

PARADOKS EKONOMİ, SOSYOLOJİ ve POLİTİKA DERGİSİ

PARADOKS Economics, Sociology and Policy Journal

Cilt/Vol: 20, Sayı/Issue 1, Sayfa/Page: 110-138

Yıl: 2024

ISSN: 1305-7979



PARADOKS
Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi



PARADOKS
Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi

Editörler / Editors in Chief

Baş Editör

Prof. Dr. Elif KARAKURT TOSUN

Alan Editörü

Prof. Dr. Sema AY

Teknik Editör

Prof. Dr. Hilal YILDIRIR KESER

TARANDIĞIMIZ INDEXLER



Dergide yayınlanan yazılardaki görüşler ve bu konudaki sorumluluk yazarlarına aittir. Yayınlanan eserlerde yer alan tüm içerik kaynak gösterilmeden kullanılamaz.

All the opinions written in articles are under responsibilities of the authors. None of the contents published cannot be used without being cited.

Yayın ve Danışma Kurulu / Publishing and Advisory Committee

Prof. Dr. Sema AY (Uludağ Üniversitesi)
Prof. Dr. Veysel BOZKURT (İstanbul Üniversitesi)
Prof. Dr. Marijan CINGULA (University of Zagreb)
Prof. Dr. Recai ÇINAR (Gazi Üniversitesi)
Prof. Dr. Elif KARAKURT TOSUN
Prof. Dr. Aşkın KESER (Uludağ Üniversitesi)
Prof. Dr. Emine KOBAN (Gaziantep Üniversitesi)
Prof. Dr. Ferhat ÖZBEK (Gümüşhane Üniversitesi)
Prof. Dr. Senay YÜRÜR (Yalova Üniversitesi)
Assoc. Prof. Dr. Mariah EHMKE (University of Wyoming)
Doç. Dr. Zerrin FIRAT (Uludağ Üniversitesi)
Assoc. Prof. Dr. Ausra REPECKIENE (Kaunas University)
Assoc. Prof. Dr. Cecilia RABONTU (University "Constantin Brancusi" of TgJiu)
Prof. Dr. Hilal YILDIRIR KESER (Bursa Teknik Üniversitesi)
Dr. Murat GENÇ (Otago University)

Hakem Kurulu / Referee Committee

Prof. Dr. Hamza ATEŞ (Kocaeli Üniversitesi)
Prof. Dr. Veysel BOZKURT (İstanbul Üniversitesi)
Prof. Dr. Marijan CINGULA (University of Zagreb)
Prof. Dr. Recai ÇINAR (Gazi Üniversitesi)
Prof. Dr. Kemal DEĞER (Karadeniz Teknik Üniversitesi)
Prof. Dr. Mehmet Sami DENKER (Dumlupınar Üniversitesi)
Prof. Dr. Bülent GÜNŞOY (Anadolu Üniversitesi)
Prof. Dr. Ömer İŞCAN (Atatürk Üniversitesi)
Prof. Dr. Vedat KAYA (Atatürk Üniversitesi)
Prof. Dr. Sait KAYGUSUZ (Uludağ Üniversitesi)
Prof. Dr. Aşkın KESER (Uludağ Üniversitesi)
Prof. Dr. Emine KOBAN (Gaziantep Üniversitesi)
Prof. Dr. Ahmet MUTLU (Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi)
Prof. Dr. Nilüfer NEGİZ (Süleyman Demirel Üniversitesi)
Prof. Dr. Serap PALAZ (Balıkesir Üniversitesi)
Prof. Dr. Ali Yaşar SARIBAY (Uludağ Üniversitesi)
Prof. Dr. Abdülkadir ŞENKAL (Kocaeli Üniversitesi)
Prof. Dr. Veli URHAN (Gazi Üniversitesi)
Prof. Dr. Sevtap ÜNAL (Atatürk Üniversitesi)
Prof. Dr. Sevda YAPRAKLI (Atatürk Üniversitesi)
Prof. Dr. Uğur YOZGAT (Marmara Üniversitesi)
Prof. Dr. Senay YÜRÜR (Yalova Üniversitesi)
Doç. Dr. Rasim AKPINAR (Manisa Celal Bayar Üniversitesi)
Doç. Dr. Gül ATANUR (Bursa Teknik Üniversitesi)
Doç. Dr. Tülin ASLAN (Uludağ Üniversitesi)
Doç. Dr. Arzu ÇAHAN'TİMUR (Uludağ Üniversitesi)
Doç. Dr. Ceyda ÖZSOY (Anadolu Üniversitesi)
Doç. Dr. Doğan BIÇKI (Muğla Üniversitesi)
Doç. Dr. Elif ÇOLAKOĞLU (Atatürk Üniversitesi)
Doç. Dr. Mithat Arman KARASU (Harran Üniversitesi)
Doç. Dr. Mustafa KOCALOĞLU (Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi)
Doç. Dr. Ahmet MUTLU (Ondokuz Mayıs Üniversitesi)
Doç. Dr. Nilüfer NEGİZ (Süleyman Demirel Üniversitesi)
Doç. Dr. Veli Özer ÖZBEK (Dokuz Eylül Üniversitesi)
Doç. Dr. Ferhat ÖZBEK (Gümüşhane Üniversitesi)
Assoc. Prof. Dr. Cecilia RABONTU (University "Constantin Brancusi" of TgJiu)
Assoc. Prof. Dr. Ausra REPECKIENE (Kaunas University)

Doç. Dr. Gözde YILMAZ (Marmara Üniversitesi)
Doç. Dr. Aybeniz AKDENİZ AR (Balıkesir Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Cantürk CANER (Dumlupınar Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Işın KIRIŞKAN (Giresun Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Burcu ÖNGEN BİLİR (Bursa Teknik Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Ersoy SOYDAN (Kastamonu Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Oğuzhan ÖZALPIN (Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi)
Dr. Murat GENÇ (Otago University)
Dr. Enes Battal KESKİN (Uludağ Üniversitesi)



Paradoks Ekonomi Sosyoloji ve Politika Dergisi

Yıl: 2024, Cilt/Vol: 20, Sayı/Issue: 1

HAKEM KURULU

Prof. Dr. Gökçe Çiçek CEYHUN	BURSA TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Lütfü ÖZTÜRK	KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Mustafa Kemal DEĞER	KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Nazlı Yücel BATMAZ	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Serkan ÖZDEMİR	BURSA TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Sevgi SEZER	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Mehtap KARAKOÇ	UŞAK ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Yusuf Can POLAT	HARRAN ÜNİVERSİTESİ

DÜNYA MUTFAKLARI EĞİTİM PROGRAMI KAPSAMINDA GASTRONOMİ ÖĞRENCİLERİNİN MESLEKİ EĞİTİM STAJI GEREKLİLİĞİNİN SEKTÖR ÇALIŞANLARI GÖRÜŞÜYLE DEĞERLENDİRMESİ

Gülsün DURAN

Doktora Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,

ORCID: 0000-0002-0179-5154

gulsunduran88@hotmail.com

Kevser ÇINAR

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi,

Turizm İşletmeciliği Bölümü

ORCID: 0000-0002-3482-721

kcinar@erbakan.edu.tr

ÖZET

Araştırma, gastronomi öğrencilerinin Avrupa Birliği'nde mesleki eğitim stajına yönelik "Erasmus Mesleki Eğitim Öğrenci ve Personel Hareketliliği" kapsamında öğrencilerin mesleki yeterlilik düzeylerinin artırılması konusunda Konya'daki 4 ve 5 yıldızlı konaklama işletmeleri çalışanlarının görüşlerini belirlemeyi amaçlamaktadır. Konya şehir merkezinde bulunan 4 ve 5 yıldızlı konaklama işletmeleri çalışanlarından aşçılar, F&B müdürü ve şeflerin konu ile ilgili görüşlerine yer verilmiştir. Araştırma verileri nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış odak grup görüşme yöntemi kullanılarak toplanmıştır. Veriler, tema analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda uygulama ve eğitim, öğrenci donanımı, yabancı dil, kültür farklılıkları, dünya mutfakları alanı, mutfak yöntemleri, sunum ve show, uluslararası entegrasyon ve proje olanakları olarak ana temalar belirlenmiştir. Bu araştırma ile Erasmus mesleki eğitim öğrenci ve personel hareketliliği projesi sayesinde Türkiye ve Fransa'nın mutfak eğitim sistemini kıyaslama olanağı sağlanması, uluslararası kültürel miras farkındalığı oluşturulması ve sürdürülebilirliğe katkı sağlanması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Mesleki Eğitim Öğrenci ve Personel Hareketliliği Projesi, Gastronomi Mutfak Sanatları Öğrencileri, Konya Sektör Çalışanları, Eğitimci.

