

# Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde İstihdam Yapısına İlişkin Bir Araştırma

Serkan SEMİNT<sup>1</sup> ve Gülçin ÖZBAY<sup>2</sup>

## Öz

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde verimliliği ve kaliteyi arttırmak için bazı gereksinimler ortaya çıkmaktadır. Bu gereksinimler verilen uygulamalı eğitimin durumuna göre şekillenmektedir. Eğitimde kaliteyi arttırmak ve eğitimin niteliğini korumak için bu ihtiyaçlar önem arz etmektedir. İhtiyaçlardan biri de donanımlı öğretim elemanlarıdır. Bu bağlamda Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumlardaki öğretim üyelerinin niteliksel ve niceliksel açıdan incelenmesi temel amaç olarak belirlenmiştir. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Katılımcılara iki adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. Araştırma için Türkiye’de aktif bir şekilde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren 68 kurumda istihdam edilen bölüm başkanlarına ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu kurumlar içerisinde 38 bölüm başkanı ile mülakat yapılmıştır. Elde edilen bilgiler doğrultusunda temalar oluşturulmuş, amaca uygun olacak şekilde yorumlanmış ve katılımcılardan alınan bulgular analiz edilmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam edilen 406 öğretim üyesinin lisans mezuniyet alanları araştırılarak çalışma desteklenmiştir. Araştırma sonucuna göre Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam edilen öğretim üyelerinin 46 farklı alandan mezun olduğu ve genele bakıldığında bu alanlar içerisinde gastronomi mezuniyetine sahip kişilerin sadece %14’lük bir paya sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen sonuç doğrultusunda gastronomi eğitiminin fiziki olanına, akademik yapısına ve akademik üyelerin niteliğine, niceliğine yönelik öneriler sunulmuştur.

*Anahtar Kelimeler:* Eğitim, Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye

## A Research on the Employment Structure in the Education of Gastronomy and Culinary Arts

### Abstract

Some requirements arise in order to increase efficiency and quality in gastronomy and culinary arts education. These requirements are shaped according to the state of applied education. These needs are important in order to increase the quality of education and to protect the quality of education. One of the needs is well-equipped teaching staff. Investigation of the qualitative and quantitative terms in this context, Turkey gastronomy and culinary arts education at the undergraduate level in academic institutions has been identified as the main objective. For this purpose, semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used. Two open-ended questions were asked to the participants. Research in an active way in Turkey for gastronomy and culinary arts education organization that has tried to reach the 68 department heads are employed. Among these institutions, 38 department heads were interviewed. In line with the information obtained, themes were created, interpreted in accordance with the purpose, and the findings from the participants were analyzed. The study was supported by researching the undergraduate graduation areas of 406 faculty members employed in gastronomy and culinary arts education. According to the research concluded that in Turkey in gastronomy and culinary arts training of employed faculty members 46 have graduated from different areas and when viewed overall with graduation gastronomy in these areas people only have reached the conclusion that it has a share of 14%. In line with the obtained results, suggestions were made regarding the physical facilities, academic structure, quality and quantity of the academic members of gastronomy education.

*Key Words:* Education, Gastronomy, Gastronomi and Culinary Arts, Turkey

### Atıf İçin / Please Cite As:


Semint, S., Özbay, G. (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde İstihdam Yapısına İlişkin Bir Araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 2060-2075.

**Geliş Tarihi / Received Date:** 20.02.2021

**Kabul Tarihi / Accepted Date:** 04.04.2021

Bu alışma, Serkan SEMİNT tarafından “Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Temel Sorunları Üzerine Bir Araştırma” adlı yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

<sup>1</sup> Bilim Uzmanı - Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği- semintserkann@gmail.com -  ORCID: 0000-0002-6305-1898

<sup>2</sup> Dr. Öğr. Üyesi - Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları- gozbay@subu.edu.tr -  ORCID: 0000-0002-5647-7137

## Giriş

Yiyecek içecek olgusu temel bir ihtiyaçtır ve bu ihtiyaı karşılamada yiyecek içecek endüstrisinin önemli bir katkısı bulunmaktadır. Kişilerin yemek ihtiyaçlarını karşılama görevini üstlenen yiyecek içecek işletmeleri en kaliteli şekilde bu hizmeti yerine getirmek durumundadır. İşletmeler kaliteli hizmet sunabilmek için eğitilmiş personele ihtiyaç duymaktadır. Çünkü ancak alanında donanımlı, nitelikli, analitik düşünebilen personel işletmelere verimlilik ve sürdürülebilirlik sağlamaktadır. Günümüzde yiyecek içecek kavramları gastronomi alanında kendini göstermektedir. Bu nedenle gastronomi ve mutfak sanatları bölümü adı altında birçok üniversite eğitim vermektedir. Yiyecek içecek endüstrisi için önemli olan insan gücünün niteliği, bilgisi ve donanımı gastronomi eğitimiyle karşılanmaktadır.

Amerika Birleşik Devletleri ve Fransa, İtalya, İngiltere gibi ülkelerde yüzyıllar önce sektörün ihtiyaçlarını karşılamak için kurumsallaşmış kurslar başlatılmış ve okullar kurulmuştur. Bu okullar yiyecek içecek sektörü için nitelikli ve donanımlı personel yetiştirmede önemli katkı sağlamaktadır. Bünyesinde bulunan gastronomik ürünleri tüm dünyaya pazarlayabilen İspanya, İtalya, Fransa gibi ülkelerde gastronomi eğitiminin önemi giderek artmaktadır (Aydemir, 2018, ss. 22-23).

Türkiye’de aşçılık eğitiminin kökeni ahilik kültüründen gelen usta çırak ilişkisine dayanmaktadır. Cumhuriyetin ilk yıllarında okul çağına gelene kadar açılan kurslar, eğitimin temelini oluşturmaktadır (Kurnaz, Babür ve Kurnaz, 2018, s. 507). 1950’li yıllara kadar aşçı yetiştirilmesi usta çırak yöntemi ile olmuş, bu yıllardan itibaren Ankara, İzmir ve İstanbul’da Belediyeler ve Meslek Odaları bünyesinde kısa süreli kurslar ile aşçılar yetiştirilmeye başlanmıştır (Öztürk ve Görkem, 2011, s. 71; Görkem ve Sevim, 2016, s. 979). 1961-1962 öğretim yıllarında örgün eğitim, Ankara Otelcilik Okulu’nun açılmasıyla birlikte vermeye başlanmıştır. Bir yıllık otel yönetimi ve eğitimi ile ilgili bilgiler vermek üzere açılan okul, 1963-1964 yıllarında üç yıllık eğitim öğretim verilen şekle dönüşerek otelcilik okulu adını alarak eğitim vermeye devam etmiştir (Görkem ve Sevim, 2016, s. 979).

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin günümüzde nasıl bir durumda olduğunu ortaya koymak ve gelecekte verilecek olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin şekillenmesinde ön fizibilite olarak bu çalışma önem arz etmektedir. Bu önem doğrultusunda çalışmanın amacına uygun temalaştırmalar yapılmış ve yorumlanmıştır. Araştırmaı desteklemek için Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam edilen öğretim üyelerinin istatistikî verileri de araştırılmıştır. Öğretim üyeleri ile de görüşmeler sağlanarak amaca yönelik yorumlar geliştirilmiştir. Yapılan bu çalışma, gastronomi alanında istihdam yapılacak olan öğretim üyelerini belirlemek açısından son derece önemlidir. Gelecek yıllarda verilecek gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalitesini artırmak ve daha verimli bir eğitim politikası oluşturmak için elde edilen sonuçlardan yararlanılabilir.

Çalışmada ilk olarak gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin tarihsel gelişimi hakkında kavramsal bilgilere yer verilmiştir. Araştırma bulguları ise iki ana başlık altında incelenmiştir. Birinci başlıkta literatürden elde edilen bulgulara yer verilmiştir. İçerik olarak birinci başlık gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam edilen akademisyenlerin sayısal verileri ve eğitim geçmişleri hakkındaki bilgileri kapsarken ikinci başlık ise katılımcılardan alınan bulguları kapsamaktadır.

## Kavramsal ereve

### Gastronomi Eğitimi

Aşçılık İngiltere’de bir sanat olarak kabul edilmiş ve yemeğin miktarından çok görünümüne ve şekline önem verilmiştir. 1765 yılında modern anlamda ilk restoran Paris’te açılmıştır. Fransız ihtilalinden sonra işsiz kalmış olan saray aşçıları başta Paris olmak üzere ülkenin diğer şehirlerinde de restoran açmıştır. Bu döneme kadar olan sürede diğer meslek dallarında olduğu gibi aşçılar, usta çırak ilişkisi içerisinde mesleği öğrenmiştir. Geçmişe bakıldığında mutfak hizmeti alanlarında baskıcı bir tavır içerisinde olan şeflerin mesleki bilgi ve becerilerini aslarından sakladıkları görülmektedir. Ancak yıllar boyu sürececek bu mesleki eğitimi, mutfak eğitimi veren okullarda, yiyecek içecek işletmelerinin ihtiyaı doğrultusunda kısa sürede eğitim vermektedir. Mutfak eğitimi veren kurumlar sadece donanımlı ve nitelikli aşçılar yetiştirmenin yanında halkın gözünde yemek pişirmenin meslek olarak kabul edilmesine de katkı sağlamıştır (Öztürk ve Görkem, 2011, s. 71).

