

GASTRONOMİ EĞİTİMİ VEREN YÜKSEKÖĞRETİM KURUMLARININ UYGULAMALI MESLEK DERSLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION of PROFESSIONAL PRACTICE COURSE of HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS THAT GIVING GASTRONOMY TEACHING

Ümit ÇARBUĞA*

Mücahit AYDIN**

Ümit SORMAZ***

Mustafa YILMAZ****

ÖZ

Temel amacı insanların bilgi ve becerilerini arttırarak çalışanlara istenilen yeterliliği kazandırmak olan mesleki eğitim, diğer meslek dallarında olduğu gibi bir hizmet kolu olan turizm sektörü için de sektörün gerektirdiği bilgi ve beceriyi sektör çalışanlarına kazandırmada uygulamalı eğitimleri hem örgün eğitim hem de yaygın eğitim ile sağlar. Dünyanın pek çok ülkesinde olduğu gibi ülkemizde de mesleki eğitim, bireylere sektörün beklentisini karşılayabilecek yeterliliği kazandırmak amacıyla uygulamalı eğitim esasına dayanılarak yapılmaktadır. Özellikle; “yemek pişirme sanatı”, “iyi yemek merakı” ve “mutfak kültürü” olarak ta tanımlanan gastronomi sektörü için mesleki eğitim, ihtiyaç duyduğu bilgi ve beceriyi sahip nitelikli işgücünü geliştirmek amacıyla çalışanları daha verimli kılarak turizm sektörü içinde büyümeye ve ülkenin ekonomisinin değer kazanmasına önemli katkılarda bulunmaktadır. Bu çalışma; ülkemizde yükseköğrenim programı olarak üniversitelerde eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ders programlarında yer alan uygulamalı mesleki derslerin, farklı ülkelerde uygulanan programlar ile karşılaştırılması ve yeterliliğinin değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Bu amaçla, ülkemiz gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile farklı ülkelerin programları arasından rasgele örneklem yöntemi ile seçilen programlar üzerinde genel tarama modeli uygulanarak programların uygulamalı derslerinin karşılaştırılması yapılmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ders programlarının geliştirilmesi ve iyileştirilmesi amacıyla önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Eğitim, Mesleki Eğitim, Turizm, Gastronomi ve Mutfak Sanatları.

ABSTRACT

Vocational training, whose main objective is to give employees the required qualification by increasing their knowledge and skills, as well as in another profession, provides practical training both formal and informal education also for the tourism sector in the giving sector employees the knowledge and skills required by industry sector. Vocational training, as in many countries in the World also in our country, is made on the basis of practical training basis in order to give individuals the ability that is able to meet the expectations of the sectors. For gastronomy sector, defined as especially; "The art of cooking", "good food curiosity" and "kitchen

* Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 0332 325 11 47, umut.493@hotmail.com

** Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 0332 325 11 47, mucahitaydin54@gmail.com

*** Dr. Öğretim Üyesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 0332 325 11 47, usormaz@konya.edu.tr

**** Arş. Gör., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 0332 325 11 47, mustafaylmz14@gmail.com

culture", Vocational training is making important contributions to country's economy and growth in the tourism sector as making employees more efficient for the purpose of develop the skilled workforce that have knowledge and skills needed. This study aims to compare and evaluate the efficiency of practical vocational courses in gastronomy and culinary art section in universities as a higher educational program in our country, with the programs implemented in different countries. For this purpose, our country has made a comparison of gastronomy and culinary arts section of programs with different countries, with random sampling method selected by the practical course of implementing the program on public screening model programs. In accordance with the data obtained, proposals were made to develop and improve the courses of gastronomy and the culinary arts sections.

Keywords: Education, Vocational Training, Tourism, Gastronomy and Culinary Arts.

1.GİRİŞ

Ateşin kullanılmaya başlanmasından bu yana, insanlığın gıda ihtiyacını karşılama şekli sürekli olarak gelişmeler göstermiştir (Pedersen, 2012). Hava ve su gibi insanlığın vazgeçilmez ihtiyaçlarından biri olan gıdanın karşılanması hemen her aşamasıyla gastronomi bilimiyle ilişkilidir. Etimolojik bakımdan Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinden oluşan Gastronomi, kavram olarak "yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve sunumu" olarak tanımlanmaktadır (Zahari, Jalis, Zulfily, Radzi, ve Othman, 2009).

Yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve sunumunun yanı sıra, bu gıdaların nerede, nasıl, neden ve kim tarafından tüketileceği ile de yakından ilgili olan gastronomi; ekonomik, bölgesel, tarihsel bileşenler ve kültürlerle birlikte fizik, kimya, biyoloji, psikoloji ve sosyoloji gibi disiplinlerle de yakından ilişkili bir bilim dalıdır (Santich, 2007). Koku alma ve görme duyarlarına hitap eden yeme ve içme aktivitelerinde elbette ki estetik kavramı da kendine yer bulmakta ve sanatsal yetenekler devreye girdiğinden, gastronominin bilimsel işleyişinin yanı sıra sanatsal değerini de göz ardı etmemek gerekmektedir (Huisman, 1992). Piqueras-Fiszman vd. (2013) tarafından yapılan bir çalışmada; yeme ve içme ihtiyacının karşılanması sadece bir fizyolojik ihtiyaç olarak düşünülmemesi gerektiği, aynı zamanda psikolojik ve sosyolojik açıdan da insanların toplu halde yapılan yeme içme aktivitelerine ihtiyaç duydukları ortaya çıkmıştır. Öyle ki bu aktiviteler, kişiler arası etkileşiminin, paylaşımın, yakınlık bağlarının pekiştirildiği, kültürel ve sosyal anlamlar taşıyan aktiviteler olduğu vurgulanmaktadır (Piqueras-Fiszman, Varela, ve Fiszman, 2013).

2.LİTERATÜR TARAMA

Günümüzde, teknolojik gelişmelerin etkisi ve gıdaya ulaşımın kolaylaşmasıyla birlikte oluşan ihtiyaç global çapta kültürel ve ekonomik rolü olan gastronomi disiplininin ortaya çıkmasına yol açmıştır (Pedersen, 2012). Zaman içerisinde gastronomiye katkı sağlayan bilim alanlarının gelişmesi, kültürler arası etkileşimin artması ve beslenme bilincinin oluşumu gastronominin günümüz dünyasında farklı bir yere gelmesini sağlamıştır. Yeni konumuyla gastronomi yeni tasarımlar, bireysel ve kitlesel tüketici davranışları, beslenme kurallarına dayalı menüler ve kültürel değerlerden oluşan kompleks ilişkileri içinde bulunduran bir birikim haline gelmiştir (Navarro, Serrano, Lasa, Aduriz, ve Ayo, 2012).

Gastronomi eğitiminin asırlar önce de var olduğuna dair kanıtlara rastlanmaktadır. Örneğin; Antik Yunan'da "archimageiros" (chef de cuisine) ünvanı taşıyan eğitimli şefler asırların ziyafetlerinde yemek hazırlandığı (Bober, 1999), Roma döneminde ise "Collegium coquorum" isminde gastronomi eğitimi veren bir kurumun var olduğu bilindiği üzere (Montagnè, 1977) Antik Yunan ve Roma dönemlerinde bu konuda eğitim veren oldukça prestijli kurumların var olduğu saptanmıştır (Bober, 1999). Son yıllarda yiyecek ve içecek endüstrisindeki çeşitliliğin ve miktarın istikrarlı artışıyla beraber gastronomi biliminde de gelişmeler ortaya çıkmıştır (Cheng, Ogbeide, ve Hamouz, 2011). Boş zamanın artışı ve dışarda yemek yeme eyleminin sıklaşması bu durumun temel etkeni olmuş ve bu dönüşüm neticesinde gastronomi ticari anlamda daha değerli bir konuma gelmiş, rekabet ve kalifiye işgücü

gereksinimi artmıştır (Ozilgen, 2010). Gerekli işgücü ihtiyacının karşılanabilmesi için gastronomi alanında kaliteli eğitim gerekliliği doğduğundan, özellikle batılı ülkelerde bu süreç sektörel başarının temel bileşenleri arasında görülerek öğrencilerin mutfak yeteneklerini geliştirebilmek adına mutfak eğitimi programları oluşturulmuştur (Harrington, Mandabach, VanLeeuwen ve Thibodeaux, 2005). Ancak, günümüzde endüstriyel profesyonelleri için verilen eğitimin kapsam ve gereklilikleri oldukça farklıdır. Endüstriyel mutfak profesyonelliği; gıda üretimi, pişirme metotları, hijyen ve sanitasyon, yönetim ve iş ilişkileri, estetik, gıda bilimi ve teknolojisine kadar uzanan geniş bir alanda bilgi birikimi gerektirir. Bu duruma paralel olarak da mutfak profesyonellerinin yetiştirilmesinde kimya, biyoloji, sanat ve sosyoloji temelli derslerden oluşan komplike bir eğitim modeli önerilmektedir (Horng ve Lee, 2009). Gastronomi eğitimi konusunda son yıllarda yapılan çalışmalarda; bilimsel yönden iyi planlanmış, yiyecek ve içecek sektörüyle uyum gösteren, mesleki donanımların kazandırılmasını gözetilen bir eğitimin gerekliliğini ortaya koyan sonuçlara ulaşılmıştır (Öney, 2016; Sarıoğlu, 2014; Sevim ve Görkem, 2015). Ayrıca, bütün sanatsal aktivitelerde olduğu gibi gastronomide de yenilikçi düşünme ve eyleme dönüştürme kilit noktalar olduğundan, gastronomi eğitimi verilen bireylerin yenilikçi düşünme yeteneğinin geliştirilmesi gerekmektedir (Howkins, 2002).

3.YÖNTEM

3.1. Amaç

Bu çalışma; ülkemizde lisans eğitim veren üniversitelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin ders programlarında yer alan uygulamalı mesleki derslerin, farklı ülkelerde uygulanan programlar ile karşılaştırılması ve yeterliliğinin değerlendirilmesini amaçlamaktadır.

3.2. Evren Seçimi

Ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile farklı ülkelerin programları arasından rasgele örneklem yöntemi ile seçilen programlar üzerinde genel tarama modeli uygulanarak programların müfredatlarında yer alan uygulamalı derslerinin karşılaştırılması yapılmıştır.

Türkiye’de bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarının tespitinde 2016-ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu kullanılmıştır (URL1, 2017). İlgili programların Turizm Fakültesi, Güzel Sanatlar Fakültesi ve Uygulamalı Bilimler Yüksekokulları bünyesinde yer aldığı görülmüştür (Tablo 1).

Tablo 1. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dağılımı

Fakülte/Yüksekokul		
Turizm Fakültesi	n	13
	%	43.33
Turizm ve Otelcilik Y.O.	n	4
	%	13.33
Uygulamalı Bilimler Y.O.	n	8
	%	26.66
Güzel Sanatlar Fakültesi	n	5
	%	16.66
TOPLAM	n	30
	%	100.0

3.3. Örneklem Seçimi ve Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada veriler, görüşme yöntemi ile toplanmıştır. 2016-ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu’na göre; ülkemizde öğrenci alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları içerisinde en az sayıya sahip Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu (n:4) olduğundan diğer fakülte ve yüksekokullarından da aynı sayıda program seçilmiştir. Bu doğrultuda, Türkiye’de eğitim veren 16 program ve Türkiye dışındaki ülkelerde eğitim veren 16 program (Avrupa kıtası: 6 program, Amerika kıtası: 5 program, Asya kıtası: 5 program) olmak üzere toplam 32 program örneklem olarak seçilmiştir.

Tüm nitel veri toplama çalışmalarında örnek büyüklüğünün en az 15 olması tavsiye edilmektedir (Mason, 2010:3). Bu doğrultuda, çalışmanın devamı için örneklem büyüklüğü yeterli düzeyde tutulmuştur. Türkiye’de eğitim veren programların müfredat bilgilerine ulaşabilmek için üniversitelerin ilgili fakülte ve yüksekokul bölüm sekreterliği ile telefon yoluyla, Türkiye dışında eğitim veren programların müfredat bilgilerine ulaşabilmek için üniversitelerin ilgili fakülte ve yüksekokul bölüm sekreterliği ile elektronik posta (e-mail) ile görüşülmüştür.

Farklı ülkelerde bulunan üniversitelerden bünyesinde gastronomi programı bulunduran 60 üniversite tespit edilmiştir. Tespit edilen bu programlardan, mail adresi yoluyla müfredat bilgilerinin paylaşılması istenmiş, 27 tanesi olumlu dönüş sağlamıştır. Dönüş sağlayanlar içerisinde Türkiye sayısına eşit olması açısından rasgele örneklem yöntemiyle elde edilen yanıtlar içerisinde 16 tanesi kullanılmıştır.

3.4.Verilerin Analizi

Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde SPSS 17.0 programından yararlanılmıştır. Verilerin analizinde “Frekans” ve “Chi-Square” yöntemi kullanılmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ders programlarının geliştirilmesi ve iyileştirilmesi amacıyla önerilerde bulunulmuştur.

4. BULGULAR

Ükelere göre gastronomi bölümü müfredatlarında yer alan toplam ders sayılarının dağılımları Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Ükelere Göre Gastronomi Bölümü Müfredatında Yer Alan Toplam Ders Sayılarının Dağılımları

	n	%	\bar{X}	SS	t	p
Türkiye	16	50.0	54,69	8.74		
Avrupa Kıtası Ülkeleri	6	18.8	31,00	7.35		
Amerika Kıtası Ülkeleri	5	15.6	31,00	10.70	18,032	0.000
Asya Kıtası Ülkeleri	5	15.6	40,00	9.14		
Toplam	32	100.0	44,25	13.88		

Ükelere göre gastronomi bölümü müfredatlarında yer alan toplam ders sayılarının dağılımları incelendiğinde; Türkiye’de eğitim veren kurumların diğer ülkelere göre müfredatlarında yer alan ders sayısı ortalamalarının yüksek olduğu (\bar{X} : 54,69; SS: 8.74) tespit edilmiştir. Elde edilen veriler istatistiki olarak değerlendirildiğinde çıkan sonuç anlamlı bulunmuştur (t: 18,032; p<0.001) (Tablo 1).

Ükelere göre gastronomi bölümü müfredatlarında yer alan uygulamalı ve teorik ders sayılarının dağılımları Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Ükelere Göre Gastronomi Bölümü Müfredatında Yer Alan Uygulamalı ve Teorik Ders Sayılarının Dağılımları

Tüm Uygulamalı Dersler	n	%	\bar{X}	SS	t	p
Türkiye	16	50.0	14.69	4.18		
Avrupa Kıtası Ülkeleri	6	18.8	14.83	2.40		
Amerika Kıtası Ülkeleri	5	15.6	17.20	4.21	22,675	0.000
Asya Kıtası Ülkeleri	5	15.6	13.40	2.70		
Toplam	32	100.0	14.91	3.72		
Tüm Teorik Dersler	n	%	\bar{X}	SS	t	p
Türkiye	16	50.0	39.86	9.02	12,049	0.000

Avrupa Kıtası Ülkeleri	6	18.8	16.00	5.59
Amerika Kıtası Ülkeleri	5	15.6	14.00	7.84
Asya Kıtası Ülkeleri	5	15.6	26.60	6.69
Toplam	32	100.0	29.28	13.75

Uygulamalı ders sayılarının dağılımları incelendiğinde, Türkiye’de eğitim veren kurumların uygulamalı ders sayılarının diğer ülkelerde eğitim veren kurumların uygulamalı ders sayısına göre daha düşük olduğu ve ortalamanın altında kaldığı (\bar{X} :14.69; SS:4.18); ülkelere göre teorik ders sayılarının dağılımı incelendiğinde ise, Türkiye’de eğitim veren kurumların teorik ders sayılarının ortalamalarının diğer ülkelerde bulunan eğitim kurumlarına göre daha yüksek olduğu ve ortalamanın üzerinde yer aldığı (\bar{X} :39.86; SS:9.02) bulunmuştur. Elde edilen veriler istatistik olarak değerlendirildiğinde çıkan sonuç anlamlı bulunmuştur (uygulamalı dersler için t:22.675, $p<0.001$; teorik dersler için t:12.049; $p<0.001$) (Tablo 2).

Ülkelere göre gastronomi bölümü müfredatlarında yer alan yöresel mutfaklar ve uluslararası mutfaklar derslerinin dağılımları Tablo 3’ te verilmiştir.

Tablo 3. Ülkelere Göre Gastronomi Bölümü Müfredatında Yer Alan Yöresel Mutfaklar ve Dünya Mutfakları Ders Sayılarının Dağılımları

Yöresel Mutfak Dersleri	n	%	\bar{X}	SS	t	p
Türkiye	16	50.0	7.19	16.83	2.129	0,041
Avrupa Kıtası Ülkeleri	6	18.8	1.67	1.37		
Amerika Kıtası Ülkeleri	5	15.6	1.80	0.84		
Asya Kıtası Ülkeleri	5	15.6	2.20	1.30		
Toplam	32	100.0	4.53	12.04		
Dünya Mutfakları Dersleri	n	%	\bar{X}	SS	t	p
Türkiye	16	50.0	2.69	1.14	12.489	0.000
Avrupa Kıtası Ülkeleri	6	18.8	4.50	0.83		
Amerika Kıtası Ülkeleri	5	15.6	5.40	1.34		
Asya Kıtası Ülkeleri	5	15.6	5.40	2.07		
Toplam	32	100.0	3.88	1.76		

Ülkelere göre gastronomi bölümü müfredatlarında yer alan yöresel mutfaklar ve uluslararası mutfaklar derslerinin dağılımları incelendiğinde; Türkiye’de eğitim veren kurumların yöresel mutfaklar uygulama ders sayılarının diğer ülkelerde eğitim veren kurumlara göre daha yüksek olduğu ve ortalamanın üstünde yer aldığı (\bar{X} : 7.19; SS: 16.83) tespit edilmiştir. Ulaşılan veriler istatistik olarak değerlendirildiğinde çıkan sonuç anlamlı bulunmuştur (t: 2.129; $p<0.05$) (Tablo 3).

Ülkelere göre dünya mutfakları uygulama derslerinin dağılımları incelendiğinde; Türkiye’de gastronomi eğitimi veren kurumların diğer ülkelerde eğitim veren kurumların müfredatlarına yer alan dünya mutfakları uygulamalı ders ortalamalarının daha düşük olduğu \bar{X} : 2.69; SS: 1.14) saptanmıştır. Elde edilen veriler istatistik olarak değerlendirildiğinde çıkan sonuç anlamlı bulunmuştur (t: 12.489; $p<0.001$) (Tablo 3).

Ülkelere göre gastronomi bölümü müfredatlarında yer alan uygulamalı bar-servis ve uygulamalı mutfak ders sayılarının dağılımları Tablo 4’ te verilmiştir.

Tablo 4: Ülkelere Göre Gastronomi Bölümü Müfredatında Yer Alan Uygulamalı Bar-Servis ve Mutfak Sayılarının Dağılımları

Uygulamalı Bar-Servis Dersleri	n	%	\bar{X}	SS	t	p
Türkiye	16	50.0	1.31	0.95	8.413	0.000
Avrupa Kıtası Ülkeleri	6	18.8	1.17	0.41		
Amerika Kıtası Ülkeleri	5	15.6	1.00	0.71		
Asya Kıtası Ülkeleri	5	15.6	2.40	1.14		
Toplam	32	100.0	1.41	0.95		

Uygulamalı Mutfak Dersleri	n	%	\bar{X}	SS	t	p
Türkiye	16	50.0	11.44	3.67	18.684	0.000
Avrupa Kıtası Ülkeleri	6	18.8	13.67	2.58		
Amerika Kıtası Ülkeleri	5	15.6	16.00	4.69		
Asya Kıtası Ülkeleri	5	15.6	11.00	2.35		
Toplam	32	100.0	12.50	3.78		

Ülkelere göre gastronomi müfredatlarında yer alan uygulamalı bar-servis derslerinin dağılımı incelendiğinde; Türkiye’de eğitim veren kurum müfredatlarının genel ortalamaya göre bu konuda daha düşük bir ortalamaya sahip olduğu ve ortalamanın altında kaldığı (\bar{X} :1.31; SS:0.95) bulgulanmıştır. Elde edilen veriler istatistiki açıdan değerlendirildiğinde çıkan sonuç anlamlı bulunmuştur (t:8.413; p<0.001) (Tablo 4).

Ülkelere göre uygulamalı mutfak derslerinin dağılımı incelendiğinde; Türkiye’de eğitim veren kurumların müfredatlarının genel ortalamaya göre daha düşük ortalamaya sahip olduğu ve ortalamanın altında kaldığı (\bar{X} :11.44; SS:3.67) anlaşılmıştır. Elde edilen veriler istatistiki açıdan değerlendirildiğinde çıkan sonucun anlamlı olduğu anlaşılmıştır (t:18.684; p<0.001) (Tablo 4).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Çalışma kapsamında Türkiye’de, Avrupa, Amerika ve Asya kıtasında yer alan ülkelerde lisans seviyesinde gastronomi eğitimi veren programların müfredatları incelenmiştir. Müfredatlarda bulunan toplam ders sayıları ve uygulamalı ders sayıları incelenmiştir. Türkiye’de eğitim veren kurumların toplam ders sayısı bakımından diğer ülkelerde eğitim veren kurumların ders sayılarının genel ortalamaya göre (\bar{X} :44.25) daha yüksek olduğu (\bar{X} :54,69) anlaşılmıştır. Türkiye’de eğitim veren kurumlardaki bu farklılığın özellikle teorik ders sayısı ortalamasının yüksek olmasından kaynaklandığı görülmüştür (\bar{X} :39.86). Teorik derslerin genel ortalamasına bakıldığında ise bu değer \bar{X} :29.28 olduğu görülmektedir. Uygulamalı derslerin konuları incelendiğinde Türkiye’de eğitim veren kurumların uygulamalı dersler içerisinde diğer ülkelere bulunan eğitim kurumlarına daha fazla “yöresel mutfaklar” konulu uygulamalı ders ortalamasına sahip olduğu (\bar{X} :7.19) anlaşılmıştır. “Dünya mutfakları” konulu uygulamalı derslerin müfredatlar içerisindeki ortalamasına bakıldığında ise Türkiye’de eğitim veren kurumların ortama değere yakın bir ortalamaya sahip olduğu (\bar{X} :1.14) anlaşılmıştır.

Bu çalışmayla birlikte anlaşılmıştır ki; Türkiye’de gastronomi programların müfredatlarında yer alan toplam ders sayısı diğer ülkelere göre oldukça fazladır. Bu durumun temel nedenin teorik derslerin sayısal yoğunluğu olduğu aşmaktadır. Elde edilen verilere dayanarak, ülkemizde gastronomi eğitiminin bu alandaki uluslararası işleyişe ayak uydurabilmesi adına bazı öneriler sunmak mümkündür;

- Uygulamalı derslerin ağırlıklı olarak yöresel mutfaklar konulu derslerden oluştuğu Türkiye’de, uluslararası mutfaklar konulu derslerin sayısal olarak diğer ülkelere göre daha düşük seviyede olduğu anlaşılmıştır. Gastronomi müfredatlarında bulunan uluslararası mutfaklar konulu derslerin sayısal olarak artırılması,
- Teorik ders sayısının gözden geçirilerek bu sayının daha düşük seviyelere çekilmesi,
- Toplam ders sayısının azaltılması,
- Uygulama dersleri içerisinde mutfak ortamında gerçekleştirilen ders sayısının artırılması,
- Ulusal ve uluslararası mutfakları konu alan uygulama dersleri dışında öğrencilerin mutfak yeteneklerini geliştirebilecek (mutfak yönetimi, misafir ilişkileri ve ekipman kullanımı gibi) derslere müfredatlarda yer verilmesi önerilmektedir.

Kaynakça

- Bober, P. (1999). *Art, culture, and cuisine: Ancient and medieval gastronomy*, Chicago: University Chicago Press Ltd.
- Cheng, M., Ogbeide, G.O., ve Hamouz, F.L. (2011). The development of culinary arts and food science into a new academic discipline-culionology, *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(1), 17-26.
- Harrington, R.J., Mandabach, K.H., VanLeeuwen, D. ve Thibodeaux, W. (2005). A multi-lens framework explaining structural differences across foodservice and culinary education, *International Journal of Hospitality Management*, 24(2), 195-218.
- Hornig, J. ve Lee, Y. (2009). What environmental factors influence creative culinary studies?, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117.
- Howkins, J. (2002). *The creative economy: How people make money from ideas*, London: Penguin Books Ltd.
- Huisman, D. (1992). *Estetik*, İstanbul: İletişim Yayınlar.
- Montagnè, P. (1977). *New Larousse gastronomique: The World's greatest cookery reference book*, Middlesex: Hamlyn Publishing Group Ltd.
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A.L. ve Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 37-45.
- Ozilgen, S. (2010). Application of failure mode and effect analysis model to foodservice systems operated by chefs in practice and by from a culinary school in Turkey, *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 5(3), 333-343.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- Pedersen, L. B. (2012). Creativity in gastronomy, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Copenhagen Business School, Department of Management, Copenhagen.
- Bober, P. (1999). *Art, culture, and cuisine: Ancient and medieval gastronomy*. Chicago: University Chicago Press Ltd.
- Cheng, M., Ogbeide, G.O., ve Hamouz, F.L. (2011). The development of culinary arts and food science into a new academic discipline-culionology, *Journal of Culinary Science & Technology* 9(1), 17-26.
- Harrington, R.J., Mandabach, K.H., VanLeeuwen, D. ve Thibodeaux, W. (2005). A multi-lens framework explaining structural differences across foodservice and culinary education, *International Journal of Hospitality Management*, 24(2), 195-218.
- Hornig, J. ve Lee, Y. (2009). What environmental factors influence creative culinary studies?, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117.
- Howkins, J. (2002). *The creative economy: How people make money from ideas*, London: Penguin Books Ltd.
- Huisman, D. (1992). *Estetik*, İstanbul: İletişim Yayınlar.
- Montagnè, P. (1977). *New Larousse gastronomique: The World's greatest cookery reference book*, Middlesex: Hamlyn Publishing Group Ltd.
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A.L. ve Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 37-45.

- Ozilgen, S. (2010). Application of failure mode and effect analysis model to foodservice systems operated by chefs in practice and by from a culinary school in Turkey, *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 5(3), 333-343.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- Pedersen, L. B. (2012). Creativity in gastronomy, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Copenhagen Business School, Department of Management, Copenhagen.
- Piqueras-Fizman, B., Varela, P. ve Fizman, S. (2013). How does the science of physical and sensory properties contribute to gastronomy and culinary art?, *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 96-109.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst cultural understanding, *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53-58.
- Sariođlan, M. (2014). A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey . *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 116, 260 – 264 .
- Sevim, B. ve Görkem, O. (2015). Gastronomi ve aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi, *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7(1), 59-67.
- URL1. (2017). <http://www.osym.gov.tr/TR,12454/2016-osys-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>.
- Zahari , M.S.M., Jalis, M.H., Zulfily, M.I., Radzi, S.M. ve Othman, Z. (2009). Gastronomy: An opportunity for Malaysian culinary educators, *International Education Studies*, (2)2, 66-71.