EVALUATION OF THE VOCATIONAL EDUCATION INTERNSHIP REQUIREMENT OF GASTRONOMY STUDENTS WITHIN THE SCOPE OF THE WORLD CUISINE TRAINING PROGRAM WITH THE OPINION OF SECTOR EMPLOYEES

Gülsün DURAN

PhD Student, Necmettin Erbakan University, Institute of Social Sciences,

ORCID: 0000-0002-0179-5154

gulsunduran88@hotmail.com

Kevser ÇINAR

Doç. Dr., Necmettin Erbakan University, Faculty Of Tourism,

Tourism Department

ORCID: 0000-0002-3482-721

kcinar@erbakan.edu.tr

ABSTRACT

The research aims to determine the opinions of employees of 4 and 5 star accommodation establishments in Konya on increasing the professional competence levels of gastronomy students within the scope of "Erasmus Vocational Education Student and Staff Mobility" for vocational training internship in the European Union. The opinions of cooks, F&B managers and chefs from 4 and 5 star accommodation establishments in Konya city center on the subject are included. Research data was collected using the semi-structured focus group interview method, one of the qualitative research methods. The data were analyzed using the theme analysis method. As a result of the research, the main themes were determined as practice and education, student equipment, foreign language, cultural differences, world cuisine area, culinary methods, presentation and show, international integration and project opportunities. With this research, it is expected to provide the opportunity to compare the culinary education system of Türkiye and France, to raise international cultural heritage awareness and to contribute to sustainability, thanks to the Erasmus vocational education student and staff mobility project.

Key Words: Vocational Education Learner and Staff Mobility Project, Gastronomy Culinary Arts Students, Konya Sector Employees, Trainers.

1. GİRİŞ

Dünyada ve özellikle Türkiye’de yeme içme kültürüne olan ilginin merak duygusu ile desteklenmesiyle seyahat eğilimlerinde bir artış gözlenmiştir. Bu eğilimle birlikte yeme içme alanının kültürel, psikolojik, ekonomik vb. taraflarını da barındıran gastronomi alanına yönelik akademik çalışmalara ve eğitim faaliyetlerine ilginin arttığı söylenebilir. Türkiye’de son zamanlarda gastronomi faaliyetlerinin sadece yeme içme faaliyetlerinden ibaret olmadığı, aynı zamanda yeme içme faaliyetlerini karşılamak için kurulan işletmelerin (esnaf lokantaları vb.) yerel kültürün bir parçasını yansıttığı düşüncesi yaygınlaşmaya başlamıştır (Çifçi, 2019: 1). Günümüzde gastronomi kavramı yeme içme eyleminin ötesinde, fizyolojik bir ihtiyaç olarak algılanmasının yanı sıra insanların sosyalleşebilmesi, seyahat deneyimi elde edebilmesi ve statü kazanması gibi birçok unsuru içerisinde barındırmaktadır (Şat, Sezen ve Doğdubay, 2023: 318). Bu sayede gastronomi kavramının sınırları genişletilerek bu alandaki kişilerin yeterliliklerini anlatan ve diğer anlamları da kapsayan bir kavrama dönüşmüştür (Çifçi, 2019: 1).

Son dönemlerde bireyler arasında gastronomi, eğitim ve hizmet alanında oldukça popüler olmuştur. Ayrıca gastronomi eğitimi, hem gastronomi eğitimi almak isteyen öğrenciler açısından hem de üniversiteler açısından takip edilen bir bölüm olmaya başlamıştır (Kurnaz, Babür ve Akyurt, 2018: 506). Bu nedenle günümüzde gastronomi ve gastronomi turizmi kavramına olan talep gün geçtikçe artmaktadır (Şat, Sezen ve Doğdubay, 2023: 318).

Bu gelişmelerle birlikte bölüme olan ilginin artmasının yanında bu bölümlerde verilen eğitimin niteliğini de tartışmalı bir hal almıştır (Kurnaz, Babür ve Akyurt, 2018: 506). İnsanların günümüzde sürekli olarak değişmekte olan ve gelişim gösteren ihtiyaçlarına cevap verilmesi için birtakım meslek grupları kaybolmuş, bazıları ise toplumsal ihtiyaçlar doğrultusunda yenilenmiştir. Popülaritesi artan meslek gruplarından aşçılık mesleğine ilişkin geleneksel olarak ustalık ve çıraklık eğitimi, 1960’lı yıllarda başlayarak orta eğitim düzeyinde verilmiştir. Günümüze kadar gelen *gastronomi* ve *aşçılık* ile ilgili daha kapsamlı bilgi edinmek amacıyla 1980’li yıllarda ön lisans, 2000’li yıllarda da lisans düzeyinde eğitim faaliyetleri yürütülmüştür (Şat, Sezen ve Doğdubay, 2023: 318).

Gastronomi eğitimi verilen okullarda altyapı olanakları, mutfak uygulamalarının mevcut durumları, akademik kadronun gereken standartlara kavuşmamış olması, okulların mutfak uygulamasında kullanılacak olan özel malzemelere ulaşma noktasında zorluklar yaşaması, okul yönetimlerinin bölüme bakış açılarındaki farklı tutumlar ve alanında uzman olan kişilerin bu alanda akademisyen olma noktasında motive olmaması gibi nedenler bu tartışmaların temelini oluşturmaktadır. Bu gibi durumlar gastronomi eğitiminde özellikle

mutfak uygulamasına dönük faaliyetlerin okul bünyesinde gerçekleştirilmesinde engeller ortaya çıkarmaktadır (Kurnaz, Babür ve Akyurt, 2018: 506). Bunun için gastronomi eğitimi veren kurumların, çağdaş eğitim yaklaşımını benimseyen mutfak ve sektörel bilgi tecrübesine sahip pratik bilgi ve beceriyi eş güdümlü aktarabilir nitelikte olması gerekmektedir ([Şat](#), [Sezen](#) ve [Doğdubay](#), 2023: 338). Bu bilgilerle birlikte gastronomi eğitimi alan öğrencilerin daha etkin bir mutfak uygulama eğitimi alması noktasında mutfak profesyonelleriyle buluşturulması önem kazanmaktadır (Kurnaz, Babür ve Akyurt, 2018: 506).

Öğrenciler yüksek öğretim kurumlarının verdiği teorik eğitimin yanında, gerçek çalışma alanlarında da uygulama eğitimleri almalı ve iş deneyimi kazanmalıdır. Öğrencilerin iş deneyimi kazanmasını sağlayan en önemli imkânlardan biri staj programlarıdır (Çetin, 2005: 154). Staj, “öğrenciler için kıymetli bir deneyim ve öğrenme aracı olduğu kadar, turizm eğitim programları için de her zamankinden daha çok önem verilen eğitimin ayrılmaz bir parçasıdır” (Van Hoof, 2000: 6). Hatta bazı çalışmalarda, staj yapmanın öğrencilerin yönetim yeterliliklerini de arttırdığı belirlenmiştir (Walo, 2001: 19). Staj çalışmalarına katılan öğrenciler, akademik ortamda kazandıkları bilgi ve becerileri gerçek yaşam ortamında pekiştirme olanağına sahip olabilirler. Ayrıca, sektördeki yeni gelişmeleri, ilgili teknolojinin kullanımını ve farklı işyerlerini tanıma şansı bulabilirler (Çetin, 2005: 167). Ayrıca staj yapmak, öğrencilerin izleme, koordinatörlük, üretim, idarecilik, yenilikçi olma, kolaylaştırıcı, aracılık gibi rollerini de geliştirmektedir (Walo, 2001: 19).

Özünde turizmin çeşitlilik unsurunu temel alan yaşam boyu öğrenme projeleri, farklı yaş grubundan ve/veya meslek grubundan insanların bir araya gelmesiyle bilgi paylaşımını arttırmakta ve bu sayede global bir iletişim ağı oluşturarak turizmin gelişimine önemli ölçüde katkı sağlamaktadır (Güney, 2018: 204). Gastronomi konusunda ilk kitap, birinci yüzyılda Apicus tarafından yazılmış olmasına rağmen ilk aşçılık ve mutfakla ilgili kurs 1784'te İngiltere’de açılmış ve bunu 1820'de Amerika'da, 1891'de Fransa'da açılan kurslar takip etmiştir (Allen, 2003: 16). Gastronomi hem yaşayan hem de geçmiş kültürel mirasın gelecekle bağlantı kurulmasında köprü görevi üstlenen alanlardan biridir (Çifçi, 2019: 1). Gillespie ve Cuisin’e (2001) göre gastronomi eğitimi dinamik ve sürekli değişen bir çevreye uygun nitelikte işgücü sağlayacak şekilde yapılandırılmalıdır (Gillespie ve Cuisin’e, 2001: 20). Ancak yenilikleri ve değişimleri takip edecek dinamik yapıda bir eğitim için henüz geçerli bir model denenmemiştir (Hegarty, 2009: 1).

Gastronomi, yeme içme ile ilgili kültürel miras unsurlarının yanında diğer otantik öğeleri de anlamaya yardımcı olur. Bu sebeple bu alanla ilgilenecek kişilerin belirli bir bilgi birikimi ve beceri altyapısına sahip olması gerekmektedir (Çifçi, 2019: 1). Bunu sağlamak için

eğitimcilerin mutfak ve aşçılık eğitiminde profesyonellerden daha fazla yararlanması gerekir. Çünkü profesyoneller, yöneticiler ve tasarımcılar gastronomi alışkanlıkları konusunda toplumun nabzını tutan sağlık, moda, beslenme, çevre ve diyet gibi konularda yönlendirici kişilerdir (Brookes, 2004: 124). Türkiye’de ve dünyada bu kadar önemli bir alanın üzerinde yapılacak çalışmaların ve mutfaklarda geliştirilecek uygulamaların doğruluğu, elde edilecek faydaların maksimizasyonu, alanla ilgili eğitim gören kişilerin niteliklerine bağlıdır (Çiftçi, 2019: 1). Yiyecekleri hazırlayan, üreten, dağıtan ve sunan bu kişilerin toplumda sosyo kültürel yapıyı, inançları, teknoloji ve sosyal ağları biçimlendirme gücü bulunmaktadır (Brookes, 2004: 124). Dolayısıyla profesyonellerin gastronomi eğitiminin içinde yer alması kaçınılmaz bir gerçektir (Öney, 2016: 196).

