



Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma: Gastronomi Rehberliği Açısından Turist Rehberliği Ön Lisans ve Lisans Programlarının Değerlendirilmesi*

Specialization In Tourist Guidance: Examining Of Tourist Guidance Associate And Undergraduate Programs In Terms Of Gastronomy Guidance

Mehmet BAHAR¹

¹Dr. Öğr. Üyesi, Kapadokya Üniversitesi, ORCID: 0000-0001-5377-7292,
mehmet.bahar@kapadokya.edu.tr

Özet

“Medeniyetlerin Beşiği” olarak tabir edilen Anadolu coğrafyası, on bin yıllarca sayısız medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu topraklarda yaşayan her medeniyet kendine ait kültürel, mimari ve tarihi kalıntılar aracılığıyla kendi izlerini bırakmışlar, bu izler de nesilden nesile aktarılarak günümüze kadar ulaşmıştır. Bundan dolayı, Anadolu toprakları için tam bir “Medeniyetler Mozaïği” denilebilir. Bu bağlamda, ülkemizin her bir köşesinde binlerce yıl öncesine ait tarihi ve kültürel izler bulmak ve bu izlerin günlük şu an ki yaşamda yansımalarını görmek mümkündür. Bu yönüyle, ülkemiz kültür turizmi açısından birçok zenginliğe sahiptir. Bundan dolayı, ülkemiz özel ilgi alanlarına sahip turistlerin de çekim merkezi konumdadır. Bu çekim sayesinde, görev yapan turist rehberleri de talep gören bu özel ilgi alanları konusunda kendilerini uzmanlaştırma ihtiyacı duymaktadır. Bu alanlardan en önemlilerinden bir tanesi olan “Gastronomi Turizmi” hem kendi başına hem de kültür turizminin bir parçası olarak ülkemizde de ilgi görmektedir. Ortaya çıkan bu özel ilgi, bu alanda uzman turist rehberlerine ihtiyaç duyulmasına sebep olmaktadır. Bu çalışma ile ülkemizde turist/turizm rehberliği eğitimi veren 22 ayrı üniversitesinin 25 ön lisans ve 27 ayrı üniversitenin 29 ayrı lisans programlarının ders müfredatlarının incelenerek, gastronomi turizmine yönelik derslerin başlıkları çıkarılmıştır. Çalışma sonucunda “Gastronomi Rehberliği” ihtiyacını karşılamak için önerilerde bulunulmuştur. Böylelikle, bu alanda hizmet veren turist rehberlerinin yeterliliklerin arttırarak belli bir alanda uzmanlaşmaları sağlanmış olması ile beraber, bunun doğal sonucu olarak verilen hizmetin kalitesinde

yükselme, yüksek performans ve rakip destinasyonlara karşı rekabet avantajı elde edilmiş olacaktır. Bu uzmanlığın sağlanabilmesi için var olan “alan uzmanlığı” kurslarının yaygınlaştırılmasının yanında üniversitelerin müfredatlarındaki değişikliklerin yanın da düzenleyecekleri “sertifika” programları ile de katkı sunmaları önerilmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi Rehberliği, Lisans, Ön Lisans, Eğitim, Müfredat

Abstract

The Anatolian geography, called the “Cradle of Civilizations”, has hosted countless civilizations for decades. Every civilization that lives in these lands has left their own traces through their own cultural, architectural and historical ruins, and these traces have been passed down from generation to generation and reached today. Therefore, Anatolian geography can be called “Mosaic of Civilizations”. In this context, it is possible to find historical and cultural traces dating back thousands of years in every corner of our country and to see the reflections of these traces in daily life. In this respect, our country has many riches in terms of cultural tourism. For this reason, our country is the center attraction for tourists with special interests. Due to this attraction, tourist guides on duty also need to specialize in these special areas of interest. “Gastronomy Tourism”, which is one of the most important of these fields, attracts attention both on its own and as a part of cultural tourism in our country. This special interest that arises causes the need for expert tourist guides in this field. The curriculum of the associate and bachelor degree programs that providing tourist / tourism guidance education in our country were examined and the titles of the courses related to gastronomy tourism were determined with the study. As a result of the study, suggestions were made to meet the “Gastronomic Guidance” requirement. Thus, the tourist guides serving in this field will be able to specialize in a certain area by increasing the qualifications, and as a result of this, the quality of the service provided, high performance and competitive advantage against competing destinations will be obtained. In order to provide this expertise, it is suggested that universities contribute to

the "certificate" programs they will organize, as well as the changes in their curricula, in addition to popularizing the existing "field expertise" courses.