Gastronomi eğitiminin geçmişi Antik Yunan ve Roma dönemine kadar uzamaktadır. Bu dönemlerde gastronomi eğitimi veren kurumların varlığından da bahsedilmektedir. 1. yüzyılda gastronomi ile ilgili

bilinen ilk kitabın yazıldığı ifade edilmektedir. Fakat gastronomi eğitimi tam anlamıyla 18. yüzyılda kendini göstermeye başlamıştır. İlk olarak 18. yüzyılda İngiltere de aşçılık kursu açılmış, ardından da 19. yüzyılda Amerika ve Fransa’da açılan kurslar, İngiltere’de açılan kursu takip etmiştir. 1895 yılında açılan Le Gordon Bleu ve 1922 yılından beri aşçılık eğitimi veren Cornell üniversitesi ilk mezun veren üniversiteler arasında yerini almıştır (Deveci, Deveci, Aymankuy ve Aymankuy 2020, s. 2509). Bologna, Boston ve Adelaide Üniversiteleri’nde gastronomiyi kültür ve beslenme yönüyle ele alan yüksek lisans programları, 1996 yılında ise New York Üniversitesi’nde doktora programı bu gelişim süreçlerini devam ettirme yoluna gitmiştir (Demirci, Sarıkaya ve Erol, 2020, s. 3313).

1985 yılında Milli Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü’ne bağlı olarak açılan Mengen Aşçılık Meslek Lisesi, Türkiye’de aşçılık eğitimi lise düzeyinde veren ilk kurum olma özelliğini taşımaktadır. 2002 yılında Milli Eğitim Bakanlığı’nın okullarda isim düzenlemesi faaliyetine gitmesi sebebiyle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri bünyesine girmiştir. Fakat ilk aşçılık lisesi olma özelliğini taşıdığı için isminin başına “aşçılar” kelimesi eklenerek Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiştir. 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Türkiye’deki ilk ön lisans aşçılık programı açılmıştır (Arslanhan, 2019, s. 41; Aksoy ve Şahin, 2017, s. 8, Kurnaz vd., 2018, s. 507; Aydemir, 2018, s. 25). Sırasıyla 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002 yılında Anadolu Üniversitesi ve 2003 yılında ise Gaziantep Üniversitesi “Aşçılık” programlarının açılışı devam etmiştir. Vakıf üniversitesi bünyesinde ise 2006 yılında ilk olarak Kapadokya Meslek Yüksekokulu aşçılık programını açılmıştır (Kurnaz vd., 2018, s. 507).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimini günümüzde hızlı bir artış göstermiştir. Ortaöğretim seviyesinden doktora seviyesine kadar gastronomi alanında eğitim verilmektedir. 2019 verilerine göre Türkiye’de ortaöğretim seviyesinde 534 (MEB, 2019), ön lisans seviyesinde 75, lisans seviyesinde 68 (ÖSYM 2019), yüksek lisans seviyesinde 23, doktora seviyesinde ise 5 adet kurum eğitim faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu hızlı artışa gastronomi alanındaki popülerliğin neden olduğu düşünülmektedir.

Yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi eğitimlerinin yanı sıra Türkiye’de gastronomi eğitimini sağlayan özel akademiler de mevcuttur. İlk olarak İstanbul’da açılan bu akademiler İzmir ve Ankara gibi büyük şehirlerde de faaliyetlerini devam ettirmektedirler. 2000’li yılların başlarında faaliyetlerini sürdüren bu kurumlarda profesyonel aşçılık eğitimleri sekiz ile dört aylık dönemlere ayrılarak verilmektedir. Özellikle aşçılık mesleğine özel ilgisi olan personelin bu kurumları tercih ettiği bilinmektedir (Şengül, 2019, s. 173).

Türkiye’de 20. yüzyılın ikinci yarısında başlayan ortaöğretim seviyesindeki aşçılık eğitiminin, 21. yüzyılın ilk yarısında yükseköğretim düzeyinde de verildiği bilinmektedir. Zengin bir yemek kültürüne sahip olan Türkiye bu alanda eğitim faaliyetlerine geç kalmıştır. Özellikle gastronomi alanında yüksek lisans ve doktora eğitimlerine teşvik edilmesi, uzman akademisyenlerin yetiştirilmesi gastronomi eğitiminin geleceği için büyük önem arz etmektedir (Şengül, 2019, s. 173).

## Yöntem

### Araştırmanın Amacı

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde teorik ve uygulamaya dayalı bir eğitim modelinden yararlanılmaktadır. Bu nedenle gastronomi eğitimi almış akademik üyelerin bölümde istihdam edilmesi büyük önem arz etmektedir. Uygulamalı eğitim modelinden yararlanan gastronomi eğitimi için uygulama alanında kendini geliştirmiş nitelikli öğretim elemanlarının olması bu eğitim modeli için kaçınılmaz bir olgudur. Yapılan bu çalışma ile gastronomi alanında istihdam edilen öğretim elemanlarının mesleki özgeçmişlerini ve niteliklerini ortaya koymak, ilerleyen yıllarda istihdamı sağlanacak öğretim üyelerinin alımlarında öncül bir veri olacaktır. Bu bağlamda, Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumlardaki öğretim üyelerinin istatistikî verilerinin ortaya konulması ve öğretim üyelerinin lisans mezuniyetlerinin araştırılması, bu çalışmanın temel amacı olmuştur. Bununla birlikte araştırmada görüşme yapıp bölüm başkanlarının görüşlerine de yer verilmiştir.

### Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırma kapsamında gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının sayısının ulaşılabilir olması nedeniyle tam sayım yapılması hedeflenmiştir. Bu nedenle araştırma evrenini oluşturan tüm bireyler araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Araştırma süresi boyunca söz konusu aylarda tüm bölüm başkanlarına ulaşılmaya çalışılmış, gönüllük esasına dayalı olarak 38 bölüm başkanına ulaşılabilmektedir.

## Veri Toplama Süreci

Görüşmeler 6 Mart-29 Nisan 2020 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bu süreçte yüz yüze görüşme sağlanamayan öğretim üyelerinin, görev yaptıkları üniversitelerin web sitelerinden maillerine ulaşılarak mülakat formu gönderilmiştir. 25 öğretim üyesinden geri dönüş sağlanmıştır. Geri dönüş sağlamayan öğretim üyelerine 4 kez daha mail atılmasına rağmen herhangi bir geri dönüş sağlanamamıştır. 9 öğretim üyesi ile yüz yüze görüşme, 4 öğretim üyesi ile de telefonla görüşme sağlanmıştır. Toplam katılımcı sayısı 38'e ulaşmıştır. Araştırmanın literatürünün desteklenmesi için Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerin akademisyen sayılarına ulaşılmıştır. Araştırma sonucunda 406 akademisyenin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev yaptığı tespit edilmiştir. 406 akademisyenin de özgeçmişleri incelenip lisans mezuniyet alanları tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular literatür kısmına eklenerek araştırma desteklenmiştir.

## Literatürden Elde Edilen Bulgular

### Türkiye'de gastronomi eğitimi veren kurumlar ve akademik yapıları

Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren kurumlara ilişkin bilgiye önceki konularda Tablo 1'de değinilmiştir. Bu başlık altında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren kurumlardaki öğretim üyelerinin sayısal ve unvansal durumları hakkında bir değerlendirme yapılacaktır.

2019 yılında gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim veren Öğr. Gör. sayısı 74, Arş. Gör. sayısı 92, Dr. Öğr. Üyesi sayısı 159, Doçent sayısı 45 ve Profesör sayısının ise 36 olduğu Tablo 2.7'de görülmektedir. Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde toplam 406 öğretim elemanı görev yapmaktadır. 2018 yılında Karaca'nın yaptığı çalışmada Dr. Öğr. Üyesi sayısı 73, Doçent sayısı 13, Profesör sayısı 12 iken bu sayılar 2019 yılında %59 oranında artış göstermiştir.