Bu çalışma, KA102 düzeyi *Mesleki Eğitim Öğrenci ve Personel Hareketliliği Projesi* kapsamında yürütülmüştür. Çalışma kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin dünya mutfaklarını yerinde tanımaları ve kültürlerini gözlemleyerek öğrenmeleri, özellikle de gastronominin şekillenmesinde büyük öneme sahip Fransız mutfağını geliştirdiği yerde deneyimlemeleri önem arz etmektedir. Böylece Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun olan öğrencilerin nitelikli elaman olarak yetişmelerine ve istihdam edilebilirliklerine katkı sunmak hedeflenmektedir. Bu bilgi doğrultusunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mesleki yeterlilikleri hakkında sektör çalışanları ve akademisyen görüşlerine başvurulmuştur. Öğrencilerin mesleki yeterlilik durumları, proje kapsamında sektör çalışanlarından elde edilen görüşler yardımıyla belirlenmiştir.

2. LİTERATÜR TARAMASI

Yapılan literatür taraması sonucunda konu ile alakalı yerli ve yabancı bazı çalışmalar şunlardır:

Çiftçi (2019) çalışmasında yükseköğretim lisans düzeyinde eğitim alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin profesyonel mutfak yeterlilikleri açısından görüşlerini belirlemeyi amaçlamıştır. Gelişigüzel ve kolayda örnekleme yöntemi kullanılarak örneklem seçilmiştir. Araştırmada kısaca veriler anket tekniği ile toplanmıştır. Toplanan 379 veri nicel yöntemlerle analiz edilmiştir. Sonuç olarak gastronomi eğitimi alan öğrencilerin tek çalışma alanlarının mutfak olmadığı ancak mutfak yeterlilik seviyeleri öğrenciler için gerek iş bulma gerekse bu konuda kendilerini ispatlama noktasında hala geçerli kriterleri barındırdığı belirtilmiştir (Çiftçi, 2019: 90).

Dayıoğlu (2010) alışmasında Edremit Körfezinde bulunan konaklama işletmelerinde işverenlerin staj eğitimi gören öğrenciler hakkındaki görüşlerinin belirlenmesini amaçlamıştır. Betimsel tarama araştırması sonucunda öğrenciler iş bilgisi, inisiyatif kullanma, problemlerinin çözümünde gösterdiği zen, yabancı dil bilgisi, iş disiplini ve ahlaki bakımdan, araç-gereç ve malzeme kullanımı, teorik ve uygulamalı eğitimin yeterli olmadığı belirtilmiştir. Ancak konuşma ve davranış, kılık-kıyafet ve temizlik alışkanlığı, iş devamlılığı, sorumluluk duygusu ve iş birliği hususunda yeterli düzeyde oldukları belirtilmiştir. Ayrıca stajyerlerin, personelden alacağı bilgiler ile işletmede iş birliği sağlanacağına dikkat çekilmiştir (Dayıoğlu, 2010: 70).

Duman (2020), neden bu kadar şef ve gastronomi etkinliği olduğu konusu üzerine bir çalışma gerçekleştirmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Verilerin analizinde söylem analizi tekniği uygulanmıştır. Ankara'da şef yetiştirmek amacıyla eğitim veren bir kurstaki 5 şef ve ABD'de çalışan 1 şef ile görüşülmüştür. Görüşme esnasında ses kaydı alınmasına izin verilmiştir. şef ve gastronomi etkinliklerinin, nicelik ve nitelik bakımından yetkinliği konusunda fikir almak amacıyla derinlemesine mülakat tercih edilmiştir. Çalışmanın sonucunda, şeflerin ve etkinliklerin sayıca fazla olduğu ancak nitelik olarak geliştirilmesi gerektiği vurgulanmıştır (Duman, 2020: 22) .

Gastronomi ve Mutfak Sanatlarıyla ilgili gerçekleştirilmiş bazı Avrupa Birliği projelerinin örnekleri aşağıda yer almaktadır. İçeriğinde daha çok Fransa'nın yer aldığı proje örneklerine yer yerilmiştir. Güney (2018) tarafından "Ulusal Ajans: 2007-2015 European Shared Treasure Turizm Projeleri" kapsamında Ulusal Ajans'a bağlı Yaşam Boyu ğrenme Programı kapsamında oluşturulmuş European Shared Treasure web sitesi üzerinden; Comenius, Leonardo ve Grundtvig ortaklıkları ve bu bağlamda 400'den fazla projelendirilmiş değişim hareketliliği incelenmiştir. Konu ile alakalı 86 adet değişim hareketliliği tespit edilmiş ve içerik analizine tabi tutulmuştur. Amaç, değişim projelerini inceleyerek turizm gelişmelerini evrensel boyutta irdelemek ve yenilikçi bir yaklaşım ortaya koymaktır. Bu temel amaç doğrultusunda çalışma sonuçlarına göre projelerden olumlu geri bildirim alındığı, bununla beraber literatürde epey yeni olan duygusal turizm, sorumlu turizm ve erişilebilir turizm konulu projeler yürütülmüş olup bu turizm türlerinin aslında i ie geçmiş fakat aynı zamanda da birbirlerinden ayrı olduğu tespit edilmiştir (Güney, 2018: 182).

Comenius çok uluslu ortaklık projesi kapsamında yürütülmüş "Gastronomi, Turizm ve Ticaret: Bölgesel zelliklerden Avrupa İşbirliğine" (Gastronomy, Tourism and Commerce: from Regional Particularities to European Cooperation) projesinin çalışma grubunu öğrenciler ve öğretmenler oluşturmaktadır. Projenin koordinatör lkesi Fransa'dır. Projeyi gerçekleştiren ortak lkeler Fransa, Birleşik Krallık, Slovakya, Almanya olup proje, öğrencileri ve eğitim

personelini içeren hareketlilikleri teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Öğrenciler, belirli alanlara değer veren hizmetlerde (turizm, ticaret, gastronomi vb.) bir işe başlamanın gerekliliğini gösteren yapıları incelemiştir. Proje sonunda uluslararası gastronomi atölyeleri ve fuarları düzenlenmiş ve yemek tarifi kitabı yayımlanmıştır (Güney, 2018: 185).

Comenius Bölgesel Ortaklıklar (Comenius Regio Partnership) kapsamında turizmle ilgili beş adet projelendirilmiş değişim hareketliliği tespit edilmiştir. Buna göre Comenius Bölgesel Ortaklığının birinci projesinin ismi *Vinofood Eğitim ve Yaratıcılık* (Vinofood Education and Creation) olup projenin çalışma grubu öğrencilerdir. Projenin koordinatör ülkesi Fransa'dır. Projeyi gerçekleştiren ortaklar ise Fransa ve Portekiz olmak üzere proje; şarap, gastronomi ve turizm alanında eğitim ve öğretim uygulamalarının paylaşımını ve iyi uygulamaların paylaşımını teşvik etmeyi amaçlamıştır. Proje sonunda Gasconne İkam Okulu'ndan öğrencilere resmi bir öğle yemeği verilmiştir (Güney, 2018: 191).

Leonardo ortaklığının ikinci projesinin ismi, *Profesyonel Aşçıların Temel Yetkinliği Olarak Sürdürülebilirlik ve Eğitim Öğretimde Yeterlilik Ölçütleri* (Sustainability as Key-Competence of Profesional Cooks Status Quo and Qualification Requirements in Education and Training) olup projenin çalışma grubunu öğretmenler, turizm işletmelerindeki insan kaynakları yönetimi birimi ve aşçılar oluşturmaktadır. Projenin koordinatör ülkesi Almanya'dır. Projeyi gerçekleştiren ortaklar ise Almanya, İtalya, Slovenya, Danimarka, Bulgaristan, Çek Cumhuriyeti ve Avusturya olup ilgili ortaklar proje kapsamında gastronomi, turizm ve yemek hizmetleri alanında eğitim ve öğretimde standartların sürdürülebilirliği üzerine çalışma yapmayı amaçlamışlardır. Proje sonunda mesleki pişirmede ve yeterlilik standartlarında operasyonel düzeyde sürdürülebilirliğin tanımı, ulusal eğitim ve öğretim tesisleri, aşçılar ve yöneticiler için yeterlilik incelemesi, ortak ülkelerdeki konuyla ilgili yaygınlaştırma faaliyetleri ve pazarlama stratejisi raporlanmıştır (Güney, 2018: 192).

Leonardo ortaklığının dördüncü projesinin ismi, *Hazırladığınız Yemek* (Dinner Made By You) olup projenin çalışma grubu öğrencilerdir. Projenin koordinatör ülkesi Finlandiya'dır. Projeyi gerçekleştiren ortaklar Finlandiya, Avusturya, İtalya ve Fransa'dır. Proje, öğrencilerin farklı restoran kültürlerinde çalışmalarına imkân sağlamayı amaçlamaktadır. Her çalışma döneminden sonra öğrenciler, diğer ülkelerin restoran kültürlerinden öğrendiklerini raporlayarak yeni restoran eğilimlerini ve tavırlarını karşılaştırma yaparak belirlemeye çalışmışlardır (Güney, 2018: 192).