Keywords: Gastronomy Guidance, Bachelor Degree, Associate Degree, Education, Curriculum

GİRİŞ

Gastronomi turizmi, her geçen gün artarak büyümekte ve kültür turlarının vazgeçilmez bir unsuru haline hızla gelmektedir (TURSAB, 2014). Bundan dolayı, kültür turlarının içerikleri bağlamında daha önceden olduğundan farklı olarak, gezilen ve ziyaret edilen yerlerin sadece tarihi ve kültürel mekanlarının ziyareti değil, o yöreye özgü yiyecek ve içeceklerinin de tadına bakıldığı birer “deneyim” turlarına dönüşmektedir. Özellikle son yıllarda yöresel lezzet ve tatları deneyimleme isteği, İnternetin yaygınlaşması ve bu sayede kullanılan iletişimin güçlenmesi ile ortaya çıkan “paylaşım ekonomisi” kapsamında değerlendirilince, yöresel yemeklerin hazırlandığı klasik restoranlar yerine o yörede yaşayan kişilerin evlerini açmasıyla “yerel deneyim” imkanı sunulmaktadır. Yerele ait lezzetlerin bu kadar öne çıkması zaman zaman bu kültür turlarının yerine getirilmesinden sorumlu rehberlerin yetkinlikleri ve yeterliliklerindeki eksiklikler, katılımcıların hayal kırıklığıyla karşılaşmalarına sebep olabilmektedir. Ayrıca bu eksiklik sebebiyle yerel değerlerin deneyimini yaşamak için çok uzak yerlerden bizzat oraya kadar gelmiş ziyaretçilerin yöreyi yeteri kadar tanımamasına imkan sağlamaktadır.

Ülkemizde mevcut haliyle turist rehberliği 6326 sayılı Turist Rehberliği Meslek Kanunu'na göre; eylemli rehber ve eylemsiz rehber olarak ikiye ayrılmaktadır. Bunun dışında, statü ve kategori olarak rehberler herhangi bir ayrıma tabi tutulmamaktadır. Oysaki ülkemizin coğrafyasının büyüklüğü ve bu coğrafyaların kendi içinde barındırdığı değerler bakımından çok fazla çeşidin olması sebebiyle rehberlik mesleğinde de uzmanlaşmaya gidilmesi ve bu uzmanlık seviyesine göre çıkılan tura doğru rehberlerin görevlendirilmesi zaruridir. Bu uzmanlık eğitimlerinin TUREB ve odalardan asıl işlevi eğitim olan üniversitelerce verilmesi ve eğitim almış olanların bu bilgilerinin gerek ruhsatnamelerine gerekse taşımak zorunda oldukları çalışma kartlarına işlenmeleri gerekmektedir. Bunun sağlanabilmesi için de rehberlik eğitimini veren üniversitelerimize önemli görevler düşmektedir. Üniversiteler bu alanda var olan

ihtiyacı karşılamak amacıyla sertifika programları düzenleyebileceği gibi, bunun yanında uzmanlık yüksek lisans programları da açabilir.

Yükseköğretimde önceleri meslek yüksekokullarında ön lisans olarak verilen turist rehberliği, sonradan yüksekokul ve fakültelerde lisans düzeyinde de verilmeye başlanmıştır (Çokişler, 2017). Fakat her üniversitedeki turist rehberliği bölüm müfredatları farklıdır. Başka bir ifadeyle, yükseköğretim düzeyinde standart bir turist rehberliği ders müfredatı bulunmamaktadır. Güven ve Ceylan (2014), lisans ve ön lisans düzeyinde turizm rehberliği eğitimi veren okullardaki müfredatların turizm rehberliği meslek yönetmeliğine uygunluğunu incelemiştir. İşçeli ve Kılıç (2014), lisans düzeyinde turist rehberliği ders müfredatlarının incelenmesi ve Yenipınar ve Kardeş (2019) ise turist rehberliği müfredat geliştirilmesi ile ilgili çalışmalar gerçekleştirmişlerdir. Çalışmalara örnek olarak spesifik bir konuya odaklanan çalışmalar kapsamında ise Akdu vd. (2018) sağlık turizmi rehberliği, Çakmak ve İstanbullu Dinçer (2018) Türk kimliği kapsamında turist rehberliği ile ilgili çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Başoda vd. (2018) ise gastronomi turizmi kapsamında turist rehberliği ile ilgili kavramsal çalışma yapmıştır. Bundan dolayı, çalışma ile ön lisans ve lisans düzeyinde turist/turizm rehberliği eğitimi veren programların ders müfredatlarının gastronomi ile ilişkin dersler kapsamında incelenmesi ve gastronomi turizmine yönelik verilen derslerin durum tesbitinin yapılması amaçlanmıştır. Ayrıca gastronomi uzmanlığı özelinde elde edilen veriler sayesinde rehberlikte uzmanlaşma konularında öneriler ortaya konmuştur. Bu yönüyle ülkemizde üniversitelerinde bulunan ön lisans ve lisans eğitimi veren rehberlik bölümlerinin ders müfredatları ilgili üniversitelerin web siteleri aracılığıyla araştırılmıştır. Bu çalışmaya üniversiteler de bulunan yüksek lisans programları dahil edilmemiştir. Bildiğiniz gibi yüksek lisans program mezunlarının elde ettikleri akademik ünvan “bilim uzmanlığı”dır. Bu yönüyle rehberlik biliminde yüksek lisans eğitiminin mesleğe kabulden çok o alanda uzmanlaşma için kullanılmasının gerekliliğine olan inanç nedeniyle dikkate alınmamıştır. Günümüz uygulamalarına bakıldığında birçok üniversite rehberlik yüksek lisans programlarına sadece rehberlik lisans mezunlarına kadar geniş bir yelpazede öğrenci kabul edilmektedir. Ayrıca bu programlar toplam 2 sömestr’den 4 sömestr’e kadar da farklılık içermektedir. Bu yönüyle mezunlar arasından bir standardizasyon olmayacağı düşünülmektedir.

