrenmek öğrencilere oldukça farklı kapılar açabilir." (A5)

Şeflerden toplanan cevaplara bakıldığında gastronominin sürekli kendini yenileyen ve yeniyeye ihtiyaç duyan bir dal olarak görüldüğü ifade edilmiştir. Yenilikçi düşüncelerin ön planda tutulması ve yeniliklerin takipçisi olunmasının gerekliliği düşünceleri üzerinde durulmuştur. Bu düşünceler çevresinde şeflerin geneli akademik personelin yeterli bilgi birikimine sahip olduğunu belirtmektedir. Ancak Şef 1, "Üzülerek şu an ki mevcut sistemde bu durumu karşılayabilecek akademik personelin yok denecek kadar az olduğunu düşünüyorum." ifadesiyle akademik personelin yetersiz kaldığını vurgulamıştır.

En sık kullanılan kelimelerden ortaya çıkarılmış olan kelime bulutu Şekil 8'de verilmiştir. Cümle ya da kelime grupları dışında kullanıldığında anlamsız olduğu düşünülen kelimeler bulut içerisine dahil edilmemiştir. Şekilde görülen kelime boyutları ile kullanım sıklıkları doğru orantılı olup en sık kullanılan kelimeler gastronomi, eğitim, mutfak, yemek, uygulama, akademik ve öğrenci kelimeleri olmuştur. Bulut, katılımcıların vermiş oldukları cevapları destekler nitelikte görülebilmektedir.



Şekil 8. Kelime Bulutu

5. Sonuç ve Tartışma

Yapılan analizler ışığında özellikle akademik personelin nicel ve nitel anlamda yetersizliği, müfredatların yanlış yapılandırıldığı, eğitimin belirli standartlara sahip olmadığı, mutfak, ürün ve ekipman (altyapı) yetersizliği ve gastronomi eğitiminin doğru anlamının ve sınırlarının bilinmediği düşüncelerinin sürekli olarak tekrar ettiği görülmektedir.

Öğrencilerin mezuniyetleri sonrasında çalışabilecekleri alanların değerlendirilmesi noktasında, "gastronomi bölümü mezunları mutfakta çalışmak zorunda değildir farkındalığının kazandırılması gerek" düşüncesinin özellikle üzerinde durulduğu görülmüştür. Bu düşünce üzerinde katılımcıların çoğunluğunun fikir birliği bulunsa da mezuniyet sonrası çalışılabilecek alanlar sorulduğunda otel, restoran ya da pastane mutfakları dışında cevap veremeyen katılımcılar ortaya çıkmıştır. Bu durumda öğretmenlerin ve üniversitelerin doğru rehberliğinin önemi görülmüştür. Öğrencilerden gelen cevaplara bakıldığında gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olan öğrencilerin aşçılık bölümlerinden ayrışması noktasında, öğrencilere örnek gösterilen mesleklerin oldukça önemli olduğu söylenebilmektedir. Cevaplara bakıldığında akademisyenler ve öğrenciler tarafından bu durumun önemi vurgulanmış görülürken şefler daha çok gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının mutfaklarda çalışabileceğini vurgulamıştır. Şeflerin genel düşüncelerinin tersine sadece Şef 1 mezunların yalnızca mutfakta çalışma zorunluluğunun olmadığını net bir şekilde belirtmiştir. Ortaya çıkan bu farkın temel sebebini bireylerin gastronomiyi algılayış şekillerindeki farklılıkla açıklamak mümkündür. Gastronomi kavramının ifade ettiklerini anlamak amacıyla sorulan 1. soruya verilen cevaplar incelendiğinde, öğrenci ve akademisyenlerin ortak bir paydada buluşup gastronomiyi kültürel bir fenomen olarak gördüğü belirlenmiştir. Şefler de benzer şekilde gastronominin sadece yemek yapmaktan ibaret olmadığını belirtse de buldukları konumdan dolayı genellikle "mutfak ve yemek" teması altındaki ifadeler yer vermiştir. Dolayısıyla eğitimin kalitesinin ve çıktılarının sorgulanmasının başında, Samancı (2020)'nin da değindiği

gibi, Türkiye’de hem popüler kültür hem de akademi içerisinde gastronomi kavramının daha açıklayıcı ve net bir tanıma ihtiyacı vardır demek mümkündür.