Leonardo ortaklığının 14'üncü projesinin ismi, *Turizm Mesleki Eğitimde Girişimciliğin Özendirilmesi* (Stimulating Entrepreneurship on Tourism Vocational Education) olup projenin

koordinatör ülkesi Türkiye'dir. Projeyi gerçekleştiren ortaklar Türkiye ve Fransa olup proje, turizm alanında girişimciliği desteklemek ve yerel turistik değerlerin nasıl tanıtılacağına öğretmesini amaçlamaktadır (Güney, 2018: 195).

3. YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın amacı, önemi, yöntemi ve bulgularına yer verilmiştir.

3.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Fransız mutfağı, 17. yüzyıldan itibaren değişmeye ve gelişmeye başlamış bunun sonucunda da 19. yüzyıl Fransız mutfağının altın çağı olmuştur. Bu dönemde Fransız mutfağı; lezzetleri, servis şekli ve menüdeki yemek servisi sırasıyla uluslararası alanda ilgi artışı yaşamıştır. Avrupa'da, Rusya'da, ABD'de ve hatta Osmanlı'da saray çevresinde benimsenmesi ve uygulanmaya çalışılması ile Fransız mutfağı uluslararası platformda büyük bir üne kavuşmuştur (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 65; Samancı, 2019: 134- 137). Klasik Fransız mutfağı, mutfak teknikleri ve terimleriyle birlikte uluslararası mutfak anlayışının temelini oluşturmaktadır (Samancı, 2019: 138). Bu bilgi doğrultusunda mutfak teknik ve terimlerinin ana kenti olan Fransa mutfağını ve kültürünü öğrenmek, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin etkinliğini artırmaları ve kültürler arası farkı gözlemlemeleri açısından önemlidir.

Yukarıdaki bilgiler doğrultusunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin dünya mutfaklarını yerinde tanımaları ve kültürlerini gözlemleyerek öğrenmeleri, özellikle de gastronominin şekillenmesinde büyük öneme sahip Fransız mutfağını merkezinde deneyimlemeleri önem arz etmektedir. Böylece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarının nitelikli elaman olarak yetişmesi ve öğrencilerin istihdam edilme oranlarının artırılması hedeflenmektedir. Bu plan doğrultusunda temel hedefler ve bu hedefler için geliştirilmek istenen ihtiyaçlar şunlardır (Günbayı ve Yassıkaya, 2011: 32; Çifçi, 2019: 97; Aydemir ve Buyruk, 2018: 72):

- Avrupa'da Erasmus+, E-twinning gibi projeler ile sınırları ortadan kaldırmak
- Gastronomi alanında Fransa-Çin-İtalya gibi dünya mutfaklarında öne çıkan ülkeler ile doğrudan iş birliği oluşturmak
- Dünyanın ortak dili olan İngilizce becerisine sahip öğrenci yetiştirmek ve öğrencilerin istihdam edilebilirliğine katkı sunmak

- Uluslararası düzeyde kültürel miras farkındalığı oluşturmak
- Uluslararası düzeyde sürdürülebilirliğe katkı sağlamak
- Yükseköğretim Kurumunun (YÖK) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kurmak için talepte bulunan üniversiteleri fiziki yönden (uygulama mutfağı ve sınıfları) daha sıkı denetlemesine katkı sunmak
- Fiziki yapıya uygun öğrenci kontenjanı belirlemek
- Verilen eğitim seviyesini artırmak

Türkiye’de ilk Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi’nde açılmıştır (<https://gsf.yeditepe.edu.tr>, 2023). 2003 yılından sonra Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi ve Öğretimi, Türkiye’de 55 devlet üniversitesi tarafından verilmektedir ([Şat](#), [Sezen](#) ve [Doğdubay](#), 2023: 327). Bu bölümün yeni olması, üniversite öğrencilerinin bölümün temeli sayılan ve mesleki yeterlilikte büyük katkısı olan dünya mutfakları alanındaki eksiklikleri, yabancı dil konusundaki yetersizlikleri ve uluslararası kültür farklılıkları bir problem durumu oluşturmaktadır (Dayıoğlu, 2010: 20-53). Bu nedenle öğrencilerin eksikliklerinin bu proje kapsamında geliştirilebileceği düşünülmektedir.

Ayrıca AB Eğitim Projeleri, *Avrupa 2020 Akıllı, Sürdürülebilir ve Kapsamlı Büyüme Stratejisi* önceliklerine önem vermektedir. Avrupa Birliği’nde, alanında uzman ticari işletmelerde yapılan staj ve yerinde eğitim uygulamaları yoluyla katılımcıların iş piyasasına dâhil edilmesi, mesleki eğitime verilen önemle sektördeki nitelikli eleman sayısının artırılması hedeflenmektedir. Bu sayede akıllı büyüme, katılımcıların edindikleri tecrübelerle küresel anlamda rekabet güçlerinin artırılması, sürdürülebilir büyüme, mesleki eğitim kurumları ve iş gücü piyasası kurumları arasında güçlendirilmiş iş birliğinin teşvik edilmesi, toplumsal cinsiyet eşitliği kapsamında kız öğrencilerin de istihdam edilebilmesi sağlanmakta ve ekonomik büyüme desteklenmektedir (Turhan, 2019: 79).

Projenin hedef kitesini öncelikle Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. İlerleyen zamanlarda Türkiye’de faal olan tüm Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde uygulanması öngörülmektedir.

Katılmak isteyen öğrencilerin buldukları okulda akademik olarak başarılı olanlar arasından seçilmesi planlanmıştır. Bu projede yer alacak katılımcıların okul başarı sıralamasına ve yapılacak İngilizce sınavına göre belirlenmesi planlanmıştır. Sıralamaya göre ilk 20 kişiye proje kapsamında yurt dışında staj yapma fırsatı sunulması planlanmaktadır. Staj dönemleri ise

4 ay olarak planlanmıştır. Yurt dışında yapılan bu stajın üniversitede yapılması zorunlu olan staj yerine de geçmesi öngörülmektedir.

Katılımcı 20 öğrenciye refakatçi olarak 2 eğitmenin eşlik etmesi planlanmıştır. Öğrencilerin yurt dışında buldukları süre içerisinde aldıkları eğitim faaliyetlerini içeren bir staj dosyası düzenlemeleri ve staj dosyasında her gün yapılan işlerin (eğitim, seminer, kurum ziyaretleri vb.) yazılı olduğu iş yapraklarını doldurması planlanmaktadır. Ayrıca proje hazırlama ekibi tarafından *Günlük Faaliyet Analizi* hazırlanarak staj dosyasında her gün için bir anket yapılması planlanmaktadır. Gün sonunda katılımcı personel tarafından anketlerin doldurulması ve staj dosyalarına konulması istenmektedir. Her grubun başında görevlendirilecek olan refakatçi eğitmenlerin öğrencilerin derslerine giren meslek dersi alan eğitmeni olması istenmektedir. Katılımcıların yanlarında olan staj defterlerinin günlük olarak refakatçi alan eğitmeni tarafından kontrol etmesi istenmektedir. Ayrıca stajın sonunda katılımcılardan Fransa-Türkiye arasında ortak özellik taşıyabilecek bir yemeği *sıfır atık* uygulamasıyla sunmaları ve raporlamaları istenmektedir. Böylece katılımcıların kültürler arası entegrasyon ve sürdürülebilirlik anlamında mesleki yeterliliklerinin değerlendirilmesinin yapılabileceği düşünülmektedir.

2019 yılının sonlarında Çin'nin Wuhan kentinde ortaya çıkan ve pandemiye dönüşen korona virüs salgını, küresel çapta tüm ülkeleri etkilemiştir (Küçüköğlü, 2021: 1270). Bu dönemde Turizm Teşvik Kanunu'nda değişiklik öngören 32 maddelik kanun teklifi TBMM'ye sunulmuştur. 2634 Turizm Teşvik Kanunu'nda yer alan yabancı çalıştırma kanununa göre işletmelerin %10'a kadar yabancı personel çalıştırılabileceği ve bu oranın Bakanlık tarafından %20'ye kadar artırılabilmesi hükmü yer almaktadır. Kanun'un 18. maddesinde yapılacak değişikliklerle turizm işletme belgeli işletmelerde yabancı işçi çalıştırılmasına ilişkin sınırlamanın kaldırılması planlanmaktadır (www.turizmajansi.com, 2023). Bu maddenin değiştirilmek istenmesindeki temel gerekçe ise pandemi döneminde nitelikli personel ihtiyacının daha da artmış olmasıdır. Gelen tepkiler sonucu bu madde geri çekilmiş ve değiştirilmemiştir. Fakat pandemi ve dijitalleşme süreci, nitelikli personel ihtiyacını her geçen gün artırmaktadır. Bu durum risk teşkil etmektedir. Bu bilgi doğrultusunda proje kapsamında uluslararası platformda öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin artırılması ayrı bir önem arz etmektedir.

3.2 Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Dünya Mutfakları Eğitim Sürecinde Gastronomi Öğrencilerinin Avrupa Birliği'nde Mesleki Eğitim durumlarını konu alan çalışmalar kapsamlı incelenmiştir. Literatür taraması sonucu Çifçi'nin çalışmasındaki mesleki yeterliliği ölçen soru formuna ulaşılmış ve incelenmiştir. Çalışmanın sorularını oluşturmada bu veriler analiz edilerek yorumlanmıştır. (Çifçi, 2019: 121).

