

Aşçılık Programı Ön Lisans Seviyesinde Verilmesi Gereken Derslerin Kategorilerine İlişkin Değerlendirme

Assessment of the categories of the courses at the culinary art associate degree programme

Tuba Şahin Ören¹, Adem Arman²

¹Uşak Üniversitesi, Banaz Meslek Yüksekokulu, Uşak

²Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Antalya

Özet

İnsanların sürekli değişen ve gelişen ihtiyaçlarına cevap verebilmek için bazı mesleklerin kaybolduğu, bazılarının da toplumsal ihtiyaçlar doğrultusunda yenilenip gelişerek popülaritesinin arttığı görülmektedir. Popülaritesi artan mesleklere yönelik verilen ön lisans ve lisans seviyelerindeki eğitimler de artmaktadır. Son zamanlarda gelişme gösteren aşçılık mesleğine yönelik ön lisans seviyesinde birçok üniversitede ilgili programlara yer verilmektedir. Bu bağlamda ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi veren programların eğitim niteliği ve kapsamı hakkında keşfedici bir araştırma yapmak ve ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi konusunda ders planı geliştirirken yer alması gereken dersler ve onların kategorilerinin/statülerinin belirlenmesine yönelik öneride bulunmak çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Bu sayede ön lisans seviyesinde aşçılık eğitiminin sektörün ihtiyacını giderecek ve gelişmesine yardımcı olacak temel bir yapı oluşturulması hedeflenmektedir. Bu doğrultuda çalışma, nitel araştırma yöntemleri ile tasarlanmıştır. Çalışmanın genel evrenini ön lisans/lisans seviyesinde aşçılık eğitimi veren akademisyenler ve profesyonel aşçılar oluşturmaktadır. Kartopu örnekleme tekniği kullanılarak on akademisyen ve beş profesyonel aşçı ile görüşme yapılmıştır. Bu çerçevede aşçılık mesleği ile ilişkili akademisyenlerin ve profesyonel şeflerin dersler hakkındaki görüşlerine yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla ulaşılmıştır. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Analiz sonucunda yiyecek üretimi becerilerine ve mutfak kültürünün geliştirilmesine yönelik derslerin ders planlarında daha fazla yer alması gerektiği tespit edilmiştir.

Anahtar sözcükler: Aşçılık eğitimi, ders planı, ön lisans.

Son zamanlarda yiyecek ile ilgili televizyon programlarının popülaritesinin artması, ünlü şeflerin yükselişi, kolaylıkla iş bulma imkanının olması öğrencileri sıklıkla aşçılık mesleğine yönlendirmektedir (Hertzman ve Maas, 2012, s. 53). Diğer bir ifadeyle öğrenciler aşçılık mesleğine; maddi ve manevi açıdan tatmin

Abstract

In order to respond to the ever-changing and evolving needs of people, it seems that some professions have disappeared, others have been renewed and developed in line with social needs and their popularity has increased. There is also an increase in trainings for associates and undergraduate degrees in return for their increasing popularity. Many universities offer related programs at the associate degree level for the recently developing cookery profession. In this context, it is the purpose of the study to make an exploratory research on the educational nature and scope of the associate degree culinary education programs and the suggestion to determine the courses and their categories / status to be included in developing the culinary education curriculum at associate degree level. In this regard, we aimed to create a basic structure which will help the development of culinary education in the associate degree level and to help its development. For that purpose, we designed the study with qualitative research methods. The general population of the work is academicians and professional cooks who provide culinary education at associate / undergraduate level. Using snowball sampling technique, we interviewed ten academicians and five professional chefs. In this context, we reached the views of the academicians and professional chefs related to the cooking profession through semi-structured interview forms. We analyzed the obtained data by content analysis method. As a result of the analysis, we have determined that the lessons for food production skills and the development of culinary culture should take place more in lesson plans.

Keywords: Associate degree, culinary art education, curriculum plan.

olmak, aşçılık mesleğinde uzmanlaşmak (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014), eğitimleri aracılığıyla mesleki ve kişisel gelişim için fırsat bulmak (Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç, 2014) amacıyla yönelmektedir. Aşçılık mesleğinin önem ve itibar kazanıyor olması nedeniyle verilen eğitimin, takip edilen ders planının yeterliliği ve

İletişim / Correspondence:

Öğr. Gör. Tuba Şahin Ören
Uşak Üniversitesi, Banaz Meslek
Yüksekokulu, Banaz, Uşak
e-posta: tuba@sahin.im

Yükseköğretim Dergisi 2017;7(3):179–185. © 2017 Deomed

Geliş tarihi / Received: Mart / March 14, 2017; Kabul tarihi / Accepted: Haziran / June 13, 2017

Bu makalenin atf künyesi / Please cite this article as: Şahin Ören, T. ve Arman, A. (2017).