Gastronomi eğitiminin mevcut durumu hakkında fikir edinmek adına yöneltilen 3. soru doğrultusunda öğrenci ve akademisyenler özellikle güncel bir müfredatın olmadığını ve dolayısıyla geliştirilmesi gerektiği belirtmiştir. Ayrıca gerek nitel gerekse de nicel anlamda akademik personel yetersizliğinin mevcut eğitim kalitesini olumsuz etkilediği vurgulanmıştır. Bu noktada Turizm Eğitimi Arama Konferansı (2015)’nda da ortaya koyulan akademik personelin nicelik ve niteliğindeki sorunların devam ettiğini söylemek mümkündür. Ek olarak alt yapı imkânlarının kısıtlı olması ve yüksek kontenjan nedeniyle kıt kaynakların yetersiz hale gelmesi sık ifade edilenler arasında yer almıştır. Özellikle bu noktada vakıf üniversitelerinin devlet üniversitelerine oranla sağladığı imkânlar eleştiri odağı olmuştur. Şefler ise sektör ihtiyaçları açısından mevcut gastronomi eğitiminin yetersiz olduğunu belirtmiştir. Sadece Ş1 bu noktada farklı düşünerek gastronomi bölümünün aşçılık bölümü ile karıştırılmaması gerektiğini belirtmiştir.

Gastronomi ve mutfak sanatları, hem aşçılık adı altında eğitim veren lisans ve ön lisans programlarına hem de yeme-içme eylemine farklı bakış açılarından yaklaşılmaya imkân veren bir pencere oluşturduğundan kapsayıcı bir yapıya sahiptir (Samancı, 2020). Lisans programlarında kullanılan müfredatların da bu kapsayıcı çatı düşünülerek oluşturulması, müfredatların, katılımcıların vermiş oldukları cevaplar doğrultusunda şekillenmesine yardımcı olabilecektir. Türkiye’de gastronomi alanında yapılan çalışmalar özellikle gastronomi turizmine doğru yönlendirildiğinden dolayı (Altaş & Acar, 2018) katılımcılar tarafından müfredatların yetersiz görüldüğü söylenebilmektedir. Genel olarak bakıldığında tüm grupların, gastronominin yemek yapmanın ötesinde farklı boyutları içerisinde barındırdığını belirttikleri açıkça görülmektedir. Ancak bu düşüncelerine rağmen katılımcılar, mevcut gastronomi eğitimi içerisinde yemek yapma (uygulama dersi) üzerinde daha fazla durulması gerektiğini ifade etmektedirler. Ayrıca tüm gruplar gastronomi mezunu bir öğrenciden beklentilerini ifade ederken, daha çok mutfak personelinin sahip olması gereken özellikleri (stres yönetimi yapabilen, temel mutfak reçetelerini, yaratıcılık, tabak sunumu bilen vb.) belirtmişlerdir. Dolayısıyla bu noktada bir çelişki olduğu gözlemlenmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin en kritik noktalarından birisinin hem uygulamalı hem de teorik eğitimin doğru dengede olacak şekilde bir arada verilmesi olduğundan (Öney, 2016; Alyakut & Küçükköürler, 2018) eğitimin çerçevesinin bu durum gözetilerek belirlenmesi önemli görülmüştür. Mevcut gastronomi eğitimi üzerine verilen cevaplara bakıldığında eğitimin, öğrencilerin beklentilerinin gerisinde olduğu belirlenmiştir. Öğrenciler daha çok güncel trendlere hâkim, günceli yakalayan ve yiyeceğın olduğu tüm alanları içerisinde barındıran bir müfredat beklentisi içerisinde. Akademisyenler ise daha çok sürdürülebilir ilkeler temelinde şekillenen, iklim değişikliğinin yaratacağı etkilere hazırlıklı ve tarımı tüm boyutları ile elen alan bir anlayışa odaklanması gerektiğini belirtmektedir. Scarpato (2002) çözüm olarak, güncel konularda eğitim verebilecek, bu konuları öğrencilere aktarabilecek, dinamik öğretmenlerin ve hem akademik hem de sektörel anlamda yeterli seçmeli ders havuzuna sahip programların ortaya koyulması gerektiğini belirtmektedir.