Proje, Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerini kapsayacak şekilde tasarlandığı için çalışma formunu doldurabilecek en uygun kişilerin Konya'da bulunan konaklama işletmeleri çalışanları olduğu kanaatine varılmıştır. Ayrıca Proje kapsamında hazırlanan form ile akademisyen görüşlerinin alınmasının faydalı olacağı düşünüldüğü için alanın uzmanları olarak akademisyen görüşleri de alınmıştır.

Araştırma nitel bir çalışma olarak hazırlanmıştır. Nitel araştırma, İslamoğlu ve Alınayık (2016) tarafından sosyal olguları bağlı oldukları ve içinde yer aldıkları ortamda doğal görünüşleri ile gözlem, görüşme ya da belgeleri değerlendirmek yoluyla bilgi edinme ve bu bilgileri analiz ederek kuram geliştirme olarak tanımlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış odak grup görüşme yöntemi tercih edilmiştir. Punch (2005), yarı yapılandırılmış görüşme tekniğini açık uçlu soruların bulunduğu; belli bir kalıba oturtulmamış derinlemesine mülakatlar olarak ifade etmektedir (Tekin ve Tekin, 2006: 104).

Araştırmanın çalışma evrenini Konya şehir merkezinde bulunan 4 ve 5 yıldızlı konaklama işletmeleri çalışanlarından aşçılar, F&B müdürü ve şefler oluşturmaktadır. 4 ve 5 yıldızlı konaklama işletmelerinin verileri, web sitesinde (tr.hotels.com, 2021) bulunan tesis istatistikleri ile ilgili bölümden "bölge bazında türlerine ve sınıflarına göre turizm belgeli konaklama tesislerinin sayısı (01.01.2021)" verileri kullanılarak belirlenmiştir. Konya şehir merkezinde bulunan 4 ve 5 yıldızlı yatırım ve işletme belgeli toplam 14 konaklama işletmesi olduğu tespit edilmiştir. Bu işletmeler Tablo 2.1'de belirtilmiştir.

Tablo 1: 01 Ocak 2021 Tarihi İtibarıyla İç Anadolu Bölgesi'nde Konya Merkez Güncel Turizm İşletmesi Belgeli Tesisler Listesi

Otel İsimleri	Otellerin Yıldız Türü
Ramada Plaza By Wyndham Konya	5
Anemon Konya Hotel	5
Özkaymak Konya Hotel	5
Novotel Konya	5
Dedeman Konya Hotel And Convention Center	5
Rixos Hotel Konya	5
Bayır Diomond Hotel & Convention Center Konya	5
Grand Hotel Konya	5
Hilton Garden Inn Konya Turkey	4
Selçuk Otel Şems-İ Tebrizi	4
Bera Konya	4
Dünder Hotel	4
Balıkçılar Hotel	4
Gherdan Gold Hotel	4

Araştırmanın veri toplama tekniği olarak bireysel görüşme tercih edilmiştir. Görüşme tekniğinin kullanılmasının temel amacı genellikle bir hipotezi test etmek değil; diğer insanların deneyimlerini ve bu deneyimleri nasıl ifade ettiklerini anlamaya çalışmaktır. Bu sebeple diğer insanların öyküleri, betimlemeleri ve düşünceleri yani kişinin zihnindeki kültürel kategoriler yoğunlaşmış noktalardır (Türnüklü, 2000: 544). Bu araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu, kavramsal çerçeve oluşturulduktan sonra ve alanyazın çalışması yapıp ön görüşmeler yapıldıktan sonra uzmanların da görüşleri alınarak hazırlanmıştır. Formda, *Dünya Mutfaqları Eğitim Programı Kapsamında Gastronomi Öğrencilerinin Mesleki Eğitim Stajı Gerekliliğinin Sektör Çalışanları Görüşüyle Değerlendirmesi* başlığını taşıyan AB eğitim projesi hakkında bir ön bilgi verildikten sonra, konu ile alakalı sorular ve demografik bilgiler yer almaktadır. Çalışma kapsamında formda şu sorular yer almaktadır:

- S1: Sizce Gastronomi Bölümündeki öğrencilerin en önemli sorunları nelerdir?
- S2: Gastronomi Bölümünde eğitim gören öğrencilerin sektörün beklentilerini karşılayan donanımlara sahip olarak mezun olduklarını düşünüyor musunuz? Açıklayabilir misiniz?
- S3: Gastronomi Bölümündeki öğrencilerin yabancı dil yeterlikleri konusunda ne düşünüyorsunuz?
- S4: Uluslararası kültür farklılıkları öğrenciler için bir problem durumu oluşturmakta mıdır?

- S5: Gastronomi Bölümündeki öğrencilerin dünya mutfakları alanındaki yeterliklerini nasıl değerlendirirsiniz?
- S6: AB Erasmus Eğitim Projesi kapsamında Gastronomi bölümündeki öğrencilerin hangi mesleki yeterliliklerinin geliştirilmesi gerektiğini düşünüyorsunuz? Neden?
- S7: Proje kapsamında önerileriniz varsa belirtebilir misiniz?

Tablo 2: Katılımcıların Demografik Dağılımı

	Şef	Aşçı	F&B Müdürü
Cinsiyet	% 80 E	% 100 K	% 87 E
Yaş	% 80 (25-60)	% 100 (25-60)	% 75 (25-60)
Eğitim Durumu	%66 (Lise)	%40(Lise)	%75 (Lise)
Meslek	%100 (Şef)	%100 (Aşçı)	%100 (F&B Müdürü)
Sektör Tecrübesi	%55 (10-20)	%40 (10-20) %40 (5-10)	%62 (20 yıl üstü)

Araştırma kapsamında 9 şef, 5 aşçı ve 8 F&B müdüründen cevap alınmıştır. Yukarıdaki tabloda demografik bilgileri yer almaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu ve katılımcı aktarımları değerlendirilmesi yapılmış ve elde edilen bilgiler ışığında çözüm önerilerine yer verilmiştir. Nitel araştırmalarda amaçlanan, sayılar yoluyla sonuçlara ulaşmak değil konu ile alakalı okuyucuya betimsel ve gerçekçi bir çerçeve resim sunabilmektir (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 45) .

Cohen, Manion ve Morrison'a (2007) göre verilerin analizi katılımcı görüşmeleri ile başlar, verilerin analizi esnasında veriler sürekli olarak kaydedilir ve sonra gruplara ayrılır. Görüşme kayıtları da düzenli olarak gözden geçirilir (Ergin ve Karatas, 2014: 36). Bu çalışmada katılımcı görüşleri ile oluşturulan temaların frekanslarının verilmesi uygun görülmüştür. Araştırmada analiz tekniklerinden tema analizi kullanılmıştır. Tema analizinde görüşme transkriptleri, dokümanlarda ve gözlem notlarında araştırılan olgu ile ilgili geçen söz konusu tema, kategori ve alt temalar belirlenir. İstenirse bir çetele tablosu oluşturularak hangi katılımcının hangi üst tema, kategori ve alt tema altında görüş bildirdiği veya doküman ve gözlem notlarının hangi üst tema, kategori ve alt tema altında toplandığı tematik olarak verilebilir. Ayrıca oluşturulan çetele tablosuna ilişkin frekans ve yüzdeler de verilebilir

(www.nirvanasosyal.com, 2021). Bu çalışmada da frekans dağılımlarına göre katılımcıların cevapları doğrultusunda temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Katılımcıların verdiği yanıtların sıklığına göre başlıklar altında bir sınıflama ve bu sınıflamaya bağlı olarak frekans sıklığı ve yüzdeleri, doğrudan alıntılanan akademisyen görüşleri ile analiz edilmiştir.

3.3 Araştırmanın Bulguları

Bu çalışmada Konya merkezinde bulunan 4 ve 5 yıldızlı otellerde çalışan bireylerin AB eğitim projesi kapsamında öğrencilerin mesleki yeterlilikleri ile alakalı görüşleri ortaya konulmaya çalışılmıştır. AB Eğitim Projesi Mesleki Yeterlilik ile alakalı görüşler, AB Eğitim Projesi kapsamında mesleki yeterliliğe ilişkin temalar ve AB Eğitim Projesi araştırma sorularının cevap dağılımı olarak gruplandırılmıştır. Ayrıca akademisyenlerin AB Eğitim Projesi kapsamında öğrencilerin mesleki yeterlilikleri ile alakalı görüşleri de alınmıştır. Yapılan gruplandırmalar sonucu elde edilen temaları desteklemek için akademisyen görüşlerine doğrudan yer verilmiştir. Ayrıca akademisyenlerin unvanlarına ve üniversite bölümlerine göre dağılımına yer verilmiştir.

Tablo 3: Akademisyenlerin Üniversite Bölümlerine ve Unvanlara Göre Dağılımı

Turizm İşletmeciliği Bölümü	4
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	2
Doç. Dr.	2
Dr. Öğretim Üyesi	1
Doktora Öğrencisi	3

Konya merkezde bulunan 4 ve 5 yıldızlı otellerde çalışan şef (9), aşçı (5) ve F&B (8) müdürlerinin AB Eğitim Projesi kapsamında öğrencilerin mesleki yeterlilikleri ile alakalı görüşlerinin frekans ve % dağılımı belirlenmiştir. Tablo 2.4'te elde edilen veriler görülmektedir.