Aşçılık programı ön lisans seviyesinde verilmesi gereken derslerin kategorilerine ilişkin değerlendirme. *Yükseköğretim Dergisi*, 7(3), 179–185. doi:10.2399/yod.17.013

Çevrimiçi erişim / Online available at: www.yuksekokretim.org • doi:10.2399/yod.17.013 • Karekod / QR code:



sektöre uygunluğu ile bu alanda eğitim veren kişilerin yetkinliği ayrıca önem kazanmaktadır.

Aşçılık ya da mutfak sanatları konusunda eğitilmiş olmanın ötesinde eğitimcilerin öğrencilerine neyi nasıl öğretecekleri hususunda deneyim kazanmalarına ihtiyaç vardır. Eğitimciler nitelikli ve eleştirel bir bakış açısıyla konuları değerlendirebiliyor olsalar bile (Hegarty, 2011, s. 55) verilen eğitimin amacına uygun bir kılavuz gerekmektedir. Eğitimin her seviyesinde bu kılavuz ders planıdır.

1970'lerin ortalarından itibaren yemekler, şefler ve yiyecek teknolojisindeki birçok değişiklik sonucunda aşçılık eğitiminin sürekli bir şekilde daha iyi olmasına ihtiyaç duyulmaktadır (VanLandingham, 1995). Sürekli değişim, yenilenme ve ihtiyaç doğrultusunda aşçılık eğitimi ve mesleki eğitim üzerine birçok araştırma yapılmaktadır. Bütünsel açıdan ders planlarının değerlendirilmesi ile birlikte öğrencilerin aşçılık ile ilgili tutumlarını inceleyen araştırmalar ile ders planlarının geliştirilmesine katkıda bulunmaktadır.

Ders planı, eğitimsel yaklaşımı gibi konuları kıyaslamak amacıyla Tayvan'da ve Amerika'da yapılan çalışmada aşçılık eğitimi; dönem uzunluğu, ders planı ve eğitim seviyeleri açısından benzer bulunmuştur (Hu, Chen ve Lin, 2007, s. 93). Hertzman (2008), eğitimciler ve profesyonel aşçılar ile yaptığı bir çalışmada, uygulamalı derslerin, mecburi staj uygulamalarının aşçılık eğitiminin kalitesini artıran önemli faktörler olduğunu tespit etmiştir. Öğrencilerin bakış açısına yönelik bir çalışmada uygulamalı mutfak dersleri, turizm sektöründe mutfak departmanı ile ilgili iş sürecini anlamaya yardımcı olan önemli bir faktör olarak ortaya çıkmıştır (Çemrek ve Yılmaz, 2010, s. 214). Benzer bir şekilde öğrenciler, eğitimleri süresince aşçılık kariyerlerine hazırlanırken beceri ve yeteneklerini nasıl geliştireceklerini, meslekleri ile ilgili bilgiyi nasıl kazanacakları öğrenmek istemektedir (Müller, VanLeeuwen, Mandabach ve Harrington, 2009).

Türkiye'de ön lisans seviyesinde eğitim veren aşçılık programlarının ders planlarını yaparken sektörel bazda uyumluluğu da göz önüne almak gerekmektedir. Diğer bir ifadeyle edinilen teorik bilginin, sınıftaki uygulamasının başarılı olabilmesi için "gerçek dünyayı" yansıtabilmesi gerekir (Brough, 1992). Ören ve Şahin (2016) konu ile ilgili benzer bir çalışmada ders planlarında üniversiteler arasında ve kendi içinde çeşitli uyumsuzlukların olduğunu tespit etmiştir. Başarılı bir aşçılık eğitiminin verilebilmesi için ders planlarının sektörün ihtiyaçları doğrultusunda bir standarda kavuşturulması gerekmektedir. Özellikle sektörün büyük ve acil sorunlarına cevap verebilecek şekilde gelecekteki aşçıların hazırlanması için bir ders planı geliştirilmesi amacıyla akademisyenlerin ve sektörün birlikte çalışması, Smyth (2001) tarafından vurgulanmaktadır. Bu bağlamda yapı-

lan bu çalışmada sektörden ve üniversitelerden uzmanlar ile görüşülerek günümüz şartlarına göre sektöre uyumlu bir ders planı geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

Yöntem

Türkiye'de ön lisans seviyesinde aşçılık programı için uzmanların önerileri doğrultusunda bir ders planı önerisi geliştirmek için tasarlanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini, aşçılık programında eğitim veren akademisyenler ve sektörden uzmanlar oluşturmaktadır. Örnekleme çerçevesinin oluşturulmasının zor olduğu bu gibi durumlarda kullanılabilen kartopu örnekleme yöntemi (Nakip, 2013, s. 226) araştırmacılar tarafından uygun bulunmuştur.