Çalışma grubundan gastronomi eğitiminin eksikliklerine yönelik elde edilen veriler, gastronomi eğitiminin mevcut durumu hakkında elde edilen veriler ile benzerlik göstermektedir. Veriler doğrultusunda en çok ifade edilen eksiklikler, güncel müfredatın olmaması, akademik personel yetersizliği, altyapı kaynaklarının yetersizliği, devlet ve vakıf üniversiteleri arasındaki imkân farklılığı, yüksek kontenjan, gastronomi eğitiminin belirsizliği gibi konular olmuştur. Benzerliklerin dışında öğrenciler, gastronomi bölümlerinde uzmanlaşma gerekliliğinin üstünde durmuştur. Özellikle 3 ve 4. sınıfa gelindiğinde bireylerin uzmanlaşmak istedikleri alana yönelik (pastane, sıcak mutfak, yönetim kadrosu vb.) daha yoğun ders almaları gerektiği ve bu durumun kariyer planlamalarında kritik bir önem taşıdığı belirtilmiştir. Bu soruna yönelik olarak programlar içerisinde farklı bir müfredat şeklinin oluşturulmasının mümkün olup olmadığı programlarca tartışılabilecektir. Sonrasında aynı bölgeler içerisinde yer alan üniversitelerin temsilcileri aracılığı ile soruna bölgesel bir çözüm üretilip üretilmeyeceği de tartışılabilecektir. Bu şekilde ortaya gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almış olan öğrencilerin zayıf gördüğü noktalarda çözüm üretmeye yönelik düşünceler ortaya çıkartılabilir.

Doğru ve planlı bir ilerleme sağlanabilirse çalışma içerisinde en çok dönüt alınan noktalardan olan müfredatların öğrenci ve sektör ihtiyaçlarına yönelik şekillenmesi noktasında çözümlerin üretilmesi sağlanabilecektir.

Mezun öğrenciler gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün diğer bölümlere oranla daha az Erasmus programı imkanına sahip olduğunu belirtmiştir. Bu durum farklılıklarla barışık olabilmeleri ve yeni kültürler keşfedebilmeleri adına gastronomi öğrencilerini diğer bölümlere nazaran geride bırakmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin yurt dışında nispeten daha az sayıda ve genellikle özel okullar ya da kurslar altında yer alıyor olması bu durumu yaratan ana etmenlerden biri olarak görülebilecektir. Bu durumun önüne geçebilmek adına farklı programlarla gerekli düzenlemeler yapılarak çift taraflı anlaşmalar sağlanması yoluna gidilebilmesi faydalı olabilecektir.