Tablo 4: AB Eğitim Projesi Araştırma Sorularının Cevap Dağılımı

Sorular	TEMA	Ş	Ş	Ş	Ş	Ş	Ş	Ş	Ş	Ş	A	A	A	A	A	F	F	F	F	F	F	F	F	F	R
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	R	
Soru1	Uygulama ve Eğitim																								17
Soru2	Öğrenci Donanımı	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	21
Soru3	Yabancı Dil	√	√	√	√	√		√	√	√	√					√	√	√		√	√		√	√	17
Soru4	Kültür Farklılıkları		√	√			√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√			√		√		15
Soru5	Dünya Mutfakları Alanı		√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	20
Soru6	Mutfak Yöntemleri	√		√					√						√	√		√		√		√		10	
Soru7	Sunum ve Show										√														6
Soru7	Uluslararası Entegrasyon İmkân Faaliyetleri	√		√							√						√			√		√		6	

Tablo 2.4'te yer alan veriler yorumlandığında katılımcı görüşlerinin en çok öğrenci donanımı, uygulama ve eğitim, yabancı dil, dünya mutfakları alanı ve kültür farklılıkları temalarında yoğunlaştığı söylenebilir. Akademisyen katılımcıların bu konudaki görüşlerine de yer verilmiştir.

3.3.1 Ana Tema: Öğrenci Donanımı ve Dünya Mutfakları Alanı

Konya merkezde bulunan konaklama işletmelerindeki çalışanlar ile yapılan görüşme sonuçlarına göre % 95 oranında öğrenci donanımı ve % 90 oranında dünya mutfakları alanı en ana temalar olarak görülmektedir. Katılımcıların bu temalara ilişkin görüşlerine aşağıda yer verilmektedir:

- *Hayır, yeterli olduğunu düşünmüyorum. Çünkü yeterli staj ve pratik yapamıyorlar (A1, S2).*
- *Düşünmüyorum. Eğitim eksikliği. Yaptıkları işleri severek yapmıyorlar (A2, S2).*
- *Yeterli olduklarını düşünmüyorum. Yeterli olabilmeleri için yurt dışında en az iki sene çalışmaları gerekir (Ş9, S2).*
- *Düşünmüyorum. Kendilerini geliştirmek için bir şeyler yapmıyorlar (F8, S2).*

- *Öğrencilerin gerekli eğitimi alırsa dünya mutfaklarında başarılı olacaklarına inanıyorum (Ş2, S5).*
- *Çok fazla yeterliliğe sahip olduklarını düşünmüyorum (Ş4, S5).*

“Öğrenci Donanımı” ve “Dünya Mutfakları Alanı” temalarına olan görüşler ve akademisyenlerin görüşleri de sektörle paralellik göstermektedir:

- *Düşünmüyorum çünkü sektör doğrudan pratik uygulamalar ister. Teorik bilgiyle ilgilenmez (Doç.2, S2).*
- *Düşünmüyorum. Turizm fakültelerinin genel sorunu uygulama derslerinin ya da stajlarının yetersiz düzeyde verilmesi. Bu durumda ne yazık ki sektörün beklentilerini karşılayamıyorlar (Dr.3, S2).*

3.3.2 Ana Tema: Uygulama ve Eğitim, Yabancı Dil

Konya merkezde bulunan konaklama işletmelerindeki çalışanlar ile yapılan görüşme sonuçlarına göre % 77 oranında “Uygulama ve Eğitim” ve “Yabancı Dil” yoğunlaşan 3. ve 4. temalardır. Katılımcıların bu temalara ilişkin görüşlerine aşağıda yer verilmektedir:

- *Bu dönemde öğrencilerin yeterince eğitim alamamaları en büyük sorun (F2, S1).*
- *Dünya mutfaklarına hâkim öğretici ustaların olmaması (Ş9, S1).*
- *Yetersiz. Daha çok önem gösterilmeli (A4, S3).*
- *Ülkemizdeki en büyük sorun yabancı dil konusunda yetersizliktir. Yeterince eğitim alamıyorlar (Ş4, S3).*
- *“Bu eğitim sistemi içinde nasıl yeterli olsun!” (Ş 2, S3).*

“Uygulama ve Eğitim” ve “Yabancı Dil” temalarına olan görüşler ile akademisyenlerin görüşleri de sektör ile paralellik göstermektedir:

- *En büyük problemin eğitim sürecinde yaşanan alt yapı problemi olduğunu düşünüyorum. Gastronomi öğrencilerinin eğitim aldığı üniversitelerde uygulama mutfağı alt yapısında oldukça büyük eksiklikler vardır. Öğrencilerin büyük çoğunluğu eğitim döneminde yeterince uygulama mutfağına girmeden daha çok teorik eğitim alarak mezun olmaktadır. Ayrıca uygulama dersi şansı bulan öğrencilerin de uygulama derslerinde kullanılması gereken malzemeleri*

kendilerinin karşılaşması gerekmesinden bu durum öğrenciler için maddi açıdan olumsuzluklar yaratmaktadır (Dr.2, S1).

- *Üniversiteye gelirken çok yeterli bir bilgi ve bilinçle gelmiyorlar, daha çok şef, aşçı vb. olma hayali nedeniyle beklentileri yüksek oluyor bu da beklenti olarak sonuçla tam olarak uyuşmuyor. Uygulama alanları yeterli değil. Kullanılan materyallerin ve malzemelerin temininde hem teknik olarak hem de maddi yetersizlikten dolayı sorunlar yaşamaktalar (Doç.1, S1).*
- *Uygulama derslerinin az olması ve uygulama alanlarının kısıtlı olması sektör okul iş birliğinin yetersiz olması, İngilizce eğitimlerinin yetersiz olması (Dr.3, S1).*
- *Uygulama (Doç.2, S1).*
- *Mutfak uygulama olanaklarının kısıtlı olması, staj sorunu, fiziksel yapı ile ilgili sorunlar, uygulama alan ve araç gereçlerin yetersizliği (Dr.1, S1).*
- *Çok yeterli olduğunu düşünmüyorum. Ayrıca öğrenciler atölye ve uygulama çalışmalarına daha ağırlık veriyorlar, dolayısıyla yabancı dili daha arka plana atıyorlar(Doç.1, S3).*
- *Bu konuda da mutlaka dışarıdan bir destek alınarak yabancı dilin geliştirilmesi kanaatindeyim (Dr.1,s3).*
- *Yabancı dil özellikle yabancı mutfak ekibiyle çalışılırken büyük sorun oluşturur (Doç.2, S3).*
- *Gastronomi bölümü öğrencileri temel düzey İngilizce eğitimi almaktadır. Bu durum da öğrencilerin özellikle staj dönemi ve mezuniyet sonrası sorun yaşamlarına sebep olmaktadır. Bu konuda ileri düzey İngilizce ve ek iki farklı yabancı dil almaları sağlanmalıdır (Dr.2, S3).*

3.3.3 Ana Tema: Kültür Farklılıkları

Konya merkezde bulunan konaklama işletmelerindeki çalışanlar ile yapılan görüşme sonuçlarına göre %68 oranında “Kültür Farklılıkları” yoğunlaşılın 5. tema olmuştur. Katılımcıların bu temalara ilişkin görüşlerine aşağıda yer verilmektedir:

- *Hayır oluşturmaz. Yeter ki öğrencilere farklı kültürleri tanıma imkânı verilsin (Ş2, S4).*
- *Kültür farklılıklarının bir problem durumu oluşturduğunu düşünmüyoruz. Farklı kültürleri öğrenmelerini de öğrencilere faydalı olabileceğini düşünmüyoruz (Ş8, S4).*
- *Oluşturmaz. Zaten bu yüzden eğitim almaktalar (F8, S4).*

- *Kültür farklılıkları öğrenciler için bir problem değildir ama farklı kültürleri öğrenmeleri hem sektöre hem de kendilerine büyük katkı sağlar (F6, S4).*

Genel olarak Akademisyenlerin bu konudaki görüşleri sektör katılımcıları ile ayrılmaktadır. Benzerlik gösteren görüşe aşağıda yer verilmiştir:

- *Kültür farklılığı hem problem oluşturur hem de kendi kültürüyle karşılaştırma yapmak bakımından fırsat oluşturur (Doç.2, S4).*
- *Bu konuda öğrencileri ikiye ayırabiliriz: Bilinçli olarak gelenler, daha az bilinçle gelenler. Bu açıdan bakıldığında bilinçli öğrenciler uluslararası konulara daha hazırlıklı olmaya çalışıp inceleme ve araştırma yapıyorlar. Bu tipteki öğrenciler için uluslararası platformlar problemler olarak düşünülüyor (Doç.1, S4).*

3.3.4 Ana Tema: Mutfak Yöntemleri, Sunum ve Show

Konya merkezde bulunan konaklama işletmelerindeki çalışanlar ile yapılan görüşme sonuçlarına göre % 45 oranında “Mutfak Yöntemleri”, “Sunum ve Show” yoğunlaşan 6. ve 7. temalar olmuştur. Katılımcıların bu temalara ilişkin görüşlerine aşağıda yer verilmektedir:

- *Yemek yapmanın öğretilmesinin yanında bunu Show’a çevirme de öğretilmelidir (F5, S6).*
- *Diğer kültürleri tanıyıp yeni şeyler öğrenmeleri gerektiğini düşünüyorum (F2, S6).*
- *Mutfak donanımlarını geliştirsinler (A3, S6).*
- *Öğrencilerin sadece yemek yapmayı öğrenmeleri yeterli değil. Yemek yaparken görsel Show da yapabilmeliler (Ş8, S6).*
- *Mutfak alanında yenilikleri takip etseler güzel olur (Ş3, S6).*
- *Sunum yanında görsel Show da gelişebilirler (Ş1, S6).*