LİTERATÜR TARAMASI

6326 sayılı Turist Rehberliği Meslek Kanunu'na göre turist rehberi, bu kanun hükümlerince mesleğe kabul edilen ve turist rehberliği hizmeti verme hak ve yetkisine sahip gerçek kişilerdir. Bu kanuna göre rehberlik hizmeti: “*seyahat acentalığı faaliyeti niteliğinde olmamak kaydıyla kişi veya grup hâlindeki yerli veya yabancı turistlerin gezi öncesinde seçmiş oldukları dil kullanılarak ülkenin kültür, turizm, tarih, çevre, doğa, sosyal veya benzeri değerleri ile varlıklarının kültür ve turizm politikaları doğrultusunda tanıtılarak gezdirilmesini veya seyahat acentaları tarafından düzenlenen turların gezi programının seyahat acentasının yazılı belgelerinde tanımladığı ve tüketiciye satıldığı şekilde yürütülüp acenta adına yönetilmesi*” olarak ifade edilmektedir (Turist Rehberliği Meslek Kanunu, 2012). Yarcan'a (2007) göre turist rehberlerinin bazı görev ve sorumlulukları şunlardır;

- Liderlik özelliği taşımak;
- Disiplinli olmak;
- Doğru, dürüst, tutarlı ve adil olmak;
- Meslek ve turist sırlarını paylaşmamak;
- Kendini sürekli yenileyerek kültür, bilgi ve deneyimini arttırmak;
- Turistlerin özelliklerinin farkında olup ona göre davranmak;
- Ülkenin turiste sunduğu ürün ve turun özelliklerini iyi bilmek;
- Ülke ile ilgili olumlu imaj yaratılmasına katkı sağlamak;
- Anında ve neşeli bir şekilde bilgi sağlamaktır.

Bu özellikler ve sorumluluklar turist rehberlerine eğitimler ile kazandırılmaktadır. Ülkemizde turist rehberliği eğitimi yaygın ve örgün olarak verilmektedir. Yaygın eğitim, Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın denetimde Birlikler tarafından sertifika programları ile verilmektedir. Örgün eğitim ise üniversiteler tarafından ön lisans, lisans ve yüksek lisans programları ile verilmektedir (Eker ve Zengin, 2016). Üniversitelerdeki programların ders müfredatları üniversiteye göre değişmekteyken, sertifika programında şu dersler verilmektedir;

- Genel turizm bilgisi ve turizm mevzuatı;
- Meslek etiği ve meslek dersi;
- Dinler tarihi;
- Türkiye'nin tarihi ve turizm coğrafyası;

- İletişim becerileri;
- Genel Türk tarihi ve kültürü;
- Arkeoloji;
- Türk dili ve edebiyatı;
- Mitoloji;
- Anadolu medeniyetleri tarihi;
- Turizm sosyolojisi;
- Türkiye'nin flora ve faunası,
- Doğa tarihi;
- Müzecilik;
- Genel sağlık bilgisi, ilkyardım, sağlık turizmi, turist sağlığı;
- Türk halk bilimi ve geleneksel Türk el sanatları;
- Sanat tarihi, ikonografi (TUREB, 2018).

Arslantürk (2010), ön lisans ve lisans öğrencilerinin katılımıyla turist rehberliği öğrencilerinin yükseköğretim kurumlarında almış oldukları rehberlik eğitimi ile ilgili yönelik algılarını belirlemek amacıyla çalışma gerçekleştirmiştir. Baltacı vd. (2012), turizm alanında eğitim gören öğrencilerin memnuniyetlerini ölçmeye yönelik yaptıkları araştırma sonucunda turizm rehberliği bölümünde eğitim gören öğrencilerin diğer öğrencilere göre daha fazla olduğunu belirlemişlerdir. Yenipınar ve Zorkirişçi (2013), Avrupa Birliği ülkelerindeki turist rehberliği müfredatı ile ülkemizde verilen turist rehberliği lisans ders müfredatını karşılaştırmış ve sonuç olarak Türkiye'de verilen eğitimde güncel derslerin verilmesi konusunda öneriler getirmişlerdir. Başoda vd. (2018) çalışmalarında belirli bir destinasyonun yerel mutfak kültürüne özgü gastronomi uzmanlığının; konu, mekan ve etkinlik uzmanlığı, gastronomi turlarının; ziyaret, keşif, deneyim ve son olarak gastronomi rehberliğinin; bilgilendirme ve deneyim kazandırma bileşenleri ile açıklanabileceği ileri sürülmüştür. Akdu vd. (2018) turist rehberliğinde bir uzmanlık alanı olarak sağlık turizmi rehberliği konusunu araştırdıkları çalışmada, sağlık turizm rehberliği ile ilgili verilen mevcut derslerin temel sağlık bilgisi ve ilkyardım olduğunu ve sağlık turizmi isimli dersin de üç üniversitedeki turizm rehberliği müfredatında yer aldığını belirlemişlerdir. Çakmak ve İstanbullu Dinçer (2018) turizm fakültelerindeki turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarını Türk kimliği bağlamında

inceledikleri çalışmada, müfredat içeriklerinin daha çok Anadolu Selçuklu ve Osmanlı Devleti üzerine derslerin olduğunu belirlemişlerdir.