**Tablo 1.** Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Öğretim Üyeleri, 2019

KURUMLAR	Öğr. Gör.	Arş. Gör.	Dr. Öğr. Üyesi	Doçent	Profesör
Afyon Kocatepe Üniversitesi	2	1	1	2	-
Akdeniz Üniversitesi (Manavgat)	-	-	2	1	-
Akdeniz Üniversitesi	-	3	2	1	2
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	-	-	2	2	-
Anadolu Üniversitesi	-	4	3	2	-
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	-	1	5	3	3
Atatürk Üniversitesi	-	2	4	-	1
Balıkesir Üniversitesi	-	5	-	3	2
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	2	1	3	-	-
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	-	1	2	-	1
Dokuz Eylül Üniversitesi	-	1	2	-	1
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	2	1	1	2	1
Gaziantep Üniversitesi	1	2	6	-	-
İğdır Üniversitesi	-	-	3	-	-
İskenderun Teknik Üniversitesi	-	-	2	1	-
İstanbul Medeniyet Üniversitesi	2	1	2	-	-
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	1	2	1	2	1
Karabük Üniversitesi	-	4	1	2	-
Kastamonu Üniversitesi	-	3	4	-	-
Kırklareli Üniversitesi	-	1	3	-	-
Kocaeli Üniversitesi	-	-	2	1	-
Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	1	-	3	-	-
Mardin Artuklu Üniversitesi	-	1	3	1	-
Mersin Üniversitesi	4	2	4	1	-
Munzur Üniversitesi	1	4	2	2	-
Necmettin Erbakan Üniversitesi	-	2	4	1	1
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	2	1	2	3	-
Pamukkale Üniversitesi	-	3	2	-	1
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	1	1	3	-	-
Sakarya Uygulamalı Bilimler Ü.	-	4	1	2	2
Selçuk Üniversitesi	2	-	3	-	2
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	3	1	1	1	-
Alanya Hamdullah Emin Paşa Ü.	3	1	3	-	1
Antalya Akev Üniversitesi	1	1	3	-	-
Antalya Bilim Üniversitesi	2	2	4	-	1

Başkent Üniversitesi	3	1	1	2	1
Beykent Üniversitesi	1	1	1	1	1
Beykoz Üniversitesi		1	2		1
Doğuş Üniversitesi	4	2	2	-	-
İstanbul Aydın Üniversitesi	-	2	1	-	2
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	1	1	2	-	2
İstanbul Gedik Üniversitesi	-	1	5	-	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi	-	1	1	1	-
İstanbul Kent Üniversitesi	-	-	1	1	-
İstanbul Medipol Üniversitesi	-	1	1	-	-
İstanbul Rumeli Üniversitesi	1	1	2	-	3
İstinye Üniversitesi	3	1	3	-	-
Maltepe Üniversitesi	1	2	2	-	-
Nişantaşı Üniversitesi	-	2	3	-	-
Yeditepe Üniversitesi	7	-	1	1	-
Burdur Mehmet Akif Üniversitesi	2	2	3	-	-
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	3	1	1	-	-
Dokuz Eylül Üniversitesi (Seferihisar)	-	1	1	2	-
Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi	-	-	2	-	1
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	-	-	2	-	-
Sinop Üniversitesi	-	-	2	-	-
Şırnak Üniversitesi	-	-	3	-	-
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	-	-	2	1	-
Avrasya Üniversitesi	3	1	2	-	1
İstanbul Bilgi Üniversitesi	1	2	2	-	-
İzmir Ekonomi Üniversitesi	8	1	1	-	1
Kapadokya Üniversitesi	-	1	3	-	-
Özyeğin Üniversitesi	4	4	8	2	-
Yaşar Üniversitesi	-	1	1	1	-
Altınbaş Üniversitesi	2	1	3	-	-
İstanbul Okan Üniversitesi	1	1	1	-	-
Bahçeşehir Üniversitesi	1	1	3	-	-
İstanbul Gelişim Üniversitesi (UBY)*	-	2	2	-	1
TOPLAM	74	92	159	45	36

(\*) Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu.

**Kaynak:** İlgili Üniversitelerin Sitelerinden Bilgiler Alınarak Tablo Oluşturulmuştur.

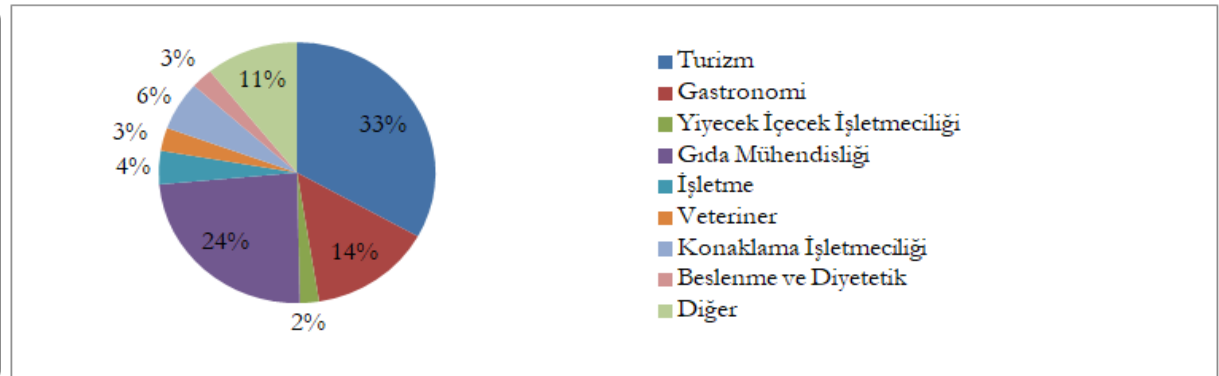
### Gastronomi bölümü öğretim üyelerinin özgeçmişlerine ilişkin değerlendirme

Bir alanın eğitim sürecinde öğretim üyelerinin bilgisi, tecrübesi, alanla ilgili donanımlı oluşu eğitimin niteliği açısından oldukça önemlidir. Bu doğrultuda alanda uygulamalı ve teorik ders veren öğretim üyelerinin alanla ilgili olan yükseköğretim programlarından mezun olmaları gerekmektedir. Özellikle uygulama derslerini veren öğretim üyelerinin alanla ilişkili olmaları çok önemlidir. Çünkü alanı ile ilgili uygulamalı eğitim alan bir öğretim üyesi uygulamada daha verimli bir eğitim vermektedir. Gastronomi ve aşçılık programlarında ders veren öğretim üyelerinin gastronomi ve mutfak sanatları alanından mezun olmaları temel kriter olmalıdır. Bu kadrolar en az %70-75 oranında gastronomi eğitimi almış öğretim üyelerinden oluşmalıdır (Karaca, 2018, s. 70).

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam edilen akademisyenlerin lisans mezuniyet alanları incelendiğinde (Şekil 1); turizm mezunu (%33) öğretim üyelerinin ağırlıklı olduğu, turizmi sırasıyla gıda mühendisliği (%24), gastronomi (%14), diğer meslekler (%11), konaklama işletmeciliği (%6), işletme (%4), veterinerlik ve beslenme ve diyetetik (%3), yiyecek içecek işletmeciliği (%2) alanlarının takip ettiği görülmektedir. Gastronomi alanının oranına bakıldığında çok düşük olduğu dikkat çekmektedir. Bu sonuç doğrultusunda üniversitelerin gelecek yıllarda alan için gastronomi lisans mezuniyetine sahip kişileri kurumlarında istihdam etmesi önem arz etmektedir. Gastronomi bölümünde istihdam edilen öğretim elemanlarının lisans mezuniyet alanlarına ilişkin “diğer” olarak adlandırılan bölümler aşağıdaki gibidir:

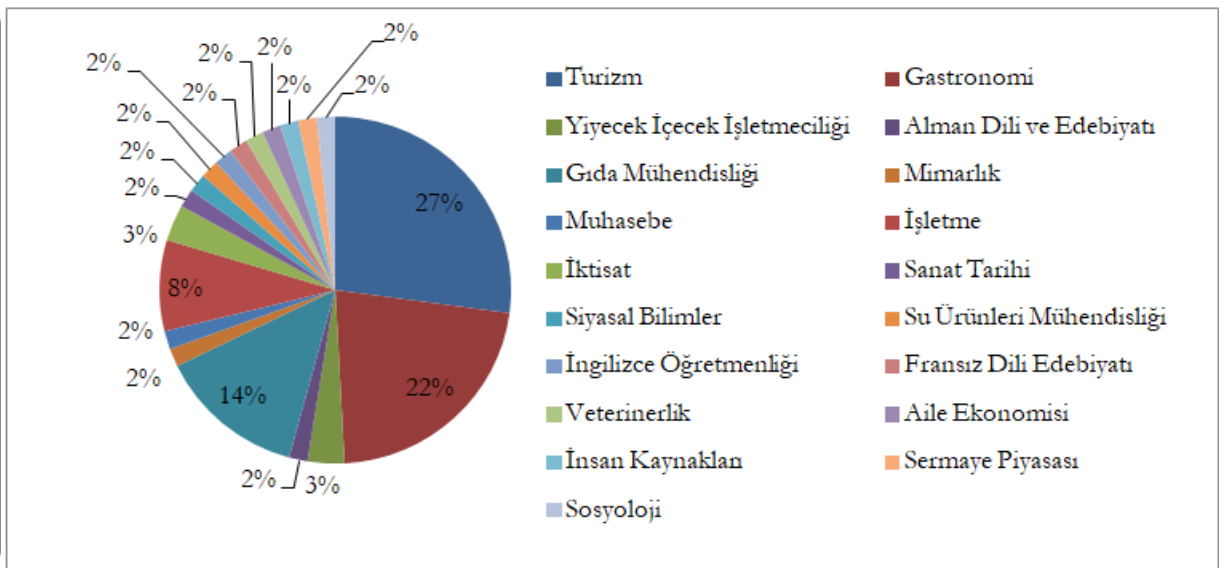


- ✓ Biyoloji
- ✓ Süt ve Teknolojileri
- ✓ Endüstri Mühendisliği
- ✓ Mimarlık
- ✓ Gıda Teknolojileri
- ✓ Yabancı Diller Eğitimi
- ✓ Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi
- ✓ Alman Dili ve Edebiyatı
- ✓ Muhasebe
- ✓ Sanat Tarihi
- ✓ Siyasal Bilimler
- ✓ İngilizce Öğretmenliği
- ✓ Fransız Dili Edebiyatı
- ✓ İnsan Kaynakları
- ✓ Sermaye Piyasası
- ✓ Sosyoloji
- ✓ İstatistik
- ✓ Çevre Mühendisliği
- ✓ Türkçe Öğretmenliği
- ✓ Tarım Ekonomisi
- ✓ Klasik Arkeoloji
- ✓ Seramik ve Cam Tasarımı
- ✓ Almanca Öğretmenliği
- ✓ Hayvansal Üretim
- ✓ Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi
- ✓ Felsefe
- ✓ Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi
- ✓ Tarih
- ✓ Sistem Mühendisliği
- ✓ Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri
- ✓ Ortaöğretim Fen ve Matematik Alanları Eğitimi
- ✓ Bilgisayar Öğretmenliği
- ✓ Ticaret Eğitimi
- ✓ Peyzaj Mimarlığı
- ✓ Ziraat Mühendisliği
- ✓ İktisat