Türkiye'deki mesleki eğitimin standartlaştırılması amacıyla yürütülen İKMEP (İnsan Kaynaklarının Mesleki Eğitim Yoluyla Geliştirilmesi Projesi) çalışmalarında belirlenen "Aşçılık" programı dersleri baz alınarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formları toplamda 69 dersi kapsamaktadır. Görüşme, ortalama 30 dakikadır. Görüşmeler, 25 Nisan – 2 Mayıs 2015 tarihleri arasında Bolu/Mengen'de gerçekleştirilen 1. Aşçılık Kampında görüşme ofislerinde gerçekleştirilmiş ve görüşme formu aracılığı ile kayıt altına alınmıştır. Gerekli görülen aşamalarda telefon ve elektronik posta yoluyla dönüş sağlanarak bilgiler tamamlanmıştır. Görüşme formları aracılığı ile on akademisyen ve beş profesyonel aşçıdan oluşan örneklem grubundan veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler, içerik analizi tekniklerinden sıklık analizi ile incelenmiştir. Sıklık analizi sonucunda dört temel tema ortaya çıkmıştır. Bu temalar "Genel", "Mutfak", "Yiyecek-İçecek Servisi" ve "Diğer" dersler adı altında gruplandırılarak işleme tabi tutulmuştur.

Bulgular ve Yorum

Araştırma kapsamında katılımcılara 69 derse ilişkin soru yöneltilmiştir. Araştırma bulgularına sadık kalınarak katılımcıların belirli özelliklere sahip cevapları kendi içlerinde gruplandırılmıştır. Buna göre katılımcılar derslere ilişkin; "Gerekli Değil", "Gerekli", "Seçmeli", "Zorunlu" veya "Mesleki/Zorunlu" olarak görüş bildirmişlerdir.

Katılımcılar görüşme sırasına göre A1-A15 olarak kodlanmıştır. Buna göre, sektörel ve akademik açıdan aşçılık programında yürütülmesi gereken dersler ve bu derslerin niteliğine yönelik bulgular grafikler eşliğinde sunulmaktadır.

Yiyecek-İçecek sektöründe çalışan personelin sahip olması istenen aşçılık eğitiminin temelini oluşturacak konuların ders

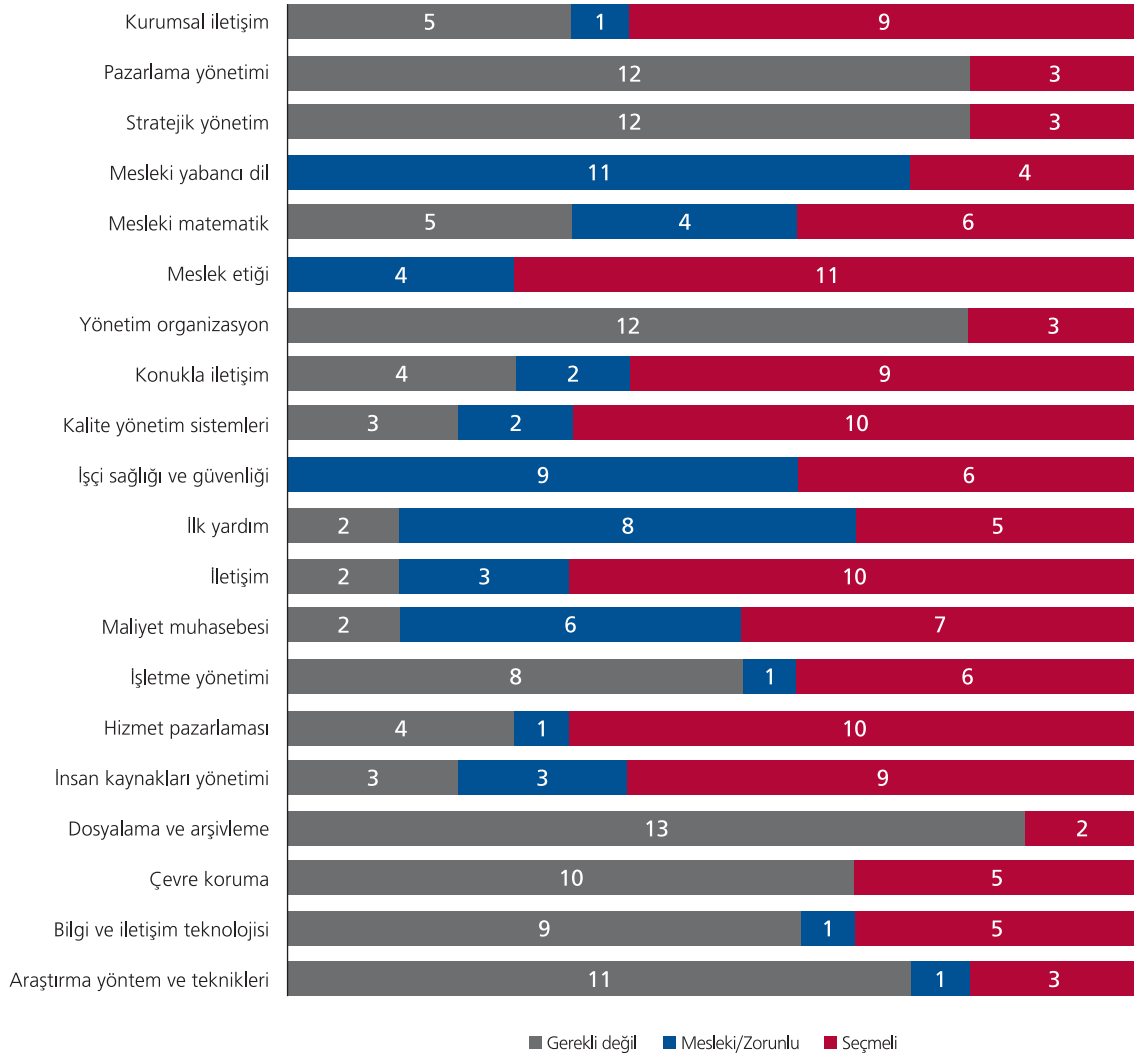
bazında değerlendirilmelerine yönelik görüşler ■ Şekil 1’de aktarılmaktadır.