Özellikle Turizm Eğitimi Arama Konferansı etrafında şekillenen gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimine yönelik durumun anlaşılması ve sorunlara çözüm üretilmesi amacıyla yıllar içerisinde farklı çalışmalar yapılmış olduğu görülebilmektedir (Öney, 2016; Arıkan vd., 2018; Yaman & Bulduk, 2019; Tütüncü, 2019). Yapılan çalışmaların tümünde benzer sorunların varlığının görüldüğünü söylemek mümkündür. Gerçekleştirilen çalışmada toplanan cevaplar göz önüne alındığında Turizm Eğitimi Arama Konferansı (2015)'nda belirlenen beş temel sorunun (fiziksel yapı, akademik kadro, üniversite sektör iş birliği, müfredat ve gastronominin algılanması) hala çözüme ulaştırılmadığı düşünülmektedir. Bu konuyla alakalı sorunların çözüme ulaştırılabilmesi adına düzenli aralıklarla benzer içerikli kongrelerin, toplantıların, seminerlerin düzenlenmesi ve tüm paydaşların katılımının sağlanması önem taşımaktadır. Başka bir açıdan yaklaşıldığında ise Türkiye içerisindeki "turizm eğitimi" çatısı altında eğitim veren programların değerlendirilmesi ve bir standardın oluşturulması noktasında Yükseköğretim Kalite Kurulu'nun yetkilendirilmiş olduğu TURAK (Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu)'ın değerlendirme ölçütleri referans alınarak da değerlendirmelerin yapılması gerekli görülmüştür. Çalışma bulgularında da ortaya koyulduğu üzere hem gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almış hem de eğitim veren noktasında bulunan kişilerin ortak düşüncesi yabancı dil konusunda öğrencilerin zayıf kaldığıdır. TURAK Lisans Turizm Eğitimi Ortak Program Öğrenim Çıktıları (TURAK, 2023) incelendiğinde programların akredite olabilmeleri için gastronomi ve mutfak sanatları programlarında en az 448 saat yabancı dil dersi verilmesi gerektiği görülmektedir. Bu şart "turizm eğitimi" kapsamında istenen en düşük dil şartı olarak gözükmektedir. Çalışma bulgularında ortaya çıkarılan yabancı dilde diğer bölümlere yönelik geride kalma durumunun önüne geçilebilmesi için üç farklı yol izlenebileceği düşünülmüştür. İlk olarak bu sorunu iş yükünün tamamını üniversitelere yansıtmadan gelecek dönemlerde temelden çözebilmek adına, meslek yüksek okullarında verilen yabancı dil ders saatlerinde ve derslerin niteliğinde artışın sağlanabilmesi yönünde çalışmalar yapmaktır. İkinci yol olarak TURAK aracılığı ile gastronomi ve mutfak sanatları programlarına yönelik yabancı dil dersi şartının, işletmecilik, rehberlik ve rekreasyon bölümleri ile eş değerde görülmesi ile öğrencilerin yabancı dile daha fazla maruz kalması sağlanabilir. Son olaraksa hazırlık sınıflarının oluşturulması önemli bir çözüm girişimi olarak görülebilecektir. Her üniversite içerisinde ayrı hazırlık sınıflarının oluşturulmasının maliyeti her üniversite için farklı olabileceğinden hazırlık sınıfı noktasında üniversite özelinde olmasındansa bölgesel hazırlık sınıflarının oluşturulması düşüncesi ilerleyen çalışmalarda tartışılabilir.

Yabancı dil sorununun yanında gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren programların gerek ulusal gerek uluslararası gerekse bölgesel anlamda sektör iş birliklerini geliştirmesi gerekmektedir. Bu kapsamda çoğu programın genelde sözlü anlaşmalarının ya da daha iyi ilişkileri olan kurum ve işletmeler ile farklı iş birliklerinin bulunduğu söylenebilecektir. Ancak çalışma bulgularına bakıldığında, özellikle mezun öğrenciler ve şeflerin belirttiği şekliyle üniversitelerin sektör ihtiyaçlarından ve sektörün bulunduğu konumdan fazlasıyla uzak eğitimler verdikleri görülmektedir. Bu sorunun çözülebilmesi ve programların sektör ile daha fazla etkileşimde bulunabilmesi adına TURAK tarafından akredite edilecek programlara bölgesel, ulusal ya da uluslararası yazılı iş birliklerine sahip olma şartı getirilmesi önerilebilmektedir. Sektör ile yakın ilişkiler kurulması ve sektöre yönelik sorunların görülebilmesi adına öğretim elemanlarının da belirli dönemlerde iş birliği bulunan işletmeler içerisinde staj programlarına

dahil olması gibi bir sistemin tartışılması da mezun öğrenciler ve şeflerden yöneltilen sorunların çözülmesine yönelik bir öneri olarak sunulabilecektir.

