

Gönderilme Tarihi (Submitted) : 07.05.2024  
Revizyon Tarihi (Revised) : 06.06.2024  
Kabul Tarihi (Accepted) : 28.06.2024

TURED  
JOTOG



## Turizm Rehberliği Bölümlerinin Müfredatlarında Yer Alan Gastronomi ile İlgili Derslerin İncelenmesi

### *Examination of Gastronomy-Related Course Contents in the Curriculum of Tourism Guidance Departments*

**Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Türkiye  
Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Turkey  
E-Mail: sandikcimustafa@hotmail.com

**Öğr. Gör. Aybike Nur ALBAYRAK**

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Söğüt Meslek Yüksekokulu, Türkiye  
Bilecik Seyh Edebali University, Sogut Vocational School, Turkey  
E-Mail: aybikenur.albayrak@bilecik.edu.tr

#### Öz

**Amaç ve Önem:** Araştırmanın amacı Türkiye’de lisans düzeyinde eğitim veren Turizm Rehberliği bölümlerinin müfredatlarında yer alan gastronomi ile ilişkili derslerin tespit edilerek incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda araştırma, araştırma evreninin tamamına erişim sağlanması ve güncel veriler ile daha ayrıntılı bir durum tespiti yapılması açısından önem taşımaktadır.

**Yöntem:** Türkiye’de bulunan devlet ve vakıf üniversitelerinin fakülte ve yüksekokullarının bünyesinde lisans eğitimi veren Turizm Rehberliği bölümü müfredatları araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Araştırma verilerini elde edebilmek için ikincil verilerden yararlanılmıştır. Bu kapsamda nitel bir veri analiz yöntemi olan doküman analizi kullanılmıştır. İlgili dokümanları incelemek için öncelikle Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Program Atlası verileri kullanılmıştır. Elde edilen veriler frekans ve yüzde dağılımlarıyla sunulmuştur.

**Bulgular:** Araştırma kapsamında Türkiye’de lisans eğitimi veren 38 devlet ve vakıf üniversitelerinin turizm rehberliği bölümlerinin müfredatları incelenmiştir. Turizm rehberliği bölümlerinin sırasıyla Turizm Fakültelerinde, Uygulamalı Bilimler Yüksekokullarında, İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu ve Turizm ve Otelcilik Yüksekokullarında eğitim verdiği tespit edilmiştir. Turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarında gastronomi ile ilişkili toplam 95 ders tespit edilmiştir. İlgili müfredatlarda en sık tespit edilen derslerin sırasıyla “Türk Mutfağı/Türk Mutfak Kültürü/Türkiye’nin Mutfak Kültürü”, “Dünya Mutfağı/Dünya Mutfak Kültürleri/Dünya Mutfak Kültürü/Dünya Mutfakları/Uluslararası Mutfaklar/Uluslararası Yemek Kültürü” ve “Türk ve Dünya Mutfağı/Türk ve Dünya Mutfakları/Türk ve Dünya Mutfak Kültürü” dersleri olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu derslerin %66,7’sinin seçmeli, %25,3’ünün ortak alan seçmeli ve %8,1’inin ise zorunlu ders kategorisinde yer aldığı tespit edilmiştir.

**Özgünlük/Bilimsel Katkı:** Araştırmanın mevcut literatüre güncel verilerle katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

**Sınırlılıklar:** Araştırma kapsamında yalnızca Türkiye’de lisans düzeyinde eğitim veren Turizm Rehberliği bölümleri ele alınmıştır. Ön lisans ve lisansüstü Turizm Rehberliği bölümleri araştırmaya dahil edilmemiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm rehberliği, müfredat, gastronomi, doküman analizi.

**Makale Türü:** Araştırma makalesi



### Abstract

**Purpose and Importance:** The aim of the research is to identify and examine gastronomy-related courses in the curricula of Tourism Guidance departments providing undergraduate education in Turkey. For this purpose, the research is important in terms of providing access to the entire research universe and making a more detailed situation determination with current data.

**Methodology:** The curriculum of the Tourism Guidance department, which provides undergraduate education within the faculties and colleges of state and foundation universities in Turkey, constitute the universe of the research. Secondary data was used to obtain research data. In this context, document analysis, a qualitative data analysis method, was used. First of all, the Council of Higher Education (YOK) Program Atlas data was used to examine the relevant documents. The data obtained are presented with frequency and percentage distributions.

**Findings:** Within the scope of the research, the curricula of tourism guidance departments of 38 state and foundation universities offering undergraduate education in Turkey were examined. It has been determined that tourism guidance departments provide education in Tourism Faculties, Schools of Applied Sciences, Faculty of Economics, Administrative and Social Sciences, School of Tourism Management and Hotel Management and Schools of Tourism and Hotel Management, respectively. A total of 95 gastronomy-related courses were identified in the curricula of tourism guidance departments. The most frequently identified courses in the relevant curricula are "Turkish Cuisine/Turkish Culinary Culture/Culinary Culture of Turkey", "World Cuisine/World Culinary Cultures/World Culinary Culture/World Cuisines/International Cuisines/International Food Culture" and "Turkish and World". It has been concluded that there are "Cuisine/Turkish and World Cuisines/Turkish and World Culinary Culture" courses. It was determined that 66.7% of these courses were elective, 25.3% were common field electives and 8.1% were compulsory courses.

**Originality/Value:** It is thought that the research will contribute to the existing literature with updated data.

**Limitations:** Within the scope of the research, only Tourism Guidance departments that provide undergraduate education in Turkey were considered. Associate and postgraduate Tourism Guidance departments were not included in the research.

**Keywords:** Tourism guidance, curriculum, gastronomy, document analysis.

**Paper Type:** Research article

### Giriş

Günümüzde gelir, istihdam ve diğer sektörlere hem sosyal hem de ekonomik anlamda sağladığı katkılar ile Türkiye için önemli bir sektör olan turizm (Erdoğan ve Yıldırım, 2014), az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin kalkınması ve dış ödemeler açığının kapatılması için gerekli olan dövizin sağlanmasında (Değirmencioğlu, 2001) emek-yoğun yapısıyla hemen her ülkenin özellikle ekonomik anlamda sağladığı katkılar sebebiyle üzerinde önemle durduğu bir sektör haline gelmiştir.

Türkiye turizminin yoğun rekabet koşullarında rekabet edebilme gücünün artırılması ve eksikliklerinin giderilerek geliştirilmesinin yollarından birisi, turizmde uluslararası standartlara uygun bir yapıya sahip olmasıdır. Bir hizmet sektörü olan turizm sektörünün hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti ve tatmini, müşteri sadakati, verimlilik ve karlılık gibi hedeflerini gerçekleştirilmede teorik ve pratik bilgi ve becerilerle donatılmış işgücüne ihtiyaç duyulmaktadır. Bunun yanı sıra yoğun rekabet durumları, turizm eğitimi almış, sektör veya işletme içinde karşılaştıkları problemlere çözümler sunabilen kalifiye işgücünü ön plana çıkarmaktadır (Erdoğan ve Yıldırım, 2014).

Tüm sektörlerde olduğu gibi turizm sektöründe de her alanda kalifiye işgücüne ihtiyaç bulunmaktadır. Turizm, ülkelerin tanıtımlarında en önemli araçlardan biri olmakla birlikte bu tanıtımın yapılaş şekli, tanıtımı yapan kişilerin ve birimlerin mesleklerine ve sektöre bakış açıları da



her anlamda önemli olmaktadır. Bu tanıtım sürecinde görev alan en önemli elçilerden biri de turist rehberleridir (Duman ve Mil, 2008).

Turist rehberlerinin, dünyada hızla değişen turizm trendleri ve turist beklentilerine uyum sağlaması ve sürekli yenilenen destinasyonlar ve tur operatörlerinin ürünlerinin de takibini yapması gerekmektedir. Bu anlamda turist rehberleri sektörün en donanımlı olması beklenen meslek grubudur. Yoğun rekabet ortamında turizm paydaşlarının beklentilerinin karşılanabilmesi ve mesleğin sürdürülebilirliğinin sağlanması için uzmanlaşmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Turist rehberi tur operatörlerinin hazırladıkları paket turların uygulayıcısı, sektörün kültür düzeyi en yüksek, çok yönlü ve nitelikli işgörenlerinden biridir (Yenipinar ve Yılmaz, 2019).