YÖNTEM

Bu çalışma da nitel bir veri analiz yöntemi olarak “döküman analizi” kullanılmıştır. Araştırmanın evreni olarak ülkemizde ön lisans ve lisans düzeyde turist/turizm rehberliği eğitimi veren üniversitelerin müfredatları incelenmiştir. Yök atlastan elde edilen bilgiye göre turist/turizm rehberliği ön lisans eğitimi veren üniversiteler ve bu programların web sitelerinde ders müfredatların olup olmadığı bilgisi Tablo 1’de verilmiştir. Yök atlastan elde edilen bilgiye göre turist/turizm rehberliği lisans eğitimi veren üniversiteler ve ders müfredatların olup olmadığı bilgisi Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 1. Ön Lisans Eğitimi Veren Üniversiteler ve Meslek Yüksekokul İsmi

Üniversite	M.Y.O.	Müfredat
Akdeniz Üniversitesi	Demre Dr. Hasan Ünal Meslek Yüksekokulu	Yok
Ankara Üniversitesi	Beypazarı Meslek Yüksekokulu	Var
Bingöl Üniversitesi	Bingöl Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu	Var
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksekokulu	Var
Bursa Uludağ Üniversitesi	İznik Meslek Yüksekokulu	Var
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Ayvacık Meslek Yüksekokulu	Yok
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu	Var
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Yalvaç Meslek Yüksekokul	Var
Karabük Üniversitesi	Safranbolu Meslek Yüksekokulu	Var
Kocaeli Üniversitesi	Kartepe Turizm Meslek Yüksekokulu	Var

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	Kütahya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokul	Yok
Malatya Turgut Özal Üniversitesi	Kale Turizm ve Otel İşletmeciliği M. Y. O.	Var
Marmara Üniversitesi	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu	Var
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Marmaris Turizm Meslek Yüksekokul	Var
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Ortaca Meslek Yüksekokulu	Var
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz M. Y. O.	Var
Selçuk Üniversitesi	Akşehir Meslek Yüksekokulu	Var
Selçuk Üniversitesi	Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokul	Var
Selçuk Üniversitesi	Silifke Taşucu Meslek Yüksekokulu	Var
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi	Van Meslek Yüksekokulu	Var
İstanbul Arel Üniversitesi	Meslek Yüksekokulu	Var
İstanbul Aydın Üniversitesi	Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu	Var
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	Plato Meslek Yüksekokulu	Var
İstanbul Gelişim Üniversitesi	İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu	Var
Kapadokya Üniversitesi	Kapadokya Meslek Yüksekokulu	Var

Tablo 2. Lisans Eğitimi Veren Üniversiteler ve Fakülte İsmi

Üniversite	Fakülte	Müfredat
Adıyaman Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Akdeniz Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Akdeniz Üniversitesi	Manavgat Turizm Fakültesi	Var
Aksaray Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var

Anadolu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Atatürk Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Balıkesir Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Ege Üniversitesi	Çeşme Turizm Fakültesi	Var
Erciyes Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Gümüşhane Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Yok
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Karabük Üniversitesi	Safranbolu Turizm Fakültesi	Var
Kastamonu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Kırklareli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Mardin Artuklu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Mersin Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Necmettin Erbakan Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Yok
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Ondokuz Mayıs Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Pamukkale Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Var
Selçuk Üniversitesi	Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi	Var
Selçuk Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Yok
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Karadeniz Ereğli Turizm Fakültesi	Var
İstanbul Gelişim Üniversitesi	İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi	Var

Gerçekleştirilen tarama sonucunda ülkemizde 22 ayrı üniversitede 25 ayrı ön lisans turist/turizm rehberliği programının olduğu belirlenmiştir. Bu 25 programın bulunduğu ilgili üniversitenin web sayfasında 3 programın ders müfredatı olmadığından dolayı ön lisans programları kapsamında araştırmada 22 programın ders müfredatı incelenmiştir.

Tablo 2’de görüldüğü üzere lisans düzeyinde 27 ayrı üniversitede 29 program ile turist/turizm eğitimi verilmektedir. 29 programın 26 tanesinin ders müfredatına üniversitelerin web siteleri aracılığıyla erişilmiştir. Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi ve Selçuk Üniversitesinde bulunan turizm rehberliği lisans programlarının ders müfredatına erişilemediğinden dolayı çalışmaya dahi edilmemişlerdir.