Çalışma ile mezun öğrencilerin, şeflerin ve akademisyenlerin gastronomi ve gastronomi eğitime bakış açıları ortaya çıkarılmaya çalışılmış ve katılımcıların ortak sorunlarına yönelik öneriler sunulmaya çalışılmıştır. Çalışmanın geniş bir çerçeveye hitap ettiği düşünülebileceğinden ilerleyen dönemlerde yalnızca tek bir grup üzerine odaklanılarak daha geniş katılımcı sayısına ulaşılması ve sonuçların karşılaştırılması yolu ile daha derinde yatan sorunlara ve çözüm önerilerine ulaşılabilmesi mümkündür. Ortaya çıkan sorunların netleştirilmesi ve çözüm yollarının aranması adına programlar içerisinde yer alan aktif öğrencilerin, mezunlar ve sektör iş birlikçileri öncülüğünde, programları altında okul kulüpleri oluşturması ve “gastronomi eğitimi öğrenciler gözünden şekillendirmek” temalı çalışmalar ve toplantılar yapması teşvik edilmelidir.

Teşekkür ve Bilgi Notu

Destek Bilgi: Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynî ya da nakdî bir yardım/destek alınmamıştır.

Etik Onayı: Makalede, ulusal ve uluslararası araştırma ve yayın etiğine uyulduğunu yazarlar beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde **GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences** Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Etik Kurul Onayı: Bu çalışma için Kırklareli Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 31.07.2023 tarih ve E-35523585-302.99-92051 sayılı karar ile “Etik Kurul Onayı” alınmıştır

Çıkar Çatışması: Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma, üç yazarın katkısı ile hazırlanmıştır. Katkı oranları; 1. Yazar = %35 2. Yazar = 35% 3. Yazar = 30%.

Kaynaklar

- Akmeşe, K. A., Özata, E., & Sormaz, Ü. (2020). Gastronomi Sektörü Meslek Uzmanlarının Çalışanlardan Mesleki Beklentileri ve Gastronomi Eğitimi İle İlgili Düşünceleri. *Journal of Yaşar University/Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 15(58).
- Allen, G. (2003). Education About Food, *Encyclopaedia of Food and Culture*, 1: 556-558.
- Allmark, P., Boote, J., Chambers, E., Clarke, A., McDonnell, A., Thompson, A. & Tod, A. M. (2009). Ethical Issues in The Use of in-Depth Interviews: Literature Review and Discussion. *Research Ethics*, 5(2), 48-54.
- Altaş, A. & Acar, Y. (2018). Bibliometric Profile of the Postgraduate Dissertations Written in the Field of Gastronomy, *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10 (3): 1-10.
- Alyakut, Ö. & Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi. *Opus International Journal Of Society Researches*, 9(16), 823-852.
- Arslanhan, Y., & Yaman, Z. Ö. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mezunlarının Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeyleri ile İstihdam Özelliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(3), 2013-2028.
- Arıkan, E., Sürücü, Ö.A. & Arman, A. (2018). Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2): 592-601.
- Arksey, H. & Knight, P. (1999). *Interview for Social Scientists*. Londra: Sage Publications.
- Aydemir, D. A. (2018). Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma (Master's Thesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).

