



GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE GEÇ Mİ KALINDI ACELE Mİ EDİLİYOR?

DO WE FALL BEHIND OR HUSTLE IN GASTRONOMY EDUCATION?

DOI:10.17755/esosder.06573

Onur GÖRKEM¹

Burhan SEVİM²

Öz

Türkiye’de geleneksel olarak usta-çırak yöntemiyle verilen mutfak eğitimi, 1960’lı yıllarda yaygın ve orta öğretim, 1980’lerde önlisans ve 2000’li yılların başında lisans düzeyinde verilmeye başlanmıştır. Diğer mesleki eğitim türlerine kıyasla özellikle lisans düzeyinde okullaşma süreci oldukça geciken gastronomi programlarının sayısı hızla artmaktadır. Bu noktadan hareketle aşçılık ve gastronomi programlarının mutfak eğitimi temel unsurlarını hangi düzeyde sağladıklarının araştırılması çalışma amacını oluşturmuştur. Bu doğrultuda, aşçılık ve gastronomi programlarında uygulama derslerini veren 51 öğretim elemanından anket yöntemi kullanılarak toplanan araştırma verileri varyans testleri kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma bulguları doğrultusunda, aşçılık ve gastronomi programlarının “atölye-donanım” başta olmak üzere sırasıyla “malzeme” ve “öğretim elemanı” boyutlarında önemli yetersizlikleri olduğu anlaşılmıştır. Çalışmanın en dikkat çekici bulgusu ise özellikle lisans düzeyinde gastronomi eğitimine ilişkin okullaşmada geç kalınmış olmasıyla birlikte, mevcut programların atölye-donanım, “malzeme” ve “öğretim elemanı” yeterlilik durumları dikkate alındığında ise ilgili programların açılmasında acele ediliyor olmasıdır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi eğitimi, mutfak atölyesi-donanımı, uygulama malzemesi ve öğretim elemanı yeterliliği.

Abstract

Culinary education was given in Turkey by traditional master-apprentice method before the certificate programmes and secondary culinary education had began in the years of 1960’s. In the years of 1980’s associate degree cookery programmes, and in the beginning years of the 2000’s first bachelor’s degree gastronomy programmes had been opened. Bachelor’s degree gastronomy programmes started to education quite late as comparing to other bachelor’s degree programmes. But in the several years the number of gastronomy programmes increasing rapidly. From the view of this point the aim of this study is to search the sufficiency of fundamental elements of gastronomy education. The data of the study gathered from 51 lecturers who give practical gastronomy lessons, and analyzed by t-test and variance tests. The findings of the study showed that there are important insufficiencies for practicing kitchen & equipment, practicing material and lecturer. And it’s also understood that as well as gastronomy bachelor’s degree programmes opened quite late, there is a hurry for opening new programmes in spite of insufficiencies for practicing kitchen & equipment, practicing material and lecturer.

Keywords: Gastronomy education, sufficiency of practicing kitchen & equipment, practicing materials and lecturers.

¹ Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ogorkem@pau.edu.tr

² Erciyes Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu. burhansevim@gmail.com

1. Giriş

Gastronomi ve aşçılık programlarına olan gereksinim ve öğrenci talebi hem devlet hem de vakıf üniversitelerini bu alanda hızla programlar açmaya yönlendirmiş ve bunun sonucunda ilgili programların sayı ve kontenjanlarında astronomik artışlar gözlenmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları, gıda bilimi, yiyecek hazırlama, beslenme, pişirme yöntemleri ile estetik bilgi ve beceri gerektiren bir disiplindir (Hornig ve Lee, 2009). Aşçılık ve gastronomi eğitimi uygulama ağırlıklı bir süreç gerektirdiği için derslerin mesleğin özelliğine uygun olarak inşa edilmiş okul ve atölyelerde, tecrübeli öğretim elemanlarınca verilmesi, öğrencilerin mesleki yeterliği yönünden büyük önem arz etmektedir (Görkem, 2011). Ayrıca sektörün gereksinim duyduğu standartlarda eğitim verilebilmesi bu bölümlerin uygulama atölyelerinin sektörde kullanılan teknolojiye uygun donanımına sahip olmasını ve her bir öğrencinin işlenecek konuyla ilgili yeterli uygulama malzemesine sahip olmasını gerektirmektedir. Bu doğrultuda önlisans düzeyinde aşçılık ve lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin sahip olması gereken gastronomi eğitimi temel unsurlarının (öğretim elemanı, atölye-donanım ve malzeme) analiz edilmesi çalışmanın amacını oluşturmıştır.