Çalışma nitel bir araştırmadır. Verilerin değerlendirilmesinde nitel araştırma yöntemlerinden biri olan “döküman analizi” yöntemi kullanılmıştır. döküman incelemesi, araştırılması hedeflenen konu hakkında bilgiler içeren belgelerin analiz edilmesidir (Karadağ, 2014). Bu yönüyle “döküman incelemesi” hem bir veri toplama şekli hem de analiz biçimini içermektedir (Özkan, 2019). Bu amaçla ülkemizde ön lisans ve lisans düzeyinde turist/turizm rehberliği eğitimi veren programların ders müfredatlarına üniversitelerin web sitelerinden erişilmiş ve elde edilen AKTS ve ders içerikleri bilgileri üzerinden “döküman incelemesi” gerçekleştirilmiştir. Erişilen ders müfredatları detaylı bir şekilde incelenerek gastronomi ile ilgili derslerin isim, içerik, zorunlu ya da seçmeli olması yönüyle detaylı bir analize tabi tutulmuştur.

BULGULAR

Çalışmanın amacı doğrultusunda ilk olarak ön lisans düzeyinde turist/turizm rehberliği eğitimi veren programların ders müfredatları gastronomi ile ilişkin dersler kapsamında incelenmiştir. Sonuçlar derslerin zorunlu/seçmeli olması ve okutulan dönem kapsamında Tablo 3’de verilmiştir.

Tablo 3. Ön Lisans Ders Müfredatlarındaki Gastronomi İlgili Dersler

Üniversite Adı	Ders Adı	Seçmeli/Zorunlu	Dönemi
Ankara Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfakları	S	IV
Bursa Uludağ Üniv.	Anadolu Mutfak Kültürü	S	III

İstanbul Arel Üniv.	Gastronomi ve Yöresel Z Yemek Kültürü	III
Karabük Üniv.	Yiyecek İçecek Hizmetleri Z	III
Kocaeli Üniv.	Ziyafet ve İkram Yönetimi S	IV
Muğla Üniv.	Gastronomi ve Mutfak S Kültürü	IV
Malatya Turgut Özal Üniv.	Türk Mutfak Kültürü S	IV

Ön lisans düzeyinde turizm rehberliği eğitimi veren programların ders müfredatları incelendiğinde, sadece 7 tanesinde gastronomi ile ilgili derslerin olduğu tespit edilmiştir. Bu okutulan 7 dersin sadece 2 tanesi zorunlu ders kapsamında İstanbul Arel Üniversitesi Meslek Yüksekokulu'nda 'gastronomi ve yöresel yemek kültürü' ve Karabük Üniversitesinde Safranbolu M.Y.O.'da "yiyecek - içecek hizmetleri" başlığıyla okutulmaktadır. Diğer 5 üniversite olan, Ankara Üniversitesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Kocaeli Üniversitesi, Muğla Üniversitesi ve Malatya Turgut Özal Üniversitesi açmış oldukları programlarda bu dersleri seçmeli olarak vermekte olup, öğrencinin kendisinin talep edip tercih etmesiyle okutulan derslerdir.

Çalışmanın diğer amacı doğrultusunda lisans düzeyinde turist/turizm rehberliği eğitimi veren programların ders müfredatları gastronomi ile ilişkin dersler kapsamında incelenmiştir. Sonuçlar derslerin zorunlu/seçmeli olması ve okutulan dönem kapsamında Tablo 4'de verilmiştir. Lisans düzeyinde turizm rehberliği eğitimi veren üniversitelerin 19 tanesinin ders müfredatında, 35 adet gastronomi ile ilgili ders bulunduğu tespit edilmiştir. Bu derslerden sadece 4 tanesi zorunlu ders olup, 31 tanesi öğrenci isteğine bırakılmış seçmeli ders niteliğinde okutulmaktadır. Gerek ön lisans, gerekse lisans programlarında seçmeli olarak yer alan bu derslerin de açılıp açılmadığı, kaç tane öğrencinin bu dersleri seçtiği ile ilgili bir çalışma yapılmamış olması bu araştırmanın kısıtıdır.

Gerek ön lisans gerek lisans programlarının ders isimlerine bakıldığında, genellikle "Türk mutfağı", "dünya mutfağı", "uluslararası mutfak" gibi isimler ile bunların bileşiminden oluşan "Türk ve dünya mutfağı" ya da benzer isimler ile okutulan dersler olduğu görülmektedir. Bunun dışında "beslenme", "beslenme ilkeleri ve menü

yönetimi” ve “beslenme ve hijyen” gibi beslenmeye yönelik dersler bulunmaktadır. Ayrıca “ziyafet ve ikram yönetimi”, “banket ve satış yönetimi”, “servis ve protokol bilgisi” ve “catering” gibi gastronomiye yönelik dersler bulunmaktadır. Ders müfredatları incelenince, “gastronomi” kelimesi geçen, “gastronomi ve yöresel yemek kültürü”, “gastronomi ve turizm”, “gastronomi”, “gastronomi ve yemek tarihi”, “gastronomi rehberliği”, “gastronomi turizmi” ismiyle dersler okutulduğu belirlenmiştir. Çalışmanın temel konusu olan “gastronomi rehberliği” ile ilgili başlık altında sadece Kırklareli Üniversitesinde ders okutulmaktadır. Bunun dışında “gastronomi turizmi” isimli bir ders Ondokuz Mayıs ve Pamukkale Üniversitelerinde, “gastronomi ve turizm” isimli bir ders Adıyaman Üniversitesi’nde okutulmaktadır.