- Bakan, R., & Çekal, N. (2024). Türk Mutfağındaki Sütlü Tatlıların Değerlendirilmesi ve İnovasyonu. Eğitim Yayınevi, Konya.
- Barros, C. P., & Assaf, A. G. (2012). Analyzing Tourism Return Intention to an Urban Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 36(2), 216–231.
- Belge, M. (2013). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim Yayınları, İstanbul.
- Bogdan, R., & Biklen, S. (1998). *Qualitative Research for Education: An Introduction to Theory and Methods*. Boston, London, Toronto, Sydney, Tokyo, Singapore: Ally and Bacon.
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Buyruk, H. (2018). Gelişen Teknolojiler, Değişen İşgücü Nitelikleri ve Eğitim. *Uluslar Arası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(14), 599-632.
- Chambliss, J.J. (2009). Philosophy of Educational Today, *Journal of Educational Theory*, 59(2), 233-251.
- Correia, A., Moital, M., Da Costa, C.F. & Peres, R. (2008). The Determinants Of Gastronomic Tourists’ Satisfaction: A Second-Order Factor Analysis. *Journal Of Foodservice*, 19(3):164-176.
- Creswell, J. (2020). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*. (S. Demir, ve M. Bütün, Translated) Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çılğınoğlu, H., & Güleç, E. (2022). Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü Projesiyle Lise Öğrencilerinin Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümüne Yönelik Tutumları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3), 845-858.
- Dalahmetoglu, K. B. (2024). Halk Eğitimi Merkezlerinde Aşçılık Eğitimi Alan Kursiyerlerin Gastronomi Turizmine Karşı Bakış Açuları Ve Gastronomi Turizmi Kapsamında Çalışma Niyetleri: Kastamonu Örneği. *Journal Of Applied Tourism Research*, 4(2), 75-86.
- Dukes, S. (1984). Phenomenological methodology in the human sciences. *Journal of Religion and Health*, 23(3), 197–203.
- Erdoğan, İ. (2004). *Eğitimde Değişim Yönetimi*. Ankara, Pegem Yayıncılık.
- Erkılıç, T.A. (2011). *Eğitim Felsefesi Akımları*. A. Boyacı. (Editör). Eğitim Felsefesi. Eskişehir. Anadolu Üniversitesi, ss. 49-70.
- Eshach, H. (2007). Bridging in-school and out-of-school learning: Formal, non-formal, and informal education. *Journal of science education and technology*, 16(2), 171-190.
- Fidan, N. (2012). Okulda Öğrenme ve Öğretme, 3. Baskı, Ankara: Pegem Akademi.
- Görkem, O. & Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15 (58), 977-988
- Güdek, M., & Boylu, Y. (2017). Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti Ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.
- Gültekin, M. (2020). Değişen toplumda eğitim ve öğretmen nitelikleri. *Anadolu Journal of Educational Sciences International (AJESI)*, 10 (1), 654-700.
- Harari, Y. N. (2017). *Hayvanlardan Tanrılara Sapiens*. Kolektif Kitap Bilişim ve Tasarım, İstanbul.
- İçigen, M., & Geçgin, E. (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Meslek Seçimlerinde Etkili Olan Aile ve Yakın Çevre Faktörlerinin İncelenmesi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (9), 391-414.
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy’s influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımlar Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurnaz, A. (2019). Üniversite Seçimini Etkileyen Faktörler: Aşçılık Ve Gastronomi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(1), 612-627.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., & Kılıç, B. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.