2. Gastronomi Eğitiminin Tarihi Gelişimi

İlk insandan yirmi birinci yüzyıla beslenme insanoğlu için temel gereksinim olmuştur. Bu gereksiniminin karşılanması, toplayıcılık ve avcılıkla başlayıp çeşitli hayvan türlerinin evcilleştirilmesi ve yerleşik hayata geçişle birlikte tarım faaliyetlerinin başlamasıyla farklı bir boyut almıştır. İnsanların yiyecek tedarik etme, hazırlama, pişirme ve yemek yeme yöntemleri tarihi süreç içinde sürekli değişim göstermiştir. Ateşin icadı bu değişimde dönüm noktası olmuştur. Civitello'nun (2004) ifade ettiği üzere; ateşin kullanımıyla çığ besin maddeleri pişirilebilmiş dolayısıyla yemek pişirme, ateşin icadıyla başlamıştır. Bunun yanında Glass (2005) tarafından vurgulandığı gibi, taşların birbirine vurulmasıyla veya ahşap çubukların sürtünmesiyle oluşturulan ateşin kullanımıyla yemek pişirme yöntemleri geliştirilmeye başlanmıştır. Ancak açık ateşin kontrolünde yaşanan zorluklar yiyecek pişirme süreçlerini yüzyıllar boyu olumsuz etkilemiştir. 18. Yüzyıla gelindiğinde sobanın icadıyla mutfak organizasyonlarında önemli bir değişiklik söz konusu olmuştur. Sobanın, açık ateşe göre kontrol edilebilirliğinin daha kolay olması aşçılara önemli ölçüde pratiklik kazandırmıştır (Gisslen, 2009: 2). Akabinde bu yöntemleri kullanabilecek aşçılara gereksinim artmış ve formal mutfak eğitimi orta çağda çıraklık eğitimiyle başlamıştır. Bir usta nezaretinde birkaç yıl süren ve ticari hayata ilişkin tecrübelerin de kazandırıldığı usta çırak işbirliği nesiller boyu devam etmiştir (Symons, 2004; Smith ve Keating, 1997; Miles, 2007). Avrupa'da genellikle altı yıl süren tipik bir mutfak çıraklığı, kral pozisyonundaki bir şefin monarşisi altında (Brown, 2013), çok düşük bir ücret ya da karın tokluğu karşılığında sürdürülmüştür (Tschumi, 1984). 19. yüzyılın son çeyreği formal aşçılık eğitimi için adete milat olmuştur. Avrupa'ya bakıldığında, 1882 yılında Londra'da açılan "*National Institute of Cookery*" (Brown, 2013), 1883 yılında Paris'te açılan "*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*" (Danaher, 2012) ve 1895 yılında yine Paris'te açılan "*Le Cordon Bleu*" (<https://www.cordonbleu.edu>), formal aşçılık eğitiminin öncüleri arasındadır. Aynı dönemde, aşçılığın ve mutfak eğitiminin gelişiminde önemli yeri olan Fransa'da yiyecek üretimi esnaf birliklerinin kontrolünde gerçekleşmekteydi. Aşçılar, pastacılar, fırınlar ve kasapların çalışabilmeleri için yetki belgesi almaları gerekmektedir. Örneğin bir hancının çeşitli ayrıntılardan oluşan bir menüyü sunabilmesi için yukarıda sıralanan çeşitlilikte yetki belgelerine sahip olması gerekmektedir (Gisslen, 2009: 2). 18. yüzyılın sonlarında yaşanan endüstri devrimi ile bütün meslek alanları ile birlikte mutfak eğitimi için gereken bilgi ve becerinin kazandırılması yönteminde değişikliğe gidilmiş (Miles, 2007) ve nesiller boyunca esnaf birlikleri tarafından organize edilen mesleki eğitim sorumluluğu devlete geçmiştir (Smith ve Keating, 1997). Fransa'da yaygın ve örgün eğitim kurumları tarafından 19. yüzyıldan itibaren verilen mutfak eğitimi, Danaher (2012) tarafından belirtildiği üzere ancak 1990 yılında Otel - Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları okulunun açılmasıyla lisans düzeyinde vermeye başlamıştır. Fakat Fransız Eğitim Bakanlığınca okulun lisans eğitimi denkliği 2007 yılında verilmiştir.