Turist rehberi, 6326 sayılı Turist Rehberliği Meslek Kanunu hükümleri uyarınca mesleğe kabul edilerek turist rehberliği hizmetini sunma hak ve yetkisine sahip olan gerçek kişilerdir (TUREB, 2024). Bir ülkeye has tarihi, kültürel ve doğal öğelerin tanıtımını yapan, turistlere seyahatleri boyunca ihtiyaç duyabilecekleri konularda yardımcı olan turist rehberleri yetkilerini, Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan almaktadır. Turist rehberlerinin performansları turizm endüstrisinin başarılı olmasında büyük oranda etkili olmakla birlikte turistin tekrar ziyaret etme kararının ve potansiyel turist satın alma davranışının oluşmasında da oldukça etkilidir. Turistik turlardan memnun veya hayal kırıklığı ile ayrılmalarında doğrudan etkili olabilecekleri gibi sahip oldukları çeşitli rollerle hem turistlerin birbirleri ile olan ilişkilerinde hem de ziyaret ettikleri çevre ile olan ilişkilerinde aracı pozisyonundadır. Turist rehberleri, bireysel veya grup olarak yerli veya yabancı turistlere tur öncesinde karar verilen bir dilde hizmet vererek turizm faaliyetinin sorunsuz ve etkili bir şekilde gerçekleşmesini sağlamaktadırlar. Tur sürecinin yönetilmesi hususunda gerekli teknik, pratik ve sosyal becerilere sahip olup turistlerle birebir etkileşimde bulunarak bireylerarası iletişimde etkinlik sağlamak, destinasyona ilişkin tarihi, kültürel ve doğal öğeleri tanıtarak ülke hakkında olumlu ve iyi bir imaj oluşmasına katkıda bulunmak, turistlerin güvende olmaları için yaşayabileceği sorunları önceden tespit ederek engelleyen, turistler için güvenli ortam sağlayan, ihtiyaç duyabilecekleri her çeşit hizmeti eşzamanlı olarak sağlayan ve iyi vakit geçirmelerini güzel bir seyahat ve tatil deneyimi yaşamasını yardımcı olmaktadır. Tur sürecinde destinasyon imajı ve yerel kalkınmaya katkı sunmak üzere etkinliklerde de bulunmaktadır. Bununla birlikte meslek sırlarını başkalarıyla paylaşmamak, dürüst, doğru, adil ve tutarlı olmak, sorumluluk sahibi ve disiplinli olmak, liderlik nitelikleri taşımaktadırlar (Tosun ve Temizkan, 2004; İşçeli ve Kılıç; 2018; Şenel vd., 2022).

Ülkeyi ziyarete gelen turistlerin ilk gördükleri kişiler konumundaki turist rehberleri, performanslarıyla hem gezinin ve destinasyonun tanıtımına hem de ülkenin genel imajına katkı sağlarken üç tarafı denizlerle çevrili, doğal güzellikleri, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve çok sayıda tarihi değere sahip, çok çeşitli kültürel öğeleri bünyesinde barındıran Türkiye için yadsınmaz bir yere sahiptirler (Temizkan ve Ergün, 2018).

Yukarıda sıralanan tüm bu tanımlamalardan anlaşılmaktadır ki, turizm rehberi, mevcut ülkenin turizm ürününün doğrudan tanıtımını yapan ve turistleri bilgilendiren kişidir. Temel amacı bilgi paylaşımı olan turizm rehberlerinin, sahip oldukları bilgi düzeyi oldukça önem arz etmektedir. Turizm rehberinin tanıtımını yapacağı ülke, yöre, bölge, tarihi eser ve değerler hakkında yeterli bilgi düzeyine sahibi olması ihtiyaçtan ziyade bir zorunluluktur (Değirmencioğlu, 2001). Sürekli gelişim gösteren bir yapıda olan turizm endüstrisi içerisinde turizm faaliyetlerini gerçekleştiren diğer bir ifadeyle bu faaliyetlerde yer alan işgücünün özellikle de ülkenin tanıtımında yer alan bu sayede ülkeyi ziyaret eden turistlerin zihninde olumlu bir ülke imajının oluşmasında etkisi olan deyim yerindeyse ülkenin yüzü olan turist rehberlerinin mümkün olan en üst düzeyde nitelikli olmasını ve turist rehberlerine verilen eğitim ve öğretimin de bu doğrultuda önem kazandığını gözler önüne sermektedir (Eker ve Zengin, 2016; İşçeli ve Kılıç, 2018).



Turizm sektöründeki güncel gelişmelerle birlikte son zamanlarda turizm hareketlilikleri artış göstererek tüketim kalıplarında değişim görüldüğü ve turistlerin özel ilgi alanlarına yönelik tatil yeri tercihinde buldukları bilinmektedir. Bu anlamda turistlerin ilgi, talep ve beklentilerine yanıt vermek için birtakım alternatif turizm türleri ortaya çıkmış ve her geçen gün bu turizm türlerine yenileri eklenmeye başlamıştır. Buna bağlı olarak da turistlerin özel ilgilerine yönelik hizmetlerin çeşitliliği artmaya başlamıştır. Bu kapsamda profesyonel turist rehberleri de turistlerin ilgilerine kayıtsız kalmayıp kendilerini geliştirerek mesleklerinde farklı alanlarda uzmanlaşmaya yönelmişlerdir (Karamustafa ve Kılıçhan, 2024).

Gastronomi, değişen ve gelişen turizm sektöründe oldukça köklü geçmişe sahip, özellikle son on yıldır tartışılan ve farklı bakış açılarıyla yeni çalışmalar kazandırılan (Sarıışık ve Özbay, 2015) bir turizm türü olarak dikkat çekmekte ve beraberinde turist rehberliği alanında uzmanlık alanı olarak gastronomi rehberliği kavramını ortaya çıkarmaktadır. Türkiye gastronomi turizmi açısından zengin bir ülke olup birçok gastronomi konulu festivale de ev sahipliği yapmaktadır. Adana Portakal Çiçeği Festivali'ne katılan turistlerin aynı zamanda tur programlarına Unesco gastronomi şehirlerinden Gaziantep, Hatay illerini de dahil etmesi, Alaçatı Ot Festivali ve Urla Enginar Festivali gibi festivallere profesyonel turist rehberleri ile katılım sağlanması ve yerel gastronomi kültür turlarına katılımlarda rehberli tercihlerin yapılması gastronomi rehberliği kavramının önemini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda bu araştırma ile Türkiye'de lisans düzeyinde eğitim veren Turizm Rehberliği bölümlerinin müfredatları incelenerek gastronomi ile ilişkili derslerin tespit edilmesi amaçlanmıştır. İlgili amaç doğrultusunda gastronomi ile ilişkili dersler tespit edilerek mevcut durum turist rehberliği uzmanlık alanlarından biri olan gastronomi rehberliği kavramı açısından ele alınmıştır.

## 1. Kavramsal Çerçeve

Gastronomi turizmi, turistlerin birincil ya da diğer seyahat amaçları içerisinde gastronomik unsurların yer aldığı ve destinasyona ulaşımın ardından gastronomik etkinliklerin gerçekleştirildiği bir turizm çeşididir. Yiyecek ve içeceklerin tarladan sofraya gelene kadar geçen sürecin bir veya birkaç noktasında bulunmak ve bu alana ilgili olmak gastronomi turizmi olarak ifade edilirken farklı amaçla destinasyonun ziyareti sırasında herhangi bir işletmede yiyecek veya içecek tüketmek gastronomi turizminin kapsamına girmemektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Gelir seviyesi yüksek, entelektüel, orta yaş grubunda yer alan, farklı mutfak kültürlerini deneyimlemekten hoşlanan, ürünleri üretildikleri yerde tüketmek isteyen, farklı deneyimlere açık, tecrübelerini başka insanlarla paylaşmak isteyen, yüksek harcamalar yapan turistlerin tercih ettiği bir turizm çeşidi olan gastronomi turizmi yıl boyunca gerçekleştirilebilmesi, diğer turizm çeşitleri ile entegre edildiğinde harcama miktarını ve kalış sürelerini artırması, yerel kalkınmaya katkı sunması, çevreye duyarlı gelişimi, yöreye özgü, otantik ve taklit edilemeyen ürün çeşitliliği ile destinasyonların pazarlanmasında önemli bir güç oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi destinasyon yaşam eğrisinde de destinasyonun keşfedilmesinden, talebin düştüğü gerileme dönemine kadar güçlü bir yönlendirici güce sahiptir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015).