- Muttarak, R., & Lutz, W. (2014). Is education a key to reducing vulnerability to natural disasters and hence unavoidable climate change? *Ecology and society*, 19(1).
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35: 193-203.
- Özdemir, G., & Dülger Altner, D. (2019). Gastronomi Kavramları Ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özdemir, N., & Öncel, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176.
- Polkinghorne, D. (1989). Phenomenological Research Methods. R. Valle, & S. Halling içinde, *Existential-phenomenological Perspectives In Psychology* (s. 41-60). New York: Plenum.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95. <https://doi.org/10.17123/atad.713586>
- Santich, B. (2004). The Study Of Gastronomy and Its Relevance To Hospitality Education And Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies in search of Hospitality, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Scarpato, R., & Daniele, R. (2004). New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense Of Place In Postmodern Gastronomy. In *Food Tourism Around The World* (Pp. 296-313). Routledge.
- Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy Students' İnternship Experience: Benefits, Challenges, And Future Career. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 19(4), 285-301.
- Sezen, T.S. (2018). Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Smith, J. A., Flowers, P. & Larkin, M. (2009). Interpretative Phenomenological Analysis: Theory, Method, and Research. *Thousand Oaks, CA: Sage*.
- Solmaz, A. S., & Erdoğan, Ç. (2013). Turizm Eğitimi Alan Önlisans ve Lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Bağlılık Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildirileri 1*, 557-573.
- Sparks, B., Bowen, J., & Klag, S. (2003). Restaurants and the tourist market. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(1), 6-13.
- Standage, T. (2017). *İnsanlığın Yeme Tarihi*, Maya Kitap, İstanbul.
- Sürmen, Y. G. (2018). Türk Milli Eğitiminde Örgün Eğitimin Yeri ve Okul Öncesi Eğitim. Yüksek Lisans Tezi. Beykent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Şahin, T., & Arman, A. (2014). Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimi Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi. *Akademik Bakış Dergisi*, 41, 0-6
- Şenel, A. (2008). Eğitimin Temel Kavramları. M. Gültekin (Editör). *Eğitim Bilimine Giriş*, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi, ss.1-16.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Şişman, M. (2007). *Eğitim Bilimine Giriş*. Pegem Yayıncılık, Ankara.
- Şat, R., Sezen, T. S., & Doğdubay, M. (2023). Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Tarihi Ve Gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318-334.
- TURAK (2023). Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu Yükseköğretim Turizm Programları Değerlendirme Ölçütler (Sürüm 5). Erişilen Adres (19.07.2024): <https://docs.google.com/document/d/1PdpCdXsptRHlyC6hAqZGxcAW-PX5admJ/edit>.
- Turizm Eğitimi Arama Konferansı (2015). "VII. Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı", Akademik Turizm Eğitimi, *Anatolia Dergisi* ve Türkiye Aşçılar Federasyonu, Antalya Expo Center, Antalya, 26-27 Şubat.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TUİK) (2024). IV. Çeyrek Turizm İstatistikleri. Erişilen Adres (12.02.2024): <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Turizm-İstatistikleri-IV.-Çeyrek:-Ekim---Aralık,-2023-53661>

- Tütüncü, Ö. (2019). Lisans Eğitiminde Mutfak Zanaatları ve Gastronomi. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30 (1): 93-97
- Ural, A. (2012). Örgün Eğitim ile Kazanılan Nitelikler. *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi*, (28), 12–20.
- Uslu, F. & Demir, E. (2023). Nitel Bir Veri Toplama Tekniđi: Derinlemesine Görüşme. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 40(1), 289-299.
- Yaman, Z.Ö. & Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Kalite Göstergeleri Açısından Değerlendirilmesi, *Business Management Studies: An International Journal*, 7 (5): 2770-2804.
- Yaşlı, F. & Yüncü, H. R. (2023). A New Curriculum Evaluation Model For Gastronomy Education İn Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 32, 1-12.
- Yıldırım, A. & Şimşek H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (12. bs.)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, O. G. (2019). Türkiye’de Ortaöğretim Ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229-248.
- Yılmaz, H., & Şenel, P. (2016). *Kitle İletişiminde Gastronomi. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi (Kitap İçinde Bölüm)*. (Ed.: Yılmaz, H.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yüksel, A. (2001). Managing customer satisfaction and retention: A case of tourist destinations, Turkey. *Journal of Vacation Marketing*, 7(2), 153-168.
- Yükseköğretim Program Atlası (Yökatlas) (2023). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı Bulunan Tüm Üniversiteler. Erişilen Adres (15.12.2023): <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19023>
- Zopiatis, A., Theodosiou, P. & Constanti, P. (2014). Quality And Satisfaction With Culinary Education: Evidence From Cyprus. *Journal Of Hospitality & Tourism Education*, 26, 87-98.
- Wallace, R.A & Wolf, A. (2004). *Çağdaş Sosyoloji Kuramları*. İzmir: Punto Yayınları.