Amerika'da ise ilk mutfak sanatları okulu olan Connecticut Restoran Enstitüsü 1946 yılında açılmıştır (Hertzman, 2007). Amerika'da 1970'li yıllara gelindiğinde aşçı ve şeflerin statüleri yerellikten profesyonelliğe değişime uğramış ve yiyecek içecek sektöründe yaşanan birçok teknolojik gelişme aşçıların sektör gereksinimleri doğrultusunda daha iyi bir eğitim almalarını zorunlu kılmıştır (VanLandingham, 1995). Scarrow (1981) tarafından belirtildiği üzere gastronomi okullarının sayısı 1981 yılı itibarıyla sadece 4 iken, bu rakam takip eden 25 yılda 261 okula ulaşmıştır (Hertzman, 2007). Amerika'da yirminci yüzyılın son yıllarından itibaren aşçılık eğitimine olan talepte büyük bir artış gözlenmiştir (Hertzman ve Maas, 2012).

Türkiye’ye bakıldığında ise mutfak eğitimi diğer mesleki eğitim türlerinde olduğu gibi Anadolu’nun Türkleşmeye başladığı dönemden itibaren yaygın eğitim kurumu olarak ahilikle başlamıştır. 19. yüzyıla kadar, meslekler ustaların dükkânlarında usta-çırak ilişkisiyle öğretilmiş, bu dönemden sonra batı tarzında eğitim kurumları açmıştır (Kılınç, 2012). 1950’li yıllara değin aşçı yetiştirilmesi usta-çırak yöntemiyle olmuş ve bu yıllardan itibaren İstanbul, İzmir ve Ankara’da Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmıştır. Turizm Bakanlığı’nın kuruluşundan sonra kısa süreli kurslar ve işbaşı eğitimi kursları ile aşçılık eğitimi verilmiştir (Çetin, 1993). 1961–1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulunun açılmasıyla aşçılık eğitimi örgün bir eğitim kurumunda vermeye başlanmıştır. Bir yıllık, otel teşkilatı ve eğitimi ile ilgili bilgiler vermek üzere açılan okul, 1963 – 1964 öğretim yılında 3 yıllık öğretim veren şekle dönüşmüş ve otelcilik okulu adını almıştır (<http://otmlankara.meb.k12.tr>, 2016).

Türkiye’de orta öğretim düzeyinde 1960’lı yıllardan itibaren vermeye başlanan mutfak eğitimi, 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Aşçılık Bölümünün açılmasıyla ön lisans düzeyinde vermeye başlanmıştır. Abant İzzet Baysal Üniversitesi’ni sırasıyla Afyon Kocatepe (2001), Anadolu Üniversitesi (2002) ve Gaziantep Üniversitesi (2003) “Aşçılık” programlarının açılışı izlemiştir. Vakıf üniversiteleri kapsamında ise Kapadokya Meslek Yüksekokulu “Aşçılık” programı açan ilk (2006) meslek yüksekokulu olmuştur.