Gastronomi turizmi, turist deneyiminin en önemli bileşeni olan yiyecek ve içeceklerle ilgili bir ülkenin veya bölgenin kültürünü ve mirasını yansıtmaktadır. Turistler için önemli turistik değere sahip olan yiyecek ve içecek kavramı destinasyonların tekrar ziyaret edilmesine yol açmaktadır. Bununla birlikte destinasyon için bir çekicilik unsuru oluştururken yiyecek ve içeceklerin özgünlüğünün korunması ve sürdürülebilirliğinin ve ülke veya bölge kapsamında markalaşmasının sağlanmasında fırsatlar yaratmaktadır. Ayrıca bölgede yerel veya diğer bölgelerden farklı yiyecekler bulunuyorsa bu durum ekonomik getiri kaynağı olarak kullanılabilir (Guruge, 2020).



Gelecek açısından önemli bir ekonomik gelir kaynağı olarak değerlendirildiğinde, farklı ülkelerden veya bölgelerden gelen turistlere yol gösterici olarak hizmet veren profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmüne bakışı ve bu alandaki yeterlilikleri ayrıca önem arz etmektedir. Farklı kültür ve lezzet arayışındaki turistlere yöresel tatlarla tanışma fırsatı sağlayan gastronomi turları çoğu ülkenin seyahat acente kataloglarında yer almaktadır. Türkiye'ye yönelik gastronomi turları ise yetersiz kalmaktadır. Yakın zamanda oluşturulmaya başlanan gastronomi turlarına rehberlik edecek kişilerin bu konuda yeterli bilgi birikimine sahibi olması ve yetkinliği, turların unutulmaz birer turist deneyimine dönüşmesinde ve olumlu bir mutfak imajının oluşmasında kilit role sahiptir (İrigüler ve Güler, 2015).

Turizm rehberliği bölümlerinde verilen eğitimler ile donanımlı ve nitelikli turist rehberlerinin yetiştirilmesi arasında önemli bir ilişki bulunmaktadır. Bu kapsamda turizm rehberliği eğitiminin önemi ile ilgili literatürde araştırmalar mevcuttur. Bu araştırmalar, akademisyenleri ve akademik çalışmaları (Çapar vd., 2018; Atay vd., 2022; Ceylan ve Padır, 2022; ), turizm rehberliği eğitimi (Değirmencioğlu, 2001; Duman ve Mil, 2008; Yenipınar ve Zorkirişçi, 2013; Temizkan ve Ergün, 2018; Akyurt, 2019; Ergün, 2020), eğitimde yaşanan sorunları (Yenipınar vd., 2017; Eser ve Şahin, 2020; Pelit vd., 2023), eğitimde uzmanlaşmayı (Yenipınar ve Yılmaz, 2019; Akdu, 2022), müfredatları (Gül, 2012; Güven ve Ceylan, 2014; Eker, 2015; Eker ve Zengin, 2016; Çakmak ve İstanbullu Dinçer, 2018; İşçeli ve Kılıç, 2018; Kürkçü, 2018; Yenipınar ve Kardaş, 2019; Çeşmeci ve Yılmaz, 2020; Kardaş, 2020; Özsoy ve Çokal, 2021; Topsakal, 2021; Çokişler, 2022; Kavak ve Emir, 2023; Varış ve Güçlü Nergiz, 2023; Levent vd., 2024;) incelemiştir.

Literatürde turizm rehberliği ve gastronomi ile ilişkili çalışmalar mevcuttur. Bunlardan Cankül ve Yalçınkaya (2021)'nin çalışmalarında Çanakkale ilinin gastronomi turizmi potansiyeli turist rehberlerinin perspektifinden ele alınmış olup gastronomi rehberliği alanında uzmanlaşmanın önemli olduğu ve bu alanda uzmanlaşan rehberlerin misafirler ile daha güçlü iletişim kurdukları bu sayede de misafir memnuniyetinin arttığını ifade etmişlerdir. Gastronomi rehberliği alanında uzmanlaşmanın yeni iş imkanları ve bölgeye katkı sağlayacağı ifade edilirken bu durumun zaman alacağı belirtilmiştir. Ülkü ve Göktaş (2022)'in çalışmalarında turist rehberlerinin gastronomi turlarındaki yeterliliklerini ortaya koymayı amaçlamışlardır. Bu amaç doğrultusunda turist rehberleri gastronomi ile ilgili yeterli bir eğitim almadıklarını, gastronomi konulu kitap, dergi, süreli yayınlar ve TV programları ve sosyal medya üzerinden bilgilendiklerini ifade etmişlerdir. Turist rehberlerinin turistlerin gastronomik süreçler ile ilgili merakını gidermek için mesleki yeterlilik ve bilgiye sahip olmasının önem arz ettiği belirtilmiştir. Peker (2022)'in çalışmasında turist rehber adaylarının gastronomi turizmüne bakış açılarını ele almıştır. Bu doğrultuda turizm rehberliği lisans müfredatının gastronomi konusunda tam anlamıyla zenginleştirilmesi gerektiğini ifade eden turist rehber adayları gastronomi turizmi rehberliğinin Türkiye'nin parlayan yüzü olduğunu ve gastronomi müzeleri ve tarihçesi alanlarında bilgi sahibi olmak istediklerini belirtmişlerdir. Aynı zamanda turist rehber adayları, Türk Mutfağının tanıtımında etkin rol oynayacaklarını da belirtmişlerdir.

## 2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın amacı Türkiye'de lisans düzeyinde eğitim veren turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarında yer alan gastronomi ile ilişkili derslerin tespit edilerek incelenmesidir. Turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarına ilişkin literatürde yapılmış araştırmalar (Değirmencioğlu, 2001; Gül, 2012; Yenipınar ve Zorkirişçi, 2013; Güven ve Ceylan, 2014; Eker, 2015; Eker ve Zengin, 2016; Çakmak ve İstanbullu Dinçer, 2018; Kürkçü, 2018; Temizkan ve Ergün, 2018; Yenipınar ve Kardaş, 2019; Çeşmeci ve Yılmaz, 2020; Kardaş, 2020; Özsoy ve Çokal, 2020; Topsakal, 2021; Akdu, 2022; Atay vd., 2022; Çokişler, 2022; Kavak ve Emir, 2023; Pelit vd., 2023; Varış ve Güçlü Nergiz, 2023) bulunmaktadır. Ancak turizmin en önemli bileşenlerinden biri olan gastronomi ile ilişkili çalışmaların kısıtlı olduğu görülmüştür. Buradan hareketle, araştırmanın



amacında ifade edilen gerekçe ile literatüre katkı sağlanması hedeflenmektedir. Mevcut durumda araştırma, araştırma evreninin tamamına erişim sağlanması ve güncel veriler ile daha ayrıntılı bir durum tespiti yapılması açısından önem taşımaktadır. Aynı zamanda turizm rehberliği uzmanlaşma alanlarından biri olan gastronomi rehberliği konusunda da müfredatlarda gastronomi ile ilişkili derslerin mevcudiyeti durum analizi yapılmasını mümkün kılacaktır.

### 3. Yöntem

Turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarında yer alan gastronomi ile ilişkili derslerin tespit edilmesinin amaçlandığı bu çalışmada, Türkiye’de bulunan devlet ve vakıf üniversitelerinin fakülte ve yüksekokullarının bünyesinde lisans eğitimi veren turizm rehberliği bölümü müfredatları araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Meslek yüksekokullarının bünyesinde yer alan turist rehberliği ön lisans programları ile lisansüstü düzeyde eğitim veren turizm rehberliği bölümleri çalışma kapsamı dışında tutulmuştur. Bununla birlikte çalışmada üniversitelerin ilgili bölümlerinde normal öğretim ve ikinci öğretim ayrımı gözlemlenmiştir.