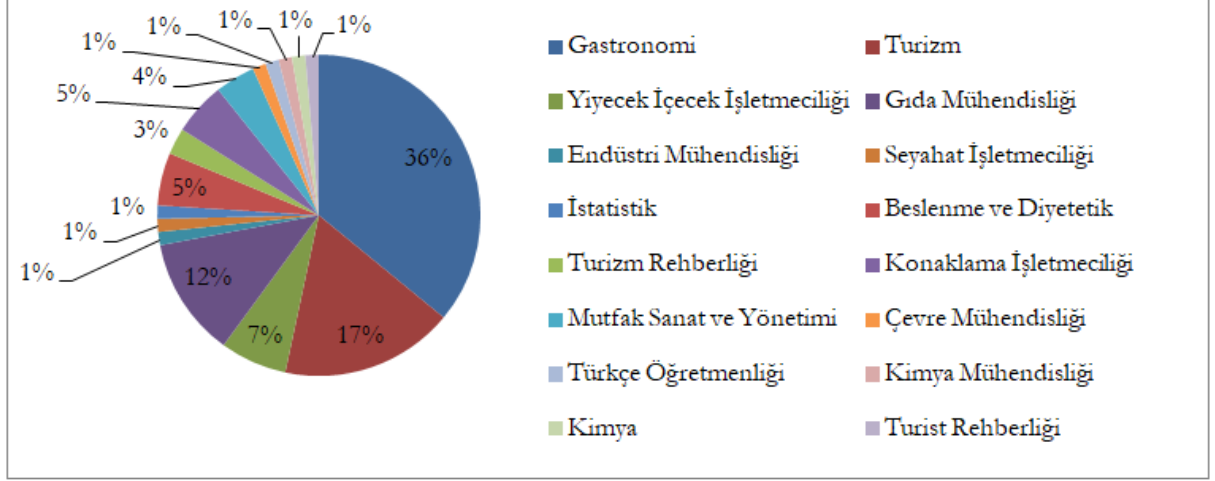
Şekil 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde İstibdam Edilen Tüm Akademisyenlerin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: YÖK Akademik, 2019; Ulusal Tez Merkezi, 2019)

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde görev yapan öğretim görevlilerinin lisans düzeyindeki mezuniyet alanlarına ilişkin bulgulara bakıldığında (Şekil 2); öğretim görevlilerinin %27'sinin turizm, %22'sinin gastronomi, %14'ünün gıda mühendisliği, %8'inin işletme alanlarından mezun olduğu görülmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanının %14 oranında bir pay alması dikkat çekmektedir.



**Şekil 2.** *Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Öğretim Görevlilerinin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: YÖK Akademik, 2019; Ulusal Tez Merkezi, 2019)*

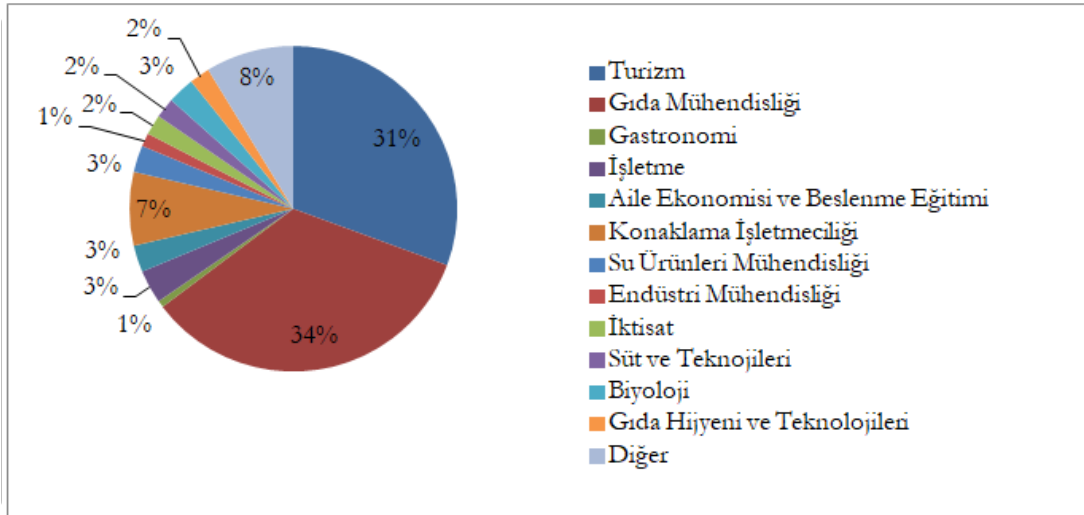
Şekil 3 incelendiğinde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında görev yapan araştırma görevlilerinin %36'sının gastronomi, %17'sinin turizm, %12'sinin gıda mühendisliği ve %7'sinin yiyecek içecek işletmeciliği ve %5'nin ise beslenme ve diyetetik ve konaklama işletmeciliği bölümlerinden mezun oldukları görülmektedir. Öğretim görevlilerinin lisans mezuniyet alanlarıyla karşılaştırıldığında araştırma görevlilerinin lisans mezuniyetlerinin gastronomi alanında daha fazla olduğu dikkat çekmektedir.



**Şekil 3.** *Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Araştırma Görevlilerinin Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: YÖK Akademik, 2019; Ulusal Tez Merkezi, 2019)*

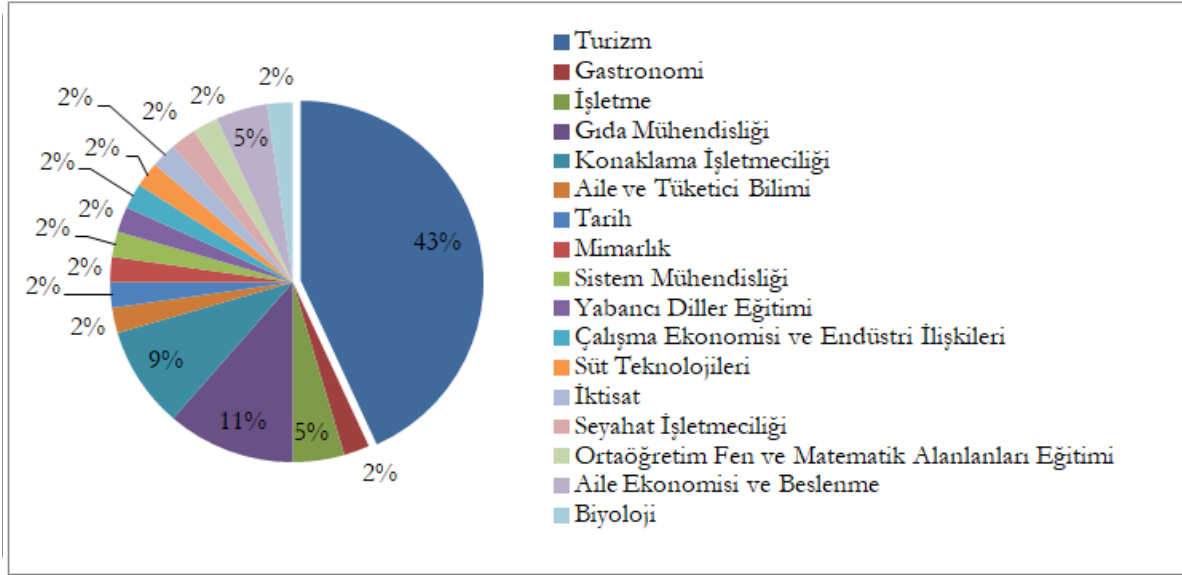
Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde görev yapan Doktor Öğretim Üyelerinin lisans mezuniyet alanlarının; %34 oranında gıda mühendisliği, %31 oranında turizm, %7 oranında konaklama işletmeciliği, %1 oranında gastronomi, %3 oranında aile ekonomisi ve beslenme eğitimi, işletme, su ürünleri mühendisliği ve biyoloji olduğu Şekil 4'te görülmektedir. Doktor Öğretim Üyelerinin lisans mezuniyetlerinin sadece %1 oranında gastronomi olduğu dikkat çekmektedir. Bu durum gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yeni bir bölüm olmasıyla açıklanmaktadır. Gelecek yıllarda bu oran artırılmalıdır. Gastronomi bölümünde istihdam edilen öğretim görevlilerinin lisans mezuniyet alanlarına ilişkin "diğer" olarak adlandırılan bölümler aşağıdaki gibidir:

- ✓ Beslenme ve Diyetetik
- ✓ Almanca Öğretmenliği
- ✓ Tarla Bitkileri
- ✓ Hayvansal Üretim
- ✓ Tarım Ekonomisi
- ✓ Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi
- ✓ Felsefe
- ✓ Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi
- ✓ Seramik ve Cam Tasarımı
- ✓ Yabancı Diller Eğitimi
- ✓ Klasik Arkeoloji
- ✓ Kimya



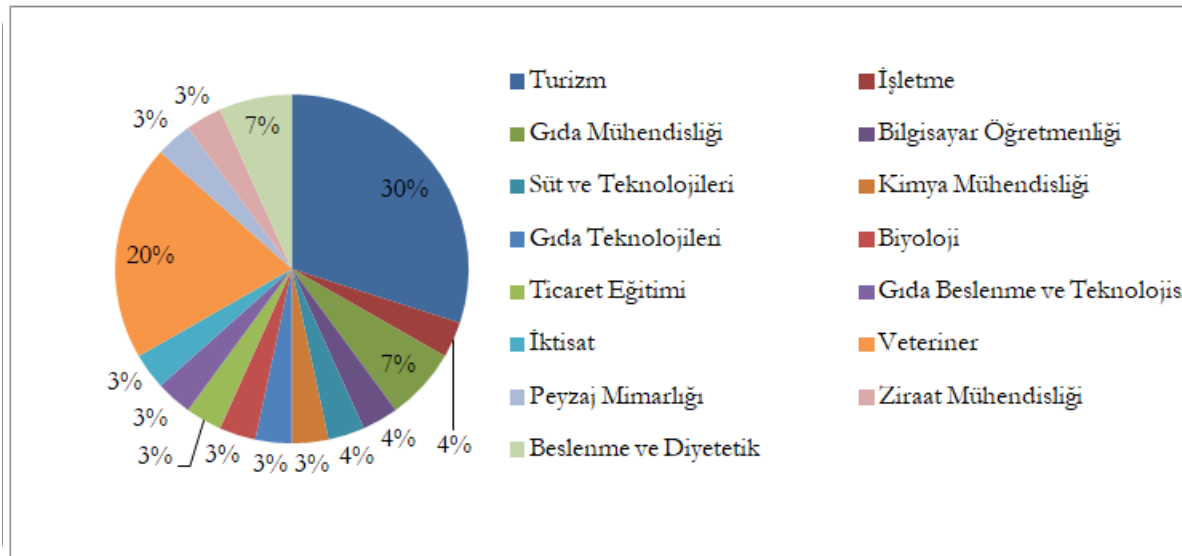
**Şekil 4.** Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Doktor Öğretim Üyelerinin Lisans Mezuniyet Alanları 2019  
(Kaynak: YÖK Akademik, 2019; Ulusal Tez Merkezi, 2019)

Şekil 5'deki veriler incelendiğinde; Doçent unvanına sahip öğretim üyelerinin lisans mezuniyet alanlarının %43 oranında turizm, %2 oranında gastronomi, %11 oranında gıda mühendisliği, %9 oranında konaklama işletmeciliği, %5 oranında işletme ve aile ekonomisi ve beslenme olduğu, diğer alanların ise %2'lik dilimi oluşturduğu görülmektedir.



**Şekil 5.** Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Doçent Doktorların Lisans Mezuniyet Alanları 2019 (Kaynak: YÖK Akademik, 2019; Ulusal Tez Merkezi, 2019)

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam edilen Profesör Doktor unvanına sahip akademisyenlerin lisans mezuniyet alanlarının ağırlıklı olarak; turizm (%29) olduğu, turizmi %19 oranla veterinerlik, %6 oranla gıda mühendisliği ve beslenme ve diyetetik alanlarının takip ettiği Şekil 6'da görülmektedir. Burada göze çarpan gastronomi lisans mezuniyetine sahip Profesör Doktorların olmayışıdır ki bu durum daha önce de değinildiği gibi bölümün yeni bir alan olmasından kaynaklanmaktadır. Diğer bir ilginç bulgu ise %19 oranıyla veterinerlik lisans mezunu öğretim üyelerinin gastronomi bölümünde bulunmasıdır. Ancak, veterinerlik lisans mezunlarının gastronomi bölümlerinde varlığı, aşağıda sıralanan konu ve eğitimlerle ilişkilendirilebilir: Veteriner hekimlik AB mevzuatı kapsamında gıda hijyeninde tek yetkili meslektir, gıda mikrobiyolojisi, gıda kimyası, et- Süt hijyeni ve teknolojisi, gıda mevzuatı.





**Şekil 6.** *Gastronomi Bölümünde İstihdam Edilen Profesör Doktorların Lisans Mezuniyet Alanları 2019* (Kaynak: YÖK Akademik, 2019; Ulusal Tez Merkezi, 2019)

Deveci vd. (2020) yılında devlet üniversiteleri ile sınırlandırılarak yapmış oldukları çalışmada Mart 2020 yılına kadar olan süreçte gastronomi ve mutfak sanatları programlarında 243 akademik personelin olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yine aynı çalışmada öğretim üyelerinin eğitim alanları incelenmiş ve ilk sırada turizm, ikinci sırada ise gıda mühendisliği programlarının olduğu tespitine varılmıştır. Yapılan bu çalışma ise hem devlet hem de vakıf üniversitelerini kapsamaktadır. Çalışmada 406 akademik personelin var olduğu, genel grafikte görünen Şekil 1 eğitim alanlarında ise birinci sırada turizm, ikinci sırada ise gıda mühendisliği programlarının olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yapılan her iki çalışmanın sonucu da birbirlerini destekleyici niteliktedir.

### Katılımcılardan Elde Edilen Bulgular

#### Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcıların %71'inin erkek, %47'sinin 31-40 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların çalıştığı kurumun sahiplik durumu değişkenine bakıldığında %80'ini devlet üniversitesi %20'sinin ise vakıf üniversitesi olduğu görülmektedir. Unvan değişkeni ele alındığında katılımcıların %60'ı Doktor Öğretim Üyesi, %29'u Doçent unvanına sahiptir. Katılımcıların %82'sinin bölüm başkanı, %11'inin bölüm başkan yardımcısı olduğu tespit edilmiştir. Deneyim süresine ilişkin bilgiler incelendiğinde %34'ünün 16 yıl ve üzeri deneyime sahip olduğu görülmektedir.

**Tablo 2.** *Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Frekans Dağılımı*

Demografik özellik		F	%
Cinsiyet	Kadın	18	47,0
	Erkek	20	53,0
Üniversite	Devlet	28	80,0
	Vakıf	10	20,0
Yaş	21-30	1	3,0
	31-40	18	47,0
	41-50	12	32,0
	51 ve üzeri	7	18,0
Görevi	Bölüm Başkanı	33	82,0
	Bölüm Başkan Yardımcısı	3	11,0
	Dekan Yardımcısı	1	3,0
	Müdür	1	4,0
Unvan	Öğretim Görevlisi	1	3,0
	Doktor Öğretim Üyesi	23	60,0
	Doçent Doktor	11	29,0
	Profesör Doktor	3	8,0
Deneyim Süresi	3-7 yıl	6	16,0
	8-11 yıl	10	26,0
	12-15 yıl	9	24,0
	16 yıl ve üzeri	13	34,0

#### Katılımcıların eğitim aldıkları alana ilişkin bulgular

Bu bölümde katılımcılara gastronomi eğitimi alıp almadıklarına ilişkin bilgiler sorulmuş, evet ve hayır seçenekleri kullanılmıştır. Katılımcılardan "evet" yanıtı alındığında, hangi alanda eğitim aldıklarına dair mesleki ölçekler sunulmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde %68'i gastronomi eğitimi almadığını belirtmiştir. Evet, yanıtı verenlere "Hangi meslek alanında gastronomi eğitimi aldınız?" sorusu yöneltildiğinde gastronomi ve mutfak sanatları (K21, K30, K38), yiyecek içecek işletmeciliği (K12, K15, K19, K28, K36), aşçılık (K8, K20), beslenme öğretmenliği (K9, K17) alanlarında eğitim aldıkları tespit edilmiştir.

'*Gastronomi alanıyla ilgili herhangi bir sertifika programına katıldınız mı?*' şeklinde yöneltilen soruya katılımcıların %76'sı herhangi bir sertifika programına katılmadığı yanıtını vermiştir. Sertifika programına katılanlara ise sertifika aldıkları kursun konusu ve süresi, kurum adı sorulmuştur. En fazla sertifika programına sahip K34 kodlu katılımcının olduğu görülmektedir. Bu katılımcı devlet

üniversitesinde istihdam etmektedir. Sertifika alıp vakıf üniversitesi bünyesinde bulunan katılımcılar ise K16, K19 ve K38'dir. Diğer katılımcılar ise (K20, K6, K7, K24, K12) devlet üniversitelerinde çalışmaktadır. Katılımcıların verdikleri yanıtlar detaylı bir şekilde Tablo 3'te verilmiştir.