Tablo 4. Lisans Ders Müfredatlarındaki Gastronomi İlgili Dersler

Üniversite Adı	Ders Adı	Seçmeli/Zorunlu	Dönemi
Adıyaman Üniv	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi	S	III
Adıyaman Üniv	Uluslararası Mutfaklar	S	IV
Adıyaman Üniv	Beslenme İlkeleri ve Menü Yönetimi	S	V
Adıyaman Üniv	Yeme İçme Kültürü	S	VI
Adıyaman Üniv	Gastronomi ve Turizm	S	VII
Adnan Menderes Ü	Beslenme	S	III
Adnan Menderes Ü	Türk Mutfağı	S	VII
Adnan Menderes Ü	Dünya Mutfağı	S	VII
Afyon Üniversitesi	Türkiye Yiyecek - İçecek ve Mutfak Kültürü	S	IV
Akdeniz Ün. Fak.	Türk ve Dünya Mutfakları	S	IV
Aksaray Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	S	VII
Aksaray Üniversitesi	Uluslararası Mutfaklar	S	VIII
Atatürk Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfakları	S	VI
Atatürk Üniversitesi	Yemek Kültürü ve Tarihi	S	VII

Bolu Abant İ.B. Ün	Türk Mutfak Kültürü	Z	V
Bolu Abant İ.B. Ün	Dünya Mutfakları	Z	VI
Erciyes Üniversitesi	Gastronomi	S	IV
Erciyes Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfakları	S	V
Gümüşhane Üniversi.	Gastronomi ve Yemek Tarihi	S	V
İzmir Katip Çelebi Ü.	Beslenme ve Hijyen	S	VI
Kastamonu Üniversi.	Gastronomi	S	II
Kırklareli Üniversite.	Türk ve Dünya Mutfağı	S	V
Kırklareli Üniversite.	Gastronomi Rehberliği	S	VI
Mardin Artuk Üniver.	Türk Mutfak Kültürü	S	VII
Mersin Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfak Kültürü	S	VIII
Nevşehir H.B.V. Ü.	Gastronomi	Z	IV
Nevşehir H.B.V. Ü.	Türk Mutfağı	S	-
Ondokuz Mayıs Ü.	Dünya Mutfak Kültürü	-	V
Ondokuz Mayıs Ü.	Gastronomi Turizmi	-	VII
Pamukkale Üniver.	Şarap Kültürü	S	VI
Pamukkale Üniver.	Yöresel Türk Mutfakları	S	VI
Pamukkale Üniver.	Gastronomi Turizmi	S	VII
Pamukkale Üniver.	Catering	S	VIII
Sakarya U.B. Ün.	Servis ve Protokol Bilgisi	S	IV
Selçuk Ün. Beyşehir	Banket Satışı ve Uygulamaları	Z	VIII

Gastronomi ile ilgili okutulan derslere bakıldığında ağırlıklı olarak yiyecek-içecek bağlamında derslerin okutulduğu, içecek temelli olarak “şarap kültürü” adıyla Pamukkale Üniversitesi’nde okutulan seçmeli ders dışında herhangi bir dersin bulunmaması dikkat çekicidir. Oysaki, gastronomi turizminin en temel bileşenlerinden biri ziyaret edilen yörenin kendine has yiyeceklerinin deneyimlenmesi olduğu kadar, o yöreye has her türlü içki ve içeceğinde bu deneyime dahil edilmesidir. Bu yönüyle

oluşturulan programlarda ağırlıklı olarak yiyecek temelli bir anlayış olduğu gözlemlenmektedir. Oysa, iyi bir gastronomi rehberinin o yöreye ait yiyecek kültürü hakkında olduğu kadar, o yörenin kendine has içecekleri hakkında da derinlemesine bilgi sahibi olmalıdır.