Genel olarak Akademisyenlerin Mutfak Yöntemleri, Sunum ve Show temalarına yönelik görüşleri ile sektör katılımcı görüşleri paralellik göstermektedir. Benzerlik gösteren bu görüşlere aşağıda yer verilmiştir:

- *Uluslararası gastronomi konusunda geliştirmeliler. Çünkü Erasmus programları önemli bir yurt dışı tecrübe alanı. Doğal olarak yabancı dillerini de geliştirmeliler. Çünkü Erasmus programlarına katılanlar için yabancı dilin geliştirilmesi yurt dışına gidecekleri için mecburi hale geliyor (Doç.1, S6)*

- *Uygulama alanında farklı şeflerle bir araya gelerek yetkinlik düzeylerini artırabilirler (Dr.1, S6).*
- *İş başı eğitim, yabancı dil, uluslararası mutfaklar konusunda eksikliklerin giderilmesi gerektiğini düşünüyorum (Dr.2, S6).*
- *Yabancı dil yeterliliklerinin ve dünya mutfağına ilişkin bilgilerin geliştirilmesi gerekir (Dr.3, S6).*

3.3.5 Ana Tema: Uluslararası Entegrasyonu ve Proje Olanakları

Son olarak Konya merkezde bulunan konaklama işletmelerindeki çalışanlar ile yapılan görüşme sonuçlarına göre %27 oranında “Uluslararası Entegrasyon” ve “İmkân Faaliyetleri” yoğunlaşılan 8. ve 9. temalar olmuştur. Genel olarak akademisyen görüşleri ile katılımcı görüşleri arasında benzerlik gözlenmemiştir.

Genel olarak Konya merkezde bulunan konaklama işletmelerindeki çalışanlarla yapılan görüşme sonuçları ve akademisyen görüşleri değerlendirildiğinde elde edilen temalar; uygulama ve eğitim, öğrenci donanımı, yabancı dil, kültür farklılıkları, dünya mutfakları alanı, mutfak yöntemleri, sunum ve Show, uluslararası entegrasyon, imkân faaliyetleri olarak gruplandırılmıştır. Ayrıca detaylı değerlendirmeler sonucu temalara ait alt temalar da belirlenmiştir. Tablo 2.5'te görüşme sonuçlarına göre AB eğitim projesi kapsamında mesleki yeterliliğe ilişkin temalar ve alt temalara yer verilmiştir.

Tablo 5: AB Eğitim Projesi Kapsamında Mesleki Yeterliliğe İlişkin Temalar

Sorular	Tema	Alt Tema
Soru 1	Uygulama ve Eğitim	Yabancı Dil Yetersizliği Uygulama Eksikliği Eğitim Eksikliği Mesleği Benimsemeye Eksiklik
Soru 2	Öğrenci Donanımı	Staj ve Pratikte Eksiklik Öğrenci Donanım Eksikliği Eğitim Eksikliği Sektöre Yabancılık
Soru 3	Yabancı Dil	Yabancı Dilde Yetersizlik
Soru 4	Kültür Farklılıkları	Farklı Kültürleri Tanımada Eksiklik Kültür Farklılıklarının Sorun Olarak Görülmemesi Eğitim Eksikliği
Soru 5	Dünya Mutfakları Alanı	Eğitim Gerekliliği Dünya Mutfakları Alanında Eksiklik Dünya Mutfakları Alanında Gelişimleri Takipte Eksiklik
Soru 6	Mutfak Yöntemleri Sunum ve Show	Farklı Kültürleri Tanımada Yetersizlik Yabancı Dil Eğitimi Gerekliliği Mutfak Bilgileri ve Donanımı Eksikliği
Soru 7	Uluslararası Entegrasyon İmkân Faaliyetleri	Kişisel Gelişim Gereksinimi Sektörü ve İşini Sevme Gereksinimi Farklı Ülkeler ile İşbirliğinde Eksiklik Öğrencilere Sunulan İmkânlarda Yetersizlik

4. SONUÇ

Son dönemlerde Türkiye'deki mesleki eğitim sisteminin sağlamaştırılmasını hedefleyen projeler uygulanabilir duruma getirilmiştir. Sırasıyla bu projeler Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi (MEGEP), Mesleki ve Teknik Eğitim Kurumlarının Modernizasyonu Projesi (MTEM) ve Erasmus Mesleki Eğitim projeleridir (Günbayı, Yassıkaya ve Yassıkaya, 2011: 13-18).

Mesleki eğitim hareketlilik projesi ile temelde mesleki eğitim almakta olan öğrencilerin ve/veya mesleki eğitimden sorumlu personelin mesleki alanlarda bilgi, beceri ve yetkinlik kazanmaları amaçlanmaktadır. Aynı zamanda bireylerin mesleki ihtiyaçları ile kurumların uluslararasılaşma hedefleri ve sektörün nitelikli iş gücü ihtiyaçları da dikkate alınmaktadır (www.ua.gov.tr, 2021).

Araştırmada mesleki eğitim öğrenci ve personel hareketliliği projesi ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun olan insanların kalifiye elaman olarak yetişmeleri ve öğrencilerin istihdam edilebilirliğine katkı sunmak hedeflenmektedir. Bu doğrultuda Konya merkezde bulunan 4 ve 5 yıldızlı konaklama işletmelerindeki çalışanların görüşlerine başvurulmuştur. Aynı zamanda akademisyenlerin görüşleri de alınmıştır. Araştırma nitel bir çalışma olup veriler Tema Analiz Yöntemi ile analiz edilmiştir. Analizden elde edilen bulgularla ana tema ve alt temalar düzenlenmiştir.

Araştırma kapsamında oluşturulan temalar; uygulama ve eğitim, öğrenci donanımı, yabancı dil, kültür farklılıkları, dünya mutfakları alanı, mutfak yöntemleri, sunum ve Show, uluslararası entegrasyon, imkân faaliyetleri olarak gruplandırılmıştır. Alt temalar ise eğitim eksikliği, mesleği benimsemede eksiklik, staj ve pratikte eksiklik, öğrenci donanım eksikliği, eğitim eksikliği, sektöre yabancılaşma, yabancı dilde yetersizlik, farklı kültürleri tanımada eksiklik, kültür farklılıklarının sorun olarak görülmemesi, eğitim eksikliği, eğitim gerekliliği, dünya mutfakları alanında eksiklik, dünya mutfakları alanında gelişimleri takip etmede eksiklik, farklı kültürleri tanımada yetersizlik, yabancı dil eğitimi gerekliliği, mutfak bilgileri ve donanımı eksikliği, kişisel gelişim gereksinimi, sektörü ve işini sevme gereksinimi, farklı ülkeler ile işbirliğinde eksiklik, öğrencilere sunulan imkânlarda yetersizlik olarak gruplandırılmıştır.

Bireylerin Öğrenme Hareketliliği Ana Eylemi (KA1) altında yer alan bu faaliyet ile mesleki eğitim öğrenci ve personelinin yeterliliklerinin geliştirilmesi ve bu kişilere yurt dışında mesleki gelişim fırsatları sunulması hedeflenmektedir. Genel olarak elde edilen tema ve alt temalarda gruplandırılan maddeler ile mesleki eğitim öğrenci ve personelinin öğrenme

hareketliliği ilkeleri değerlendirildiğinde birbirleriyle uyumlu olduğu söylenebilir (ab-hibe.com, 2021). Veriler değerlendirildiğinde katılımcı ve akademisyen öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin geliştirilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Bu gelişimin ise eğitim ve uygulama ile daha mümkün olabileceği konusunda görüş birliği bulunmaktadır.

Elde edilen bulgulara göre *uygulama ve eğitim* ile *yabancı dil* katılımcıların yoğunlaştığı temalardandır. Öğrencilerdeki bu donanımların yetersizlik nedenleri; yabancı dil yetersizliği, uygulama eksikliği, eğitim eksikliği, mesleği benimsemede eksiklik olarak ifade edilmiştir. Ceylan'ın (1992) yaptığı çalışma ile Alkan, Doğan ve Sezgin'in (2001) yaptığı ortak çalışma bu sonuçları desteklemektedir.

Çağımızda teknolojiye hızlı gelişim toplum davranışlarında değişimlere neden olmuştur. Bu etki ile yeni meslek alanları ortaya çıkmış, iş ve meslek alanları değişim ve gelişim sürecine girmiştir. Bu süreçle birlikte bireylerin sahip olması gereken istihdam niteliklerinde önemli değişimler gerçekleşmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda niteliklerin eğitim yoluyla kazandırılması söz konusudur (Ceylan, 1992: 1).

Alkan, Doğan ve Sezgin (2001) çalışmalarında, meslek eğitimine bütün ülkelerde ve uygulamalarda yer vermelerini doğal bir ihtiyacın sonucu olarak değerlendirmişlerdir. Ayrıca meslek eğitimini insanların hayatlarında bireysel, sosyal, ekonomik, kültürel ve ulusal ihtiyaçların karşılanmasında zorunlu bir eğitim olarak değerlendirmişlerdir (Alkan, Doğan ve Sezgin, 2001: 31).