■ Şekil 1’de aşçılık programında verilen işletmecilik ile ilişkili derslere ilişkin görüşler yansıtılmaktadır. Buna göre araştırmaya katılanlar dosyalama ve arşivleme, araştırma yöntem ve teknikleri, çevre koruma, pazarlama yönetimi, stratejik yönetim, yönetim organizasyon, bilgi iletişim ve teknolojileri ve işletme yönetimi ile ilgili derslere gerek olmadığı yönünde görüşlerini belirtmişlerdir. Mesleki yabancı dil, işçi sağlığı ve güvenliği, ilk yardım derslerinin ise mesleki zorunlu dersler olarak değerlendirilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Öte yandan kurumsal iletişim, mesleki matematik, meslek etiği, konukla iletişim, iletişim, kalite yönetim sistemleri, maliyet muhasebesi, hizmet pazarlaması, insan kaynakları yönetimi

mi derslerinin seçmeli ders kategorisinde değerlendirilmesi gerektiği araştırmaya katılanlar tarafından belirtilmiştir.

Aşçılık programı ön lisans ders planlamasında mutfak temasına göre gruplandırılan dersler ■ Şekil 2’de gösterilmektedir.

■ Şekil 2’ye göre katılımcılar, aşçılık programı öğrencilerinin ağırlıklı olarak mutfak derslerine yönelmeleri gerektiğini düşünmektedir. Özellikle dünya mutfakları, Türk mutfağı, Osmanlı mutfağı, yöresel mutfak, vejetaryen mutfak, soğuk mutfak gibi spesifik konularda ve ayrıca mutfak planlama, mutfak tarihi ve kültürü, mutfak akımları gibi temel oluşturacak derslerin mesleki açıdan zorunlu değerinde olduğu görülmektedir. Operasyonel anlamda mutfak oluşturma, geliştirme ve mutfak ürünleri ile ilgili olabilecek derslerin ise seçmeli



■ Şekil 1. Aşçılık programı genel derslere ilişkin görüşler.

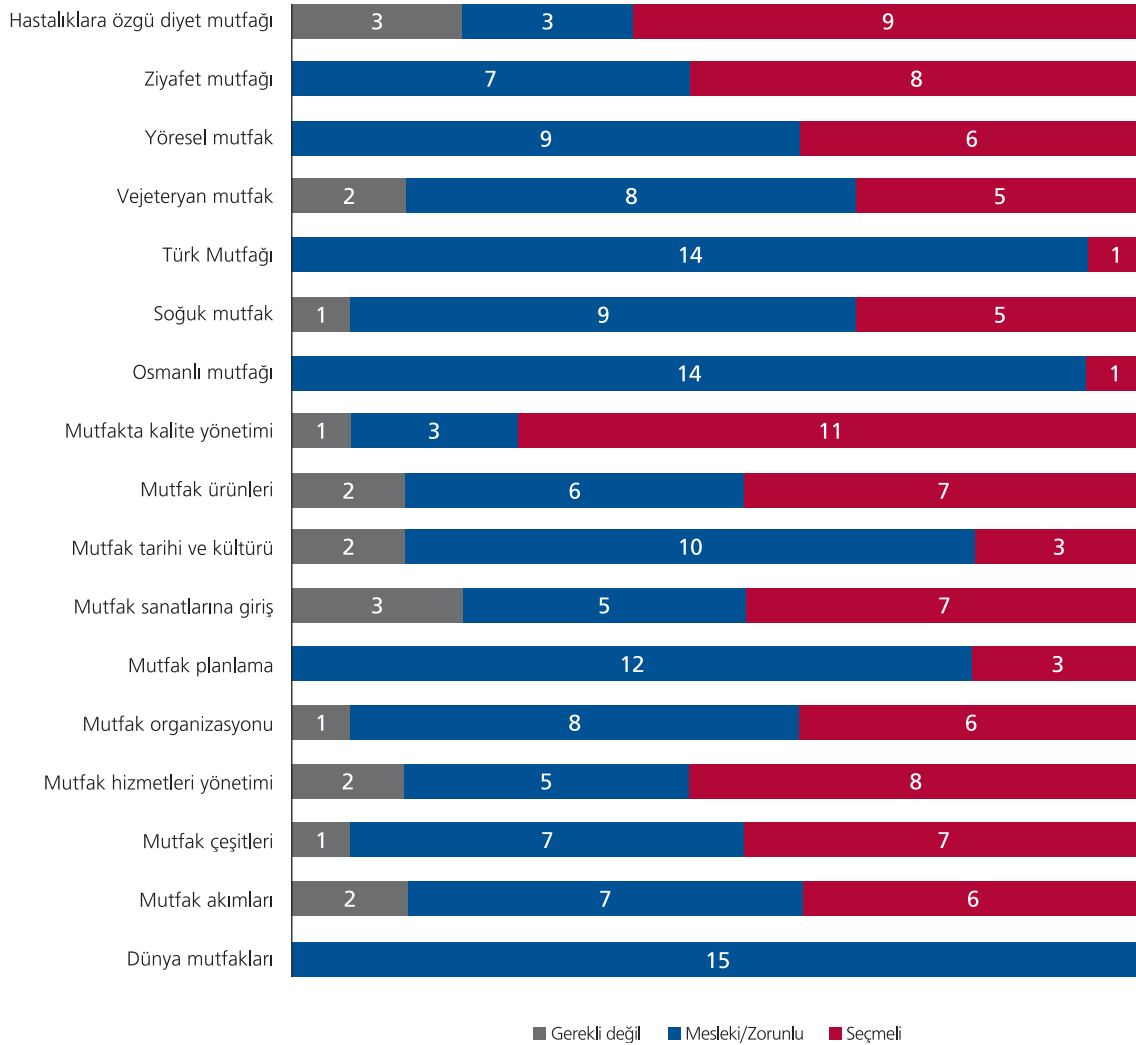
olarak öğrencilere sunulması gerektiği düşüncesinin yoğun olduğu yönünde bir değerlendirme yapılabilmektedir.