SONUÇ

Önceleri yabancı dil bilen sertifikalı rehberlerin azlığı sebebiyle bakanlığın denetiminde meslek birliklerinin açtığı kurs ve sınavları başarmanın yeterli olduğu “Rehberlik Mesleği”, bu alanda önceleri ön lisans olarak, daha sonra lisans ve yüksek lisans düzeyinde açılan eğitimler ile akademik ortama taşınarak verilmeye başlanmıştır. Her ne kadar yasal olarak meslek birliğinin (TUREB) bakanlık onayıyla çeşitli kursları açmaya hala yetkisi olsa bile, 6326 sayılı Turist Rehberliği Meslek Kanunu’nun yürürlüğe girdiği 2012 yılından bu yana bu hiç uygulanmamış, üniversitelerden gelen eğitilmiş kişilerin mesleğe kazandırılması yolu tercih edilmiştir. Bu yönüyle rehberlik eğitimi ülkemizde ilk olarak Ankara Üniversitesi Başkent Meslek Yüksekokulu 1990 tarihinde ön lisans düzeyinde başlamış olup (Yenipınar ve Zorkirişçi, 2013), yazının kaleme alındığı tarih olan 15 Temmuz 2020 itibarıyla üniversitelerde 25’i ön lisans, 29’u da lisans düzeyinde olmak üzere 54 farklı düzeyde eğitim verilmektedir. Araştırmaya konu edilmeyen yüksek lisans düzeyinde ise 14 tanesi tezli, 11 tanesi de tezsiz olmak üzere toplam 25 farklı programda “rehberlik” eğitimi verilmektedir. Ülkemiz de yüksek lisans programları mezun olan öğrencilere yasal olarak “Bilim Uzmanı” ünvanı vermesi fakat uygulanan yüksek lisans programlarının önemli bir bölümünde konunun uzmanı “bilim adamı” yetiştirmekten çok kısa yoldan ve bu işin eğitimini lisans seviyesinde almamış kişileri hızlı ve kolay yoldan “turist rehberi” yapma eğiliminde olmaları sebebiyle bu araştırmaya dahil edilmemiştir. Kanaatimizce rehberlik eğitimi ön lisans ve lisans seviyelerinde alınan eğitimler ile verilmeli ve “turist rehberi ünvanı” bu eğitimlerin sonucunda elde edilmelidir. Alan uzmanlığı dediğimiz yüksek lisans programlarına da “Gastronomi Rehberliği”, “Eco Turizm Rehberliği”, ve “İnanç Turizmi Rehberliği” gibi programlar düzenlenerek bu alandaki uzman rehber ihtiyacı karşılanma yoluna gidilmelidir. Bu konuda lisans eğitimi almamış kişilerin ancak sektör de en az 5 yıl ruhsatname sahibi olup, çalışma kartına sahip olanların ancak alan uzmanlığı yüksek lisans programlarına kabul edilmeleri önerilmektedir.

Medeniyetler beşiği olarak anılan Anadolu'nun her bir yöresinde kendine has ve temeli binlerce yıla dayalı derin ve tarihi bir kökü olmasından dolayı dünyadaki gastronomi turizminin büyümesine paralel olarak ülkemizde de gastronomi turizmi her geçen gün hızla büyümektedir. Turizmin 12 aya ve coğrafi olarak belli bölgelerdeki sıkışmışlığından yurt sathına yayılması arzusuna paralel olarak da gerek Bakanlık, gerekse yerel otoriteler gastronomi turizmi alanında yapılan her türlü çalışmayı teşvik etmekte ve etmeye de devam edilmektedir. Yapılan bu teşviklerin hem yurt içinde hem de yurt dışında beklenen karşılığı gördüğü söylenebilir. Günümüzde sağlanan barış ortamının da katkısıyla hemen tüm yurt sathında düzenlenen kültür turlarında da önemli artışlar görülmektedir. Yapılan bu kültür turlarında, ziyaret edilen şehirlerde yörenin yeme - içme ile ilgili meşhur olmuş restoran ve mekanların var olması önemli bir satış unsuru olarak yer almaktadır. Bu sebeple, bu tür turlara çıkan "eylemli rehberlerin" bu konulardaki yeterlilikleri turun memnuniyeti ile doğru orantılı olmaktadır. Ülkemizin barındırdığı turizm türleri göz önünde bulundurulduğunda, ekoturizm, inanç turizmi, kış turizmi, kültür turizmi, macera turizmi gibi türlerin hemen tüm yörelerde yapılabildiği bilinmektedir. Bundan dolayı, detayları yukarıda verilen üniversitelerin programlarında yetiştirilen rehber adaylarının, bu kadar geniş coğrafyaya ait her türlü arkeolojik, ekolojik, rekreatif, gastronomi gibi türlere ait bilgilerin hepsinin kısıtlı zamanlarda verilen eğitimler ile verilmesi mümkün gözükmemektedir. Bu tercih, eğitim alan kişilerin serbest ilgi ve tercihlerine bırakılarak "seçmeli" dersler ile telafi edilmeye çalışılmaktadır.

Üniversitelerde ön lisans ve lisans düzeyinde verilen "rehberlik" eğitiminin genel bilgilerinin yanında elde ettikleri bu diplomalar ile birlikte gerek eğitim aldıkları süre içerisinde normal müfredat dışında alınacak dersler ile gerekse mezuniyet sonrası üniversite ve meslek birliğinin mevcutta düzenlediği kurslara daha da yaygınlaştırılması sonucu bu kurslara katılarak "alan uzmanlığı" sertifikaları düzenlenmeli ve özelliği olan hizmet ve turizm türleri bu sertifikaya sahip rehberler aracılığıyla gerçekleştirilmesi önerilmektedir. Hatta "alan uzmanlığı" eğitimine sahip olan rehberlerin o alanda gerçekleştirecekleri turlar'ında her yıl ilan edilen "alan uzmanlığı taban ücreti" belirlenmeli ve uygulanmalıdır. Gastronomi özelinde ise mevcut haliyle çok genel ve temel gastronomi dersleri yerine, aynen normal rehberlik uygulamasında olduğu gibi, verilecek bu sertifikanın da "ülkesel" veya "bölgesel" olarak alınacak eğitimler