**Tablo 3. Katılımcıların Sertifika Programı Bilgileri**

Kod	Kurum Adı	Kurs Adı	Kurs Süresi
K6	Milli Eğitim Bakanlığı	Ustalık Belgesi	-
K7	-	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık	5 gün
K12	Pirkanma Polytechnic University of Applied Sciences	Erasmus Değişim Programı	1 dönem
K16	-	Türk Mutfağı kursu	28 gün
K19	Kara Kuvvetleri Komutanlığı Maliye Okulu	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	2 ay
K20	-	Sıcak Mutfak, Meksika Mutfağı, Pastacılık, Mutfak Ekipman Kullanımı, Süt Ürünleri Üretimi	-
K24	Mutfak Sanatları Akademisi	Hamur Açma, Sıcak Mutfak, Avrupa Mutfakları	-
K38	-	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık	-
	Hyatt Corp	Serv-Safe	1 ay
	Cunard Cruise lines	Sea Men Executive	15 gün
	American Junior Culinary Team Woldcup Training	Genç aşçılık Milli Takımı Eğitimi	2 ay
	International Research Chefs Association	Culinary Science	3 ay
K34	International Wine Sommeliers Guild	Master Sommelier	2 ay
	Culinary Institute of America	Master Sommelier	2 ay
	Culinary Institute of America	Culinary Boot Camp	1 ay
	Culinary Institute of Canada	Fermentation and Mixology	1 ay
	SAS Coffee Training	Sweden, Coffee Intermediate	5 gün
	SAS Coffee	Master Barista	10 gün
	-	Rhonefeld Silver Tea Sommelier	20 gün
	Herra Dura (Jalisco-Mexico)	Tequila distiller certificate	-
	Association of Professional Engineers and Geoscientists of Alberta	Peruvian Culinary Masters	-
	Yunnan	Xing Xiao Master Tea Sommelier	1 ay

### Öğretim elemanlarının nitelik ve niceliğine ilişkin bulgular

Öğretim elemanlarına yönelik sorular Tablo 4'te temalaştırılarak ele alınmıştır. Her bir soru grubu belirtme sıklığı ile gösterilmiştir. Bu soru grupları 38 katılımcı ile incelenmiştir.

**Tablo 4. Öğretim Elemanlarının Niceliğine ve Niteliğine Yönelik Sorular**

Soru	Tema	n	Katılımcı
<b>Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının mesleki donanımları ve yeterlilikleri hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?</b>	Mesleki donanımları yeterlidir	28	K19-K26-K27-K16-K13-K25-K33-K17-K20-K6-K31-K32-K37-K34-K2-K9-K4-K8-K36-K21-K10-K38-K5-K14-K30-K22-K7-K28
	Mesleki donanımları yeterli değildir	6	K3-K24-K12-K11-K15-K13
	Kendi alanında yeterli fakat gastronomi alanında yetersiz	4	K35-K29-K18-K1
<b>Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının sayısı yeterli midir?</b>	Sayı yeterli düzeydedir	20	K16-K5-K26-K21-K27-K38-K8-K31-K32-K37-K23-K25-K17-K4-K9-K2-K10-K1-K29-K24
	Sayı yeterli değildir	18	K19-K6-K20-K14-K34-K36-K33-K22-K30-K7-K28-K18-K35-K13-K15-K11-K12-K3

**'Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının mesleki donanımları ve yeterlilikleri hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?'** sorusuna katılımcıların %68'i öğretim üyelerinin mesleki donanımlarını yeterli bulduğunu dile getirmiştir. %32'lik bir paya sahip katılımcı ise öğretim elemanı donanımlarını yeterli bulmadığını açıklamıştır. Bunun nedeni ise genel olarak gastronomi ve

mutfak sanatları alanında yetkin hocaların eksikliği olarak açıklanmıştır. Mesleki donanımı yeterli bulan katılımcıların açıklamaları şu şekildedir:

- *Yakın zamanda kurulan bir bölümdür. Dolayısıyla lise, lisans, yüksek lisans ve doktora tamamen bu alanda olan öğretim elemanı var mıdır? Sanırım yok, ancak bu kombinasyonda lise lisans olup doktora yüksek lisans başka alanda veya yüksek lisans bu alanda olup lisans başka alanda olan çok fazla öğretim elemanı mevcuttur. Turizm fakülteleri içerisinde yer alan bir bölümdür, dolayısıyla ağırlıklı olarak ülke genelinde de bu durum böyledir çoğu turizm mezunları hocalarımız bu bölümlerde görev yapmaktadır. Disiplinler arası bir bölüm doğal olarak gıda mühendisliği, sanat tasarımı, beslenme gibi farklı alanlarda eğitimcilere ihtiyaç duyulmaktadır. Özetle mevcut hocalarımızın farklı alanlarda uzmanlıkları bulunmaktadır ve yeterlidir (K32).*

- *Kadroda 2 doçent, 1 Dr. Öğr. Üyesi, 2 öğretim görevlisi ve bir araştırma görevlisi vardır. Mesleki donanım ve yeterlilikleri uygundur. Öğretim görevlilerinin ikisi de doktora eğitimine devam eden ve sektör tecrübesi olan hocalardır (K37).*

- *Öğretim elemanlarımız kendi alanlarında yetkin kişilerdir. Fakat yeni bir bölüm olmamız sebebiyle sayımız az ve "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölümünden mezun olmuş kişilere ihtiyacımız var. Bu sebeple yeni alınacak kişilerin "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölümü mezunu olmalarını tercih edeceğiz (K35).*

- *Bölümümüzde Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunu ve/veya bu alanda yüksek lisans/doktora yapan personelimize, Turizm İşletmeciliği ve Gıda Mühendisliği doktoralı öğretim üyelerimizle yeterli donanıma sahip olduğumuzu düşünüyorum (K33).*

- *Tüm branşlardan (Gıda Mühendisliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Beslenme ve Diyetetik) hocalarımızla nitelikli bir eğitim yürütmekteyiz (K31).*

- *Gastronomi multidisipliner bir alandır. Bu bilimin sosyal ve doğa bilimleri içeren derslerinin olması yansırı mutfak dersleri de bulunmaktadır. Üniversite olarak belli kriterlerimiz mevcuttur bu kriterler mesleki donanıma işaret etmektedir. Örnek olarak en az 1 yıl yurt dışı tecrübesi, en az 3 adet SCI makale vb. Eğitim dilimiz İngilizce olduğu için dil yeterliklerini gösterir belge de talep edilmektedir (K26).*

- *Bölüm başkanımız uluslararası işletmelerde uzun seneler aşçı, sous chef ve executive chef pozisyonlarında çalışmış, İstanbul'da kendi restoranlarını işletmiştir. Pastacılık ve Ekmekçilik uzmanlığı olan öğretim görevlimizin sekiz senelik bir uluslararası 5 yıldızlı otel ve yolcu gemilerinde alanında tecrübesi bulunmaktadır. Gıda mühendisi öğretim üyemiz yiyecek ve içecek işletmeleri konusunda çok tecrübelidir. Yiyecek içecek alanında ve özellikle servis tecrübesi bulunan öğretim üyemiz ise turizm işletmeciliği ve yönetim konularında çalışmalarında bulunmuştur (K34).*

Kurumlarında öğretim elemanlarının mesleki donanımlarını yeterli bulmayan katılımcıların ise bu soru karşısında verdikleri cevaplar aşağıdaki gibidir:

- *Uygulama anlamında şimdilik yeterli olduğumuz söylenemez. Fakat iki araştırma görevlimiz doktora eğitimlerini tamamlamak üzere (Lisans, Y.Lisans ve Doktoraları Gastronomi olacak şekilde) (K12).*

- *Kurumumuzdaki gastronomi bölümü hocalarının tümünün tam olarak yeterli olduklarını söyleyemem; ben seçimlerimde sektör tecrübesini de önemserim (K24).*

- *Yetersiz. Hem alana hâkim öğretim elemanı sayısı yetersiz hem de uygulama dersleri veren öğretim elemanı sayısı çok sınırlı (K15).*

- *Kendi alanlarında yeterlilikleri mevcut (Gıda, turizm vb.) ancak Mutfak ve Gastronomi konusunda eksiklikleri var.*

Katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde gerekli koşullar karşılanmadan bölümün açılmasının birçok sorunu da beraberinde getirdiği söylenebilir. Bu koşullara fiziki yeterliliğin eksikliği ve gastronomi alanında donanıma sahip, uygulama konusunda kendini geliştirmiş hocaların olmaması örnek gösterilebilir.