Aşçılık programı ön lisans ders planlamasında yiyecek, içecek ve servis temalarına göre gruplandırılan dersler Şekil 3'te gösterilmektedir.

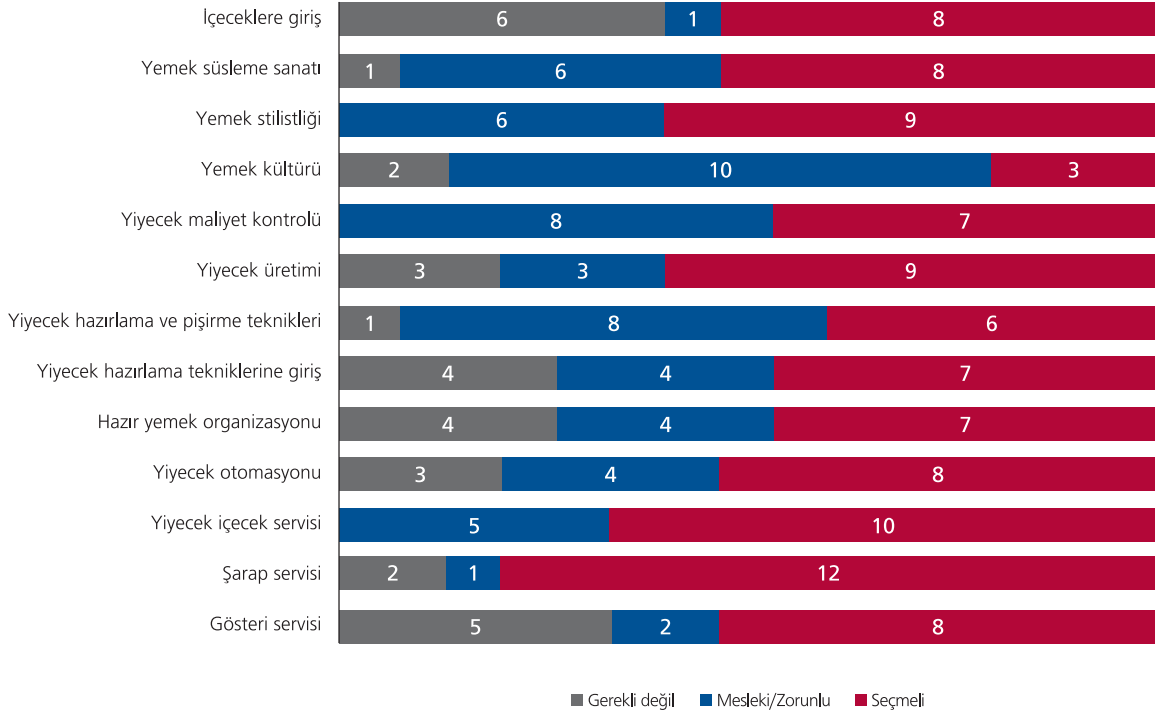
Şekil 3'e göre katılımcılar, yiyecek, içecek ve servis ile ilgili derslerin aşçılık programında ağırlıklı olarak seçmeli olması gerektiğini düşünmektedir. Bununla birlikte katılımcılar; yiyecek üretimi, yiyecek otomasyonu, yemek stilistiği, içeceklere giriş, yemek süsleme sanatı, yiyecek hazırlama tekniklerine giriş gibi benzer özellikteki derslerin de seçmeli ders konumunda olması gerektiğini vurgulamıştır. Katılımcılar, yemek kültürü, yemek hazırlama teknikleri, yiyecek içecek maliyet kontrolü gibi derslerin mesleki zorunlu yapıda olduğunu belirtmiştir.