Araştırmanın sonucunda cevaplanması hedeflenen; “*Turizm rehberliği bölümü lisans eğitimi veren yükseköğretim kurumları müfredatlarında gastronomi ile ilgili derslerin yer alma durumu nedir?*” sorusuna cevap aranmıştır. Araştırma verileri ikincil verilerden elde edilmiştir. Bu doğrultuda nitel bir veri analiz yöntemi olan doküman analizi kullanılmıştır. İlgili dokümanları incelemek için öncelikle Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Program Atlası verileri kullanılarak lisans düzeyinde Turizm Rehberliği eğitimi verilen üniversite ve üniversitelere bağlı fakülte ve yüksekokullar tespit edilmiş ve 38 farklı devlet ve vakıf üniversitelerinde toplam 40 Turizm Rehberliği lisans programı olduğu bilgisine erişilmiştir. Türkiye’deki Turist Rehberliği lisans programlarının tespit edilmesinin ardından her bir üniversitenin resmi web siteleri üzerinden Turizm Rehberliği bölümlerinin müfredatları taranmış ve araştırmanın amacı doğrultusunda ders içerikleri incelenip gastronomi alanı ile ilişkili dersler tespit edilmiştir. Üniversitelerin en güncel yayınlanmış olan müfredatları çalışma kapsamına alınarak incelenmiştir. Araştırma verilerine 20-22 Nisan 2024 tarihleri arasında ulaşılmıştır. Elde edilen araştırma verileri frekans ve yüzde dağılımları hesaplanarak sunulmuştur.

### 4. Bulgular

Araştırma kapsamında Türkiye’de lisans eğitimi veren 38 devlet ve vakıf üniversitelerinin turizm rehberliği bölümlerinin müfredatları incelenmiştir. Bu üniversitelerden Ege Üniversitesi ve Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi’nde eğitim veren turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarında gastronomi ile ilişkili derslerin bulunmadığı tespit edilmiştir.

**Tablo 1**

*Üniversite Türlerine Göre Turizm Rehberliği Bölümlerinin Dağılımı*

Üniversite Türü	n	%
Devlet	34	89,5
Vakıf	4	10,5
<b>Toplam</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

Tablo 1’e göre çalışmada lisans düzeyinde eğitim veren turizm rehberliği bölümüne sahip üniversiteler incelendiğinde bunların %89,5’i devlet üniversitesi, %10,5’inin ise vakıf üniversitesi kategorisinde yer aldığı tespit edilmiştir.



**Tablo 2**

*Turizm Rehberliği Bölümlerinin Bulunduğu Fakülte/Yüksekokula Göre Dağılımı*

<b>Fakülte/Yüksekokul</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
İktisadi İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi	1	2,5
Turizm Fakültesi	33	82,5
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	1	2,5
Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	1	2,5
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	4	10,0
<b>Toplam</b>	<b>40</b>	<b>100</b>

Tablo 2'ye göre turizm rehberliği bölümlerinin %82,5'i Turizm Fakültelerinde, %10,0'unun Uygulamalı Bilimler Yüksekokullarında, %7,5'inin ise İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu ve Turizm ve Otelcilik Yüksekokullarında eğitim verdiği tespit edilmiştir. Akdeniz Üniversitesi ve Selçuk Üniversitesi'nin ise bünyesinde 2 tane Turizm Fakültesi bulunmasından dolayı çalışmaya müfredat farklılıkları sebebiyle her 2 fakültenin ilgili dersleri de dahil edilmiştir.

Türkiye'de lisans düzeyinde eğitim veren turizm rehberliği bölümleri ve turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarında yer alan gastronomi ile ilişkili derslere ait bilgiler Tablo 3'te yer almaktadır.

**Tablo 3**

*Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Turizm Rehberliği Bölümlerinin Müfredatlarında Bulunan Gastronomi ile İlişkili Derslerin İncelenmesi*

<b>Üniversite Adı</b>	<b>Ders Adı</b>	<b>Ders Türü</b>	<b>Fakülte/Yüksekokul</b>	<b>Devlet/Vakıf</b>
Adıyaman Üniversitesi	Türk Mutfağı	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Adıyaman Üniversitesi	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Adıyaman Üniversitesi	Uluslararası Mutfaklar	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Adıyaman Üniversitesi	Beslenme İlkeleri ve Menü Yönetimi	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Adıyaman Üniversitesi	Yeme İçme Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Adıyaman Üniversitesi	Gastronomi ve Turizm	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Akdeniz Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfakları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Akdeniz Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfakları	Seçmeli	Manavgat Turizm Fakültesi	Devlet
Aksaray Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Aksaray Üniversitesi	Uluslararası Mutfaklar	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Aksaray Üniversitesi	İkram ve Servis Hizmetleri	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Anadolu Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Anadolu Üniversitesi	Yemek, Kültür ve Toplum	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Anadolu Üniversitesi	Birey ve Lezzet	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Anadolu Üniversitesi	Dünya Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Anadolu Üniversitesi	Gıda Coğrafyası	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Anadolu Üniversitesi	Gastronomi Tarihi	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Atatürk Üniversitesi	Dünya Mutfak Kültürleri	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Atatürk Üniversitesi	Gastronomi Turizmi	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Atatürk Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Atatürk Üniversitesi	Hijyen ve Sanitasyon	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet



**Tablo 3**

*Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Turizm Rehberliği Bölümlerinin Müfredatlarında Bulunan Gastronomi ile İlişkili Derslerin İncelenmesi (Devamı)*

Üniversite Adı	Ders Adı	Ders Türü	Fakülte/Yüksekokul	Devlet/Vakıf
Atatürk Üniversitesi	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Hijyen ve Sanitasyon	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Beslenme	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Dünya Mutfağı	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Türk Mutfağı	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Balıkesir Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Balıkesir Üniversitesi	Dünya Mutfakları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Batman Üniversitesi	Dünya Mutfakları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	Beslenme ve Hijyen	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	Gastronomi Rehberliği	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Gastronomi Rehberliği	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Ege Üniversitesi	-	Turizm Fakültesi	Devlet	
Erciyes Üniversitesi	Gastronomi	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Erciyes Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfakları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Gümüşhane Üniversitesi	Gastronomi ve Yemek Tarihi	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Harran Üniversitesi	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Harran Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Harran Üniversitesi	Mutfak ve Servis Uygulamaları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Dünya Mutfakları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
İskenderun Teknik Üniversitesi	Türk Mutfağı	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
İskenderun Teknik Üniversitesi	Hatay Mutfağı	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
İskenderun Teknik Üniversitesi	Fonksiyonel Gıdalar	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
İskenderun Teknik Üniversitesi	Pastacılık	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Su Ürünleri Pişirme Yöntemleri	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Yemek ve Tarih	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Baharat ve Keyif Verici Bitkiler	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Sürdürülebilirlik ve Sağlık İçin Beslenme	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Karabük Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfakları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Kastamonu Üniversitesi	Uluslararası Yemek Kültürü	Zorunlu	Turizm Fakültesi	Devlet
Kırklareli Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfağı	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Kırklareli Üniversitesi	Gastronomi Rehberliği	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Mardin Artuklu Üniversitesi	Türkiye'nin Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Mersin Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet





**Tablo 3**

*Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Turizm Rehberliği Bölümlerinin Müfredatlarında Bulunan Gastronomi ile İlişkili Derslerin İncelenmesi (Devamı)*

Üniversite Adı	Ders Adı	Ders Türü	Fakülte/Yüksekokul	Devlet/Vakıf
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Dünya Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Necmettin Erbakan Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Turizm Fakültesi	Devlet
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Gastronomi	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Türk Mutfağı	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
19 Mayıs Üniversitesi	Gastronomi	Zorunlu	Turizm Fakültesi	Devlet
19 Mayıs Üniversitesi	Gıda Katkı Maddeleri	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
19 Mayıs Üniversitesi	Sağlıklı Yaşam ve Beslenme	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
19 Mayıs Üniversitesi	Sağlıklı Beslenme	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
19 Mayıs Üniversitesi	Gıda Güvencesi	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
19 Mayıs Üniversitesi	Gıda ve Tüketici	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
19 Mayıs Üniversitesi	Dünya Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
19 Mayıs Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
19 Mayıs Üniversitesi	Gastronomi Turizmi Rotaları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Pamukkale Üniversitesi	Yöresel Türk Mutfakları	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Pamukkale Üniversitesi	Şarap Kültürü	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Pamukkale Üniversitesi	Gastronomi Turizmi	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Pamukkale Üniversitesi	Catering	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfağı	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Beslenme	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Gastronomi ve Din	Ortak Alan Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
Selçuk Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Turizm Fakültesi	Devlet
Selçuk Üniversitesi	-	Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi	Devlet	
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Anadolu Mutfağı	Zorunlu	Turizm Fakültesi	Devlet
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Dünya Mutfağı	Seçmeli	Turizm Fakültesi	Devlet
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfakları	Seçmeli	İktisadi İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi	Vakıf
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Gıda ve Personel Hijyeni	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet



**Tablo 3**

*Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Turizm Rehberliği Bölümlerinin Müfredatlarında Bulunan Gastronomi ile İlişkili Derslerin İncelenmesi (Devamı)*

Üniversite Adı	Ders Adı	Ders Türü	Fakülte/Yüksekokul	Devlet/Vakıf
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Pişirme Yöntemleri- II	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Yöresel Mutfaklar	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Pişirme Yöntemleri- I	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Dünya Mutfakları	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Yiyecek İçecek İşletmeciliği II	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Yiyecek İçecek İşletmeciliği I	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Çikolata Bilimi	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Gıda Kalitesi ve Güvenliği	Ortak Alan Seçmeli	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Gastronomi	Seçmeli	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Devlet
Sinop Üniversitesi	Gastronomi Bilimi	Seçmeli	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Devlet
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	Gastronomi ve Yöresel Yemek Kültürü	Zorunlu	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Vakıf
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	Seçmeli	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Vakıf
Kapadokya Üniversitesi	Türk ve Dünya Mutfakları	Seçmeli	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Vakıf
Yaşar Üniversitesi	Turizmde Konaklama ve Yeme İçme Hizmetleri	Zorunlu	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Vakıf
Yaşar Üniversitesi	Sanat, Kültür ve Gastronomi	Ortak Alan Seçmeli	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Vakıf

Turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarında gastronomi ile ilişkili toplam 99 ders tespit edilmiştir. Bu tespit edilen derslerin dağılımı Tablo 4'te verilmiştir.

**Tablo 4**

*Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Turizm Rehberliği Bölümlerinin Müfredatlarında Tespit Edilen Gastronomi ile İlişkili Derslerin Dağılımı*

Ders Adı	n	%
Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	1	1,0
Anadolu Mutfağı	1	1,0
Baharat ve Keyif Verici Bitkiler	1	1,0
Beslenme	2	2,0
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama/Beslenme İlkeleri ve Menü Yönetimi/ Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	3,0
Beslenme ve Hijyen/Gıda ve Personel Hijyeni/Hijyen ve Sanitasyon	4	4,0
Birey ve Lezzet	1	1,0
Catering	1	1,0
Çikolata Bilimi	1	1,0
Dünya Mutfağı/Dünya Mutfak Kültürleri/Dünya Mutfak Kültürü/Dünya Mutfakları/ Uluslararası Mutfaklar/Uluslararası Yemek Kültürü	13	13,1
Fonksiyonel Gıdalar	1	1,0
Gastronomi/Gastronomi Bilimi	5	5,1



**Tablo 4**

*Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Turizm Rehberliği Bölümlerinin Müfredatlarında Tespit Edilen Gastronomi ile İlişkili Derslerin Dağılımı (Devamı)*

Ders Adı	n	%
Gastronomi Rehberliği	3	3,0
Gastronomi Tarihi/Gastronomi ve Yemek Tarihi/Yemek ve Tarih/ Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	4	4,0
Gastronomi Turizmi/Gastronomi ve Turizm	3	3,0
Gastronomi Turizmi Rotaları	1	1,0
Gastronomi ve Din	1	1,0
Gastronomi ve Yöresel Yemek Kültürü/ Yöresel Mutfaklar/Yöresel Türk Mutfakları	3	3,0
Gıda Coğrafyası	1	1,0
Gıda Güvencesi/Gıda Kalitesi ve Güvenliği	2	2,0
Gıda Katkı Maddeleri	1	1,0
Gıda ve Tüketici	1	1,0
Hatay Mutfağı	1	1,0
İkram ve Servis Hizmetleri/Mutfak ve Servis Uygulamaları	2	2,0
Pastacılık	1	1,0
Pişirme Yöntemleri- I/Pişirme Yöntemleri- II	2	2,0
Sağlıklı Beslenme/Sağlıklı Yaşam ve Beslenme	2	2,0
Gastronomi ve Mutfak Sanatları/Sanat, Kültür ve Gastronomi	2	1,0
Su Ürünleri Pişirme Yöntemleri	1	1,0
Sürdürülebilirlik ve Sağlık İçin Beslenme	1	1,0
Şarap Kültürü	1	1,0
Turizmde Konaklama ve Yeme İçme Hizmetleri	1	1,0
Türk Mutfağı/Türk Mutfak Kültürü/Türkiye'nin Mutfak Kültürü	15	15,2
Türk ve Dünya Mutfağı/Türk ve Dünya Mutfakları/Türk ve Dünya Mutfak Kültürü	10	10,1
Yemek, Kültür ve Toplum/Yeme İçme Kültürü	2	2,0
Yiyecek İçecek İşletmeciliği/I Yiyecek İçecek İşletmeciliği II/ Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi	4	4,0
<b>Toplam</b>	<b>99</b>	<b>100</b>

Tablo 4'e göre turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarında en sık tespit edilen derslerin % 15,2'sinin "Türk Mutfağı/Türk Mutfak Kültürü/Türkiye'nin Mutfak Kültürü", % 13,1'inin "Dünya Mutfağı/Dünya Mutfak Kültürleri/Dünya Mutfak Kültürü/Dünya Mutfakları/ Uluslararası Mutfaklar/Uluslararası Yemek Kültürü" ve % 10,1'inin "Türk ve Dünya Mutfağı/Türk ve Dünya Mutfakları/Türk ve Dünya Mutfak Kültürü" olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra tespit edilen derslerin arasında "Yemek ve Tarih, Gastronomi ve Turizm, Gastronomi ve Din, Gıda Coğrafyası, Sanat, Kültür ve Gastronomi, Yemek, Kültür ve Toplum" isimli disiplinlerarası derslerin de yer aldığı tespit edilmiştir. Tespit edilen dersler içerisinde tek uygulamalı ders, Harran Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne bağlı turizm rehberliği bölümü seçmeli derslerinden biri olan "Mutfak ve Servis Uygulamaları" dersidir.

"Alkollü ve Alkolsüz İçecekler" ile "Şarap Kültürü", "Baharat ve Keyif Verici Bitkiler", "Çikolata Bilimi" ile "Pastacılık", "Fonksiyonel Gıdalar", "Pişirme Yöntemleri I ve II" ile "Su Ürünleri Pişirme Yöntemleri", "Yöresel Mutfaklar/Yöresel Türk Mutfakları" ile yerel mutfak kültürü örneği olarak "Hatay Mutfağı" gibi spesifik dersler de yer almıştır.



**Tablo 5**

*Lisans Düzeyinde Eğitim Veren Turizm Rehberliği Bölümlerinin Müfredatlarında Bulunan Gastronomi ile İlişkili Derslerin Türlerinin Dağılımı*

Ders Türü	n	%
Zorunlu	8	8,1
Seçmeli	66	66,7
Ortak Alan Seçmeli	25	25,3
<b>Toplam</b>	<b>99</b>	<b>100</b>

Tablo 5'e göre lisans düzeyinde eğitim veren turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarında bulunan gastronomi ile ilişkili derslerin %66,7'sinin seçmeli, %25,3'ünün ortak alan seçmeli ve %8,1'inin ise zorunlu ders kategorisinde yer aldığı tespit edilmiştir.

### **Sonuç, Tartışma ve Öneriler**

Turizm rehberliği bölümlerinin müfredatlarında yer alan gastronomi ile ilişkili derslerin tespit edilmesinin amaçlandığı bu çalışmada, Türkiye'de bulunan devlet ve vakıf üniversitelerinin fakülte ve yüksekokullarının bünyesinde lisans eğitimi veren turizm rehberliği bölümü müfredatları incelenmiştir. 38 üniversitenin 40 turizm rehberliği bölümü müfredatlarının incelenmesi ile elde edilen bulgulara göre gastronomi ile ilişkili 99 ders tespit edilmiştir. Müfredatlardaki dersler çeşitlilik göstermekle birlikte daha çok Türk Mutfak Kültürü, Dünya Mutfak Kültürü ve her ikisinin bir ders olarak Türk ve Dünya Mutfakları dersleri adı altında okutuldukları belirlenmiştir. Aynı zamanda tespit edilen derslerin arasında “Yemek ve Tarih, Gastronomi ve Turizm, Gastronomi ve Din, Gıda Coğrafyası, Sanat, Kültür ve Gastronomi, Yemek, Kültür ve Toplum” isimli disiplinlerarası dersler de yer almaktadır.

Müfredatlar içerisinde gastronomi ile ilişkili dersler içerisinde tek uygulamalı dersin, Harran Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne bağlı turizm rehberliği bölümü seçmeli derslerinden biri olan “Mutfak ve Servis Uygulamaları” dersi olduğu belirlenmiştir. Ülkü ve Göktaş (2022)'nin gastronomi turlarında turist rehberlerinin yetkinliklerini ortaya koydukları çalışmalarında gastronomi turlarında turist rehberlerinin özellikle yerel yemeklerin tarihi, içeriği, pişirilmesi, sunumu, kullanılan teknikler, mahsullerin yetiştirilme koşulları ile ilgili bilgi birikimine sahip olmaları gerektiği ve turistlerin merakını gidermek için mesleki yeterlilik ve bilginin önem arz ettiği vurgulanmıştır.

“Alkollü ve Alkolsüz İçecekler” ile “Şarap Kültürü”, “Baharat ve Keyif Verici Bitkiler”, “Çikolata Bilimi” ile “Pastacılık”, “Fonksiyonel Gıdalar”, “Pişirme Yöntemleri I ve II” ile “Su Ürünleri Pişirme Yöntemleri”, “Yöresel Mutfaklar/Yöresel Türk Mutfakları” ile yerel mutfak kültürü örneği olarak “Hatay Mutfağı” gibi spesifik dersler de müfredatlarda yer almıştır. Yemeklerin eşlikçisi konumundaki içeceklere ilişkin derslere müfredatlarda yeterli düzeyde yer verilmediği görülmüştür.

Türkiye için oldukça önemli bir turistik çekicilik unsuru olan gastronomi için Türk mutfağının tanıtımını yapmak ve turistlere bilgi aktarmak açısından turist rehberliği büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, gastronomi turizmi faaliyetlerine cevap verebilecek yeterliliklerin sağlanması gerekmektedir. Turist rehberlerinin yeterliliği ve bilgileri, olumlu bir mutfak imajının oluşturulmasında anahtar rol oynamaktadır (İrigüler ve Güler, 2015). Akay ve Özöğütçü (2019)'nün çalışmalarına göre turizm rehberlerinin gastronomi bilgisinin ve algısının tavsiye niyeti üzerinde etkisi olduğu tespit edilmiştir.

Turist rehberlerinin korunması gereken yerel ve geleneksel lezzetleri tanımayan ziyaretçilere tanıtabilmesi ve anlatabilmesi için mutfak kültürünü, geleneklerini ve uygulamalarını derinlemesine öğrenmesi gerekmektedir. Türkiye'nin bölgeden bölgeye farklılık gösteren zengin mutfak



kültürünün tanıtılması, gastronomi turizminin gelişmesi için öncelikli hedef olmalıdır. Potansiyel gastronomi turizmi ziyaretçilerine turist rehberleri, destinasyonun gastro turistleri tatmin edecek ve destinasyonu farklılaştıracak çok çeşitli mutfak kültürü ögesine sahip olduğunu bilmelerini sağlayacak bir farkındalık oluşturmalıdır. Gastronomi alanında uzman turist rehberlerinin azlığı, diğer çeşitli alanlardaki uzmanlaşma oranlarıyla karşılaştırıldığında; gastronomi turizminde etkin hizmet vermeye hazır olabilmeleri için bu alanda güçlü bir altyapıyla donatılmalarını sağlayacak çeşitli bir eğitim verilmesi gerekmektedir (İrigüler ve Güler, 2017). Turizm rehberliği öğrencileri ile yapılan araştırmada (Kök vd., 2021) turizm rehberliği öğrencilerinin gastronomi rehberliğini bir çalışma alanı olarak gördüklerini, gastronomi rehberliğinin yeni bir çalışma alanı olarak kabul edildiğini, ülke açısından verimli bir çalışma alanı olduğunu, tanıtımda ve turistlerle yerel halk arasındaki iletişimde önemli olabileceğini ifade etmişlerdir. Bir diğer araştırmada (Akay ve Özöğütçü, 2018) ise turist rehberlerinin gastronomi bilgi düzeyi ve gastronomi turizm algısı yüksek olduğunda tur süresince gastronomi konusunda tavsiye niyetinin yüksek olacağı tespit edilmiştir. Bu da turist rehberlerinin gastronomiyi turlarda kullanmaları üzerinde etkili bir faktördür. Elde edilen bilgiler doğrultusunda araştırmanın sonucunda geliştirilen öneriler şu şekildedir:

- Araştırma kısıtı, çalışmaya yalnızca Türkiye’de Turizm Rehberliği adı altında eğitim veren lisans programlarının dahil edilmesidir. Bu doğrultuda farklı araştırma yöntemleri ile örneklemin genişletilmesiyle farklı sonuçlar ortaya konulabilir. Ön lisans, lisans, lisansüstü ve farklı ülkelerdeki durumların tespiti yapılabilir.
- Turizm rehberliği müfredatlarında gastronomi alan bilgisine yönelik daha fazla derse yer verilebilir. Bunun yanında çoğunlukla seçmeli ve ortak alan seçmeli ders kategorisinde açılan derslerin zorunlu ders olarak müfredatlarda düzenlenmesi yapılabilir.
- Gastronomi alanında marka değeri taşıyan pek çok etkinlik ve turistik değeri bünyesinde barındıran Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı’na gastronomi alanında dahil şehirlerin mutfak kültürlerine dair derslere müfredatlarda yer verilebilir.

## Kaynakça

- Adıyaman Üniversitesi (2024). <https://turizm.adiyaman.edu.tr/files/turizm.adiyaman.edu.tr/tr/b%C3%B6l%C3%BCmler/turizm-rehberligi/dokumanlar/turizm%20rehberli%C4%9Fi%20m%C3%BCfredat%202018.pdf> Erişim Tarihi: 30.04.2024.
- Afyon Kocatepe Üniversitesi (2024). <https://turizm.aku.edu.tr/turizm-rehberligi-mufredat/> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Akay, B. & Özöğütçü, B. (2018). Turist rehberlerinin turlarda gastronomiyi kullanmaları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3), 143-153.
- Akay, B. & Özöğütçü, B. (2019). Turist rehberlerinin gastronomi bilgisi ve algısının tavsiye niyetine etkisi. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(Ek Sayı 1), 1451-1463.
- Akdeniz Üniversitesi (2024). [https://webis.akdeniz.edu.tr/uploads/1121/announcement/Turizm%20Rehberli%C4%9Fi%202023-2024%20M%C3%BCfredat%C4%B1%20\(3\).pdf](https://webis.akdeniz.edu.tr/uploads/1121/announcement/Turizm%20Rehberli%C4%9Fi%202023-2024%20M%C3%BCfredat%C4%B1%20(3).pdf) Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Akdeniz Üniversitesi Manavgat Turizm Fakültesi (2024). <https://mtf.akdeniz.edu.tr/tr/mufredat-6221> Erişim Tarihi: 20.04.2024.



- Akdu, S. (2022). Turist rehberlerinin uzmanlaşma sürecine lisansüstü eğitimin katkısı ve mevcut durumun tespiti. *Turist Rehberliği Dergisi*, 5(2), 100-116.
- Aksaray Üniversitesi (2024). <https://trb.aksaray.edu.tr/dosya/37c6c154-cb9a-4206-b600-f8083ce5aa13.pdf> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Akyurt, H. (2019). Turizm lisans öğrencilerinin kelime ilişkilendirme testi yöntemi ile turizm eğitimi algılamalarının ölçülmesi: Giresun Üniversitesi örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 759-774.
- Anadolu Üniversitesi (2024). <https://cdn.anadolu.edu.tr/files/anadolu-cms/061OGPIW/uploads/turizm-rehberligi-2023-2024-katalogu-7bc2d4d54b9e8952.pdf> Erişim Tarihi: 30.04.2024.
- Atatürk Üniversitesi (2024). <https://birimler.atauni.edu.tr/turizm-fakultesi/mufredatlar/> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Atay, L. Güvenç, A. & Bozdoğan, S. (2022). Turist rehberliği programlarındaki öğretim elemanlarına ve öğretim planlarına yönelik bir değerlendirme. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 1-26.
- Aydın Adnan Menderes Üniversitesi (2024). <https://akademik.adu.edu.tr/fakulte/turizm/webfolders/files/20230720224110-4XACLLIF9100JH8JJQVR-FEPIK-28218559.pdf> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Balıkesir Üniversitesi (2024). <https://www.balikesir.edu.tr/upload/202308141521/files/2023-2024%20Turizm%20Rehberli%C4%9Fi%20Ders%20Plan%C4%B1.pdf> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Batman Üniversitesi (2024). [https://batman.edu.tr/images/files/Akademik/Y%C3%BCksekokul/Turizm/Turizm%20Belgeler/Turizm\\_Rehberligi\\_Ders\\_Mufredati.pdf](https://batman.edu.tr/images/files/Akademik/Y%C3%BCksekokul/Turizm/Turizm%20Belgeler/Turizm_Rehberligi_Ders_Mufredati.pdf) Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi (2024). [https://bilecik.edu.tr/dosya/12280\\_3b6e\\_TURIZM-REHBERLIGI-DERS-PLANI-.pdf](https://bilecik.edu.tr/dosya/12280_3b6e_TURIZM-REHBERLIGI-DERS-PLANI-.pdf) Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi (2024). <http://tr.turizm.ibu.edu.tr/Files/ckFiles/tr-turizm-ibu-edu-tr/ders%20plan%C4%B1/TRDP2021.pdf> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Cankül, D. & Yalçınkaya, T. (2021). Evaluation of gastronomy tourism from perspectives of professional tourist guides. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 135-154.
- Ceylan, U. & Padır, H. (2022). Turist rehberliği bölümü akademik personelinin eğitim profili: devlet üniversiteleri üzerine bir araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7), 842-857.
- Çakmak, T. F. & İstanbullu Dinçer, F. (2018). Turist rehberliği bölümleri ders programlarının “türk kimliği” açısından incelenmesi. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), 67-75.



- Çankırı Karatekin Üniversitesi (2024).  
<https://bbs.karatekin.edu.tr/dersPlani.aspx?bkod=02&fkod=12> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Çapar, G. Toksöz, D. & Dönmez, B. (2018). Turizm rehberliği alanında yapılan akademik çalışmaların incelenmesi. *Turist Rehberliği Dergisi*, 1(2), 57-73.
- Çeşmeci, N. & Yılmaz, İ. (2020). Gastronominin turist rehberliği eğitimindeki yeri: Türkiye’de lisans düzeyinde eğitim veren kurumların müfredatlarının değerlendirilmesi. İçinde; *Gastronomi Turizmde Güncel Araştırmalar* (ss. 115-124). Detay Yayıncılık.
- Çokişler, N. (2022). Turist Rehberliği Bölümleri İçin Önerilen Müfredatlar: Bir İçerik Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 664-678.
- Değirmencioğlu, A. Ö. (2001). Türkiye’de turizm rehberliği eğitimi üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 12(2), 189-196.
- Duman, G. & Mil, Z. (2008). Akademik görüş: "Turist rehberliği ve eğitimi". *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 5(4), 1-6.
- Ege Üniversitesi (2024).  
<https://ebp.ege.edu.tr/DereceProgramlari/Detay/1/307/8095/932001> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Eker, N. & Zengin, B. (2016). Turizm rehberliği eğitimi müfredatlarının uygulama yeterliliğinin profesyonel turist rehberleri bakış açısıyla irdelenmesi. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 5(2), 4-19.
- Eker, N. (2015). *Profesyonel turist rehberleri bakış açısıyla turizm rehberliği eğitim müfredatlarının uygulama yeterliliği* (Tez No. 393710) [Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.  
<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Erciyes Üniversitesi (2024). <https://turizm.erciyes.edu.tr/EditorUpload/Files/07cb0f8a-f895-495e-a39c-3d285ea3ccce.pdf> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Erdoğan, A. & Yıldırım, Y. (2014). Türkiye’de lisans düzeyinde verilen turizm eğitimi üzerine genel bir değerlendirme: Geleceğe yönelik öneriler ve bir ders programı önerisi. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 3(2), 16-26.
- Ergün, B. (2020). *Turist rehberliği öğretiminde kalite* (Tez No. 629433) [Doktora Tezi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.  
<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Eser, S. & Şahin, S. (2020). Turist Rehberliği mesleğinde yaşanan güncel sorunlar üzerine bir inceleme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 344-1355.
- Gurge, M.C.B. (2020). Conceptual review on gastronomy tourism. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 10(2), 319-325.
- Gül, T. (2012). *Türkiye’deki turizm rehberliği öğretim programlarının değerlendirilmesi* (Tez No. 325460) [Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>



- Gümüşhane Üniversitesi (2024).  
<https://turizm.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/b%C3%B6l%C3%BCmler/?birim=turizm-rehberligi-bolumu> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Güven, Ö. Z. & Ceylan, U. (2014). Lisans ve ön lisans düzeyinde turizm rehberliği eğitimi veren okullardaki müfredatların turizm rehberliği meslek yönetmeliğine uygunluğunun incelenmesi. 15. *Ulusal Turizm Kongresi*, 13-16.
- Harran Üniversitesi (2024). <https://turizm.harran.edu.tr/tr/bologna/turizm-rehberligi> Erişim Tarihi: 22.04.2024.
- Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi (2024).  
<https://akts.isparta.edu.tr/Public/EctsShowProgramDetails.aspx?BolumNo=6302&BirimNo=63> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- İriğüler, F. & Güler, M. E. (2017). Tourist guides' perceptions on gastronomic tourism in Turkey. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(1), 3-19.
- İriğüler, F. & Güler, M. E. (2015). Türkiye'deki profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmüne bakışı. 1. *International Gastronomic Tourism Congress*, İzmir.
- İskenderun Teknik Üniversitesi (2024).  
<https://obs.iste.edu.tr/oibs/Bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=5738#> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- İstanbul Gelişim Üniversitesi (2024). <https://gbs.gelisim.edu.tr/ders-plani-2-170-1> Erişim Tarihi: 22.04.2024.
- İstanbul Nişantaşı Üniversitesi (2024).  
<https://ebp.nisantasi.edu.tr/DereceProgramlari/Detay/1/147/353/932001> Erişim Tarihi: 22.04.2024.
- İşçeli, Z. & Kılıç, G. (2018). Lisans düzeyinde turizm eğitimi veren fakültelerin müfredatlarının incelenmesi. *Turist Rehberliği Dergisi*, 1(1), 41-56.
- İzmir Katip Çelebi Üniversitesi (2024).  
<https://ubs.ikc.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=mj5AEa5N532h3gr5N3MSQQ!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Kapadokya Üniversitesi (2024).  
<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Courses.aspx?lang=tr-TR&academicYear=2023&facultyId=11&programId=7&menuType=unit> Erişim Tarihi: 22.04.2024.
- Karabük Üniversitesi (2024).  
<https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/12659201925041.pdf> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi (2024).  
<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=24&curSunit=12607#> Erişim Tarihi: 22.04.2024.





- Karamustafa, K. & Kılıçhan, B. (2024). Türkiye'de profesyonel turist rehberliği mesleğinde uzmanlaşma: Bölgelerin mevcut durumu ve geleceğe dönük öneriler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 266-289.
- Kardaş, K. (2020). *Turizm rehberliği bölümleri için araştırma ve müfredat kapsam önerisi* (Tez No. 638497) [Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Kastamonu Üniversitesi (2024). [https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/Turizm\\_Rehberli%C4%9Fi\\_M%C3%BCfredat%C4%B1\\_2022.pdf](https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/Turizm_Rehberli%C4%9Fi_M%C3%BCfredat%C4%B1_2022.pdf) Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Kavak, M. & Emir, O. (2023). Turist rehberliği alanındaki ön lisans, lisans ve lisansüstü programların müfredatının teknoloji ve dijitalleşme açısından incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 3055-3076.
- Kırklareli Üniversitesi (2024). [https://turizmsitr.klu.edu.tr/dosyalar/birimler/turizmsitr/dosyalar/dosya\\_ve\\_belgeler/\\_10\\_11\\_2020\\_\\_turizm\\_rehberligi\\_egitim\\_plani\\_yeni\\_\\_2\\_.pdf](https://turizmsitr.klu.edu.tr/dosyalar/birimler/turizmsitr/dosyalar/dosya_ve_belgeler/_10_11_2020__turizm_rehberligi_egitim_plani_yeni__2_.pdf) Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Kök, A. Karahan, S. Akyurt Kurnaz, H. & Kurnaz, A. (2021). Turizm rehberliği öğrencilerinin gastronomi rehberliğine bakış açısı. *Turist Rehberliği Dergisi*, 4(1), 1-18.
- Kürkçü, M. (2018). Rehber adayları gözünden turist rehberliği bölümleri ders programları ve uygulamalardaki yanlışlıklar. *Akdeniz İnsani Bilimler Dergisi*, 8(2), 437-448.
- Levent, S. Uygun, E. & Güçlü Nergiz, H. (2024). Turizm alanında lisans eğitimi veren kurumlarda etik dersi incelemesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 343-362.
- Mardin Artuklu Üniversitesi (2024). [https://www.artuklu.edu.tr/dosyalar/turizmrehberlik/M%C3%BCfredat/Turizm%20Rehberli%C4%9Fi%202023-2024%20Yeni%20M%C3%BCfredat%20\(2\).pdf](https://www.artuklu.edu.tr/dosyalar/turizmrehberlik/M%C3%BCfredat/Turizm%20Rehberli%C4%9Fi%202023-2024%20Yeni%20M%C3%BCfredat%20(2).pdf) Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Mersin Üniversitesi (2024). <https://www.mersin.edu.tr/akademik/turizm-fakultesi/bolumler/turizm-rehberligi-bolumu/programlar/turizm-rehberligi/dersler> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi (2024). <https://turizmreh.mu.edu.tr/Newfiles/1642/Content/TUR%C4%B0ZM%20REHBERL%C4%B0%C4%9E%C4%B0%20M%C3%9CFREDAT.pdf> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Necmettin Erbakan Üniversitesi (2024). <https://bilgipaketi.erbakan.edu.tr/program/ders/3/1649/TUR%C4%B0ZM%20REHBERL%C4%B0%C4%9E%C4%B0%20B%C3%96L%C3%9CM%C3%9C/TUR%C4%B0ZM%20REHBERL%C4%B0%C4%9E%C4%B0%20PR>. Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi (2024). <https://ects.nevsehir.edu.tr/ects/bilgipaketi/dil/tr/bolum/181006/sayfa/1> Erişim Tarihi: 20.04.2024.



- Ondokuz Mayıs Üniversitesi (2024). <https://ebs.omu.edu.tr/4745/932001> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Özsoy, A. & Çokal, Z. (2021). Kültürel miras eğitimi açısından turizm rehberliği bölümlerine yönelik müfredat incelemesi. *Turist Rehberliği Dergisi*, 4(2), 106-118.
- Pamukkale Üniversitesi (2024). <https://ebs.pusula.pau.edu.tr/BilgiGoster/Program.aspx?lng=1&dzy=3&br=8176&bl=8217&pr=591&dm=1&ps=0#dersPlanAKTS> Erişim Tarihi: 21.04.2024.
- Peker, E. (2022). *Turist rehber adaylarının gastronomi turizmine bakışı* (Tez No. 710388) [Yüksek Lisans Tezi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Pelit, E. Çoban, E. & Tomakin, B. N. (2023). Turist rehberliği eğitiminde yaşanan sorunlar üzerine bir değerlendirme. *Turist Rehberliği Dergisi*, 6(1), 52-80.
- Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi (2024). <https://tr.subu.edu.tr/sites/tr.subu.edu.tr/files/2022-02/Tur-Reh-Turkce%20ve%20C4%B0ngilizce%20DERS%20PLANI%2018.08.2021.pdf> Erişim Tarihi: 21.04.2024.
- Sarışık, M. & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Selçuk Üniversitesi (2024). [https://www.selcuk.edu.tr/contents/093/icerik/24220/Turizm%20Rehberli%C4%9Fi%20Normal%20C3%96%C4%9Fretim%20Ders%20Plan%C4%B1\\_637962474775718682.pdf](https://www.selcuk.edu.tr/contents/093/icerik/24220/Turizm%20Rehberli%C4%9Fi%20Normal%20C3%96%C4%9Fretim%20Ders%20Plan%C4%B1_637962474775718682.pdf) Erişim Tarihi: 21.04.2024.
- Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi (2024). [https://www.selcuk.edu.tr/contents/beysehir\\_ali\\_akkanat\\_turizm-turizm\\_rehberligi/duyuruO/16266/Turizm%20Rehberli%C4%9Fi%20Ders%20Listesi\\_638285735629563599.pdf](https://www.selcuk.edu.tr/contents/beysehir_ali_akkanat_turizm-turizm_rehberligi/duyuruO/16266/Turizm%20Rehberli%C4%9Fi%20Ders%20Listesi_638285735629563599.pdf) Erişim Tarihi: 21.04.2024.
- Sinop Üniversitesi (2024). [https://rehberlikturizm.sinop.edu.tr/wp-content/uploads/sites/146/2020/11/turizm\\_rehberligi.pdf](https://rehberlikturizm.sinop.edu.tr/wp-content/uploads/sites/146/2020/11/turizm_rehberligi.pdf) Erişim Tarihi: 22.04.2024.
- Şenel, P. Kalyoncu, M. & Demiral, G. N. (2022). Turist rehberleri rollerinin yerel mutfak kültürü bağlamında incelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(2), 918-943.
- Temizkan, R. & Ergün, B. (2018). Türkiye’de turist rehberliği öğretiminin değerlendirilmesi. *Turist Rehberliği Dergisi*, 1(2), 95-104.
- Topsakal, Y. (2021). Lisansüstü düzeyde turist/turizm rehberliği eğitimi veren programların müfredatlarının incelenmesi ve öneriler. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 24(1), 99-115.
- Tosun, C. & Temizkan, R. (2004). *Türkiye'nin dış tanıtım ve ülke imajında turist rehberlerinin rolü*. 1. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi 15-16 Nisan 2004, 345-365.



- TUREB (Turist Rehberleri Birliği). (2024).  
[https://www.tureb.org.tr/Uploads/6326\\_sayili\\_turist\\_rehberligi\\_meslegi\\_kanunu.pdf](https://www.tureb.org.tr/Uploads/6326_sayili_turist_rehberligi_meslegi_kanunu.pdf)  
Erişim Tarihi: 01.06.2024.
- Ülkü, A. & Göktaş, L. S. (2022). Tour guide competence in gastronomy tours. *Journal of Tourismology*, 8(2), 323-350.
- Variş, E. & Nergiz, H. G. Lisans düzeyindeki turizm eğitimi kurumlarının ders programlarında hijyen dersi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(3), 524-532.
- Yaşar Üniversitesi (2024).  
<https://obs.yasar.edu.tr/oibs/bologna/progCourses.aspx?lang=tr&curSunit=401165>  
Erişim Tarihi: 22.04.2024.
- Yenipınar, U. & Kardaş, K. (2019). Turizm rehberliği bölümleri müfredat geliştirme önerisi. *Journal of Travel and Tourism Research*, 14, 1-26.
- Yenipınar, U. & Zorkirişci, A. (2013). Türkiye ve Avrupa Birliği ülkelerinde turist rehberliği eğitimi. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 111-136.
- Yenipınar, U. Bak, E. & Çınar, B. (2017). Turist rehberliği mesleği güncel sorunları ve çözüm önerileri. *In The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability*, 28-30 Eylül 2017, Mersin, 656-666.
- Yükseköğretim Kurulu Yükseköğretim Program Atlası (2024).  
<https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=11007> Erişim Tarihi: 20.04.2024.
- Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi (2024).  
<https://cdn1.beun.edu.tr/turizmrehberligi/87aeafe25df0f3c2e38f310d758ec0/28-nisan-2022-rehberlik-ogretim-plani-pdf.pdf> Erişim Tarihi: 21.04.2024.

#### ETİK ve BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara ve bilimsel atf gösterme ilkelerine riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Turist Rehberliği Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir. Yazarlar etik kurul izni gerektiren çalışmalarda, izinle ilgili bilgileri (kurul adı, tarih ve sayı no) yöntem bölümünde ve ayrıca burada belirtmişlerdir.

#### ARAşTIRMACILARIN MAKALEYE KATKI ORANI BEYANI

1. yazar katkı oranı : % 50
2. yazar katkı oranı : % 50