doğrultusunda düzenlenmesi çalışmanın bir diğer önerisidir. Ayrıca bu eğitim içerikleri, sadece yiyecek temelli olmayıp, o yörenin var olan her türlü alkollü ve alkolsüz içecekleri hakkında da detaylı bilgiler içermesi gerekmektedir. Hatta ileri ki evrelerde gastronominin de alt dalı olan daha detaylı üst düzey uzmanlık eğitimleri düzenlenebilir. Örneğin günümüzde popüler olan ve fazlaca katılımcısı bulan “şarap turizmi” buna iyi bir örnektir. İyi bir şarap içmek için bu konuda seyahat eden ve bu amaç için önemli paralar ödeyen kişiler her geçen gün artmaktadır. Bu sebeple ülkemizin her yöresine ait üzümlerden elde edilen ve kendine has özellikleri olan bu şarapların düzenlenen turlarda hak ettikleri şekilde tanıtılmaları “alan uzmanı” rehber eksikliğinden pek mümkün olmamaktadır. TURSAB (2016)’ ında sıklıkla dile getirdiği açıklamalardan da anlaşıldığı üzere, bu ve benzeri turlar daha çok kaçak olarak, ilgili konuda bilgi sahibi olduğunu iddia eden ama tur düzenlemeye yetkili olmayan kişilerce gerçekleştirildiği gözlemlenmektedir. Açılacak bu tür uzmanlık eğitimleri ile konusunda yetkin ve alanında uzman kişilerce bu turların gerçekleştirilmesi sağlanabilecektir.

KAYNAKÇA

Akdu, U., Karakaş, D., Zurnacı, J., & Tabu Ö. (2018). Turizm rehberliğinde alan uzmanlığı önerisi: sağlık turizmi rehberliği. *Turist Rehberliği Dergisi*, 1(2), 124-138.

Arslantürk, Y. (2010). Yükseköğretim düzeyinde turist rehberliği eğitimi veren öğretim kurumlarında uygulanan eğitime yönelik öğrenci algılamaları. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(1), 63-78.

Baltacı F., Üngören E., Avsallı H. & Demirel, O.N. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açılarının belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-25.

Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R. & Acar, Y. (2018). A Conceptual framework for gastronomy expertise, gastronomic tours and gastronomic guidance. *Hitit University Journal of Social Sciences Institute*, 11(3), 1809-1826.

Çakmak, T.F., & İstanbullu Dinçer, F. (2018). Turist rehberliği bölümleri ders programlarının “Türk kimliği” açısından incelenmesi. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), 67-75.

Çokişler, N. (2017), Turizm rehberliği eğitiminde çeyrek asırdır değişmeyen parçalanmış yapı sorunu. 3. *Turizm Şûrası Tebliğler Kitabı – 2* (ss. 325-335), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.

Eker, N., & Zengin, B. (2016), Turist rehberliği eğitiminin değerlendirilmesi: profesyonel turist rehberleri üzerinde bir uygulama. *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 65-74.

Güven, Ö.Z., & Ceylan, U. (2014). Lisans ve ön lisans düzeyinde turizm rehberliği eğitimi veren okullardaki müfredatların turizm rehberliği meslek yönetmeliğine uygunluğunun incelenmesi. 15. *Ulusal Turizm Kongresi*, (ss. 186-195), Gazi Üniversitesi, Ankara.

İşçeli, Z. & Kılıç, G. (2018). Lisans düzeyinde turizm rehberliği eğitimi veren fakültelerin müfredatlarının incelenmesi. *Turist Rehberliği Dergisi*, 1(1), 41-56.

Karadağ, R. (2014). Okuma İlgisi, Tutumları ve Alışkanlığı Konusunda Yapılmış Çalışmaların Lisansüstü Tezlere Dayalı Analizi: YÖK ve ProQuest Veri Tabanları Örnekleme. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 35(1), 1-17.

Özkan, U. B. (2019). Eğitim Bilimleri Araştırmaları İçin Doküman İnceleme Yöntemi, (ss. 3) Pagem Akademi, Ankara

TUREB (2018). *6326 sayılı turist rehberliği meslek kanunu*. Ankara: Dönmez Ofset.

TURSAB (2014), Gastronomi Raporu: https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf

TURSAB (2016), Tursab'tan Kamuoyuna Kaçak Turlar ile ilgili Açıklama https://www.tursab.org.tr/haberler/tursabtan-kamuoyuna-kacak-turlarla-ilgili-aciklama_14675

Turist Rehberliği Meslek Kanunu (2012). Resmi Gazete: <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/06/20120622-2.htm>

Yarcan, Ş. (2007). Profesyonel turist rehberliğinde mesleki etik üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 33-44.

Yenipınar, U. & Kardaş, K. (2019), Turizm rehberliği bölümleri müfredat geliştirme önerisi. *Journal of Travel and Tourism Research*, 15, 1-26.

Yenipınar, U. & Zorkirişçi, A. (2013). Türkiye ve Avrupa Birliği ÷lkelerinde turist rehberliği eğitimi. *Çag University Journal of Social Sciences*. 10(2), 111-136.