

Journal of Applied Tourism Research

2023, Vol. 4, No. 2, 75-86



ISSN: 2717-8951

THE PERSPECTIVES OF CULINARY EDUCATION PARTICIPANTS AT PUBLIC EDUCATION CENTERS ON GASTRONOMIC TOURISM AND THEIR INTENTIONS TO WORK WITHIN THE SCOPE OF GASTRONOMIC TOURISM: THE CASE OF KASTAMONU

Kaan Berk DALAHMETOGLU¹

Abstract

Advancements in science and technology have made lifelong learning a necessity as individuals aspire to enhance their knowledge, skills, and competencies. Public Education Centers, one of the institutions of adult education, continue to operate through various courses, activities, and initiatives in areas such as providing education, creating employment opportunities, supporting vocational development, and nurturing a qualified workforce. Gastronomic tourism, which aims to attract tourists interested in exploring a region or country's local cuisine, holds significant potential, especially when considering the culinary education provided by Public Education Centers. In this study, the goal was to determine the perspectives of individuals who have completed culinary training at Public Education Centers regarding gastronomic tourism and to identify their intentions to work within the gastronomic tourism sector. To achieve the research objectives, a literature review was initially conducted. Subsequently, a semi-structured interview technique based on voluntarism was implemented, aided by the data obtained. A study group of 20 individuals who had successfully completed culinary training at the Public Education Center in Kastamonu city center was established. Descriptive analysis technique was applied to the data collected. The research findings indicate that individuals who have undergone culinary training exhibit a positive outlook towards gastronomic tourism and that their intentions to work within the gastronomic tourism sector are influenced by various factors.

Keywords:

Public Education Center, Culinary Education, Gastronomy Tourism

Article History:

Received:
10 Sep 2023
Accepted:
30 Dec 2023

HALK EĞİTİMİ MERKEZLERİNDE AŞÇILIK EĞİTİMİ ALAN KURSIYERLERİN GASTRONOMİ TURİZMİNE KARŞI BAKIŞ AÇILARI VE GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA ÇALIŞMA NİYETLERİ: KASTAMONU ÖRNEĞİ

Özet

Bilim ve teknolojiye ki gelişmeler, bireylerin bilgi, beceri ve yetkinlikleri geliştirmek istemesi hayat boyu öğrenmeyi gerekli hale getirmiştir. Yaygın eğitim kurumlarından biri olan halk eğitimi merkezleri kişilere eğitim verme, istihdam yaratma, mesleki gelişim, nitelikli iş gücü oluşturma gibi konularda, çeşitli kurslarla, etkinliklerle ve faaliyetlerle varlığını sürdürmektedir. Gastronomi turizmi, bir bölge veya ülkenin yerel mutfağına odaklanan turistleri çekmeyi amaçlayan bir turizm türü olduğundan halk eğitimi merkezlerinde verilen aşçılık eğitimi gastronomi için önemli bir potansiyele sahiptir. Çalışmada, halk eğitimi merkezlerinde aşçılık eğitimi alan kursiyerlerin gastronomi turizmine karşı bakış açılarını tespit etmek ve gastronomi turizmi kapsamında aşçılık mesleğine yönelik çalışma niyetlerini ortaya koymak amaçlanmıştır. Araştırma amaçlarına ulaşabilmek için öncelikle literatür taraması yapılmıştır. Elde edilen verilerin yardımıyla gönüllülük esasına dayalı yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Kastamonu il merkezinde bulunan halk eğitimi merkezinden aşçılık eğitimini başarıya bitirmiş kursiyerler ile 20 kişilik

Anahtar

Kelimeler:

Halk Eğitimi Merkezi, Aşçılık Eğitimi, Gastronomi Turizmi

¹ ORCID: 0000-0003-2477-7183, Kastamonu Üniversitesi, kaanberkdalahmetoglu@gmail.com

bir çalışma grubu oluşturulmuştur. Elde edilen verilere betimsel analiz tekniği uygulanmıştır. Araştırma bulguları olarak aşçılık eğitimi alan kursiyerlerin gastronomi turizmine karşı olumlu bir bakış açısı sergiledikleri ve gastronomi turizmi kapsamında çalışma niyetlerin birçok faktöre bağlı olduğu tespit edilmiştir.

Makale

Geçmişi:

Alınan tarih:

10 Eylül 2023

Kabul tarihi:

30 Aralık 2023

1. Giriş

Günümüzde bilim, sanayi ve teknolojiadaki hızlı ilerlemeler eğitim alanında da büyük değişikliklere yol açmıştır. Gelişen teknoloji, artan iş gücü talebi ve toplumsal değişimler, eğitimde çeşitlenmeyi gerektirmiştir (Buyruk, 2018). Bireylerin ve toplumun bu dönüşümlere uyum sağlayabilmesi için yeni bilgi, beceri ve değerleri öğrenmesi giderek daha önemli hale gelmiştir. Bu nedenle, eğitim yaşam boyu süren bir süreç haline gelmiş ve yaşam boyu öğrenme, bireylerin ve toplumun değişen ihtiyaçlarına yanıt veren bir kavram olarak ortaya çıkmıştır (Samancı ve Ocakçı, 2017). Çağın gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip olabilme yeteneği, örgün eğitim, yaygın eğitim ve enformal eğitim yoluyla olanaklıdır. Bu bağlamda, farklı sorumluluklar, roller ve beklentilere sahip yetişkinler için yaşam boyu öğrenme fırsatları sunularak onların öğrenme ihtiyaçları ve beklentileri karşılanmalıdır. Bu nedenle yetişkin eğitimi önem kazanmaktadır (Karaman, 2023).