Türkiye’de 2010 yılında 18 farklı üniversiteye bağlı, 19 Meslek Yüksekokulu bünyesinde aşçılık eğitimi verilirken (Görkem, 2011), 2015 verilerine göre (Tablo 1) önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren program sayısında büyük artış söz konusu olmuştur. 2010 ile 2015 verileri kıyaslandığında aşçılık programı sayısındaki artışın yaklaşık % 642 olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 1: 2015-2016 Akademik Yılı Aşçılık Programı ve Öğrenci Kontenjanları Dağılımı

	BİRİNCİ ÖĞRETİM		İKİNCİ ÖĞRETİM		AÇIK ÖĞRETİM		TOPLAM	
	Program	Öğrenci	Program	Öğrenci	Program	Öğrenci	Program	Öğrenci
DEVLET	34	1394	19	799	1	2020	54	4213
VAKIF	12	634	9	424	2	60	23	1118
TOPLAM	46	2028	28	1223	3	2080	77	5331

Kaynak: ÖSYM 2015-ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzundan derlenerek hazırlanmıştır.

Diğer yandan 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün açılmasıyla, Türkiye lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ile tanışmıştır. Yeditepe Üniversitesini sırası ile İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesi (2009) izlemiştir. Devlet üniversitelerinde lisans düzeyinde gastronomi eğitimine ise 2010 yılında Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi bünyesinde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” programlarının açılmasıyla başlanmıştır. Türkiye’de yukarıda sözü edilen programların açılmasından önce ders kataloglarında yiyecek içecek hazırlama ve servisine ilişkin dersler yer alan, “Yiyecek İçecek İşletmeciliği”, “Turizm İşletmeciliği”, “Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği” gibi programlarda kısmen mutfak eğitimi verilmiştir ancak bu programlarla aşçılık ve gastronomi programlarının amaçları arasında önemli farklılıklar mevcuttur.

Türkiye’de 2010 yılında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren program sayısı 3’ü vakıf üniversitesi bünyesinde olmak üzere toplam 5 iken, kontenjan sayısı 300’dür (Görkem, 2011). 2010 yılı ile 2015 yılı gastronomi lisans program ve kontenjan sayıları (Tablo 2) karşılaştırıldığında, program sayısına ilişkin artışın % 520, kontenjan sayısındaki artışın ise yaklaşık % 475 olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 2: 2015-2016 Akademik Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı ve Öğrenci Kontenjanları Dağılımı

	BİRİNCİ ÖĞRETİM		İKİNCİ ÖĞRETİM		TOPLAM	
	Program	Öğrenci	Program	Öğrenci	Program	Öğrenci
DEVLET	15	753	2	93	17	846
VAKIF	11	578	-	-	11	578
TOPLAM	26	1331	2	93	28	1424

Kaynak: ÖSYM 2015-ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzundan derlenerek hazırlanmıştır.

Gastronomi eğitiminin kronolojik gelişimine bakıldığında özellikle lisans düzeyinde okullaşmanın dünya genelinde de olduğu gibi Türkiye’de de çok geç başlatıldığı söylenebilir. Nitekim Türkiye lisans düzeyinde ilk gastronomi mezununu 2007 yılında vermiştir.