**'Kurumunuzda gastronomi bölümünde çalışan öğretim elemanlarının sayısı yeterli midir? Bu konu hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?'** sorusuna katılımcıların %55'i sayıca yeterli olduklarını dile getirirken, %45'i öğretim elemanı sayısının yeterli olmadığını söylemiştir. Sayıyı yeterli gören katılımcılardan alınan düşünceler aşağıda belirtilmiştir:

- *Henüz 3. Sınıflar olduğundan yeterli. Ancak öğrenci ve ders sayısı arttıkça yeterli olmayacaktır (K29).*

- Bölümüümüzde tam ve yarı zamanlı olarak iki çeşit kadro vardır. Bu sebeple eksiklik bulunmamaktadır (K26).
- Yeterlidir. Farklı ve gastronominin temelini oluşturan tüm disiplinlerden hocalarımız var (K31).
- Yukarıda belirttiğim gibi öğrenci sayısının fazla olması şubeleşmeyi zorunlu kılmaktadır. Bu durum öğretim elemanı ihtiyacı doğurmaktadır. şu an bizde 3. ve 4. sınıf yok, mevcut durumda idare edilebilmekte ancak bundan sonraki senelerde bu sayının yeterli olmayacağını söyleyebilirim (K32).
- Evet. Hoca sayısının çok olması avantajmış gibi görünse de ders yükü ve uzmanlık düşünülüğünde bazı sorunlar ortaya çıkabilmektedir (verilebilecek ders bulamama). Bölümde görevli öğretim elemanlarının hem nicelik hem de nitelik bakımından yeterli olduğunu düşünüyorum (K17).

Bu açıklamada bulunan katılımcılar kadronun mevcut durumda yeterli olduğunu dile getirirler de ilerleyen yıllarda gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün artacağı öngörüsüyle bölümün hoca talebini karşılayamayacağı kaygısını doğurmaktadır. Bu da gastronomi eğitimi içerisinde sorun olarak belirtilmektedir. Öğretim elemanı sayısını yeterli bulmayan katılımcıların düşünceleri ise aşağıdaki gibidir:

- Henüz çok yeni bir bölümümüz ve maalesef öğretim elemanlarımız yeterli değıl. Derslerde de hoca sıkıntısı yasamamızdan ötürü görevlendirme ile diğer bölümlerden hoca ihtiyacımızı karşılamaktayız. Bu bölüm hem teorik ve hem de uygulama gerektiren bir bölüm olduğundan öğretim elemanı ihtiyacı oldukça fazladır. Üniversitelerin özellikle bu tarz bölümlerde daha hassas davranması ve hoca sayılarını bölüm ihtiyacı doğrultusunda artırması gerekir (K22).
- Kesinlikle yetersiz. Öğretim görevlisi kadrolarına izin verilmelidir. Aşçı veya şef çalıştırma imkânı sunulmalıdır. Tabi öncelikle mutfak ve malzeme temini yapılmalıdır (K13).
- Yetersiz. Alana uygun eğitim almış ve akademik çalışmaları olan öğretim elemanı bulmakta güçlük çekiyoruz (K15).
- Öğretim üyesi sayımız yetersiz. Toplam 3 öğretim üyesi var (2 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Doçent). Fakülteleşme sürecini yeni tamamladığımız için kadromuz da oluşum aşamasında (K14).
- Bölümüümüzde öğretim elemanı sayımızın yeterli olduğunu düşünmüyorum. Öğretim elemanı sayımızın artması ders saatlerimizin düşmesini ve akademik çalışmalara daha fazla vakit ayırabilmemizi sağlayacaktır. Önümüzdeki 1-2 sene içinde yeni öğretim elemanlarının alınması planlanmaktadır. Bu kişilerin "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" bölümünden mezun olmuş kişiler olması gerekmektedir (K35).
- Hayır, yeterli değıl. Alanında mezun ve asgari şartları taşıyan uzman hocalar bulmakta zorlanıyoruz (K30).
- Sayıca yeterli değıller. Uzman ve uygulamalı derslere girecek hoca bulmakta zorlanıyoruz (K19).

Katılımcılar öğretim elemanı sayısındaki yetersizliğinin nedenini gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim almış kişilerin eksikliği ve fakülteleşmeye gidilmeden okulların açılması olarak açıklamıştır. Eğitimin kaliteli ve eksiksiz olarak verilebilmesi için bu önemli konular üzerinde durulması gerekmektedir.

## Sonuç ve Öneriler

Araştırmada Türkiye'deki 38 kurumdan bölüm başkanları ile görüşme yapılmıştır. Görüşmelerde gastronomi alanında istihdam edilen öğretim üyelerinden mesleki alanlarına ve mesleki deneyimlerine yönelik bilgiler elde edilmiştir. Bu bilgilerde gastronomi alanında eğitim almayan öğretim üyeleri olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi alanında eğitim alanların içerisinde de beslenme, gıda mühendisliği gibi alanların olduğu görülmüştür. Bu bulgular araştırmanın literatürden elde edilen bulgularını da destekler niteliktedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim veren Öğr. Gör. sayısı 74, Arş. Gör. sayısı 92, Dr. Öğr. Üyesi sayısı 159, Doç. Dr. sayısı 45 ve Prof. Dr. sayısının 36 toplamda ise 406 akademisyenin var olduğu tespit edilmiştir. Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam edilen tüm akademisyenlerin lisans mezuniyet alanları genel olarak incelendiğinde; turizm mezunu (%33) turizmi ise sırasıyla gıda mühendisliği (%24), gastronomi (%14), konaklama işletmeciliğı (%6), işletme (%4), veterinerlik ve beslenme ve diyetetik (%3), yiyecek içecek işletmeciliğı (%2) alanlarının takip ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Gastronomi lisans mezuniyetine sahip olan öğretim üyesinin payı sadece %14 olması dikkat çekmektedir. Katılımcılardan alınan yorumlar da bu bulguyu desteklemektedir. Bölümde gastronomi bölümü lisans mezuniyetine sahip öğretim elemanlarına ihtiyacın olduğu da dile getirilmiştir.

Öğretim görevlileri %22, araştırma görevlileri %36, doktor öğretim üyeleri %1, doçent doktorların ise %2 oranında gastronomi lisans mezuniyetine sahip olduğu literatürden elde edilen bulgulardan tespit edilmiştir. Profesör doktor unvanına sahip öğretim üyelerinin hiçbirinin gastronomi lisans mezuniyet alanına sahip olmayışı araştırma da dikkat çeken bir diğer husustur. Profesörlerin lisans mezuniyet alanlarının ağırlıklı olarak turizm olduğu tespit edilmiştir. Bu durum gastronomi alanında doktora programlarının günümüzde az sayıda olmasıyla açıklanabilir.

Çalışmada öğretim elamanlarının nicelik ve niteliğine yönelik durumlarının belirlenmesi için katılımcılardan görüşler alınmıştır. Gastronomi eğitiminde uygulamalı bir eğitim modeli bulunmaktadır. Bunun için nitelikli bir öğretim elamanı gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin sürdürülebilirliği için önem teşkil etmektedir. Katılımcılardan alınan cevaplar da bu kanıyı destekler niteliktedir. Gastronomi eğitiminin popülerliğinden etkilenen kurumlar her yıl çok fazla sayıda öğrenci alımı yapmaktadır. Bu artış öğretim elamanlarına ihtiyacı da beraberinde getirmektedir. Her yıl artan öğrenci sayısına oranla öğretim elamanına da ihtiyaç artmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumlar nitelikli öğretim elamanı bulmada zorluk çekmektedir. Katılımcılar bu durumu gastronomi eğitiminin sorunu olarak dile getirmektedir. Bu sorunun ortadan kaldırılması için hem nicelik hem de nitelik olarak öğretim elamanlarına ihtiyaç duyulmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları gibi çok disiplinli bir alan, günümüzde akademik kadro sorunları yaşamaktadır. 2015 yılında gerçekleştirilen “*Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı*” sonuçlarında da akademik kadro sorunlarının olduğu belirtilmektedir (Öney, 2016 s. 200).

Gastronomi eğitimi başlığı altında birçok çalışma bulunmaktadır. Brown (2005) ve Miles (2007) gastronomi eğitiminin tarihsel gelişimi üzerine bir araştırma gerçekleştirmiştir. Wollin ve Gravas (2001), Hu ve diğerleri (2007), Müller ve diğerleri (2009) gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin müfredatına ilişkin bir araştırma yapmıştır. Güdek ve Boylu, (2017) ise gastronomi eğitimi alan öğrenciler üzerine bir çalışma gerçekleştirmiştir. Çarbuğa, Aydın, Sormaz ve Yılmaz (2018) gastronomi eğitimi veren eğitim kurumları üzerine bir araştırma yapmış ve Türkiye’de verilen gastronomi eğitiminde ders sayısının fazla olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Sezen (2018) gastronomi eğitiminin mevcut durumu üzerine çalışma yapmış ve gastronomi giriş derslerinin vakıf üniversitelerinde ve güzel sanatlar fakültelerinde daha fazla verildiği, soğuk mutfak derslerinin %80’i devlet üniversitelerinde, %40’ı ise vakıf üniversitelerinde verildiği sonucuna varılmıştır. Devci vd. (2020) gastronomi alanındaki akademik personelin eğitim profili incelenmiş ve akademik personelin mezuniyet alanlarında en fazla turizm ve gıda mühendisliği bölümlerinin olduğu sonucuna varılmıştır. Demirci vd. (2020) gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi üzerine yapmış oldukları çalışmada akademisyenlerin 17 farklı alandan mezun olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Akademisyenlerin lisans mezuniyet alanlarının araştırıldığı bu çalışma da ise gastronomi alanındaki akademisyenlerin 46 farklı alandan mezun olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi temel alınarak yapılan çalışmalarda eğitimin farklı boyutları incelenmiştir. Bu çalışma da ise gastronomi eğitimindeki istihdam yapısı araştırılmıştır. Alanda istihdam edilen öğretim üyelerinin mezuniyet alanlarının somut veriler halinde ortaya konulması, literatüre katkı sağlaması ve ilerleyen yıllarda öğretim üyesi alımlarında fikir oluşturması açısından önem arz etmektedir. Katılımcılardan elde edilen ve literatürden derlenen bilgiler doğrultusunda aşağıdaki öneriler sunulmuştur:

- Gastronomi eğitimi verecek olan kurumların gerekli insan kaynağını bulmadan, uygulama için gerekli araç gereçleri temin etmeden ve fiziki altyapı olanaklarını sağlanmadan gastronomi bölümünü açmaması önem teşkil etmektedir.
- Akademik personel alımlarında, gastronomi eğitiminin daha verimli olması için gastronomi bölümü ve ilgili alanlardan öğretim elemanı istihdamı yapılmalıdır.
- İlerleyen yıllarda gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin istihdam yapısına yönelik benzer çalışmalar yapılabilir. Bu sayede farklı alanlardaki istihdam durumunun devam edip etmediğinin karşılaştırılmalı analizi gerçekleştirilebilir.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam edilen öğretim üyelerinin mesleki geçmişlerine yönelik nitel bir çalışma da gerçekleştirilebilir.
- Araştırma yapılırken bazı üniversitelerin sitesinde öğretim elemanlarının bilgilerine ulaşamamıştır. Üniversitelerin sitesinde öğretim elemanlarına ilişkin özgeçmişlerinin bulundurulması benzer çalışmalar, öğrenciler ve alana ilgi duyanlar için önem arz etmektedir.

## Etik Beyan



“Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde İştihadam Yapısına İlişkin Bir Araştırma” başlıklı çalışmanın yazım surecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörlüğü Etik Kurulu’ndan 18/02/2021 tarih ve 02 no’lu toplantısında etik kurul izni de alınmıştır.

### Kaynakça

- Aksoy, M., ve şahin, A. (2017). Yiyecek içecek eğitiminde gastronomi ve mutfak sanatları ile kulinoloji programlarına dair bir karşılaştırma. *Gazı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(12), 7-20.
- Arslanhan, Y. (2019). *Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektördeki durumu ve almış oldukları eğitimden memnuniyet dzyeleri* (Yüksek Lisans Tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Bolu.
- Aydemir, D. A. (2018). *Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan niversite ğrencilerinin kariyer beklentileri: lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma* (Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Brown, J. N. (2005). A brief history of culinary arts education in america. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.
- arbuğa, ., Aydın, M., Sormaz, . ve Yılmaz, M. (2018). Gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulamalı meslek derslerinin değerlendirilmesi. Erişim adresi: <http://sutsad.selcuk.edu.tr/index.php/sutsad/article/view/209>
- Demirci, B., Sarıkaya, G. S. ve Erol, E. (2020). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4): 3311-3324.
- Deveci, B., Deveci, B., Aymankey, Y. ve Aymankey, ř. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü akademik personelinin eğitim profili: Devlet niversiteleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2506-2526.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kaldı mı acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Gdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.
- Hu, M., Chen, L. ve Lin, L. (2007). The comparative study of the culinary curriculum between taiwan and USA. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(2- 3), 93-107.
- Karaca, E. (2018). *Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi* (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Sakarya.
- Kurnaz, A., Babür, E. ve Kurnaz, H. A. (2018). Gastronomi eğitiminde bir sosyal sorumluluk projesi rneği: Mengen ulusal aşçılık kampı. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, (8) 1-17.
- Miles, R. (2007). Culinary education: past, present practice and future direction. international chrie annual conference. ss.2 66-271. *International CHRIE, Texas*.
- Milli Eğitim Bakanlığı (2019). <http://mtegm.meb.gov.tr> Erişim Tarihi: 05.01.2019.
- Müller, K., VanLeeuwen, D., Mandabach, K. ve Harrington, R. (2009). The effectiveness of culinary curricula: a case study, international. *Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(2), 167-178.
- ney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- ÖSYM (2019). [https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2019/YKS/tablo3\\_06082019.pdf](https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2019/YKS/tablo3_06082019.pdf). Erişim Tarihi: 07.01.2019.
- ÖSYM (2019). [https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2019/YKS/tablo3\\_06082019.pdf](https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2019/YKS/tablo3_06082019.pdf). Erişim Tarihi: 07.01.2019.
- Öztürk, Y. ve Görkem, O. (2011). Mutfak dalı ğrencilerinin mesleki yeterliklerinin değerlendirilmesi: otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerine yönelik bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi* 3/2 (2011) 69-89.
- şengül, S. (2019). Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer. Sarışık, M., (Edt.). *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi* (ss. 169-186), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ulusal Tez Merkezi (2019). <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/> Erişim Tarihi: 08.01.2019.
- Wollin, M. ve Gravas, S. (2001). A proposed curriculum and articulation model for two-year degree programs in culinary arts. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 13(2), 47-54.
- YK Akademik Arama (2019). <https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/> Erişim Tarihi: 08.01.2019.

### EXTENDED ABSTRACT

The concept of food and beverage is a basic need and the food and beverage industry has an important contribution to meeting this need. Food and beverage businesses that take on the task of meeting the food needs of people have to perform this service in the highest quality. Businesses need trained personnel to provide quality service. Because only the qualified, qualified and analytical thinking personnel provide efficiency and sustainability to the enterprises. Today, the concepts of food and beverage manifest themselves in the field of gastronomy. For this reason, many universities provide education under the name of gastronomy and culinary arts department. The qualification, knowledge and equipment of the manpower, which is important for the food and beverage industry, are met by gastronomy training.

In the education process of a field, the knowledge, experience and being equipped with the field are very important in terms of the quality of education. In this direction, faculty members who teach applied and theoretical courses in the field must graduate from higher education programs related to the field. Especially, it is very important that the faculty members who teach the application courses are related to the field. Because a faculty member who receives applied education in his field provides a more efficient education in practice. The graduation of the faculty members who teach in gastronomy and culinary programs should be a basic criterion. These staff should consist of at least 70-75% of the lecturers with gastronomy education (Karaca, 2018, p.70).

A theoretical and practical education model is used in gastronomy and culinary arts education. For this reason, it is of great importance that academic members with gastronomy education are employed in the department. Gastronomy and the culinary arts at the undergraduate level in Turkey to reveal the statistical data of faculty members in institutions providing training and to investigate the graduation of the faculty has adopted the main objective.

Within the scope of the research, it was aimed to make a full count, since the number of gastronomy and culinary arts department heads was accessible. For this reason, all individuals who make up the research universe are included in the scope of the research. Throughout the research period, all department heads were tried to be reached in the said months, and 38 department heads were reached on a voluntary basis.

The research was conducted talks with heads of departments from 38 institutions in Turkey. During the interviews, information about their professional fields and professional experiences was obtained from the faculty members employed in the field of gastronomy. In this information, it has been determined that there are faculty members who are not trained in the field of gastronomy. It has been observed that there are fields such as nutrition and food engineering among those who are educated in the field of gastronomy. These findings also support the information obtained in the literature part of the research.

Participants were asked to determine the quality and quantity of the lecturers in the study. There is an applied education model in gastronomy education. For this, a qualified lecturer is important for the sustainability of gastronomy and culinary arts education. The answers received from the participants also support this opinion. Institutions affected by the popularity of gastronomy education receive a large number of students each year. This increase brings the need for teaching staff. The need for lecturers also increases in proportion to the increasing number of students every year. Institutions providing gastronomy and culinary arts education have difficulty in finding qualified lecturers. Participants express this as the problem of gastronomy education. Teaching staff are needed both in terms of quantity and quality in order to eliminate this problem. A multidisciplinary field such as gastronomy and culinary arts is experiencing academic staff problems today. In the results of the "Gastronomy Education Search Conference" held in 2015, it is stated that there are academic staff problems (Öney, 2016 p.200).

There are many studies under the title of gastronomy education. Brown (2005) and Miles (2007) conducted a research on the historical development of gastronomy education. Wollin and Gravas (2001), Hu et al. (2007), Müller et al. (2009) conducted a research on the curriculum of gastronomy and culinary arts education. Güdek and Boylu (2017) conducted a study on students who received gastronomy

education. arbug, Aydın, do not ask and Yılmaz (2018) gastronomy offering education and training institutions in Turkey have done a study on it has been concluded that there is a greater number of training courses in the gastronomy. Sezen (2018) studied the current situation of gastronomy education and it was concluded that gastronomy introduction courses are given more at foundation universities and fine arts faculties, 80% of cold cuisine courses are given at state universities and 40% at foundation universities. In studies based on gastronomy and culinary arts education, different dimensions of education have been examined. In this study, the employment structure in gastronomy education was investigated. It is important in terms of presenting concrete data on the graduation fields of the faculty members employed in the field, contributing to the literature and forming an opinion on the recruitment of faculty members in the following years.