Aşçılık programı ön lisans ders planlamasında yer alması istenen bazı dersler diğer adı altında gruplandırılmaktadır ve Şekil 4'te gösterilmektedir.

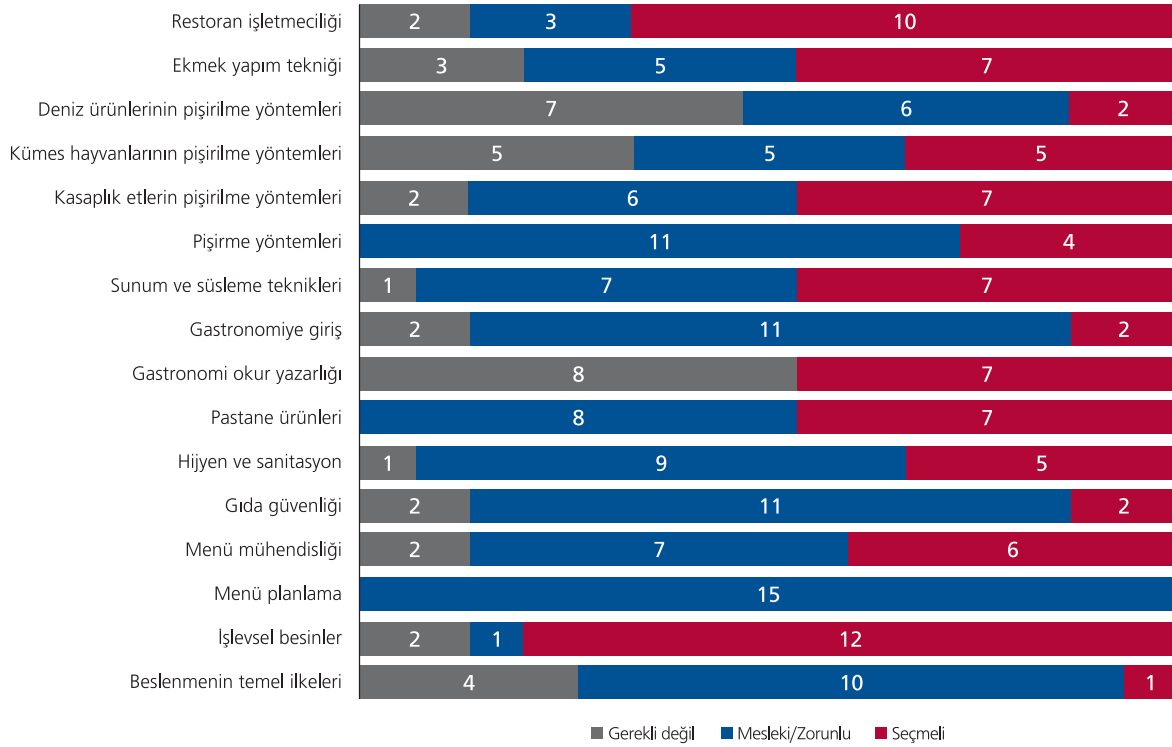
Şekil 4'te önceki sınıflandırmalarda yerleştirilememiş derslerden oluşan grup gösterilmektedir. Diğer dersler olarak isimlendirilmiştir. Pişirme yöntemleri, gastronomiye giriş, pastane ürünleri, hijyen ve sanitasyon, gıda güvenliği, menü mühendisliği, beslenmenin temel ilkeleri gibi aşçılık ve yiyecekler ile doğrudan ilgili derslerin mesleki açıdan zorunlu olduğunun düşünüldüğü görülmektedir. Ancak gastronomi okuryazarlığı dersi katılımcılar tarafından ağırlıklı olarak gerekli değilken menü planlama dersinin mesleki açıdan kesinlikle önemli olduğu vurgulanmaktadır. Hastalıklara özgü diyet mutfaklığı, hazır yemek organizasyonu, restoran işletmeciliği gibi dersler



Şekil 2. Aşçılık programı mutfak temalı derslere ilişkin görüşler.



Şekil 3. Aşçılık programı yiyecek, içecek ve servis temalı derslere ilişkin görüşler.



Şekil 4. Aşçılık programı diğer derslere ilişkin görüşler.

ise öğrencilerin ilgi alanlarına göre seçmeli haline getirilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Ön lisans seviyesinde açılış eğitimi kapsamında verilmesi beklenen dersler katılımcıların ağırlıklı değerlendirmelerine (Gerekli değil, Mesleki/Zorunlu, Seçmeli) göre üç kategoride incelemektedir. ■ Şekil 1-4'te verilen bilgiler ışığında sınıflandırma işlemi yapıldığında derslere ilişkin bulgular ■ Tablo 1'de verilmektedir.

■ Tablo 1 incelendiğinde ön lisans seviyesinde açılış eğitimi kapsamında katılımcılar tarafından gerekli görülmeyen derslerin yerine mesleki/zorunlu ya da seçmeli ders havuzundan yararlanılarak derslerin ikame edilmesinin sektöre ve öğrencilere faydalı olacağı düşünülmektedir. Mutfak tarihi ve kültürü, mutfak akımları, yemek kültürü, gastronomiye giriş gibi benzer içerikli derslerin mesleki/zorunlu kategorisi altında olması gerektiği katılımcılar tarafından önerilmektedir. Benzer şekilde araştırmaya katılanlar beslenme ilkeleri, menü planlama, menü mühendisliği derslerinin de mesleki/zorunlu dersler kategorisi altında toplanmasını önermektedir.

■ Tablo 1'deki kurumsal iletişim, mesleki matematik, konukla iletişim, iletişim, maliyet muhasebesi, hizmet pazarlaması, kalite yönetim sistemleri, insan kaynakları yönetimi gibi işletmecilikle doğrudan ilişkili derslerin seçmeli kategorisi altında yer alması gerektiği katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Diğer bir ifadeyle işletmecilikle ilgili bu gibi derslerin öğrencinin tercihine bırakılması gerektiği düşünülmektedir.

Yiyecek-içecek departmanı ile doğrudan ilişkili derslerin de öğrenci tercihine bırakılması amacıyla seçmeli kategorisinde yer aldığı ■ Tablo 1'de görülmektedir. Bahsi geçen dersleri; içeceklere giriş, yiyecek-içecek servisi, şarap servisi, gösteri servisi, restoran işletmeciliği olarak sıralamak mümkündür.

Sonuç ve Öneriler

Farklı kültürlerde yiyeceklerin üretildiği fiziksel alanları ve ulusların sahip oldukları yemek kültürlerini ifade etmek amacıyla farklı kelimeler kullanılmaktadır. Ancak Türkçede “mutfak” kelimesi hem yemek kültürünü hem de yiyecek üretiminin

■ **Tablo 1.** Açılış ön lisans seviyesinde verilmesi gereken derslerin kategorilerine ilişkin değerlendirme.

Mesleki/Zorunlu	Seçmeli	Gerekli değil
Mesleki yabancı dil	Kurumsal iletişim	Pazarlama yönetimi
İşçi sağlığı ve güvenliği	Mesleki matematik	Stratejik yönetimi
İlk yardım	Konukla iletişim	Yönetim organizasyon
Dünya mutfağı	Kalite yönetim sistemleri	İşletme yönetimi
Yöresel mutfak	İletişim	Dosyalama ve arşivleme
Vejetaryen mutfak	Maliyet muhasebesi	Çevre koruma
Türk mutfağı	Hizmet pazarlaması	Bilgi ve iletişim teknolojileri
Osmanlı mutfağı	İnsan kaynakları yönetimi	Araştırma yöntem ve teknikleri
Soğuk mutfak	Ziyafet mutfağı	Deniz ürünlerinin pişirilme yöntemleri
Mutfak tarihi ve kültürü	Mutfakta kalite yönetimi	Gastronomi okuryazarlığı
Mutfak planlama	Mutfak sanatlarına giriş	
Mutfak akımları	Mutfak organizasyonu	
Yemek kültürü	Mutfak hizmetleri yönetimi	
Yiyecek maliyet kontrolü	İçeceklere giriş	
Yiyecek hazırlama ve pişirme	Yemek süsleme sanatı	
Pişirme yöntemleri	Yemek stilistiği	
Gastronomiye giriş	Yiyecek üretimi	
Pastane ürünleri	Yiyecek hazırlama tekniklerine giriş	
Hijyen ve sanitasyon	Hazır yemek organizasyonu	
Gıda güvenliği	Yiyecek otomasyonu	
Menü mühendisliği	Yiyecek-içecek servisi	
Menü planlama	Şarap servisi	
Beslenmenin temel ilkeleri	Gösteri servisi Restoran işletmeciliği Ekmek yapım tekniği Kasaplık etlerin pişirilme yöntemleri İşlevsel besinler	



yapıldığı fiziksel alanı ifade etmektedir. Bu bağlamda Türkiye’de aşçılık eğitimi açısından akademisyenlerin öğrencilerinden ve profesyonel aşçıların da personellerinden beklentileri hem kültürel hem de yemek yapabilme yeteneği bakımından donanımlı olmalarıdır. Ön lisans seviyesinde aşçılık programı ders planı, hem yiyecek üretimi becerilerinin hem de mutfak kültürünün geliştirilmesine yönelik hazırlanmalıdır. İşletme yönetimi programı ile yakından ilişkili olan derslerin birçoğunun gerekli görülmemesi de bu düşünceyi desteklemektedir.

Mutfak temalı derslerin genel olarak mesleki/zorunlu dersler kategorisinde değerlendirildiği görülmektedir. Menü planlama, mutfak planlama, Türk mutfağı ve dünya mutfakları derslerinin mesleki açıdan zorunlu olduğu konusunda hem fikirlerdir. Bu nedenle bu derslerin, oluşturulması planlanan bir ders planında kesinlikle yer alması gerekmektedir.

Mutfak tarihi ve kültürü, mutfak akımları, yemek kültürü gibi benzer içerikli derslerden birinin seçilerek ders planına yerleştirilmesinin uygun olacağı düşünülmektedir. Aksi takdirde benzer içeriğe sahip derslerin farklı dönemlerde yürütülmesi ders planının niteliğini olumsuz etkileyecektir.

Yiyecek, içecek ve servis temalı derslerin ise ağırlıklı olarak seçmeli ders kategorisinde yer alması gerektiği düşüncesi hakimdir. Özellikle şarap servisi dersine ilişkin görüşün seçmeli olması gerektiği yönündeki düşünce ağırlık oluşturmaktadır.

Gastronomiye giriş dersinin mesleki açıdan zorunlu olduğu ve aynı zamanda pişirme yöntemleri, gıda güvenliği ve beslenmenin temel ilkeleri derslerinin de mesleki açıdan zorunlu olduğu düşüncesine varılmaktadır.

Katılımcıların, aşçılık programı öğrencilerinin işletme yönetimi ile ilgili dersleri kendi tercihleri doğrultusunda seçmeleri gerektiği ancak mesleklerini doğrudan etkileyen derslerin mesleki açıdan zorunlu olması gerektiğini düşündükleri kanısına varılabilmektedir.

Eğitime devam eden ilgili programların ders planlarında değişiklikler yapılabilir. Diğer bir ifadeyle verilmesi gerekli görülmeyen derslerin ders planından çıkarılarak, mesleki/zorunlu ve seçmeli derslerin yapılarını düzenlemek amacıyla ders planlarının revize edilmesi gerekmektedir.

Bu bilgiler ışığında mesleki açıdan zorunlu derslerin ve seçmeli derslerin toplam ders saatlerinin belirlenebilmesi için nitel bir çalışma yapılabilir. Uygulama ve teorik açıdan toplam ders saatlerinin belirlenebilmesi için ayrıca bir çalışma yapılabilir. Bununla birlikte derslerin içeriklerini, yöntemleri-

ni ve uygulama alanlarına ihtiyaçlarının olup olmadığını belirlemek amacıyla nitel bir araştırma yapılabilir. Bu bilgiler ışığında hazırlanan pilot ders planları ile ilgili sektöre danışılarak nitel bir araştırma desenleyerek ideal bir ön lisans seviyesinde aşçılık programı ders planı oluşturulabilir.

Kaynaklar

- Brough, D. (1992). *An evaluation of the culinary arts curriculum at the Schenectady Community College*. Master thesis, Rochester Institute of Technology, Rochester, NY. 11 Haziran 2017 tarihinde <<http://scholarworks.rit.edu/theses/7438/>> adresinden erişildi.
- Çemrek, F. ve Yılmaz, H. (2010). Turizm otel işletmeciliği ile aşçılık programı öğrencilerinin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” hakkında tutum ve düşünceleri. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 203–220.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 57–67.
- 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.
- Hertzman, J. L. (2008). A suggested curriculum for associate degree, culinary arts programs. *Journal of Culinary Science & Technology*, 6(4), 256–278.
- Hertzman, J. L., and Maas, J. (2012). The value of culinary education: Evaluating educational costs, job placement outcomes, and satisfaction with value of associate degree culinary and baking arts program graduates. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(1), 53–74.
- Hu, M. L. M., Chen, L. C., and Lin, L. (2007). The comparative study of the culinary curriculum between Taiwan and USA. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(2–3), 93–107.
- Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41–61.
- Müller, K. F. VanLeeuwen, D., Mandabach, K., and Harrington, R. J. (2009). The effectiveness of culinary curricula: A case study. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(2), 167–178.
- Nakip, M. (2013). *Pazarlama Araştırmalarına Giriş (SPSS Uygulamalı)* (4. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Ören, V. E., and Şahin, T. (2016). Investigation of curriculum of associate level in tourism and hospitality programs: Turkey case study. *SHS Web of Conferences*, 26. doi.org/10.1051/shsconf/20162601074.
- Smyth, T. (2001). *Culinary arts competencies in hospitality curriculum*. Master thesis, Rochester Institute of Technology, Rochester, NY. 11 Haziran 2017 tarihinde <<http://scholarworks.rit.edu/theses/477/>> adresinden erişildi.
- VanLandingham, P. G. (1995). The effects of change in vocational, technical, and occupational education on the teaching of culinary arts in America. *Information Analyses*. 20 Şubat 2017 tarihinde <<http://files.eric.ed.gov/fulltext/ED382832.pdf>> adresinden erişildi.