Bir diğer yoğunlaşılan tema ise donanım eksikliği olarak belirlenmiştir. Bu temanın alt temalarında da belirtildiği gibi staj yapmak, sektöre yabancılaşma, eğitim eksikliği ve öğrenci donanımının eksikliği bu durumun oluşmasındaki belirleyici faktörlerdir. Walo (2001) çalışmasında öğrencilerin yönetim yeterliliklerinin staj yaparak artacağını belirtmiştir Walo (2001: 19). Staj sürelerinin uzatılması, endüstri ile ilişkilerin güçlendirilmesi eğitim veren kurumlar için de üzerinde durulması gereken noktalardandır (Çiftçi, 2019: 97). Ayrıca usta öğreticiler tarafından öğrencilere eğitim verilmesinin gerekliliğinden bahsedilmektedir (Koc vd., 2014: 141). Bu durumda öğrencilerin usta eğitmenlerden etkin ve etkili bir eğitimi staj zamanında alabileceği söylenebilir. İlaveten Türkiye'deki uygulamalı gastronomi derslerinin sektörle tam anlamıyla uyum sağlamadığı da belirtilmiştir (Cemrek ve Yılmaz, 2010: 218). Uygulamalı ders içersin ya da içermesin okutulan derslerin sektörle uyum içinde yenilikleri takip etmesi, mesleğin gerektirdiği bilgileri barındırması gerekmektedir (Çiftçi, 2019: 97). Öyle ki karşılıklı olabilecek donanım eksikliğinin de staj yapılarak daha iyi giderilebileceği düşünülmektedir.

Elde edilen bulgulara göre katılımcıların yoğunlaştığı bir diğer tema dünya mutfakları alanı olmuştur. Öğrencilerin bu alandaki yetersizlikleri ise eğitim gerekliliği, dünya mutfakları alanında eksiklik, dünya mutfakları alanında gelişimleri takipte eksiklik olarak ifade edilmiştir. Kippax (1999) çalışmasında Leonardo Da Vinci Projesi kapsamında öğrenciye sağlanan faydaları bir ülkedeki mesleki eğitim alanında en iyi uygulamaları öğrenme ve yeni bakış açıları kazanma olarak belirtmiştir. Çalışma bu sonucu desteklemektedir (Kippax, 1999: 41-43)

Türkiye’de Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı Erasmus + Programı Mesleki Eğitim Öğrenici ve Personel Hareketliliği (KA102) faaliyeti 2020 yılı teklif çağrısı dönemi proje başvurularına ilişkin sonuçlar kabul listesine bakıldığında 383 projenin onaylandığı görülmektedir (www.ua.gov.tr, 2021). Mesleki eğitim öğrenci ve personel hareketliliği projesi; Avrupa Birliği üyesi ülkelerle Türkiye arasında eğitim sistemini karşılaştırma fırsatı sağlamanın yanında katılan ülkelerin mesleki eğitim sistemlerinin, uygulamalarının kalitesini artırmada ve kültürler arası entegrasyonda faydalı olabilir. Araştırmada elde edilen bulgulara yönelik bazı önerilerde bulunulmuştur.

- Mesleki eğitim öğrenci ve personel hareketliliği konusunda hem öğrenciler hem eğitimciler bilgilendirilmeli,
- Öğrencilere farklı bir kültürden öğrenilen yararlı bilgileri Türkiye’ye taşıma düşüncesi benimsetilmeli,
- Dil farklılıklarından oluşabilecek sorunlardan dolayı öğrenciler yurt dışına gitmeden önce yabancı dil konusunda halk eğitim merkezi veya yabancı dil kursları gibi yerlerde hazırlanmalı,
- Proje kapsamında gidilecek ülkenin kuralları ve kültürleri hakkında ön bilgi verilmeli,
- Öğrenciler teknolojik donanım konusunda eğitilmeli.

KAYNAKÇA

- Alkan, C., Doğan, H., Sezgin, İ. (2001). Mesleki ve Teknik Eğitimin Esasları. Ankara: Alkım Yayınları.
- Allen, G. (2003). Education About Food. In The Encyclopaedia of Food and Culture (Vol. 1, pp. 556- 558). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.
- Aydemir, D. A. & Buyruk, L. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma (Master's thesis). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Brookes, M. (2012). Shaping culinary taste: the influence of commercial operators (We are what we eat, or what we are persuaded to eat?). In Culinary Taste (pp. 109-129). Routledge.
- Ceylan, M. (1992). 3308 sayılı Çıraklık ve Meslek Eğitimi Kanunu uyarınca endüstri meslek lisesi öğrencilerine yaptırılan meslek eğitimi uygulamasının değerlendirilmesi.
- Çetin, Ş. (2005). Öğrenci Stajlarında Yararlanılan Dersler Üzerine Ampirik Bir Değerlendirme: Mersin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(2), 153-169.
- Çemrek, F., & Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama.
- Çifçi, O. (2019). *Türkiyedeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan öğrencilerin profesyonel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi (Master's thesis)*. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Dayıoğlu, M. (2010). *Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi stajyer öğrencilerinin yeterliliği konusunda işveren görüşleri: Edremit Körfezi örneği (Master's thesis)*. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Duman, G. (2020). Neden Bu Kadar Şef\Gastronomi Etkinliği Var? İhtiyaç Var Mı? *Editors/Editörler*, 22.
- Ergin, E. & Karatas, S. (2014). Öğretmenlerin Değerler Eğitimi Hakkındaki Görüşleri: Bir Durum Çalışması. *Journal Of Educational Science*, 2(2), 33-45.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. (2012). 21. yüzyıla Avrupa gastronomisi. Routledge.
- Günbayı, İ., Yassıkaya, B. & Yassıkaya, B. (2011). Meslek Lisesinde Çalışan Yönetici ve Öğretmenlerin Leonardo Da Vinci Projesi Hakkında Görüşleri: Bir Durum Çalışması. *e-Uluslararası Eğitim Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 13-34.
- Güney, Ö. İ. (2018). Ulusal Ajans: 2007-2015 European Shared Treasure Turizm Projeleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 179-205.
- Hatipoğlu, A. & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2).

- Hegarty, J. A. (2011). Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(2), 55-65.
- İslamoğlu, A. H., Alnaçık, Ü. (2014). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, (4. Bs.). İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.
- Kippax, J. (1999). The Leonardo da Vinci Project Qualifying training in low vision. *Visual Impairment Research*, 1(1), 41-43.
- Koc, E., Yumusak, S., Ulukoy, M., Kilic, R., & Toptas, A. (2014). Are internship programs encouraging or discouraging?—A viewpoint of tourism and hospitality students in Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 15, 135-142.
- Kurnaz, A., Babür, T. E. & Kurnaz, H. A. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı. *OPUS International Journal of Society Researches*, 8(1), 504-520.
- Küçüköğlü, S. (2021). Covid-19 Pandemi Sürecinin Küresel Ekonomik Göstergeleri ve Türkiye’de Bankacılık ve Finans Sektörüne Etkileri. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(42), 1269-1291.
- Nitel Araştırmada Veri Analizi: Tema Analizi, Betimsel Analiz, İçerik Analizi ve Analitik Genelleme. <http://www.nirvanasosyal.com/h-392-nitel-araştırmada-veri-analizi-tema-analizi-betimsel-analiz-içerik-analizi-ve-analitik-genelleme.html> (Erişim Tarihi: 15.04.2021). <https://gsf.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlaribolumu>
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(35), 193-202.
- Samancı, Özge (2019). “Gastronomi Tarihi”, editor: Alev Dünder Arıkan.
- Sat, R., Sezen, T.S. ve Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Tarihi ve Gelişimi. *Anadolu: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318-334.
- Tekin, H. H. & Tekin, H. (2006). Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 3(13), 101-116.
- Turhan, K. (2019). *Avrupa Birliği Avrupa 2020 stratejisi hedefleri bağlamında Türkiye’de istihdam (Master’s thesis)*. Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ordu.
- Turizm Ajansı, Haber, Tanıtım ve Strateji Merkezi. <https://www.turizmajansı.com/haber/teşvik-değişikliğinin-altından-sopa-göründü-h46975> (Erişim Tarihi: 11.05.2021).
- Türkiye Ulusal Ajansı, 2020 Yılı Mesleki Eğitim Hareketlilik (KA102) Başvurusu Yapacak Kurumlar İçin Duyuru. <https://www.ua.gov.tr/haber-ve-duyurular/2020-yılı-mesleki-eğitim-hareketlilik-ka102-başvurusu-yapacak-kurumlar-için-duyuru/> (Erişim Tarihi: 01.04.2021).

- Türkiye Ulusal Ajansı, Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı Erasmus + Programı Mesleki Eğitim Öğrenici Ve Personel Hareketliliği (KA102) Faaliyeti 2020 Yılı Teklif Çağrısı Dönemi Proje Başvurularına İlişkin Sonuçlar Kabul Listesi. https://www.ua.gov.tr/media/nq5a4k3g/2020_ka102_kabul_web.pdf (Erişim Tarihi: 15.03.2021).
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Van Hoof, H. B. (2000). The International Internship as Part of The Hospitality Management Curriculum: Combining Work Experience with International Exposure. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 12(1), 6-15.
- Walo, M. (2001). Assessing The Contribution of Internship in Developing Australian Tourism and Hospitality Students' Management Competencies. *International Journal of Work-Integrated Learning*, 2(2), 12.
- Yıldırım, A. ve Şimşek H. (2021). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınları.