



Turizm Akademik Dergisi

Tourism Academic Journal

www.turizmakademik.com



Türkiye'de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi

Gökhan YILMAZ^{a*}

^a Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ANTALYA

Öz

Çalışmada örgün eğitim çerçevesinde ortaöğretim ve yükseköğretim kurumları tarafından verilen gastronomi eğitiminin sayısal veriler ışığında değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitiminin Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri ile Çok Programlı Anadolu Liseleri bünyesindeki yiyecek içecek hizmetleri alanı altında verildiği tespit edilmiştir. Ön lisans ve lisans düzeyinde ise gastronomi eğitiminin farklı kurumlar bünyesinde ve farklı isimler altında verildiği göze çarpmaktadır. Lisansüstü düzeyinde de gastronomi ile ilgili yüksek lisans ve doktora programları sayısının giderek arttığı dikkat çekmektedir. Tüm bunlar ışığında ortaöğretim ve özellikle yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimine olan talebin önemli ölçüde arttığı ve buna bağlı olarak üniversite, fakülte/yüksekokul ve bölüm sayısının hızlı bir şekilde artış gösterdiği söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi eğitimi, örgün gastronomi eğitimi, ortaöğretim gastronomi eğitimi, yükseköğretim gastronomi eğitimi.

Abstract

This study aims to descriptively evaluate the gastronomy education given by secondary and higher education institutions (undergraduate, graduate, postgraduate). It has been determined that gastronomy education at the secondary level is provided under the scope of catering services field within the Vocational Technical Anatolian High School and the Multi Programmed Anatolian High School. At the undergraduate and graduate levels, gastronomy education is multiplied in different institutions and under different names. It is noteworthy that the number of graduate and doctoral programs related to gastronomy is on the increase at the graduate level. In the direction of all these facts, it can be stated that the number of universities, faculties, high schools and departments has increased rapidly due to the serious demand for education of gastronomy at secondary and particularly higher education levels.

Keywords: Gastronomy education, formal gastronomy education, secondary gastronomy education, higher gastronomy education.

JEL CODE: I21, I23, L83

Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi : 09.08.2018

Düzeltilme : 27.12.2018

Kabul : 13.02.2019

Makale Türü : Araştırma Makalesi

Yılmaz, G. (2019). Türkiye'de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi, Turizm Akademik Dergisi, 6 (1), 229-248.

* Sorumlu yazar e-posta: gokhanyilmaz@akdeniz.edu.tr

GİRİŞ

Akademik açıdan gastronominin alanının ne olduğu veya neyi kapsadığı üzerinde henüz bir anlaşmaya varılmadığı ve bu konudaki tartışmaların halen devam ettiği görülmektedir (Berg, Marion & Bentley, 2003; Maberly & Reid, 2014; Öney, 2016). Bazı araştırmacılar (Gustafsson, 2004; Harrington, Mandabach, Thibodeaux & Vanleeuwen, 2005a; Hegarty, 2009; Hertzman & Maas, 2012) bu durumun nedenini gastronominin çok disiplinli bir yaklaşım gerektiren yeni bir çalışma ve araştırma alanı olmasına bağlamaktadır (Corbacı, Yılmaz, Öztürk & Sümbül, 2018). Bu bağlamda gastronominin kimya, edebiyat, biyoloji, coğrafya, tarih, antropoloji, müzik, felsefe, sosyoloji gibi birçok çalışma alanı ve bilim dalı ile ilişkisi bulunduğu dile getirilmektedir (Santich, 2007; Zahari, Jalis, Zulfiyly, Radzi & Othman, 2009; Croce & Perri, 2010). Dolayısıyla gastronominin hem sosyal bilimler hem de fen bilimleri ile ilişkisi olduğunu söylemek mümkündür. Söz gelimi, Santich (2007) gastronominin diğer alanlarla olan ilişkisini üretim ve tüketim boyutu çerçevesinde değerlendirmekte ve mutfak, tarım, coğrafya, ekonomi, ticaret, teknoloji gibi alanların gastronominin üretim boyutunu; din, hukuk, siyaset gibi alanların ise tüketim boyutunu oluşturduğunu belirtmektedir. İletişim, tarih ve edebiyat alanları ise toplumların kültürel yapılarını, gelenek ve göreneklerini anlama konusunda yardımcı olmaktadır.

Bazı araştırmalarda (This, 2006; Horng & Lee, 2009; Hegarty & Antun, 2010) ise gastronominin diğer alanlarla olan ilişkisi yiyecek ve içecek çerçevesinde ele alınmaktadır. Hegarty & Antun (2010) yiyeceklerin birleştirilmesi, hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarının fizik ve kimya bilimleri ile ilişkisi olduğunu belirtmektedir. Benzer bir şekilde This (2006) de gastronominin yiyecek maddelerinin sınıflandırılmasından dolayı doğa bilimiyle; yiyecek maddelerinin kalitesi ve içeriklerinin değerlendirilmesinden dolayı fizikle; yiyeceklerin içerikleri ile ilgili çeşitli analizlerden dolayı kimyayla; çeşitli yiyeceklerin uyumlu bir şekilde bir araya getirilmesi ve sanatsal sunumundan dolayı aşçılıkla; malzemelerin en ucuz fiyatla satın alınması ve hazırlanan ürünlerin karlı bir fiyattan satılmasından dolayı işletmeyle; ulusal ve uluslararası gelir yaratıcı etkisinden dolayı ekonomi ile ilişkisi bulunduğu dile getirmektedir. Dolayısıyla gastronominin çalışma alanını yiyecek ve içecek çeşitleri, yiyecek ve içeceklerin üretimi, sunumu ve tüketimi, gıdaların fizyolojisi, mikrobiyolojisi, beslenme, yeme içme alışkanlıkları ve eğilimleri, pişirme teknikleri ve restoran yönetimi oluşturmaktadır (Horng & Lee, 2009; Çalışkan 2013).

Gastronominin çalışma alanı olarak açık bir şekilde turizm ile yakından ilişkili olduğu (Santich, 2004; Çalışkan & Yılmaz, 2016) ve buna bağlı olarak gastro-

nomi eğitiminin de turizm eğitimiyle doğrudan ilişkisi bulunduğu belirtilmektedir (Santich, 2004; Maberly & Reid, 2014; Hegarty, 2015; Tayfun, Ülker, Gökçe, Tengilimoğlu, Sürücü & Durmaz, 2018). Bu ilişkinin temelinde turizm ve gastronominin çok sayıda ortak konuyu paylaşan sosyal bir alan olması yatmaktadır (Hjalager & Richards, 2002). Gastronomi eğitiminin uygulamalı olması, farklı disiplinlerden yararlanması ve istihdamında sorun olmaması gibi nedenlerden dolayı Türkiye'de gastronomi eğitimine olan talebin oldukça yüksek olduğu dile getirilmektedir (Kozak & Açıköz, 2015). Tüm bu değerlendirmeler çerçevesinde Türkiye'de de gastronomi ile ilgili eğitimin turizm eğitimi ile yakından ilişkili olduğu ve gastronomi eğitiminin ağırlıklı olarak turizm eğitim kurumları bünyesinde verildiği göze çarpmaktadır. Buradan hareketle bu çalışmada Türkiye'de örgün eğitim çerçevesinde ortaöğretim ve özellikle yükseköğretim (ön lisans, lisans, lisansüstü) kurumları tarafından verilen gastronomi eğitiminin sayısal veriler ışığında değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu bağlamda yükseköğretim kurumları tarafından verilen gastronomi eğitimi üniversite sayısı, meslek yüksekokulu/fakülte/yüksekokul sayısı, program sayısı, kontenjan sayısı ve yerleşen öğrenci sayısı gibi göstergeler çerçevesinde son 5 yıllık veriler dikkate alınarak değerlendirilmektedir. Türkiye'de gastronomi eğitiminin 5 yıllık süre boyunca nasıl gelişim gösterdiğine dair detaylı bir değerlendirmenin alanyazına katkı sağlayabileceği öngörülmektedir. Özellikle gastronomi eğitimi alanındaki eğitim ve öğretim planlayıcılarına yol gösterebileceği düşünülmektedir. Ayrıca çalışmanın hem ön lisans ve lisans hem de lisansüstü düzeyde gastronomi eğitimi almak isteyen öğrencilere bir rehber olarak yardımcı olabileceği düşünülmektedir.

GASTRONOMİ EĞİTİMİ

Yiyecek ve içecek endüstrisinde nitelikli ve eğitimli işgörenlerin istihdam edilmesine büyük ihtiyaç duyulmaktadır (Ninemeier, 1991; Hughes, 2003; Özdemir, Aktaş & Altıntaş, 2005). Bu endüstrilerde yer alan işletmelerde gerekli bilgi, beceri ve donanımına sahip nitelikli işgücü ihtiyacının karşılanması da gastronomi eğitimi ile sağlanabilmektedir (Hughes, 2003; Zahari ve ark., 2009). Son yıllarda yiyecek ya da yemek ile ilgili televizyon ve internet programlarının artması, şeflerin daha ünlü ve tanınır hale gelmesi ve kolaylıkla iş bulma imkanının olması gibi nedenlerden dolayı gastronomi eğitimi öğrenciler tarafından oldukça talep edilmektedir (Pratten, 2003; Hertzman & Maas, 2012). Bu bağlamda gastronomi alanında eğitim alan öğrenciler yiyecek hazırlama (malzemeleri tanıma, bıçak becerileri, pişirme yöntemleri, hijyen ve sanitasyon gibi), yiyecek teknolojisi, yiyecek kültürü, menü yönetimi, besin değeri, tüketici davranışı, işletme ve yönetim gibi alanlar-

la ilgili bilgi ve beceri kazanabilmekte veya geliştirebilmektedir (Ferguson & Berger, 1985; VanLandingham, 1995; Santich, 2007; Horng & Lee, 2009; Hegarty, 2011; Wang & Tsai, 2017). Öğrenciler özellikle şef olabilmek için gastronomi eğitimi almak istemekte (Edens, 2011) ve en iyi şefleri yetiştirebilmek için gerekli beceri ve yaratıcılık da gastronomi eğitimi ile mümkün olabilmektedir (Brown, Mao & Chesser, 2013; Peng, Lin & Baum, 2013). Böylece gastronomi eğitimi veren kurumların nitelikli personel yetiştirmesinin yemek pişirmenin bir meslek olarak algılanmasına da imkân sağladığı belirtilmektedir (Hughes, 2003). Diğer taraftan gastronomi eğitimi ile aşçılığın yanı sıra yiyecek pazarlaması, yiyecek yazarlığı, yiyecek fotoğrafçılığı, yiyecek stiliği gibi farklı alanlarda da uzmanların yetiştirilmesi planlanmaktadır (Zahari ve ark., 2009).

Öğrenciler eğitimleri süresince beceri ve yeteneklerini nasıl geliştireceklerini, meslekleri ile ilgili bilgiyi nasıl kazanacaklarını ve nasıl uzmanlaşma sağlayacaklarını öğrenmek istemektedir (Müller, VanLeeuwen, Mandabach & Harrington, 2009). Dolayısıyla öğrenciler bilgi, beceri ve yeteneklerini mesleki eğitim ile geliştirebilmektedir (VanLandingham, 1995; Heusdens, Bakker, Baartman & Brujin, 2016). Gastronomi eğitimi de doğası gereği mesleki ve teknik eğitime dayanmakta (Hu, Chen & Lin, 2007; Wang & Tsai, 2017) ve teorinin yanı sıra ağırlıklı olarak uygulamalı derslerden oluşmaktadır (Barron & Anastasiadou, 2009; Hegarty, 2011; Way, Ottenbacher & Harrington, 2011; Peng ve ark., 2013). Bu bağlamda uygulamada genellikle şef eğitmenler, öğrencilere yapılması gerekenleri ve becerileri göstermekte, öğrenciler de gösterilen becerileri uygulamakta ve son aşamada da şef eğitmenler öğrencilerin uygulamalarını değerlendirmektedir (Noe, 2005; Brown ve ark., 2013).

Gastronomi eğitimi ve buna bağlı olarak ön lisans ve lisans programlarının nispeten yeni bir akademik çalışma alanı olduğu belirtilmektedir (Harrington ve ark., 2005a; Hertzman & Maas, 2012). Benzer bir şekilde gastronomi ve yiyecek-içecek işletmeciliği alanına özgü uluslararası ve ulusal akademik dergiler (Journal of Gastronomy and Tourism, International Journal of Gastronomy and Food Science, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, gibi) ile bilimsel yayınların sayısının giderek artış göstermesi de dikkat çekici gelişmeler olarak görülmektedir (Yılmaz, 2017b). Ancak uluslararası ve ulusal alanyazın incelendiğinde gastronomi eğitimi ile ilgili yapılan çalışmaların kısıtlı sayıda olduğu göze çarpmaktadır. Özellikle ulusal yazında gastronomi eğitimi ile ilgili yapılan çalışmaların geçmişinin yakın bir zamana dayandığı dikkat çekmektedir. İlgili yazında gastronomi eğitimine dair yapılan çalışmaları şu başlıklar altında toplamak mümkündür.

- **Gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi:** gastronomi eğitiminin tarihsel gelişimi (Brown, 2005; Miles, 2007); gastronomi eğitiminin mevcut durumu (Zahari ve ark., 2009; Sarıoğlu, 2014a; Öney, 2016; Görkem & Sevim, 2016; Aymankuy & Demirbulat, 2017); gastronomi eğitiminin kurumsallaşma süreci (Harrington ve ark., 2005a); gastronomi eğitiminde yapısal farklılıkların incelenmesi (Harrington, Mandabach, VanLeeuwen & Thibodeaux, 2005b); gastronomi eğitimi ve turizm eğitimi ilişkisi (Santich, 2004; Hegarty, 2015)
- **Gastronomi eğitimi veren kurumlarının değerlendirilmesi:** gastronomi ile ilgili eğitim kurumlarının incelenmesi (Scarow, 1981); eğitim programları ve müfredatların incelenmesi (Wollin & Gravas, 2001; Hu ve ark., 2007; Müller ve ark., 2009); bölümlerin kalite göstergeleri ve yetkinliklerinin belirlenmesi (Hertzman & Stefanelli, 2008; Hertzman & Ackerman, 2010); eğitim olanaklarının incelenmesi (Güdek & Boylu, 2017)
- **Gastronomi eğitiminde yeni eğilimler ve gelişmelerin kullanımı:** gastronomi eğitiminde bilgisayar, internet gibi teknolojik gelişmelerin kullanılması (Brown ve ark., 2013; Wang & Tsai, 2017); mesleki ve teknik değişikliklerin gastronomi eğitimine etkisi (VanLandingham, 1995); mutfakta yaratıcılığın gastronomi eğitiminde kullanılabilirliğinin tespit edilmesi (Peng ve ark., 2013); moleküler gastronomi uygulamaları (Sarıoğlu, 2014b)
- **Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin bilgi düzeyleri, tutumları veya algılamalarının belirlenmesi:** eğitim kalitesinin niteliklerine ilişkin görüşleri (Choi & Kim, 2014); gastronomi eğitiminden memnuniyet düzeyleri (Edens, 2011; Hertzman & Maas, 2012); gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyleri ve tutumları (Cha & Park, 2005; Patah, Issa & Nor, 2009; Giritlioğlu, Batman & Tetik, 2011); staja yönelik düşünceleri (Cullen, 2010); mesleki tutumları (Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014; Harbalıoğlu & Ünal, 2014) uygulama becerilerine yönelik görüşleri (Sarıoğlu, 2013); mesleki kariyer imkanları (Hwang, Huh & Chong, 2006; Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan & Özdemir, 2017); yemek yeme davranışları (Kim, Joung & Chae, 2007; Devci, Devci & Avcıkurt, 2017); mutfak alanında cinsiyet ayrımcılığına yönelik düşünceleri (Davras & Davras, 2015)
- **Gastronomi eğitimi ile ilişkili eğitimcilerin, akademisyenlerin veya sektörel paydaşların**

(şef, mutfak personeli, yönetici gibi) bilgi düzeyleri, tutumları, davranışları veya görüşlerinin tespit edilmesi: eğitim programı veya müfredat algılamaları (Ekincek, Gode, Oncel & Yolal, 2017); gıda güvenliğine yönelik bilgi düzeyleri, tutum ve davranışları (Ozilgen, 2010; Eren, Nebioğlu & Şık, 2017); hijyen ve sanitasyon bilgi düzeyleri (Walker, Pritchard & Forsythe, 2003; Cömert & Özel, 2015); besin öğelerine ilişkin bilgi düzeyleri (Çekal, 2007); yerel yiyecek satın alma davranışları (Özdemir, Aydın, Çalışkan & Yılmaz, 2015a; Özdemir, Yılmaz, Çalışkan & Aydın, 2015b; Karamustafa & Ülker, 2017a; 2017b); gastronomi ile ilgili görüşleri (Özkök, 2017); kariyer hedefleri (Denk & Koşan, 2017); iş tatmini ve performansı (Ülker & Kılıçhan, 2017; Eren & Günlü-Küçükaltan, 2017); şef adaylarının niteliklerine ilişkin mutfak şeflerinin görüşleri (Yılmaz, Erdem & Arman, 2018); yiyecek içecek bölümü çalışanlarının gastronomi kavramına ilişkin metafor algılamaları (Yılmaz, Ülker & Gültekin, 2018).

Ulusal yazında yer alan çalışmalarda yükseköğretim düzeyinde özellikle gastronomi eğitimi ile ilgili sorunlar ele alınmaktadır. Bu bağlamda gastronomi eğitiminin niceliksel ve niteliksel açıdan sorunları olduğu dile getirilmektedir (Sarioğlan, 2014a; Kozak & Açıköz, 2015). Söz gelimi, yükseköğretim kurumlarının fiziksel imkanları ve akademik kadro yetersizliği önemli bir sorun olarak görülmektedir (Görkem & Sevim, 2016; Öney, 2016; Güdek & Boylu, 2017). Benzer bir şekilde üniversite-sektör işbirliği (staj ve kariyer) ve eğitim programları ile ilgili sorunlar da gastronomi eğitiminde karşılaşılan diğer sorunlar olarak dile getirilmektedir (Kozak & Açıköz, 2015). Diğer taraftan Türk aile yapısının korumacı özelliği ve buna bağlı olarak bireylerin çocuklarını gastronomi eğitimine karşı desteklememesi, gastronomi eğitiminin istenilen seviyede eğitim politikalarında yer almaması ve gastronomi eğitimi ile ilgili araştırmaların sayısının az olmasının da gastronomi eğitiminin gelişmesini önemli ölçüde etkilediği vurgulanmaktadır (Sarioğlan, 2014a).

TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ EĞİTİMİ

Türkiye'de gastronomi eğitimi yaygın ve örgün eğitim olmak üzere iki şekilde verilmektedir. Yaygın gastronomi eğitimi kamu veya özel sektör tarafından verilen, sertifikaya dayalı kısa ve uzun süreli kurslar olarak ifade edilmektedir. Türkiye'de yaygın gastronomi eğitiminin geçmişi, diğer mesleki eğitim türlerinde olduğu gibi Türklerin Anadolu'ya yerleşmeye başladığı dönemlerden itibaren yaygın eğitim kurumu olarak faaliyet gösteren Ahilik teşkilatına dayanmaktadır (Gemici, 2010; Kılınç, 2012). 20. yüzyılın ortalarına kadar

geçen sürede gastronomi eğitiminin ustaların dükkânlarında usta-çırak ilişkisiyle öğretildiği ve bu dönemden sonra Batı tarzında eğitim kurumlarının açılmaya başladığı belirtilmektedir. 20. yüzyılın ikinci yarısına gelindiğinde İstanbul, İzmir ve Ankara gibi şehirlerde meslek odaları ve belediyeler tarafından açılan kısa süreli kurslarla gastronomi eğitiminin verildiği ve Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın kurulmasından sonra da kısa süreli kurslar ve işbaşı eğitimi kursları ile eğitim vermeye devam edildiği dile getirilmektedir (Çetin, 1993; Demirkol & Pelit, 2002). Günümüzde de halen belediyeler, meslek odaları, halk eğitim merkezleri, çıraklık eğitim merkezleri gibi farklı kurum veya kuruluşlar tarafından gastronomi eğitiminin verilmeye devam ettiği görülmektedir.

Örgün gastronomi eğitimi ise ortaöğretim ve yükseköğretim kurumları tarafından verilen ve diplomaya dayalı programlar olma özelliği taşımaktadır. Bu bağlamda ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitiminin 4 yıllık mesleki ve teknik liseler bünyesinde verildiği ve genellikle alt kademe personel yetiştirilmesinin amaçlandığı belirtilmektedir. Yükseköğretim çerçevesinde ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi 2 yıllık meslek yüksekokullarında orta kademe personel yetiştirilmesi amacıyla verilmektedir. Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ise yüksekokul ya da fakülte bünyesinde verilmekte ve orta ya da üst kademe personel yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Son olarak lisansüstü eğitim çerçevesinde enstitü bünyesinde yüksek lisans ve doktora programıyla verilen gastronomi eğitimiyle de üst kademe yönetici ile araştırmacı yetiştirilmesi hedeflenmektedir (Gürdal, 2002; Demirkol & Pelit, 2002; Ünlüöner & Boylu, 2005; Erdinç & Yılmaz, 2012).

Ortaöğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Ortaöğretim düzeyinde verilen gastronomi eğitimi ile Türk ve dünya mutfakları konusunda bilgi sahibi olan ve yabancı dil bilen nitelikli aşçıların yetiştirilmesinin amaçlandığı belirtilmektedir (Alicıgüzel, 2012). Bu çerçevede ortaöğretim düzeyinde verilen gastronomi eğitiminin geçmişinin otelcilik okullarına dayandığı görülmektedir. Türkiye'de otelcilik okulunun ilk defa 1961-1962 eğitim-öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulu adı altında eğitim hayatına başladığı (Görkem & Sevim, 2016) göz önüne alındığında ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitiminin kısa bir tarihçesi olduğu söylenebilir. Ardından ilk aşçılık lisesi olan Mengen Aşçılık Meslek Lisesi'nin 1985-1986 eğitim-öğretim yılında faaliyete başladığı (Kurnaz ve ark., 2014) ve sonraki yıllarda ise İzmir, Muğla, Çorum gibi farklı illerde aşçılık liselerinin açıldığı (Alicıgüzel, 2012) dile getirilmektedir. Aşçılık Meslek Liselerinin bünyesinde farklı bölümlerin bulunmaması ve sadece gastronomi eğitiminin verilmesi bu liseleri diğer ortaöğretim ku-

rumlarından ayıran en önemli özelliği olarak ön plana çıkmaktadır.

Milli Eğitim Bakanlığı'nın ortaöğretim kurumlarında isim birliğine gitmesi sonucu 2002 yılında Aşçılık Meslek Liselerinin, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerine dönüştürüldüğü ve bu liseler bünyesinde gastronomi eğitiminin verilmeye devam ettiği belirtilmektedir (Kurnaz ve ark., 2014; Sarıoğlu, 2014b). 2005–2006 eğitim-öğretim yılına kadar sadece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri bünyesinde gastronomi eğitiminin verildiği, bu tarihten itibaren farklı meslek liselerine de gerekli şartları taşımaları durumunda (öğretmen, uygulama alanı, donanım vb.) gastronomi eğitimi verme hakkının tanındığı ve bu bağlamda Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler ve Açık Öğretim Meslek Liseleri gibi farklı meslek liselerinde de gastronomi eğitiminin verilmeye başladığı görülmektedir (Öztürk & Görkem, 2011). Söz gelimi, Sarıoğlu (2014a) ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitimi veren yaklaşık 80 lise olduğunu ve bu okullarda 4600 civarında öğrencinin eğitim aldığını vurgulamaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı'nın 2017 yılındaki son düzenlemesi ile Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi de dahil olmak üzere 18 farklı lise türünün Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi çatısı altında birleştirildiği dikkat çekmektedir.

2017 yılı itibarıyla ortaöğretim kurumlarında gastronomi eğitiminin Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri ile Çok Programlı Anadolu liseleri bünyesinde eğitim vermeye başladığı görülmektedir. Bu liseler bünyesinde gastronomi eğitimi, yiyecek içecek hizmetleri alanı altında verilmektedir. Bu bağlamda Türkiye'de Bayburt ve Şırnak hariç toplam 79 ilde 566 ortaöğretim kurumunda yiyecek içecek hizmetleri alanı bulunmaktadır. Yiyecek içecek hizmetleri alanının %94,2'si (533 lise) Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri bünyesinde yer alırken %5,8'i (33 lise) de Çok Programlı Anadolu Liseleri altında yer almaktadır. Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin ikisinde ise sadece gastronomi eğitimi verilmekte ve bünyesinde başka bir program ya da alan bulunmamaktadır. Ortaöğretim kurumlarında en fazla yiyecek içecek hizmetleri alanının bulunduğu iller sırasıyla İstanbul (56 lise), Ankara (48 lise), İzmir (30 lise), Bursa (22 lise) ve Antalya (21 lise) şeklinde sıralanmaktadır. Yiyecek içecek hizmetleri alanı kendi içerisinde de mutfak, pastacılık, servis, gıda işleme, bar gibi farklı alanlara ayrılmaktadır. Bu bağlamda ortaöğretim kurumlarının yiyecek içecek hizmetleri alanında mutfak bölümü 551, pastacılık bölümü 231, servis bölümü 323, gıda işleme bölümü 65 ve bar bölümü de 13 lisede bulunmaktadır.

Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi ön lisans, lisans ve lisansüstü (yüksek lisans ve doktora) olmak üzere üç düzeyde verilmektedir.

Ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi

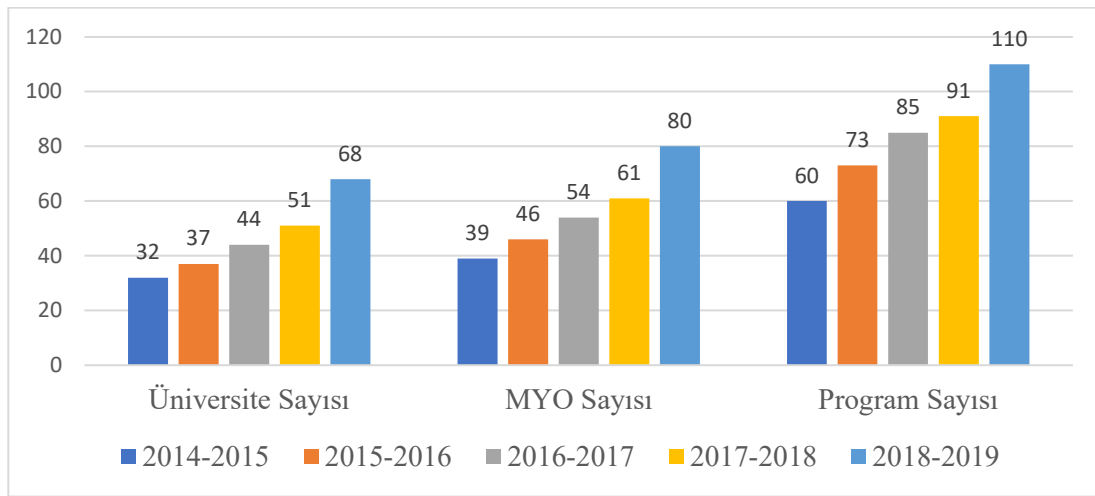
Ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi, iki yıllık veya bir yılı hazırlık sınıfı olmak üzere üç yıllık eğitim veren meslek yüksekokulları bünyesinde aşçılık programı adıyla verilmektedir. Bu bağlamda ön lisans düzeyinde verilen gastronomi eğitimi ile yiyecek ve içecek endüstrisinde ihtiyaç duyulan mutfak, servis, yönetim ve insan ilişkileri konuları başta olmak üzere gerekli bilgi ve becerilere sahip nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesi amaçlanmaktadır (Timur, 1992; Ünlüönen & Boylu, 2005). Ön lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin ilk defa 1997 yılında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi (Bolu) bünyesinde açılan aşçılık bölümüyle verilmeye başladığı ve ardından Afyon Kocatepe Üniversitesi (2001), Anadolu Üniversitesi (2002) ve Gaziantep Üniversitesi'nde (2003) açılan aşçılık programlarının takip ettiği belirtilmektedir. Vakıf üniversiteleri çerçevesinde ise aşçılık eğitiminin ilk defa Kapadokya Meslek Yüksekokulu (Nevşehir) bünyesinde verilmeye başladığı dikkat çekmektedir (Görkem, 2011; Görkem & Sevim, 2016). 2010 yılına gelindiğinde ön lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin 18 üniversite ve 19 meslek yüksekokulu bünyesinde verildiği dile getirilmektedir (Görkem, 2011). 2015 yılında ise bünyesinde sadece gastronomi eğitiminin (aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik gibi) verildiği mutfak sanatları meslek yüksekokulunun ilk kez Akdeniz Üniversitesi bünyesinde açıldığı görülmektedir.

2018 yılı verilerine göre ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi verilen meslek yüksekokullarının %68,75'i devlet üniversitesinde olmak üzere toplamda 80 meslek yüksekokulunda verildiği tespit edilmiştir. Diğer taraftan aşçılık eğitiminin farklı meslek yüksekokulları bünyesinde toplandığı dikkat çekmektedir. Söz gelimi, devlet üniversitelerinde Meslek Yüksekokulu (sosyal ve teknik bilimler birlikte), Sosyal Bilimler MYO, Teknik Bilimler MYO, Turizm ve Otelcilik MYO, Turizm MYO ve Mutfak Sanatları MYO olmak üzere 6 farklı meslek yüksekokulu bünyesinde aşçılık eğitiminin verildiği göze çarpmaktadır. Aşçılık eğitiminin ağırlıklı olarak %69 gibi oranla sosyal ve teknik bilimleri bir arada barındıran meslek yüksekokulları bünyesinde verildiği görülmektedir. Vakıf üniversitelerinde ise aşçılık eğitimi sadece meslek yüksekokulu bünyesinde verilmektedir. Diğer taraftan bazı üniversiteler bünyesinde birden fazla meslek yüksekokulunda aşçılık eğitiminin verildiği sonucuna varılmıştır. Söz gelimi, Akdeniz Üniversitesi bünyesinde hem Manavgat MYO hem de Göynük Mutfak Sanatları MYO'da aşçılık

Tablo 1. Ön lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimine İlişkin Veriler (2014-2018)

	Bölüm	Meslek Yüksekokulu	Ölçütler	2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019
Devlet Üniversiteleri	Aşçılık	Meslek Yüksekokulu	Kontenjan	1195	1526	1785	2174	2804
			Yerleşen Sayısı	1195	1526	1785	2174	2794
			Üniversite Sayısı	14	15	18	19	30
			MYO Sayısı	20	22	25	26	38
			Program Sayısı	32	36	40	40	52
		Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu	Kontenjan	255	339	380	460	626
			Yerleşen Sayısı	255	339	380	460	626
			Üniversite Sayısı	5	6	6	6	9
			MYO Sayısı	5	6	6	6	9
			Program Sayısı	7	9	10	10	13
		Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu	Kontenjan	-	-	-	-	31
			Yerleşen Sayısı	-	-	-	-	31
			Üniversite Sayısı	-	-	-	-	1
			MYO Sayısı	-	-	-	-	1
			Program Sayısı	-	-	-	-	1
		Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu	Kontenjan	70	174	169	186	165
			Yerleşen Sayısı	70	174	169	186	165
			Üniversite Sayısı	2	3	3	3	3
			MYO Sayısı	2	3	3	3	3
			Program Sayısı	2	4	4	4	3
	Turizm Meslek Yüksekokulu	Kontenjan	100	103	300	341	356	
		Yerleşen Sayısı	100	103	300	341	341	
		Üniversite Sayısı	2	2	3	3	3	
		MYO Sayısı	2	2	3	3	3	
		Program Sayısı	3	3	5	5	5	
	Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu	Kontenjan	-	51	51	62	72	
		Yerleşen Sayısı	-	51	51	62	72	
		Üniversite Sayısı	-	1	1	1	1	
MYO Sayısı		-	1	1	1	1		
Program Sayısı		-	1	1	1	1		
Toplam	*Üniversite bünyesinde birden fazla meslek yüksekokulunda bölüm yer aldığından dolayı toplam içerisinde üniversite sayısı farklılık göstermektedir.		Kontenjan	1620	2193	2685	3223	4054
			Yerleşen Sayısı	1620	2193	2685	3223	4029
			Üniversite Sayısı*	22	25	28	29	43
			MYO Sayısı	29	34	38	39	55
			Program Sayısı	44	53	60	60	75
Vakıf Üniversiteleri	Aşçılık	Meslek Yüksekokulu	Kontenjan	820	1024	1345	1779	1785
			Yerleşen Sayısı	672	960	671	1385	1144
			Üniversite Sayısı	10	12	16	22	25
			MYO Sayısı	10	12	16	22	25
			Program Sayısı	16	20	25	31	35
Genel Toplam (Devlet ve Vakıf Üniversiteleri)			Kontenjan	2440	3217	4030	5002	5839
			Yerleşen Sayısı	2292	3153	3356	4608	5173
			Üniversite Sayısı	32	37	44	51	68
			MYO Sayısı	39	46	54	61	80
			Program Sayısı	60	73	85	91	110

Kaynak: <https://yokatlas.yok.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 03.01.2019) sitesinden derlenerek hazırlanmıştır.



Şekil 1. Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminde Üniversite, Meslek Yüksekokulu ve Program Sayıları (2014-2018)

bölümleri bulunmaktadır. Benzer bir şekilde Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nde de Datça MYO, Muğla MYO, Milas MYO, Ortaca MYO ve Marmaris Turizm MYO bünyesinde aşçılık bölümü yer almaktadır.

Ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimine ilişkin veriler (kontenjan, yerleşen sayısı, üniversite sayısı, meslek yüksekokulu sayısı, program sayısı) detaylı bir şekilde Tablo 1'de gösterilmektedir. Bu bağlamda 2018 yılı verilerine göre devlet üniversitelerinde 55 meslek yüksekokulunda 75 program (örgün ve ikinci öğretim) bulunurken vakıf üniversitelerinde ise 25 meslek yüksekokulunda 35 program bulunmaktadır. Genel olarak bakıldığında ise 68 üniversitede 80 meslek yüksekokulu bünyesinde 110 program ile aşçılık eğitimi verilmektedir. 2014 yılında ise devlet üniversitelerinde 29 meslek yüksekokulunda 44 programda aşçılık eğitimi verilirken vakıf üniversitelerinde ise sadece 10 meslek yüksekokulunda 16 programda eğitim verilmektedir. Bu çerçevede genel olarak başlangıçta aşçılık eğitiminin 32 üniversitede 39 yüksekokul bünyesinde 60 programla verildiği görülmektedir. Diğer bir ifadeyle beş yıllık zaman içerisinde hem üniversite hem meslek yüksekokulu hem de program sayısında ciddi bir artış olduğu göze çarpmaktadır.

Devlet üniversiteleri açısından incelendiğinde kontenjan, üniversite sayısı, meslek yüksekokulu sayısı ve program sayısının yıllar itibariyle artış gösterdiği görülmektedir. Söz gelimi, kontenjan sayısının 2014 yılında 1620 iken 2,5 katına çıkarak 4054'e yükseldiği sonucuna ulaşılmıştır. Beş yıllık süre içerisinde kontenjanların neredeyse tamamının doluluk gösterdiği dikkat çekmektedir. Benzer bir şekilde yıllar itibariyle üniversite sayısı, meslek yüksekokulu sayısı ve program sayısının da artışının birbirine paralellik gösterdiği ve 2014 yılına oranla neredeyse 2 katına çıktığı göze

çarpmaktadır. Vakıf üniversitelerinde ise üniversite, meslek yüksekokulu ve program sayısının da artmasıyla birlikte kontenjanların ilk yıla oranla 2 kattan daha fazla artış gösterdiği sonucuna varılmıştır. Ancak vakıf üniversitelerinde kontenjanlara yerleşen öğrencilerin sayısının ise yıllara göre değişiklik gösterdiği ve doluluk oranının yıllar itibariyle %50 ile %93 arasında değiştiği tespit edilmiştir. Söz gelimi, 2018 yılında kontenjanlara yerleşen öğrenci sayısının sadece %64 olduğu görülmektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde ise hem devlet üniversitelerinde hem de vakıf üniversitelerinde kontenjan sayısının 2014 yılında 2440 iken 2018 yılında 2,4 katına çıkarak 5839'a yükseldiği göze çarpmaktadır. Kontenjanlara yerleşen öğrencilerinin oranının da %88,5 olduğu sonucuna varılmıştır. Benzer bir şekilde 2018 yılında üniversite sayısı, meslek yüksekokulu sayısı ve program sayısının da 2014 yılına oranla yaklaşık 2 katına çıktığı tespit edilmiştir (Şekil 1).

Devlet üniversitelerinde 2016 yılı verilerine göre meslek yüksekokulu bünyesinde aşçılık eğitimi veren bölümlerde kayıtlı öğrenci sayılarına bakıldığında ise öğrencilerin %40,8 kız olmak üzere toplam 6087 öğrencinin eğitim gördüğü göze çarpmaktadır. Bu öğrencilerin %1,8'inin Mutfak Sanatları MYO ve %12,3'ünün de turizm ile ilgili meslek yüksekokullarında kayıtlı olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca aynı yıl verilerine göre devlet üniversitelerine yerleşen 2685 öğrencinin %48'inin ortaöğretim kurumlarının yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olduğu dikkat çekmektedir. Söz gelimi, Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokuluna yerleşen öğrencilerin yarısından fazlasının (%54,9) yiyecek içecek hizmetleri alanından geldiği görülmektedir.

Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi

Lisans düzeyinde verilen gastronomi eğitimi ile yiyecek ve içecek endüstrisi veya turizm endüstrisinin ihtiyaç duyabileceği uzman personel ya da yönetici kademesini yetiştirmek ve bu kademelerin gereklilikleri olan bilgi, beceri ve donanımları kazandırmak amaçlanmaktadır (Avcıkurt & Karaman, 2002; Akoğlan-Kozak, 2009). Lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin ilk defa 2003 yılında bir vakıf üniversitesi olan Yeditepe Üniversitesi bünyesindeki Güzel Sanatlar Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün açılmasıyla başladığı ve ardından 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi, 2009 yılında Okan Üniversitesi bünyesinde gastronomi bölümlerinin açıldığı belirtilmektedir. Devlet üniversiteleri çerçevesinde ise gastronomi eğitimine 2010 yılında Gazi Üniversitesi (bundan sonra Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi olarak ifade edilecektir) ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi bünyesinde açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları ile başladığı ifade edilmektedir (Görkem, 2011; Görkem & Sevim, 2016). Diğer bir ifade ile 2010 yılında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren program sayısının 3'ü vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 5 ve kontenjan sayısının da 300 olduğu belirtilmektedir (Görkem, 2011).

Lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin programlara göre dağılımı Şekil 2'de gösterilmektedir. Bu bağlamda lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin a) gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları ile mutfak sanatları ve yönetimi bölümleri ve b) yiyecek içecek işletmeciliği bölümleri olmak üzere iki ayrı program altında toplandığı görülmektedir. Aynı zamanda bu bölümlerin hem fakülte hem de yüksekokul bünyesinde yer aldığı dikkat çekmektedir. Gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları ile mutfak sanatları ve yönetimi bölümleri açısından ele alındığında bu bölümlerin 24'ü devlet üniversitesi olmak üzere toplam 43 fakülte ve 8'i vakıf üniversitesi olmak üzere 14 yüksekokulda bulunduğu göze çarpmaktadır. Diğer bir ifade ile toplam 57 fakülte ve yüksekokulun %52,6'sı devlet üniversiteleri bünyesinde yer alırken geri kalanı da vakıf üniversiteleri bünyesinde yer almaktadır.

Fakülte açısından değerlendirildiğinde gastronomi (gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları, mutfak sanatları ve yönetimi) ile ilgili bölümlerin Turizm Fakültesi (24 bölüm), Güzel Sanatlar Fakültesi (6 bölüm), Sanat ve Tasarım Fakültesi (6 bölüm), Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi (5 bölüm) ve Uygulamalı Bilimler Fakültesi (2 bölüm) bünyesinde bulunduğu sonucuna varılmıştır. Gastronomi ile ilgili bölümler devlet üniversitelerinde Turizm Fakültesi ve Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde yer alırken vakıf üniversitelerinde ise bu fakültelerin yanı sıra Sanat ve

Tasarım Fakültesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi ile Uygulamalı Bilimler Fakültesi atında bulunmaktadır. Yüksekokul açısından ele alındığında ise gastronomi ile ilgili bölümlerin Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (9 bölüm), Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu (3 bölüm), Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu (1 bölüm) ve Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu (1 bölüm) bünyesinde olduğu tespit edilmiştir. Devlet üniversitelerinde Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu ile Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde yer alırken vakıf üniversitelerinde ise Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu ile Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulunda faaliyet göstermektedir. Diğer taraftan yiyecek içecek işletmeciliği bölümlerinin de hem fakülte hem de yüksekokul bünyesinde bulunduğu görülmektedir. Bu bağlamda bu bölümlerin fakülte düzeyinde Turizm Fakültesi (2 fakülte) bünyesinde bulunurken yüksekokul düzeyinde ise Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu (2 yüksekokul) bünyesinde bulunduğu sonucuna varılmıştır.

Devlet üniversitelerinde (a) gastronomi ve mutfak sanatları ile (b) yiyecek içecek işletmeciliği bölümleri bulunurken vakıf üniversitelerinde ise (a) gastronomi ve mutfak sanatları, (b) gastronomi ve (c) mutfak sanatları ve yönetimi bölümleri bulunmaktadır. Bu bağlamda 2018 yılında gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin devlet üniversitelerinde 24'ü fakülte olmak üzere toplam 30 okulda, vakıf üniversitelerinde ise 8'i yüksekokul olmak üzere toplam 27 okulda bulunduğu görülmektedir. Ayrıca vakıf üniversitelerinde 2 fakülte ile 2 yüksekokulda gastronomi bölümü ve 1 yüksekokulda da mutfak sanatları ve yönetimi bölümü bulunmaktadır. 2018 yılı itibarıyla genel olarak 53 üniversitede 57 fakülte/yüksekokul bünyesinde 66 program (örgün – ikinci öğretim) bulunmaktadır. 2014 yılında ise devlet üniversitelerinde 11 fakülte ve 2 yüksekokulda gastronomi eğitimi verilirken vakıf üniversitelerinde ise sadece 3 yüksekokulda bu eğitim verilmektedir. Bu çerçevede genel olarak 2014 yılı itibarıyla gastronomi eğitiminin 16 üniversitede 16 fakülte/yüksekokul bünyesinde 19 programla verildiği görülmektedir.

Tablo 2. Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimine İlişkin Veriler (2014-2018)

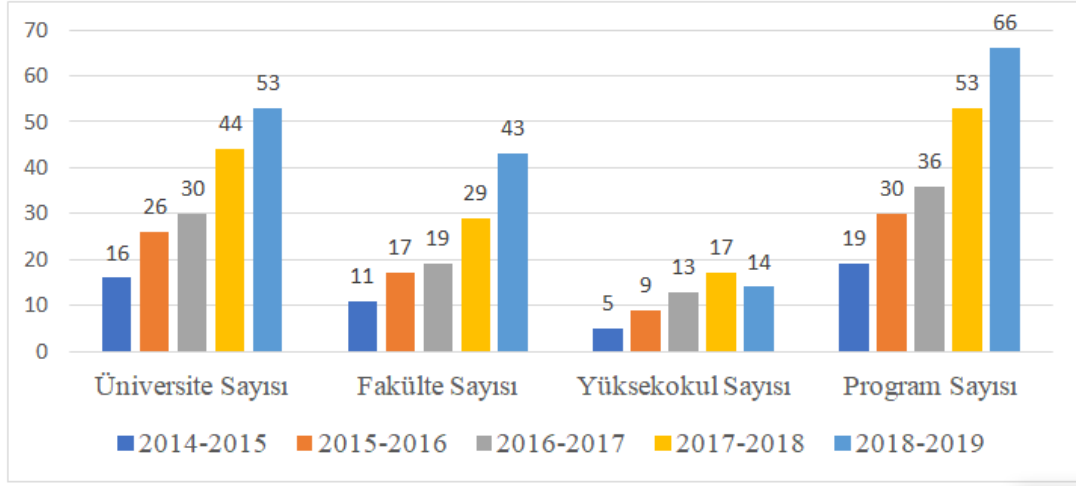
	Bölüm	Fakülte / Yüksekokul	Puan Türü	Ölçütler	2014- 2015	2015- 2016	2016- 2017	2017- 2018	2018- 2019	
Devlet Üniversiteleri	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Fakülte	SÖZ	Kontenjan	571	676	812	1284	1717	
				Yerleşen Sayısı	571	676	812	1284	1717	
				Üniversite Sayısı	11	12	12	15	23	
				Fakülte Sayısı	11	12	13	16	24	
				Program Sayısı	14	16	16	21	31	
		Yüksekokul	SÖZ	Kontenjan	88	161	254	367	388	
				Yerleşen Sayısı	88	161	254	367	388	
				Üniversite Sayısı	2	3	5	7	6	
				Yüksekokul Sayı	2	3	5	7	6	
				Program Sayısı	2	3	6	9	7	
	Toplam				Kontenjan	659	837	1066	1651	2105
					Yerleşen Sayısı	659	837	1066	1651	2105
					Üniversite Sayı*	13	15	17	22	27
					Fak. ve YO Sayısı	13	15	18	23	30
					Program Sayısı	16	19	22	30	38
Vakıf Üniversiteleri	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Fakülte	SÖZ	Kontenjan	-	245	339	672	930	
				Yerleşen Sayısı	-	237	308	589	883	
				Üniversite Sayısı	-	5	6	12	17	
				Program Sayısı	-	5	6	12	17	
		Yüksekokul	SÖZ	Kontenjan	70	203	224	330	278	
				Yerleşen Sayısı	70	203	224	327	250	
				Üniversite Sayısı	1	4	4	6	5	
				Program Sayısı	1	4	4	6	5	
	Gastronomi	Fakülte	SÖZ	Kontenjan	-	-	-	50	100	
				Yerleşen Sayısı	-	-	-	21	96	
				Üniversite Sayısı	-	-	-	1	2	
				Program Sayısı	-	-	-	1	2	
		Yüksekokul	SÖZ	Kontenjan	100	100	180	216	171	
				Yerleşen Sayısı	100	100	163	206	164	
				Üniversite Sayısı	2	2	3	3	2	
				Program Sayısı	2	2	3	3	3	
	Mutfak Sanatları ve Yönetimi	Yüksekokul	EA	Kontenjan	-	-	55	55	40	
				Yerleşen Sayısı	-	-	55	55	16	
				Üniversite Sayısı	-	-	1	1	1	
Program Sayısı				-	-	1	1	1		
Toplam				Kontenjan	170	548	798	1323	1519	
				Yerleşen Sayısı	170	540	750	1198	1409	
				Üniversite Sayı*	3	11	13	22	26	
				Fak. ve YO Sayısı	3	11	14	23	27	
				Program Sayısı	3	11	14	23	28	
Genel Toplam (Devlet ve Vakıf Üniversiteleri)				Kontenjan	829	1385	1864	2974	3624	
				Yerleşen Sayısı	829	1377	1816	2849	3514	
				Üniversite Sayısı	16	26	30	44	53	
				Fak. ve YO Sayı	16	26	32	46	57	
				Program Sayısı	19	30	36	53	66	

Kaynak: <https://yokatlas.yok.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 03.01.2019) sitesinden derlenerek hazırlanmıştır.

Not: *Üniversite bünyesinde birden fazla fakülte ve/veya yüksekokul bünyesinde gastronomi ile ilgili bölüm yer aldığından dolayı toplam içerisinde üniversite sayısı farklılık gösterebilmektedir. Söz gelimi, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi bünyesinde hem Turizm Fakültesi hem de Gökçeada Uygulamalı Bilimler YO veya İstanbul Gelişim Üniversitesi bünyesinde gerek Güzel Sanatlar Fakültesi gerekse de Uygulamalı Bilimler YO gastronomi ile ilgili bölüm bulunmaktadır.

Lisans düzeyinde gastronomi eğitime ilişkin veriler (kontenjan, yerleşen sayısı, üniversite sayısı, fakülte/yüksekokul sayısı, program sayısı) detaylı bir şekilde Tablo 2'de gösterilmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde kontenjan ve yerleşen sayısı ele alındığında devlet üniversitelerinde hem fakülte hem de yüksekokul açısından kontenjan sayısının yıllar itibariyle giderek artış gösterdiği görülmektedir. Genel olarak kontenjan sayısının 2014 yılında 659 iken

letmeciliği bölümlerinin de kontenjan, üniversite, fakülte/yüksekokul ve program sayısı incelendiğinde yıllar itibariyle az da olsa bir artış gösterdiği tespit edilmiştir (Tablo 3). Ancak 2018 yılında gerek kontenjanlarda gerekse yerleşen sayısında önceki yıllara oranla bir düşüş olduğu da dikkat çekmektedir. Söz gelimi, 2018 yılı itibariyle yiyecek içecek işletmeciliği bölümü kontenjanlarına yerleşenlerin oranının sadece %30,4 olduğu sonucuna varılmıştır.



Şekil 3. Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminde Üniversite, Fakülte/Yüksekokul ve Program Sayıları (2014-2018)

bu sayısının 2018 yılında 3,2 kat artarak 2105'e çıktığı dikkat çekmektedir. Beş yıllık süre içerisinde kontenjanların tamamının dolduğu görülmektedir. 2018 yılında üniversite sayısı, fakülte/yüksekokul sayısı ve program sayısının da 2014 yılına göre iki kat üzerine çıktığı gözle

Diğer taraftan vakıf üniversitelerinde gerek fakülte gerekse yüksekokullar bünyesinde bulunan a) gastronomi ve mutfak sanatları, b) gastronomi ile c) mutfak sanatları ve yönetimi bölümlerinde de kontenjan sayısının giderek arttığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu

Tablo 3. Lisans Düzeyinde Yiyecek İçecek İşletmeciliği Eğitimine İlişkin Veriler (2014-2018)

Bölüm	Fakülte / Yüksekokul	Puan Türü	Ölçütler	2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	
Devlet Üniversiteleri	Yiyecek ve İçecek İşlet.	Fakülte	EA	Kontenjan	104	186	208	248	124
				Yerleşen Sayısı	104	181	208	120	72
				Üniversite Sayısı	1	2	2	2	2
				Program Sayısı	2	4	4	4	2
	Yüksekokul	EA	Kontenjan	52	52	176	144	129	
			Yerleşen Sayısı	52	52	163	88	5	
			Üniversite Sayısı	1	1	2	2	2	
			Program Sayısı	1	1	3	3	3	
Toplam				Kontenjan	156	238	384	392	253
				Yerleşen Sayısı	156	233	371	208	77
				Üniversite Sayısı	2	3	4	4	4
				Fak. ve YO Sayısı	2	3	4	4	4
				Program Sayısı	3	5	7	7	5

Kaynak: <https://yokatlas.yok.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 03.01.2019) sitesinden derlenerek hazırlanmıştır.

çarpmaktadır (Şekil 3). Diğer taraftan hem fakülte hem de yüksekokul bünyesinde bulunan yiyecek içecek iş-

başlamda vakıf üniversitelerinde gastronomi bölümlerinin kontenjan sayısının 2014 yılında 170 iken 2018

yılına gelindiğinde neredeyse 9 katına çıktığı dikkat çekmektedir. Ancak kontenjan artışına ters bir şekilde yıllar itibarıyla yerleşme oranlarının dalgalanmalar gösterdiği ve 2018 yılında kontenjanın %92,7'sinin dolduğu sonucuna varılmıştır. 2014 yılında sadece 3 üniversitede gastronomi bölümü bulunurken bu sayı 2018 yılında 26'ya kadar yükselmiştir. Bu duruma paralel olarak fakülte/yüksekokul sayısı ve program sayısının da arttığını görülmektedir.

Devlet üniversitelerinde 2016 yılı verilerine göre fakülte bünyesinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren bölümlerde kayıtlı öğrenci sayılarına bakıldığında öğrencilerin %51,3'ü erkek olmak üzere toplam 2711 öğrencinin olduğu görülmektedir. Yüksekokul çerçevesinde ise öğrencilerin %51,6'sının kız ve toplam öğrenci sayısının da 637 olduğu tespit edilmiştir. Genel olarak ele alındığında ise kız ve erkek öğrencilerin

Tablo 4. Gastronomi Eğitimi Verilen Lisansüstü Programlar

Anabilim Dalı	Üniversite	Enstitü	Yüksek Lisans		Doktora
			Tezli YL	Tezsiz YL	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D.	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		✓
	Akdeniz Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		✓
	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		
	Balıkesir Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		✓
	Dokuz Eylül Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		
	Gaziantep Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		
	Mersin Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		
	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		
	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		✓
	Pamukkale Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		
	<i>Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi</i>	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		
	<i>Başkent Üniversitesi</i>	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓		
	<i>İstanbul Gedik Üniversitesi</i>	Fen Bilimleri Enstitüsü	✓	✓	
	<i>İstanbul Ayvansaray Üniversitesi</i>	Fen Bilimleri Enstitüsü		✓	
Gastronomi A.B.D.	<i>Okan Üniversitesi</i>	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	✓	
Yiyecek İçecek İşlet. A.B.D.	Adnan Menderes Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	✓	✓	

Not: Vakıf üniversiteleri italik olarak yazılmıştır

Hem devlet hem de vakıf üniversiteleri çerçevesinde genel olarak değerlendirildiğinde ise ilk yıla oranla 2018 yılında kontenjanların 4,4 katına; üniversite sayısının 3,3 katına; fakülte ve yüksekokul sayısının 3,6 katına ve program sayısının da 3,5 katına çıktığı görülmektedir. Tüm bu değerlendirmeler neticesinde hem devlet hem de vakıf üniversiteleri açısından yıllar itibarıyla kontenjan, üniversite sayısı, fakülte/yüksekokul sayısı ve program sayısının hızlı bir yükseliş gösterdiği göze çarpmaktadır. Diğer taraftan gastronomi ile ilgili bölümlere öğrencilerin farklı puan türünden alındığı dikkat çekmektedir. Bu bağlamda gerek devlet gerekse vakıf üniversitelerinde gastronomi ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine öğrenci alımında sözel puan türü kullanılırken mutfak sanatları ve yönetimi bölümüne öğrenci alımında ise eşit ağırlık puan türünün kullanıldığı görülmektedir.

sayısının neredeyse eşit olduğu ve toplamda 3348 öğrencinin eğitim gördüğü sonucuna varılmıştır. Ayrıca yine aynı yıl verilerine göre devlet üniversitelerinde fakülteleere yerleşen 812 öğrencinin %7,5'inin ve yüksekokullara yerleşen 254 öğrencinin de %20,5'inin ortaöğretim kurumlarının yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olduğu dikkat çekmektedir. Yüksekokullara giriş puanının farklı olması ve ortaöğretim kurumlarından mezun olan öğrencilerin yüksekokullarda yer alan bölümlere girmesinin daha kolay olması gibi nedenlerden dolayı bu oranın yüksekokullarda daha yüksek çıktığı söylenebilir.

Lisansüstü düzeyde gastronomi eğitimi

Lisansüstü gastronomi eğitimi ile üst kademe yönetici, tepe yöneticisi veya araştırmacı yetiştirilmesi hedeflenmektedir (Gürdal, 2002). Diğer bir ifadeyle lisansüstü programlar daha başarılı yöneticilerin yetiştirilmesi için tasarlanmıştır.

tirilmesi veya eğitilmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Lee, Kim & Ada, 2008). Gastronomi alanında lisansüstü programlar ile gastronomi alanına özgü bilimsel çalışmaların sayısının ve niteliğinin artırılması ve ihtiyaç duyulan akademik personel ihtiyacının karşılanması da amaçlanmaktadır. Bu bağlamda lisansüstü eğitim çerçevesinde gastronomi eğitimi yüksek lisans ve doktora düzeyinde verilmektedir.

Gastronomi alanında 15 üniversitede tezli yüksek lisans, 4 üniversitede tezsiz yüksek lisans ve 4 üniversitede de doktora programları bulunmaktadır. Tezli yüksek lisans programlarında gastronomi eğitimi hem Sosyal Bilimler hem de Fen Bilimleri Enstitüsü bünyesinde Gastronomi A.B.D., Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D. ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği A.B.D. adı altında verilmektedir. Devlet üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D. çerçevesinde gastronomi eğitimi ağırlıklı olarak Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde verilirken vakıf üniversitelerinde ise hem Sosyal Bilimler Enstitüsü (Alanya Hamdullah Emin Paşa Üni., Başkent Üni.) hem de Fen Bilimleri Enstitüsü (İstanbul Gedik Üni.) bünyesinde verilmektedir. Gastronomi A.B.D. bünyesinde ise sadece Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünde gastronomi eğitiminin olduğu görülmektedir. Diğer taraftan Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde ise Yiyecek İçecek İşletmeciliği A.B.D. altında gastronomi eğitimi verildiği sonucuna ulaşılmıştır. Tezsiz yüksek lisans eğitiminin ise ağırlıklı olarak vakıf üniversitelerinde (İstanbul Gedik Üni., İstanbul Ayvansaray Üni., Okan Üni.) verildiği dikkat çekmektedir. Tezsiz yüksek lisans eğitiminde de farklı anabilim dalları ve farklı enstitüler bünyesinde eğitimin verildiği açıkça görülmektedir. Doktora düzeyinde gastronomi eğitimi ise sadece devlet üniversitelerinde (Ankara Hacı Bayram Veli Üni., Akdeniz Üni., Balıkesir Üni., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni.) Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D. verilmektedir.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Yiyecek ve içecek endüstrisinde nitelikli ve eğitimli işgörenlere ihtiyaç duyulması aynı zamanda gastronomi ile ilgili eğitim kurumlarının da ortaya çıkmasına neden olmuştur (Scarrows, 1981). Dolayısıyla yiyecek ve içecek endüstrisinde gerekli bilgi, beceri ve donanım sahip nitelikli ve uzman işgücü ihtiyacı da gastronomi eğitimi ile sağlanmaktadır (Hughes, 2003; Zahari ve ark., 2009). Bu bağlamda bu çalışmada örgün eğitim çerçevesinde ortaöğretim ve yükseköğretim (ön lisans, lisans, lisansüstü) kurumları tarafından verilen gastronomi eğitiminin sayısal veriler ışığında değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.

İlgili alanyazın incelendiğinde gastronomi eğitimi ile ilgili yapılan çalışmaların genellikle gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi, gastronomi eğitimi veren

kurumlarının değerlendirilmesi, gastronomi eğitiminde yeni eğilimler ve gelişmelerin kullanımı, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin bilgi düzeyleri, tutumları veya algılamalarının belirlenmesi ve gastronomi eğitimi ile ilişkili eğitimcilerin, akademisyenlerin veya sektörel paydaşların (şef, mutfak personeli, yönetici gibi) bilgi düzeyleri, tutumları ve davranışlarının tespit edilmesi konularına odaklandığı görülmektedir. Ancak gastronomi eğitiminin doğrudan ele alındığı çalışmaların kısıtlı sayıda olduğu dikkat çekmektedir.

Örgün gastronomi eğitimi ortaöğretim ve yükseköğretim (ön lisans, lisans, lisansüstü) kurumları tarafından verilen ve diplomaya dayalı programlar olma özelliği taşımaktadır. Ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitimi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile Çok Programlı Anadolu Liseleri bünyesinde bulunan yiyecek içecek hizmetleri alanı adıyla eğitim vermektedir. Bu bağlamda 2017 yılı verilerine göre gastronomi eğitiminin 79 ilde bulunan 566 ortaöğretim kurumunda verildiği görülmektedir. Diğer taraftan ortaöğretim kurumlarında yiyecek içecek hizmetleri alanının da kendi içerisinde mutfak, pastacılık, servis, gıda işleme, bar gibi farklı alanlara ayrıldığı göze çarpmaktadır. Ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi aşçılık programı adıyla verilmektedir. Aşçılık programının Meslek Yüksekokulu (sosyal ve teknik bilimler birlikte), Sosyal Bilimler MYO, Teknik Bilimler MYO, Turizm ve Otelcilik MYO, Turizm MYO ve Mutfak Sanatları MYO gibi farklı meslek yüksekokulları bünyesinde yer aldığı görülmektedir. Gerek devlet üniversitelerinde gerekse vakıf üniversitelerinde kontenjan, üniversite sayısı, meslek yüksekokul sayısı ve program sayısı birbirine paralel olarak artış göstermektedir. Diğer taraftan 2018 yılına göre devlet üniversitelerinde doluluk oranı neredeyse %100 iken vakıf üniversitelerinde ise ortalama doluluk oranının yaklaşık %64 olduğu tespit edilmiştir. Tüm bu değerlendirmeler çerçevesinde devlet ve vakıf üniversiteleri açısından yıllar itibarıyla üniversite sayısı, meslek yüksekokulu sayısı ve program sayısının hızlı bir yükseliş gösterdiği ve buna bağlı olarak kontenjanların da arttığı göze çarpmaktadır. Benzer bir şekilde diğer araştırmalarda (Sarıoğlu, 2014a; 2014b; Görkem & Sevim, 2016) yıllar itibarıyla hem üniversite sayısının hem de program sayısının giderek artış gösterdiğini ve buna bağlı olarak ön lisans düzeyinde gastronomi eğitime talep gösteren öğrenci sayısının da arttığını dile getirmektedir.

Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ise i) gastronomi, ii) gastronomi ve mutfak sanatları ile iii) mutfak sanatları ve yönetimi ile yiyecek içecek işletmeciliği olmak üzere iki ayrı program altında verilmektedir. Ön lisans gastronomi eğitimine benzer bir şekilde lisans düzeyindeki gastronomi eğitimi de farklı fakülte ve yüksekokullar bünyesinde verilmektedir. Bu bağ-

lamda gastronomi eğitimi fakülte çerçevesinde Turizm Fakültesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi ile Uygulamalı Bilimler Fakültesi bünyesinde yer almaktadır. Yüksekokul çerçevesinde ise Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu ve Otelcilik Yüksekokulu ile Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulunda faaliyet göstermektedir. Ancak gerek devlet gerekse vakıf üniversiteleri bağlamında gastronomi bölümlerinin ağırlıklı olarak Turizm Fakültesi ve Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu çatısı altında bulunduğu göze çarpmaktadır. Lisans düzeyinde ilk yıla oranla kontenjanların 4,4 katına; üniversite sayısının 3,3 katına; fakülte/yüksekokul sayısının 3,6 katına ve program sayısının ise 3,5 katına çıktığı görülmektedir. Tüm bu değerlendirmeler neticesinde hem devlet hem de vakıf üniversiteleri açısından yıllar itibarıyla kontenjan, üniversite sayısı, fakülte/yüksekokul sayısı ve program sayısının hızlı bir yükseliş gösterdiği dikkat çekmektedir. Benzer bir şekilde Aymanıy & Demirbulat (2017) lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün çok yeni bir program olmasına rağmen bu alanda eğitim almak isteyen öğrenciler tarafından ciddi bir talep gördüğünü belirtmektedir. Son olarak lisansüstü düzeyde ise gastronomi ile ilgili 15 tezli yüksek lisans, 4 tezsiz yüksek lisans ve 4 doktora programının olduğu tespit edilmiştir.

Hem ön lisans hem de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin farklı meslek yüksekokulları (sosyal bilimler, teknik bilimler, turizm ve otelcilik gibi), yüksekokullar (turizm işletmeciliği ve otelcilik, uygulamalı yönetim bilimleri gibi) veya fakülteler (turizm, güzel sanatlar, uygulamalı bilimler gibi) bünyesinde verilmesi gastronomi eğitimi ile ilgili en belirgin sorunu oluşturmaktadır. Ön lisans ve lisans eğitimine benzer bir şekilde lisansüstü gastronomi eğitimi de farklı enstitüler (sosyal bilimler veya fen bilimleri) ve farklı anabilim dalları (gastronomi ve mutfak sanatları veya yiyecek içecek işletmeciliği) altında verilmektedir. Benzer bir şekilde farklı isimler altında faaliyet göstermesi (gastronomi ve mutfak sanatları, mutfak sanatları ve yönetimi, yiyecek ve içecek işletmeciliği gibi) ve farklı puan türleri (SÖZ, EA gibi) ile öğrenci alması da başlıca sorunlar olarak görülmektedir. Aslında Akoğlan-Kozak (2009) benzer durumun turizm eğitiminde de olduğunu ve farklı isimlerdeki yüksekokul ve fakülteler tarafından turizm eğitimi verildiğini dile getirmektedir.

Dolayısıyla gastronomi ile ilgili bölümlerin hangi meslek yüksekokulu, fakülte veya yüksekokul ya da enstitü bünyesinde konumlanması gerektiği henüz belirlenememiştir. Gastronomi eğitiminin tam olarak konumlanamamasının nedenleri arasında i) gastronomi alanının çok disiplinli bir çalışma alanına sahip olması (Santich, 2007; Zahari ve ark., 2009; Croce & Perri, 2010) ii) gastronomi hem sosyal bilimler hem

de fen bilimleri ile yakından ilişkili olması (Çalışkan & Yılmaz, 2016; Yılmaz, 2017a) ve iii) akademik açıdan tam olarak alanının ve kapsamının belirlenememesi ve bu konu ile ilgili tartışmaların halen devam etmesi (Berg ve ark., 2003; Maberly & Reid, 2014) gösterilebilir. Ancak özellikle ön lisans ve lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin ağırlıklı olarak turizm ile ilgili kurumlar (turizm ve otelcilik meslek yüksekokulu, turizm fakültesi, turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulu gibi) tarafından verilmesi gastronomi eğitiminin, turizm eğitimi ile yakından ilişkili olduğunu çarpıcı bir şekilde ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bu durum ilgili alanyazında belirtilen gastronomi eğitiminin turizm eğitimiyle doğrudan ve yakından ilişkili olduğu (Hjalager, 2002; Santich, 2004; Maberly & Reid, 2014; Hegarty, 2015) savını da destekler niteliktedir.

Bir bütün olarak değerlendirildiğinde gastronomi çok disiplinli bir çalışma alanı olduğu ve buna bağlı olarak da gastronomi eğitiminin de turizm eğitimi ile yakından ilişkili olduğu görülmektedir. Özellikle yazında şeflerin daha ünlü ve tanınır hale gelmesi ve kolaylıkla iş bulma imkanının olması gibi nedenlerden dolayı gastronomi eğitiminin öğrenciler tarafından oldukça talep edildiği belirtilmektedir (Pratten, 2003; Hertzman & Maas, 2012). Bu bağlamda gerek ortaöğretim gerekse yükseköğretim düzeyinde ele alınan sayısal veriler de gastronomi eğitime olan talebin giderek artış gösterdiğine işaret etmektedir. Eğitim kurumlarının da bu talebi karşılamaya yönelik adımlar attığı göze çarpmaktadır. Ancak ilgili yazında gastronomi eğitimi özelinde yükseköğretim kurumlarının fiziksel ve uygulama imkanları ile akademik kadro yetersizliği önemli bir sorun olarak dile getirilmektedir (Kozak & Açıkoz, 2015; Görkem & Sevim, 2016; Öney, 2016). Çalışma kapsamında ele alınan sayısal verilere bakıldığında ise yıllar itibarıyla üniversite sayısı, meslek yüksekokulu, fakülte ya da yüksekokul sayısı ve program sayısının giderek hızlı bir şekilde artış gösterdiği göze çarpmaktadır. Ancak yazında belirtilen yükseköğretim kurumlarının fiziksel ve uygulama imkanları ve akademik kadrolarının yetersizliği ile çalışmada elde edilen sayısal veriler örtüşmemektedir. Diğer bir ifadeyle yükseköğretim kurumlarında yukarıda belirtilen eksiklikler olmasına rağmen gastronomi eğitimi verilen kurumların sayısı giderek artış göstermektedir. Dolayısıyla gastronomi eğitiminde hızlı bir artış gösteren yükseköğretim kurumlarında bu yetersizlikler nasıl karşılanmaktadır sorusu incelenmesi gereken bir konu olarak ortaya çıkmaktadır. Bir başka deyişle akademik kadronun yetersiz olduğu veya uygulama alanları ya da fiziksel donanımın eksik kaldığı bir yükseköğretim kurumunda yiyecek ve içecek endüstrisinin ihtiyaç duyduğu gerekli bilgi, beceri ve donanıma sahip nitelikli ve uzman işgücü ihtiyacının nasıl karşılanacağı sorusuna ileriki araştırmalarda cevap bulunabilir.

KAYNAKÇA

- Akoğlan-Kozak, M. (2009). Akademik Turizm Eğitimi Üzerine Bir Durum Analizi, Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 22, 1-20.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. & Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıkları, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2), 146-159.
- Alicigüzel, M. (2012). Türkiye'nin Yabancı Dil Eğitim Politikaları ve Turizm Sektörüne Nitelikli İşgücü Oluşumundaki Rolü, Uzmanlık Tezi, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Avcıkurt, C. & Karaman, S. (2002). Lisans Eğitimi Veren Turizm Okullarının Ders Programlarının Karşılaştırılması, Turizm Eğitimi Konferansı, Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Ankara, 53-66.
- Aymankuy, Y. & Demirbulat, Ö. (2017). Türkiye'de Lisans Düzeyindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi, içinde D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlu & G. Girgin (Ed.), Gastronomi Üzerine Araştırmalar, ss.223-236, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Barron, P. & Anastasiadou, C. (2009). Student Part-Time Employment: Implications, Challenges and Opportunities for Higher Education, International Journal of Contemporary Hospitality Management, 21(2), 140-153.
- Berg, I., Marion, N. & Bentley, A. (2003). Food Studies, içinde S. Katz & W. Weaver (Ed.), Encyclopaedia of Food and Culture, ss.102-103, New York.
- Brown, J. N. (2005). A Brief History of Culinary Arts Education in America, Journal of Hospitality & Tourism Education, 17(4), 47-54.
- Brown, J., Mao, Z. & Chesser, J. (2013). A Comparison of Learning Outcomes in Culinary Education: Recorded Video vs. Live Demonstration, Journal of Hospitality & Tourism Education, 25(3), 103-109.
- Cha, M. & Park, J. (2005). Knowledge and Attitudes of Food Safety among Hospitality and Culinary Students, Preventive Nutrition and Food Science, 10(1), 68-73.
- Choi, J. & Kim, T. (2014). Comparative Analysis of the Educational Service Quality of Domestic and Foreign Culinary Schools Using the Kano Model, Korean Journal of Food And Nutrition, 27(4), 630-640.
- Corbacı, A., Yılmaz, G., Öztürk, A. & Sümbül, G. (2018). Progress on Food and Gastronomy Research in Tourism, Travel and Hospitality in Turkey, içinde C. Cobanoğlu & A. Corbacı (Ed.). Advances in Global Business and Economics. ss.77-92. Sarasota, ANAHEI Publishing.
- Cömert, M. & Özel, K. (2015). Otel İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Kurallarının Mutfak Personeli Tarafından Bilinirlik ve Uygulanma Düzeyi, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 3(16), 310-322.
- Croce, E. & Perri, G. (2010). Food and Wine Tourism: Integrating Food, Travel and Territory, Cambridge University Press, Cambridge.
- Cullen, F. (2010). Towards an Understanding of Erasmus Culinary Internship, Journal of Culinary Science & Technology, 8, 127-135.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(2), 39-51.
- Çalışkan O. & Yılmaz G. (2016). Gastronomy and Tourism, içinde C. Avcıkurt, M.S. Dinu, N. Hacıoğlu, R. Efe, A. Soykan & N. Tetik (Ed.), Global Issues and Trends in Tourism, ss.33-50, St. Kliment Ohridski University Press, Sofia.
- Çekal, N. (2007). Aşçıların Beslenme (Besin Öğeleri) Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 18(1), 64-74.
- Çetin, Ş. (1993). Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Davras, G. & Davras, Ö. (2015). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Cinsiyet Ayrımcılığıyla İlgili Düşünceleri, Journal of Tourism Theory and Research, 1(2), 86-96.
- Demirkol, Ş. & Pelit, E. (2002). Türkiye'deki Turizm Eğitim Sistemi ve Avrupa Birliği Sürecinde Olası Gelişmeler, Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, 2, 125-146.
- Denk, E. & Koşan, A. (2017). Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi, Yorum-Yönetim-Yöntem, 5(1), 55-83.
- Deveci, B., Deveci, B. & Avcıkurt, C. (2017). Yeme Davranışı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(3), 118-134.
- Edens, D. (2011). Predictors of Culinary Students' Satisfaction with Learning, Journal of Hospitality & Tourism Education, 23(3), 5-15.
- Ekincek, S., Gode, M., Oncel, S. & Yolal, M. (2017). Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey, Department Head's Perspective' Studia UBB Negotia, 62(1), 23-43.

- Erdoğan, S. & Yılmaz, G. (2012), Günümüzde Turizm Eğitiminin Yükseköğretim İçerisindeki Yeri, Turizm Eğitimi Konferansı, ss.17-31. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Eren, S. & Günlü-Küçükaltan, E. (2017). Mükemmeliyetçiliğin İş Performansına Etkileri: Aşçılar Üzerine Bir Araştırma, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28(2), 281-292.
- Eren, R., Nebioğlu, O. & Şık, A. (2017). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeyleri: Alanya Örneği, *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 1(2), 47-64.
- Ferguson, D. & Berger, F. (1985). Encouraging Creativity in Hospitality Education, *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 26(2), 74-76.
- Gemici, N. (2010). Ahilikten Günümüze Meslek Eğitiminde Model Arayışları ve Sonuçları, *Değerler Eğitimi Dergisi*, 8(19), 71-105.
- Giritlioğlu, İ., Batman, O. & Tetik, N. (2011). The Knowledge and Practice of Food Safety and Hygiene of Cookery Students in Turkey, *Food Control*, 22, 838-842.
- Görkem, O. (2011). Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama, *Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.*
- Görkem, O. & Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Gustafsson, I. (2004). Culinary Arts and Meal Science—A New Scientific Research Discipline, *Food Service Technology*, 4, 9-20.
- Güdek, M. & Boylu, Y. (2017). Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklentisi ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.
- Gürdal, M. (2002). Türkiye’de Meslek Turizm Eğitiminin Yapısal Analizi, Okullaşma Eğitiminin Kalitesi-Staj-İstihdam Sorunları ve Çözüm Önerileri, *Turizm Eğitimi Konferansı*, ss.391-400, *Turizm Bakanlığı Turizm Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara.*
- Harbalıoğlu, M. & Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Önlisans Düzeyinde Bir Uygulama, *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 57-67.
- Harrington, R., Mandabach, K., Thibodeaux, W. & Vanleeuwen, D. (2005a). The Institutionalization of Culinary Education, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 31-49.
- Harrington, R., Mandabach, K., VanLeeuwen, D. & Thibodeaux, W. (2005b). A Multi-Lens Framework Explaining Structural Differences across Foodservice and Culinary Education, *International Journal of Hospitality Management*, 24, 195-218.
- Hegarty, J. A. (2009). How Might Gastronomy Be A Suitable Discipline for Testing The Validity of Different Modern and Postmodern Claims About What May Be Called Avant-Garde?, *Journal of Culinary Science & Technology*, 7, 1-18.
- 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.
- Hegarty, J. (2015). Culinary and Hospitality Teaching as a Research-Based Profession, *Research in Hospitality Management*, 5(2), 181-185.
- Hegarty, J. A. & Antun, J. (2010). Is The Chemical Chef Dividing Culinary Arts and Gastronomy?, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8, 73-76.
- Hertzman, J. & Ackerman, R. (2010). Evaluating Quality in Associate Degree Culinary Arts Programs, *Quality Assurance in Education*, 18(3), 209-226.
- Hertzman, J. & 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, 53-74.
- Hertzman, J. & Stefanelli, J. (2008). Developing Quality Indicators for Associate Degree Culinary Arts Programs: A Survey of Educators and Industry Chefs, *Journal of Quality Assurance In Hospitality & Tourism*, 9(2), 135-158.
- Heusdens, W., Bakker, A., Baartman, L. & Brujin, E. (2016). Contextualising Vocational Knowledge: A Theoretical Framework and Illustrations From Culinary Education, *Vocations and Learning*, 9, 151-165.
- Hjalager, A. & Richards, G. (2002). Still Undigested: Research Issues in Tourism and Gastronomy, içinde A. Hjalager & G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy*, ss.224-234, *Routledge, London.*
- Hornig, J. & Lee, Y. (2009). What Environmental Factors Influence Creative Culinary Studies?, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117.
- Hu, M., Chen, L. & Lin, L. (2007). The Comparative Study of the Culinary Curriculum Between Taiwan and USA, *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(2-3), 93-107.

- Hughes, M. (2003). *Culinary Professional Training: Measurement of Nutrition Knowledge among Culinary Students Enrolled in A Southeastern Culinary Arts Institute*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Auburn University, Alabama.
- Hwang, H., Huh, K. & Chong, Y. (2006). The Effects of Internship Program Satisfaction on the Career Decisions of Culinary Major Students, *Korean Journal of Food and Cookery Science*, 22(5), 702-711.
- Karamustafa, K. & Ülker, M. (2017a). Yerel Mutfaklarda Yerel Yiyecek Satın Alma ve Kullanma Davranışı: Algılanan Engeller ve Faydalar, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(4), 30-42.
- Karamustafa, K. & Ülker, M. (2017b). Chefs' Intentions to Use Local Food: Its Relation with Local Food Qualities and Chefs' Local Food Familiarities, 4. International Congress of Tourism and Management Researches, ss.752-768, Nişantaşı University.
- Kılınç, M. (2012). Türkiye'de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik Lonca, Enderun Mektebi'nin Tarihi Gelişimleri, *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4), 63-73.
- Kim, S., Joung, K. & Chae, B. (2007). Dietary Life and Eating-Out Style Related to Breakfast Frequency of Male Students in Culinary College, *Korean Journal of Comunity Nutrition*, 12(1), 13-24.
- Kozak, N. & Açıkoğuz, Z. (2015). 7. Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı: Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı-Sonuç Raporu. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve Türkiye Aşçılar Federasyonu*, İstanbul.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. & Kılıç, B. (2014). Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Lee, M., Kim, S. & Ada, L. (2008). Perceptions of Hospitality and Tourism Students towards Study Motivations and Preferences: A Study of Hong Kong Students, *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 7(2), 45-58.
- Maberly, C. & Reid, D. (2014). *Gastronomy: An Approach to Studying Food, Nutrition and Food Science*, 44(4), 272-278.
- Miles, R. (2007). *Culinary Education: Past, Present Practice and Future Direction*. International CHRIE Annual Conference, ss.266-271. International CHRIE, Texas.
- Müller, K., VanLeeuwen, D., Mandabach, K. & Harrington, R. (2009). The Effectiveness of Culinary Curricula: A Case Study, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(2), 167-178.
- Ninemeier, J. (1991). *Management of Food And Beverage Operations*. Educational Institute of the American Hotel Motel Association, Florida.
- Noe, R. (2005). *Employee Training and Development*. McGraw-Hill, Boston.
- Ozilgen, S. (2010). Application of Failure Mode and Effect Analysis Model to Foodservice Systems Operated by Chefs in Practice and by Chefs from A Culinary School in Turkey, *Journal für Verbraucherschutz*, 5(3-4), 333-343.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Özdemir, B., Aktaş, A. & Altıntaş, V. (2005). Turizm ve Otelcilik Eğitimi Görmekte Olan Lisans Düzeyindeki Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Bölümüne Yönelik Tutumları, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58.
- Özdemir, B., Aydın, A., Çalışkan, O. & Yılmaz, G. (2015a). The Impact of Chefs National Cuisine Perceptions on Their Intention to Purchase Local Food, *International Tourism and Hospitality Management Conference*, ss.495-508, University of Sarajevo.
- Özdemir, B., Yılmaz, G., Çalışkan, O. & Aydın, A. (2015b). Şeflerin Yerel Yiyeceğe İlişkin Algılamaları ile Yerel Yiyecek Satın Alma Niyetleri Arasındaki İlişki, 16. Ulusal Turizm Kongresi, ss.418-437, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Çanakkale.
- Özkök, G. A. (2017). Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special issue 2), 182-193.
- Öztürk, Y. & Görkem, O. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.
- Patah, M., Issa, Z. & Nor, K. (2009). Food Safety Attitude of Culinary Arts Based Students in Public and Private Higher Learning Institutions (IPT), *International Education Studies*, 2(4), 168-178.
- Peng, K., Lin, M. & Baum, T. (2013). The Constructing Model of Culinary Creativity: An Approach of Mixed Methods, *Quality & Quantity*, 47(5), 2687-2707.
- Pratten, J. (2003). What Makes A Great Chef?, *British Food Journal*, 105(7), 454-459.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training, *International Journal of Hospitality Management*, 23, 15-24.

- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding, *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53-58.
- Sarioğlan, M. (2013). Industrial Provision of Practice Skills of Students Training Gastronomy Education (Case of Turkey), *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 4(4), 216-220.
- Sarioğlan, M. (2014a). A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 116, 260-264.
- Sarioğlan, M. (2014b). New Orientations in Gastronomy Education: Molecular Gastronomy, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 143, 320-324.
- Scarrows, R. M. (1981). The Strategies Employed in the Establishment of Culinary Schools within The United States, *Yayınlanmamış Doktora Tezi*, University of La Verne, California.
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, Ç. & Durmaz, M. (2018). Turizm Alanında Yiyecek ve İçecek ile İlgili Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 523-547.
- This, H. (2006), *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*, Columbia University Press, New York.
- Timur, A. (1992), *Türkiye'de Turizm Eğitiminin Yapısı, Uygulanan Politikalar ve Sonuçları*. Turizm Eğitimi Konferansı, ss.320-329, Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Ülker, M. & Kılıçhan, R. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanındaki Akademisyenlerin Örgütsel Bağlılıklarının İş Tatminleri Üzerindeki Etkisi, *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 1(4), 13-30.
- Ünlüönen, K. & Boylu, Y. (2005). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(12), 11-32.
- VanLandingham, P. G. (1995). The Effects of Change in Vocational, Technical, and Occupational Education on the Teaching of Culinary Arts in America, *Johnson and Wales University*, Washington.
- Walker, E., Pritchard, C. & Forsythe, S. (2003). Food Handlers' Hygiene Knowledge in Small Food Businesses, *Food Control*, 13, 339-343.
- Wang, C. & Tsai, M. (2017). Students' Self-Efficacy and Attitudes Toward Web-Based Recipe Learning in Taiwan Culinary Education, *The Asia-Pacific Education Researcher*, 26(3-4), 193-204.
- Way, K., Ottenbacher, M. & Harrington, R. (2011). Is Crowdsourcing Useful for Enhancing Innovation and Learning Outcomes in Culinary and Hospitality Education?, *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(4), 261-281.
- Wollin, M. & Gravas, S. (2001). A Proposed Curriculum and Articulation Model for Two-Year Degree Programs in Culinary Arts, *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 13(2), 47-54.
- Yılmaz, G. (2017a). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 171-191.
- Yılmaz, G. (2017b). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı İle İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma, *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 24-39.
- Yılmaz, G., Erdem, Ö. & Arman, A. (2018). Şef Adaylarının Niteliklerine İlişkin Mutfak Şeflerinin Görüşleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 273-294.
- Yılmaz, G., Ülker, M. & Gültekin, S. (2018). Gastronomy Metaphors According to Restaurant Employees, *Journal of Gastronomy and Tourism*, 3(1), 31-42.
- Zahari, M., Jalis, M., Zulfify, M., Radzi, S. & Othman, Z. (2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators, *International Education Studies*, 2(2), 66-71.

Extensive Summary

An Evaluation of Gastronomy Education at Secondary and Higher Education Level in Turkey

Gökhan YILMAZ*

Introduction

With an academic perspective, it is seen that there is no agreement on what the area of gastronomy is or what it contains and the discussions on this subject are still continuing (Berg et al., 2003; Maberly & Reid, 2014; Öney, 2016). Some researchers (Gustafsson, 2004; Harrington et al., 2005a; Hegarty, 2009; Hertzman & Maas, 2012) attributed this situation to the fact that gastronomy is a new study and research area that requires a multidisciplinary approach (Corbacı et al., 2018). On the other hand, it is stated that gastronomy is closely related to tourism as a field of study (Santich, 2004; Çalışkan & Yılmaz, 2016) and accordingly gastronomy education has a direct relationship with tourism education (Santich, 2004; Maberly & Reid, 2014; Hegarty, 2015). The basis of this relationship lies in the fact that tourism and gastronomy are social field that share many common issues (Hjalager & Richards, 2002). In this context, it is evident that the education related to gastronomy in Turkey is closely related to tourism education and gastronomy education is mainly given within tourism education institutions. In this study, it is aimed to evaluate the gastronomy education given by secondary and especially higher education (associate degree, bachelor degree, graduate degree) institutions within the framework of formal education in Turkey in the light of numerical data. In this context, gastronomy education given by higher education institutions is evaluated by taking into consideration the last 5 years data within the framework of indicators such as number of universities, vocational school/faculty/college, number of programs, quotas and placed students.

Theoretical Framework

There is a great need for employing qualified and trained employees in the food and beverage industry (Ninemeier, 1991; Hughes, 2003; Özdemir et al., 2005). In the industries, meeting the needs of qualified labor force with the necessary knowledge, skills and equipment can be provided with gastronomy training (Hughes, 2003; Zahari et al., 2009). Students who are educated in gastronomy can gain or develop knowledge

and skills about food preparation (such as materials recognition, knife skills, cooking methods, hygiene and sanitation), food technology, food culture, menu management, nutritional value, consumer behavior, business and management. (Ferguson & Berger, 1985; VanLandingham, 1995; Santich, 2007; Horng & Lee, 2009; Hegarty, 2011; Wang & Tsai, 2017).

Gastronomy education in Turkey is given in two ways as non-formal and formal education. Non-formal gastronomy education is expressed as short and long term courses based on certificates given by the public or private sector. Formal gastronomy education is a program based on diploma and given by secondary education and higher education (associate degree, bachelor degree, graduate degree) institutions. Gastronomy education at secondary level is given under the name of food and beverage services area within Vocational and Technical Anatolian High School and Multi-Program Anatolian High Schools. In this context, it is seen that gastronomy education is given in 566 secondary schools in 79 provinces, according to 2017 data. Gastronomy education at the associate degree is given under the name of cookery program. It is observed that the cookery program exists within different vocational school such as vocational school (social and technical sciences together), vocational school of social sciences, vocational school of technical sciences, tourism and hotel management, vocational schools such as vocational school of tourism and culinary arts. The number of universities, the number of vocational schools and the number of programs at the associate degree level have increased rapidly, and accordingly the quota has increased. In general, gastronomy education is given with 110 programs in 68 universities and 80 vocational schools as of 2018 at the associate degree level.

Gastronomy education at bachelor's level is given under two different programs: a) gastronomy, b) gastronomy and culinary arts and c) culinary arts and management and food and beverage business. Similar to associate degree, gastronomy training at bachelor level is provided by different faculties and colleges. In this context, gastronomy education takes place within the faculties such as faculty of tourism, faculty of fine arts, faculty of art and design, faculty of fine arts, faculty of design and architecture, faculty of applied sciences. Within the framework of the collage, it exists within school of tourism and hotel management, school of applied sciences, school of tourism and hotel management and the school of applied management sciences. At the bachelor's level, it is observed that the quota is 4,4 times; the number of universities is 3,3 times; the number of faculties/collages is 3,6 times and the number of programs is 3,5 times higher than

* Corresponding author at: Akdeniz University Tourism Faculty,
E-Mail Address: gyilmazgyilmaz@gmail.com

in 2014. In this context, gastronomy education at bachelor's level is provided with 66 programs at 53 universities, 57 faculties and colleges in 2018. Finally, it has been determined that there are 15 master's degree programs, 4 non-thesis masters and 4 doctoral programs on gastronomy at post graduate level.

Discussion and Conclusion

It constitutes the most obvious problem is that the gastronomy education at both associate and bachelor degree given within different vocational schools (such as social sciences, technical sciences, tourism and hotel management), colleges (such as tourism management and hotel management, applied management sciences) or faculties (such as tourism, fine arts, applied sciences). Similar to associate degree and bachelor's degree, post-graduate gastronomy education is given under different institutes (social sciences or physical sciences) and different departments (gastronomy and culinary arts or food and beverage management). Similarly, the fact that it operates under different names (such as gastronomy and culinary arts, culinary arts and management, food and beverage management) and it admits students according to different types of points (such as verbal score or equal weight score) is considered as the main problems. In fact, Akoğlan-Kozak (2009) stated that the similar situation has been living in tourism education and tourism education is given by schools and faculties of different names.

Therefore, it has not been determined which departments of gastronomy should be located within the vocational school, faculty or college or institute. a) having a multidisciplinary field (Santich, 2007; Zahari et al., 2009; Croce & Perri, 2010) b) being closely related to both physical and social sciences (Çalışkan & Yılmaz, 2016; Yılmaz, 2017a) and c) from the academic perspective, not being able to specify its extent and field and continuing debates related to this issue (Berg et al., 2003; Maberly & Reid, 2014) are among the reasons that gastronomy education is not fully positioned. However, the fact that gastronomy education, especially at the associate degree and bachelor's level, is predominantly given by tourism-related institutions (such as tourism and hospitality vocational school, tourism faculty, tourism management and hospitality school) shows that gastronomy education is closely related with tourism education. Therefore, this situation also supports the argument that gastronomy education mentioned in the related literature is directly and closely related to tourism education (Hjalager, 2002; Santich, 2004; Maberly & Reid, 2014; Hegarty, 2015).