Halk eğitimi merkezleri, bulunduğu bölgede; üretim, rehberlik eğitim, öğretim, danışma, sanat ve kültür merkezi olarak hizmet vermektedir (Uça ve Türkoğlu, 2011). Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşuyla birlikte 1920'li yıllarda başlatılan okuma yazma sorununun çözümü, ulusal kültürün yaygınlaştırılması, Cumhuriyet ideallerinin ve Atatürk'ün ilke ve inkılaplarının benimsenmesi çalışmalarına yardımcı olmak amacıyla, 1956 yılından beri ülke genelinde halk eğitimi merkezleri kurulmaya başlanmıştır (Url-3). Çağın gerekliliklerine göre oluşturulan kurslar ve eğitim programları günden güne gelişme göstermektedir. Bu kurs programlarından biri de aşçılık kurslarıdır. Aşçılık eğitimi, bireyleri mesleklerinde başarılı aşçılar olmaları için yeterli bilgi ve beceriye sahip hale getirmeyi hedeflemektedir. Bu eğitim, yemek yapmanın yanı sıra kullanılan malzemelerin besin değerlerini anlamalarını ve yapım tekniklerini doğru kullanmalarını sağlamaktadır. Ayrıca, hijyenin mutfakta vazgeçilmez bir unsur olduğunu vurgulayarak, bireyleri bu konuda bilinçlendirmektedir.

İnsanlara hizmet veren turizm endüstrisi, turizme katılan bireylerin isteklerine cevap verebilmek için bütünüyle yenileşme içerisindedir. Verilen hizmetlerin nitelikli olmasında en önemli faktör iyi eğitim almış iş gücüyle sağlanmaktadır (Keleş, 2018). Gastronominin kültür ve turizm alanındaki rolü günden güne büyüyerek bu gelişmeyle birlikte, yerel yemek kültürünü koruma, yemekleri görsel bir sanat haline getirme ve yüksek kalitede yemek üretme sadece ülkeler için değil aynı zamanda işletmeler ve eğitim kurumları için de önemli bir öncelik haline gelmiştir (Öney, 2016). Yüksek kaliteli hizmet sunumu, müşteri memnuniyeti, rekabet avantajı, inovasyon, gelişim, iş verimliliği ve sosyal kar gibi faydaların sağlanmasında vasıflı personelin rolü büyüktür. Eğitimli ve nitelikli aşçıların turizm işletmelerine katkı sağlaması hem ülkenin turizm potansiyeline hem de turizm işletmelerine büyük bir avantaj sağlayabilmektedir. Bu bağlamda halk eğitimi merkezlerinden aşçılık eğitimi almış kişilerin gastronomi turizmine karşı bakış açıları ve gastronomi turizm sektöründe kariyer yapma niyetlerinin tespit edilmesi ve bu niyetlerinde olumsuz durumlar varsa altında yatan sorunların araştırılması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Halk eğitimi merkezlerinden aşçılık eğitimi alan bireylerin nitelikli personel olarak gastronomi turizm sektöründe istihdam niyetlerinin tespit edilmesi ve varsa altında yatan sorunların ortaya çıkarılması bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Bu bağlamda tespit edilen sorunlara yönelik çözüm önerileri getirilmesi de amaçlanmaktadır.

1.1. Kuramsal Çerçeve

1.1.1. Yaygın Eğitim Kurumları

Yaygın eğitim, Türk Dil Kurumu'nun (TDK) tanımına göre: Her hangi bir sebepten ötürü örgün eğitimden ayrılmış olanlara ve eğitim olanaklarından yararlanamamış kişilere verilen eğitimidir (Türk Dil Kurumu [TDK]). Yaygın eğitim, toplumun ihtiyaçları talepleri doğrultusunda belli bir hedefe odaklanan çeşitli eğitimlerin sunulduğu, geniş bir katılımcı kitlesini hedefleyen bir eğitim modelidir. Bu eğitimler, kurumların belirlediği bir takvime ve zaman dilimine bağlı olarak gerçekleştirilir. Yaygın eğitime katılan bireylere başarılı olduklarında genellikle sertifika verilmektedir. Bu eğitim, belirli bir hedefe yöneliktir ve var olan probleme ya da soruna çözüm bulmayı amaçlamaktadır (Milli Eğitim Bakanlığı [MEB]). Yaygın eğitim, toplum içinde çeşitli nedenlerle eğitimlerini tamamlamamış yetişkinlere eğitim fırsatları sunan, öğrencilere yaşam boyu bilgi öğretmesi gerekliliğine dayanan bir öğrenme stratejisidir (Schee, 2011). Bu bağlamda, yaygın-yetişkin eğitimi, kişisel gelişim ve ömür boyu öğrenme açısından önemli bir yapı olarak kabul edilmektedir. Yaygın eğitim; bilgi beceri, tutum, sosyal değer biçimleri ve eğitici faaliyetler olarak yetişkin eğitiminin etkinliği açısından büyük önem taşımaktadır (Knox, 2002; Eloranta, 2013; Ngaka, Openjuru ve Mazur, 2012).

1739 Sayılı Milli Eğitim Kanunu'na göre yaygın eğitimin amaçları şu şekilde sıralanmıştır (T.C. Resmi Gazete, 15 Ekim 1999, sayı: 23847).

- *“Okuma - yazma öğretmek, eksik eğitimlerini tamamlamaları için sürekli eğitim imkanları hazırlamak,*
- *Çağımızın bilimsel, teknolojik, iktisadi, sosyal ve kültürel gelişmelerine uymalarını sağlayıcı eğitim imkanları hazırlamak,*
- *Milli kültür değerlerimizi koruyucu, geliştirici, tanıtıcı, benimsetici nitelikte eğitim yapmak,*
- *Toplu yaşama, dayanışma, yardımlaşma, birlikte çalışma ve örgütlenme anlayış ve alışkanlıkları kazandırmak,*
- *İktisadi gücün artırılması için gerekli beslenme ve sağlıklı yaşama şekil ve usullerini benimsetmek,*
- *Boş zamanları iyi bir şekilde değerlendirme ve kullanma alışkanlıkları kazandırmak,*
- *Kısa süreli ve kademeli eğitim uygulayarak ekonomimizin gelişmesi doğrultusunda ve istihdam politikasına uygun meslekleri edinmelerini sağlayıcı imkanlar hazırlamak,*
- *Çeşitli mesleklerde çalışmakta olanların hizmet içinde ve mesleklerinde gelişmeleri için gerekli bilgi ve becerileri kazandırmaktır.”*

Yaygın eğitim farklı kurumlar tarafından sürdürülebilmektedir. Bu eğitim kavramı aynı zamanda; yetişkin eğitimi, hayat boyu öğrenme, halk eğitimi, sürekli eğitim ve yaşam boyu öğrenme gibi çeşitli terimlerle de ifade edilmektedir (Geray, 2002). Bu terimlere bakıldığında, yaygın eğitimin yalnızca eğitim kurumları vasıtasıyla değil, aynı zamanda sosyoekonomik ve politik amaçlar doğrultusunda pek çok kurum tarafından da verilmektedir. Türkiye'de yaygın eğitim, çeşitli kuruluşlar, bakanlıklar, sivil toplum kuruluşları, belediyeler ve halk eğitimi merkezleri gibi farklı kurumlar tarafından sağlanmaktadır. Bu kapsamda, meslek eğitimleri, çıraklık okulları, uzaktan eğitimler, hizmet içi eğitimler ve özel kurslar da yaygın eğitimin bir parçası olarak kabul edilmektedir (Yıldırım, 2009; Demiray, 2013).

1.1.2. Halk Eğitimi Merkezleri

Halk eğitimi merkezleri, örgün eğitime katılmamış, örgün eğitim sisteminin dışında kalmış, örgün eğitimi tam olarak tamamlayamamış bireylere yönelik hizmet veren kurumlardır. Bu kurumlar okuma ve yazma gibi temel becerilerden başlayarak çağın gerektirdiği çeşitli beceri, yetenek ve istihdama yönelik kurslar düzenleme kapasitesine sahiptir (Türkoğlu ve Uça, 2011). Ayrıca eğitimlerini tamamlayamamış ya da tamamlamamış bireylerin açık ortaokul, açık lise ve açık mesleki liseleri bitirmelerini sağlamak için gerekli işlemleri yapan kurumlardır. Halk eğitimi merkezleri, Milli Eğitim Bakanlığı ve Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen ulusal ve uluslararası işbirliği projeleri ve protokoller aracılığıyla afet, göç, meslek edindirme gibi konularda bireylerin çağın gerekliliklerine uyum sağlamalarına katkıda bulunmaktadır. Bu bağlamda halk eğitimi kişilere beceri, bilgi, milli benlik kazandırmak ve refah seviyesini yükseltmek amacıyla örgün eğitim dışında ya da örgün eğitimle birlikte yapılan ve farklı yaş gruplarına uygun olan eğitim ve öğretim çalışmalarındadır (Dolanbay, 2014).

Teknolojideki hızlı değişimler ve küreselleşen dünyada rekabetin artması sonucu insanlar, istihdam sürekliliğini, işte kalma süresini ve ücretleri artırmak için gereken beceri ve niteliklere sahip olmanın önemini daha da çok anlamışlardır. Bu nedenle, bireyler, rekabetin yoğun olduğu bu dönemde kendi işlerinde başarılı olabilmek için çağın gerektirdiği nitelikleri kazanma amacı gütmektedirler. Bu tür niteliklere ulaşabilmek için halk eğitimi merkezlerinin sunduğu eğitimler büyük önem taşımaktadır. Halk eğitimi programları; bireylerin kendi yeteneklerini geliştirmelerine, yeni beceriler kazanmalarına ve öğrenme alanı oluşturmalarına, bilgi donanımına sahip olmalarına yardımcı olma görevini üstlenir. Bu bağlamda, bu programlar toplumsal beşeri sermayeyi artırma işlevini de yerine getirmektedir (Peker, 2023). Bu bağlamda, Türkiye’de 81 ilde 997 adet halk eğitimi merkezi bulunmaktadır ayrıca 73 alanda 241.355 adet kurs sayısına sahiptir (Milli Eğitim Bakanlığı [MEB]).

1.1.3. Halk Eğitimi Merkezlerinde Aşçılık Kursları

Halk eğitimi merkezlerinde yiyecek-içecek hizmetleri alanında 59 adet kurs bulunmaktadır. Bu kurslardan 5 tanesi aşçılık adı altında yer almaktadır. Bunlara bakıldığında Aşçı kursu 2254 saat, aşçı çırağı kursu 178 saat, Aşçı Çırağı (Uzaktan Eğitim-Eş Zamansız) 178 saat, Aşçı Yardımcısı 450 saat, WFP Aşçı Çırağı Gelişim kursu da 62 saatlik eğitim süresi olarak yer almaktadır. (URL-1).

Yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçı modüler programına bakıldığında 4. Meslek seviyesi olarak eğitim verilmektedir. Programa giriş koşullarında; ilköğretim eğitimini bitirmiş olmak ve mesleğin gerektirdiği işleri ve görevleri yapabilecek fiziksel ve bedensel özelliklere sahip olmak nitelikleri yer almaktadır. Program eğitimi sürecince kişilerin mesleğe dair alandaki temel beceri ve bilgiler kazanabilecekleri ifade edilmektedir. Ayrıca, alanın gerektirdiği temel yetkinliklere sahip olabilecekleri, mesleğin gerektirdiği işleri yapabileceklerini ve mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecekleri modülde belirtilmiştir. Aşçı kursu istihdam alanlarına bakıldığında; Mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerileri edinen kişiler yiyecek içecek hizmetleri alanında, konaklama işletmelerinin mutfaklarında, bar, kafeterya ve restoranlarda, ulaşım araçlarının yiyecek içecek üretim ünitelerinde, yemek fabrikalarında vb. yerlerde çalışabilecekleri de modülde yer almıştır. Aşçı programının yeterlilik ve modül tablosuna bakıldığında programla ilgili kazanımlar yer almaktadır. Bunlar (Url-2);

Tablo 1.1: Aşçı Programının Yeterlilik ve Modül Tablosu

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE
1 Temel Düzeyde Bilgisayar Programlarını Kullanmak ve Donanım Bilgisine Sahip Olmak	Bilgisayar Kullanımı	40/32
2 Bilgisayar Vasıtasıyla Doküman Hazırlama ve Oluşturma	Doküman Hazırlama	40/32
3 Kişisel Bakım Yapmak	Kişisel Bakım	40/8
4 İş Hazırlığı İçin Gerekli Hazırlık Yapmak	İşe Hazırlık	40/8
5 Hijyen ve Sanitasyon Kurallarını Bilmek ve Yerine getirmek	Sanitasyon	40/24
6 Kritik Kontrol Noktalarını Tespit Etmek (HACCP)	Yiyecek İçecek İşletmelerine (HACCP)	40/24
7 Servis İçin Ön Hazırlık Yapmak	Servise Ön Hazırlık	40/32
8 Masa Üstü Servis Takımlarını Uygun Hale Getirmek	Masa Üstü Servis Takımları	40/32
9 Masa Peçete ve Örtüleri Hazırlamak	Masa Peçete ve Örtüler	40/16
10 Kuver Açmak	Kuver Açma	40/32
11 Boş Toplama ve Taşıma İşlerini Yapmak	Boş Toplama ve Taşıma	40/32
12 Bar Ön Hazırlıklarını Yapmak	Bar Ön Hazırlıkları	40/24
13 Besin Öğelerinin Kaynaklarını Seçmek	Besin Öğeleri 1-2	40/16
14 Besin Gruplarından Yönelik Günlük Porsiyon Miktarını Tespit Etmek	Besin Grupları	40/16
15 Çöp Atmak ve Bulaşık Yıkamak	Çöp Atımı Bulaşık Yıkama	40/16
16 Sebzeleri Uluslararası Standartlara Uygun Bir Şekilde Doğrayarak Pişirmeye Hazırlamak	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlık	40/32
17 Sebze Garnitürleri Hazırlamak	Sebze Garnitürleri	40/32
18 Fond Hazırlamak ve Çorbaları Pişirmek	Fond ve Temel Çorbalar	40/32
19 Yumurta ile Yiyecekler Hazırlamak	Yumurta Pişirme	40/24
20 Basit Tatlılar Yapmak	Basit Tatlılar	40/24
21 Çorbaları Pişirmek	Uluslararası Özel Çorbalar	40/24
22 Temel Sos Ve Çeşitlerini Hazırlamak	Soslar 1-2-3	40/16
23 Patates Garnitürleri Hazırlamak	Patates Garnitürleri	40/24
24 Etleri Hazır Hale Getirmek	Etlere Hazırlanması	40/32
25 Etlere Uygun Bir Şekilde Pişirmek	Et Yemekleri 1-2-3	40/32
26 Su Ürünleri Hazırlamak ve Uygun Bir Şekilde Pişirmek	Balık Yemekleri	40/24
27 Salata Sosları ve Salata Hazırlamak	Salata Sosları ve Salata	40/24
28 Pilav Pişirmek	Pilavlar	40/16
29 Makarna Pişirmek	Makarnalar	40/24
30 Türk Mutfağına Ait Çorbalar Pişirmek	Türk Mutfağına Ait Çorbalar	40/24
31 Türk Mutfağına Ait Sebze Yemekleri Pişirmek	Türk Mutfağına Ait Sebze Yemekleri	40/24
32 Türk Mutfağına Ait Baklagillerle Yemek Pişirmek	Kuru Baklagil Yemekleri	40/24
33 Türk Mutfağına Ait Dolma ve Sarma Pişirmek	Türk Mutfağına Ait Dolma ve Sarmalar	40/32
34 Türk Mutfağına Ait Pilav Pişirmek	Türk Mutfağına Ait Pilavlar	40/24
35 Türk Mutfağına Ait Makarna Çeşitleri Pişirmek	Türk Mutfağına Ait Makarnalar	40/32
36 Türk Mutfağına Ait Sakatat ve Etlere Pişirmek	Türk Mutfağına Ait Et ve Sakatat Yemekleri	40/32
37 Hoşaf ve Komposto Hazırlamak	Türk Mutfağında Hoşaf ve Komposto	40/8
38 Açık Büfe Kokteyl Yiyecekleri Hazırlamak	Ordövr ve Mezeler Kokteyl Yiyecekleri Açık Büfe	40/32
TOPLAM		1840/1136
MESLEKİ UYGULAMALAR		864
MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ		440/224
GENEL TOPLAM		2224 saat

Kaynak: (<https://e-yaygin.meb.gov.tr/download.ashx?fileID=4646>)

1.1.4. Gastronomi Turizmi

Gastronomi, yiyecek-içeceklerin bilimsel ve sanatsal unsurlarla hijyen kuralları kapsamında belirli bir düzen içinde hazırlanarak sunulan ve ayrıca yemek yeme merakı, yemek kültürü, hoş, lezzetli, sağlığa uygun, yemek faaliyetlerinin tümü olarak ifade edilen bilim dalıdır. (Eren, 2007; Öney, 2016; Özdemir ve Altın, 2019)

Santich (2004: 17)'e göre gastronomi, sadece içecek ve yiyeceklerle sınırlı olmayıp bununla birlikte ne zaman, nasıl, nerede ve neden yemek yenilip içildiği gibi konulara da odaklanan bir bilim dalıdır. Gastronomi, belirli bölge veya ülkelere özgü mutfak geleneklerini ve kültürel ritüelleri de kapsayan, iyi yemek yemenin bilim ve sanatını inceleyen bir alanıdır (Hatipoğlu, 2014). Gastronomide temel amaç, yiyecek ve içeceğin damak ve göz zevkini tatmin edecek şekilde hazırlanarak, pişirilme, sunma ve masa kurma bilim ve sanatı, iyi yemek yeme ile ilgili bilgi birikimi ve yemek pişirme ile ilgili uygulamaları kapsamaktadır (Birdir ve Akgöl, 2012).

Gastronomi turizmi temelinde kişilerin bir bölgeden başka bir bölgeye yeme-içme amacı güderek seyahat etmesi anlamı taşımaktadır. Gastronomi turizminin gelişmesinde yöresel yiyecek – içecekler, söz konusu destinasyon için özel bir çekim faktörü olmaktadır. Çoğunlukla eğitim ve gelir seviyesi yüksek olan grupların, yerel tatlara ve kültürü deneyimleme istekleri sayesinde gastronomi turizmi gelişme göstermekte ve yaygınlaşmaktadır (Bekar, Kılıç ve Şahin, 2011).

Gastronomi turizmi, temelinde yiyecek ve içecek kültürüne dayanırken, aynı zamanda çiftliklere ve şarap üretim yerlerinde yiyecek ve içecek deneyimlerini kapsayan seyahatleri içerir. Gastronomi turizmi, turistlere bir bölgenin kültürünü ve tarihini deneyimleme fırsatı sunar. Ayrıca, yeni ve benzersiz yiyecek ve içecek deneyimleri yaşama motivasyonu sağlar ve seyahat alışkanlıklarını şekillendiren bir turizm türü olarak tanımlanabilir (Akbaba ve Kendirci, 2016).

2. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada sosyal bilimlerde araştırma yöntemlerinden biri olan nitel araştırma metodu kullanılmıştır. Çalışmanın amaç ve kapsamına uygun koşut saptanarak araştırma sorularına güvenilir ve geçerli yanıtlar bulunacak yöntem olarak “Örnek Olay Tarama Modeli” kullanılmıştır. Tarama modelleri var olan ya da geçmişten süregelen bir olguyu olduğu biçimiyle betimlemeyi amaçlayan ve ayrıca temel stratejileri ve yöntemleri belirleyen yaklaşımdır. Örnek olay tarama modeli ise evrendeki var olan bir ögenin (hastane, birey, okul, dernek) derinliğine ve genişliğine kendisi ve çevresi ile olan bağlantılarını tespit ederek, o olgu hakkında bir sonuca ulaşma amacı güdülen modeldir. (Karasar, 2005). Araştırmada veri toplama aracı olarak görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme formu tekniği nitel bir veri toplama tekniğidir. Görüşmede katılımcılarla karşılıklı görüşme ile veya telefon aracılığıyla sorular yöneltilerek verdikleri cevapları yazılı veya katılımcının izni alınarak bir ses kayıt cihazı ile kayıt edilir. Sorulacak olan sorular önceden hazırlanmakta, fakat görüşmenin akışına göre görüşme esnasında da yeni sorular da eklenebilmektedir (Url-4). Araştırmada veriler, Kastamonu Merkez ilçede 2023 yılı içerisinde 01 Temmuz ve 30 Eylül aralığında yaygın eğitim kurumlarından olan halk eğitimi merkezi aracılığıyla açılış adı altında eğitim almış kişilerden toplanmıştır. Çalışma grubu olarak 20 kişi belirlenmiştir. Ayrıca görüşme esnasında konuşmanın akışına göre sorular sorulmuş önemli noktalar da not edilmiştir. Yapılandırılmış görüşme formunda bulunan sorulara göre görüşme, gönüllülük esasına dayalı gerçekleştirilmiştir. Görüşme 30 dakika ile 45 dakika arasında yapılmıştır. Not alınan görüşme raporlarından sonra oluşturulan olumlu ve olumsuz temalara göre betimsel analiz tekniği uygulanmıştır. Betimsel analiz, araştırmacının veri setinde bulunan değişkenler arasındaki farklılıkları ve ilişkileri incelemek için geliştirdiği temaları kullanarak verileri analiz eder. Son aşamada, araştırmacı bu değişkenler arasında bağlantılar kurmaya çalışır (Dey, 1993). Alanında

uzman kişiler olarak akademisyenlerin de görüşü alınarak araştırmacılara sorulacak olan sorular düzenlenmiştir.

Üç tane görüşme sorusu hazırlanarak paydaşlara şu sorular yöneltilmiştir;

1- Yaygın eğitim kurumlarından biri olan halk eğitimi merkezinden aldığınız aşçılık eğitimi nasıl değerlendiriyorsunuz?

2- Gastronomi turizmine karşı düşünceleriniz nelerdir?

3- Gastronomi turizm kapsamında aşçılık mesleğine yönelik istihdam edilmeyi düşünür müsünüz? Neden?

Not alınan görüşme raporları betimsel analiz yöntemiyle önceden belirlenmiş temalar çerçevesinde oluşturulan sorulara göre sınıflandırılmıştır. Katılımcılar “K” olarak belirtilmiştir. Katılımcıların ifadeleri nesnel olarak özet haline getirilerek çalışmaya aktarılmıştır. Bu işlem için öncelikle betimsel analiz için bir çerçeve oluşturulmuş, ikinci aşamada oluşturulan çerçeveye göre elde edilen bulgular ve veriler tanımlanmıştır. Son olarak tanımlanan bulguların açıklanması ve yorumlanması temalar çerçevesi içerisinde bir araya getirilerek yapılmıştır.

3. Bulgular

Bulgular bölümünde araştırmaya katılan kişilerin demografik özellikleri ve 3 adet soruya verdikleri yanıtlar net bir şekilde ifade edilmiştir.

Çalışma grubunda bulunan katılımcıların demografik özellikleri şöyledir. Katılımcıların tamamı kadındır (20 kişi %100). Katılımcıların 26-35 yaş aralığında olan 12 kişi (%60), 36-45 yaş aralığında olanlar ise 8 kişidir (%40). Eğitim durumlarına bakıldığında ise, ortaöğretim 5 kişi(% 5), lise 9 kişi (%45), önlisans 6 kişidir (%30). Katılımcıların tamamı halk eğitimi merkezinden yiyecek-içecek alanından “aşçı” kursu adı altında sertifika almış kişilerdir. Katılımcılardan 7 kişi yiyecek-içecek sektörü (%35), 3 kişi gıda dışı sektör çalışanı (%15), geri kalan 10 kişi ise işsizdir (%50).

Tablo: 1.2. Değişkenlerin Frekans ve Yüzde Dağılımları

	Değişkenler	f	%
Yaş Grubu	26-35	12	60
	36-45	8	40
Cinsiyet	Kadın	20	100
	Erkek	0	0
Eğitim	Ortaöğretim	5	5
	Lise	9	45
	Önlisans	6	30
Meslek	Gıda Sektörü	7	35
	Gıda Dışı Sektör	3	15
	İşsiz	10	50

Tablo 1.2’de araştırmada yer alan katılımcıların demografik özelliklerine yer verilmiştir. Bu bağlamda katılımcılara ait yaş grubu, cinsiyet, eğitim ve meslek özellikleri yer almaktadır.

3.1.1- Yaygın eğitim kurumlarından biri olan halk eğitimi merkezinden aldığınız aşçılık eğitimi nasıl değerlendiriyorsunuz? Sorusuna İlişkin Cevaplar

Katılımcıların tamamına halk eğitimi merkezlerinden aldıkları aşçılık eğitimi nasıl değerlendiriyorsunuz sorusu yöneltilmiştir. K1, K2, K3, K4, K5, K6 kodlu araştırmada yer alan katılımcılar; Eğitimde ve öğretimde günümüz şartlarına göre yenilenen ve çağın gereksinimlerine göre eğitim veren bir kurum olduğunu belirtmişlerdir. Kastamonu halk eğitimi merkezi aşçılık kursunda nitelikli eğiticilerin olduğunu eğitim kalitesinin yüksek olduğunu, ders içeriklerinin nitelikli bir personel olarak yeterli düzeyde olduğunu ifade etmişlerdir. Aldıkları eğitimden memnun kaldıklarını ve kendilerini birer nitelikli personel olarak gördüklerini belirtmişlerdir. K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20 kodlu katılımcılar ise teorik ve pratik olarak aşçılık becerilerinin öğretildiği, mutfak ekipmanlarının tanıtıldığı ve doğru kullanımının nasıl olması gerektiğini aldıkları kaliteli eğitimle mümkün olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca gıda ve ekipmanların nasıl kullanılacağı, aşçılık faaliyetlerini gerçekleştirirken iş güvenliği hususunda göz ardı edilmeyeceği edindikleri kazanımların arasında yer aldığını belirtmişlerdir. Aşçılık eğitiminin sadece yemek pişirmek olmadığını aynı zamanda hijyen kurallarına ve sağlıklı üretim koşullarına da dikkat edilmesi gerektiğini halk eğitim kursundan aldıkları kaliteli eğitim sayesinde olduğunu belirtmişlerdir. Bu bağlamda katılımcıların tamamı (%100) halk eğitimi merkezi aracılığı ile aldıkları aşçılık eğitiminin nitelik açısından yeterli düzeyde olduğunu ifade etmişlerdir.

3.1.2- Gastronomi turizmine karşı düşünceleriniz nelerdir?

Katılımcılara gastronomi turizmine karşı düşünceleriniz nelerdir? Sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılar, gastronomi turizminin yiyecek ve içeceklerin lezzetlerini ve yerel mutfakları vurgulayan bir turizm türü olduğunu belirtmişlerdir. Bu turizm türü, turistlerin farklı yerel yemek kültürünü öğrenmek, yerel mutfakları deneyimlemek ve bu deneyimleri yaşamak için seyahat etmelerini içeren unsurlar olduğunu da aktarmışlardır. Katılımcılar, gastronomi turizminin yalnızca yemekleri tatmakla kalınmadığını, aynı zamanda yemek yapım süreçlerini, yerel malzemelerin kullanımını, geleneksel yemek pişirme tekniklerini ve yerel tatların kökenini de içerdiklerini vurgulamışlardır. Gastronomi turizmi, bir bölge veya ülkenin özgün lezzetlerini ve mutfak kültürünü vurgulayarak turistlerin ilgisini çekmeyi amaçlayarak; yerel restoranları, pazarları, yemek festivallerini, yerel aşçıları ve geleneksel yemekleri keşfetmek isteyen kişilere hitap ettiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca, gastronomi turizmi kapsamında oluşturulan yemeklerin yerel ekonomiye katkıda bulunacağını, yerel tarım ürünlerinin ve gıda sanayisinin desteklenmesine yardımcı olabileceğini ve kültürel mirası geliştireceğini belirtmişlerdir. Katılımcılara yöneltilen soru kapsamında düşüncelerini ifade etmişlerdir.

3.1.3- Gastronomi turizm kapsamında aşçılık mesleğine yönelik istihdam edilmeyi düşünür müsünüz? Neden?

K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20 kodlu katılımcılar gastronomi turizm kapsamında aşçılık mesleğine yönelik istihdam edilmeyi düşünür müsünüz? Sorusuna olumlu yönde cevap vermişlerdir. K1, K2, K3 nolu katılımcılar, gastronomi turizmi aşçılık mesleğine yönelik istihdam fırsatları sunduğunu. Turizm kapsamında bir bölgenin veya ülkenin yerel mutfağına odaklanarak turistleri çekmeyi amaçladığını ve sahip olduğu aşçılık bilgi düzeyini bu alanda kullanarak yerel restoranlar, oteller ve diğer yeme-içme işletmeleri için aşçı olarak çalışabileceklerini ifade etmişlerdir. Fakat verilen ücret ve sezonluk çalışma gibi sorunlar neticesinde kararsız kalacaklarını da ekmişlerdir. K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10 nolu katılımcılar; turistlerin yerel lezzetleri tatmak istemeleri ve yerel yemek deneyimlerini yaşamak istemeleri nedeniyle günden güne büyüyen yeme-içme sektörü kapsamında iş bulma olanaklarının yüksek olması nedeniyle çalışmayı

isteyebileceklerini ifade etmişlerdir. K11, K12 ,K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20 Nolu katılımcılar; düzensiz çalışma saatleri, yüksek sezonlar veya düşük sezonlar, fazla iş yükü, yoğun çalışma temposu gibi nedenlerin belirleyici faktör olarak yer aldığını ifade etmişlerdir. Turizm sektörü personel için birçok fırsat sunsa da, düzensiz çalışma saatleri, maaşlar, yoğun çalışma temposu gibi olumsuz tarafları da içerdiğini belirtmişlerdir. Bu bağlamda olumsuz koşullar giderildiğinde, beklentiler karşılandığında ve tercihleri doğrultusunda gastronomi turizm kapsamında aşçılık mesleğine yönelik istihdam edilmeyi düşüneceklerini vurgulamışlardır.

4. SONUÇ

Günümüzde gastronomi turizmi, ülkelerin özenle desteklemesi gereken önemli bir sektör olarak yükselmektedir. Bu değerın farkına varılması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve geliştirilebilmesi için sağlam temellere dayalı eğitim programlarına olan ihtiyaç kaçınılmazdır. Son yıllarda turizm fakülteleri bünyesinde hızla yayılan gastronomi bölümleri, öncelikli olarak bu alanda bilimsel bir farkındalık oluşturmayı amaçlamalıdır. Fakat örgün eğitim kurumları aracılığı ile bu eğitimi alamayanlar için yaygın eğitim kurumlu önemli eğitim faaliyetlerini üstlenmiş durumdadır. Yaygın eğitim kurumlarından olan halk eğitimi merkezleri yiyecek-içecek alanında verilen aşçılık kursları sektörün nitelikli personel taleplerini karşılayarak bu potansiyelin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda gastronomi turizmi, hem makro düzeyde hem de mikro düzeyde bir bölgenin gelişimine çok yönlü katkılarda bulunabilmektedir. Birçok bölge ve ülke için ekonomik büyümeye katkıda bulunurken, aynı zamanda yerel mutfağın ve geleneklerin korunmasına, istihdama, altyapıya ve sürdürülebilirliği de katkı sağlamaktadır. Bu çalışma, halk eğitimi merkezleri tarafından sunulan aşçılık eğitimi alan kursiyerlerin gastronomi turizmüne yönelik bakış açıları ve gastronomi turizmi sektöründe çalışma niyetlerini incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışma, Kastamonu il merkezindeki halk eğitimi merkezinde aşçılık eğitimi almış olan 20 kursiyer üzerinde yürütülmüştür. Araştırma, yarı yapılandırılmış görüşmeler ile verileri toplama yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara gastronomi turizmüne ve gastronomi sektöründe çalışma niyetlerine yönelik görüşleri sorulmuş ve elde edilen veriler analiz edilmiştir. Halk eğitimi merkezlerinde aşçılık eğitimi almış olan kursiyerlerin gastronomi turizmüne olumlu bir bakış açısına sahip olduklarını göstermektedir. Katılımcılar, yerel lezzetlerin ve geleneksel yemeklerin tanıtılmasının turizm sektöründe önemli bir rol oynayabileceğine, istihdam olanaklarının olduğuna inanmaktadır. Bu bağlamda katılımcılar gastronomi turizmi sektöründe kariyer yapma niyetine sahip olabileceklerini ifade etmektedirler. Diğer yandan bazı katılımcıların ifadelerine göre gastronomi turizm kapsamında aşçılık mesleğine yönelik istihdam edilmenin birçok faktöre bağlı olduğunu ifade etmişlerdir. Çalışma koşullarının uygunluğu halinde yine katılımcıların tamamının bu sektörde aşçı olarak çalışma niyetleri olduğu söylenebilmektedir. Bu bağlamda halk eğitimi merkezleri aracılığıyla eğitim almış kişilerinin becerilerinin ve isteklerinin desteklenmesi, çalışma şartlarının uygunluğu nitelikli personelin bu sektörde istihdam edilmesi son derece önem arz ederek gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). *Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler*. Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bekar, A., Kılıç, B. ve Şahin, Ö. (2011, Kasım 30- Aralık 4). *Gastro turizm ve turistik tüketicilerin gastro turizme yönelik görüşleri* [Konferans sunumu]. 12. Ulusal Turizm Kongresi.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2012). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi* 3(2), 57-68.
- Buyruk, H. (2018). Gelişen teknolojiler, değişen işgücü nitelikleri ve eğitim. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(14), 599-632.
- Demiray, E.(2013). Uzaktan eğitim ve kadın eğitiminde uzaktan eğitimin önemi, *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi*. 2(2), 155-168, ISSN: 2146-9199.
- Dey, I. (1993). *Qualitative data analysis: a user-friendly guide for social scientists*. London: Routledge Publications.
- Dolanbay, T. (2014). *Hayat boyu öğrenme sürecinde halk eğitimi merkezlerinin yaşadığı yönetsel sorunlar*, [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Bartın Üniversitesi.
- Eloranta, L. (2013). *Innovation in a non-formal adult education organisation – multi-case study in four adult education centres*, [Unpublished doctoral dissertation]. Lappeenranta Univesity of Technology.
- Geray, C. (2002). *Halk Eğitimi*. Ankara: İmaj Yayınevi
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi*, [Yayımlanmamış doktora tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Karaman, U. (2023). *Bir yetişkin eğitimi kurumu olarak Altındağ halk eğitimi merkezi*. [Yayımlanmamış doktora tezi] Ankara Üniversitesi.
- Karasar, N. (2005). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım
- Knox, A. B. (2002). *Evaluation for continuing education a comprehensive guide to success*, Jossey-Bass.
- Keleş, Y. (2018). Neden turizm eğitimi? lisans düzeyinde turizm öğrencilerine yönelik bir araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(4), 219-236.
- Milli Eğitim Kanunu (1739 S.K), *T.C. Resmi gazete*, 27587, 21 Mayıs 2010. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/05/20100521-4.htm>
- Ngaka, W., Openjuru, G., Mazur, R.E. (2012). Exploring formal and non-formal education practices for integrated and diverse learning environments in uganda. *The International Journal of Diversity in Organizations, Communities and Nations*, 11(6), 109-121.

- Milli Eğitim Bakanlığı (Meb) <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/egitim/yaygin-egitim#:~:text=Yayg%C4%B1n%20e%C4%9Fitim%2C%20toplumun%20ihtiya%C3%A7lar%C4%B1%20%C4%B1%20C5%9F%C4%B1%20C4%9F%C4%B1nda,kar%C5%9F%C4%B1%20e%C4%9Fitim%20s%C3%BCrecidir>. Erişim tarihi: 01.09.2023
- Milli Eğitim Bakanlığı (Meb). <https://www.meb.gov.tr/halk-egitimi-kurslarindan-yararlananan-vatandas-sayisi-4-ayda-38-milyona-ulasti/haber/26093/tr> Erişim Tarihi: 02.08.2023.
- Öney H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. (35), 193-203.
- Özdemir, G. Dülger Altın, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *ESBDER* 12(1), 1-14.
- Peker, D. (2023). *Türkiye’de halk eğitimi merkezi programlarının beşeri sermayenin geliştirilmesi ve yoksullukla mücadele açısından etkinliği: Antalya, Muğla, Van ve Hatay örnekleri*, [Yayımlanmamış doktora tezi]. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Samancı, O. ve Ocakçı, E. (2017). Hayat boyu öğrenme. *Bayburt Eğitim Fakültesi Dergisi*, 12, (24), 711-722.
- Schee, B. A. V. (2011). Changing general education perceptions through perspectives and the interdisciplinary first-year seminar. *International Journal of Teaching and Learning in Higher Education*, 23,(3), 382-387.
- Türk Dil Kurumu (TDK). <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi: 01.08.2023
- Türkoğlu A. ve Uça, S. (2011). Türkiye’de halk eğitimi: tarihsel gelişimi, sorunları ve çözüm önerileri. *Adnan Menderes Üniversitesi Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 2(2), 48-62.
- Url-1 <https://e-yaygin.meb.gov.tr/pagePrograms.aspx> Erişim Tarihi: 05.08.2023.
- Url-2 <https://e-yaygin.meb.gov.tr/download.ashx?fileID=4646> Erişim Tarihi: 07.08.2023.
- Url-3 <https://demirci.meb.gov.tr/www/halk-egitimi-merkezlerinde-hangi-tur-kurslar-acilir/icerik/1408#:~:text=Milli%20E%C4%9Fitim%20Bakanl%C4%B1%20C3%87%C4%B1rakl%C4%B1k%20ve,sa%C4%9Flayan%20bire%20ya%20yg%C4%B1n%20e%C4%9Fitim%20kurumudur>. Erişim Tarihi: 02.09.2023.
- Url-4 <https://www.siirt.edu.tr/dosya/personel/ata-aof-sosyal-hizmette-gorusme-ilke-ve-teknikleri-siirt-201992695248413.pdf> Erişim tarihi: 05.08.2023.
- Yıldırım, M. (2009). *Hayat boyu öğrenme kapsamında yaygın eğitim ve halk eğitimi merkezleri*. Ankara: Gazi Kitabevi.



International Refereed & Indexed
Open Access e-Journal
JAToR[®]
Journal of Applied Tourism Research



© Copyright of Journal of Applied Tourism Research is the property of University of Applied Sciences Tourism Faculty and its content may not be copied or e-mailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.