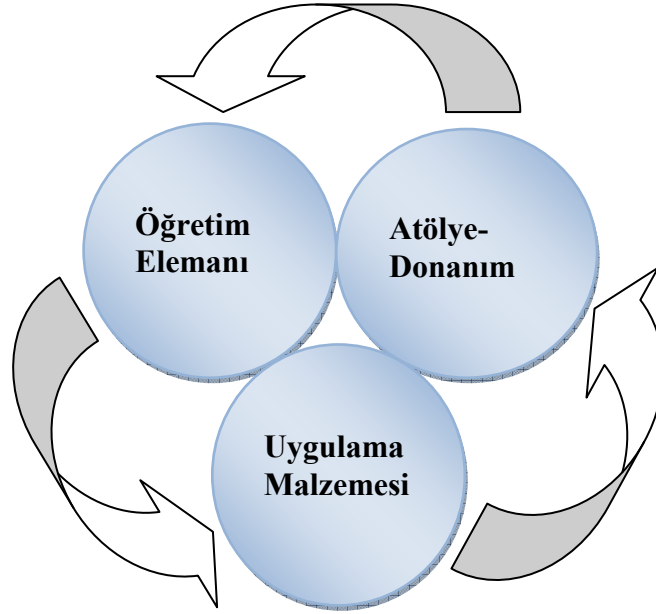
3. Mutfak Eğitiminin Temel Unsurları

Lezzetli, besin değeri yüksek ve sağlıklı bir yemeğin hazırlanabilmesi için üç temel bileşene ihtiyaç vardır. Bunlardan ilki yeterli ve kaliteli malzeme, ikincisi donanımlı bir mutfak, üçüncüsü ise mesleki bilgi ve tecrübesi yüksek mutfak personelidir. Söz konusu unsurların her biri diğer unsurları tamamlayıcı özelliğe sahiptir. Bir unsurun eksikliği ya da yetersizliği diğerlerinin etkinliğini olumsuz etkilemektedir. Örneğin, Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden keşkeğin yapımında kullanılan malzemelerin kalitesi, hazırlanan keşkeğin lezzetinde ne denli etkili ise keşkeği pişiren kişinin tecrübesi ve kullandığı mutfak ekipmanı da lezzetin oluşumunda o denli etkindir. Bu örnekten hareketle, iyi yemek yapımı için gereksinim duyulan unsurların, gastronomi eğitiminin de temelini teşkil ettiği söylenebilir. Çünkü yeterli donanıma sahip uygulama mutfağı, tecrübeli öğretim elemanı ve yeterli uygulama malzemesi, nitelikli gastronomi eğitimi verilebilmesi için temel bileşenlerdir Şekil 1’de görülen unsurların taşınması gereken özellik ve nitelikler, gastronomi eğitiminin etkinliğini doğrudan etkilemektedir. Bu doğrultuda her bir unsurun ayrı başlıklarda ele alınmasında fayda olduğu düşünülmektedir.

3.1. Öğretim elemanı

Eğitim süreçlerinde öğretim elemanlarının alana ilişkin bilgi ve tecrübe yeterlilikleri eğitimin niteliğinde önemli rol oynamaktadır. Bu doğrultuda teorik ve uygulamalı mutfak derslerini veren öğretim elemanlarının alana ilişkin yükseköğretim programlarından mezun olmaları beklenmektedir. Özellikle uygulamalı mutfak derslerini veren öğretim elemanlarının alana ilişkin yükseköğretim programlarından mezun olmaları son derece önemlidir. “Aşçılık” ve “Gastronomi” programlarında istihdam edilecek akademik personelin “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” mezunu olmaları temel kriter olmalıdır. Bu programların katalog dersleri gereği uzmanlık alanı “Gıda”, “Beslenme” ve “Turizm İşletmeciliği” olan akademisyenlere de gereksinimi vardır ancak akademik kadronun en az %70-75’i gastronomi eğitimi almış öğretim elemanlarından oluşmalıdır.

İlgili programlarda teorik ve pratik mutfak derslerini verecek akademik personelin sektörel mutfak deneyimine sahip olmaları da bir diğer gerekliliktir. Sözü edilen sektör deneyimi akademik geçmişe ilişkin staj olabileceği gibi sektörde çalışmış olma durumunu da kapsayabilir. Ancak burada altı çizilmesi gereken nokta sözü edilen sektör tecrübesinin yeterliliğidir. Bu noktadan hareketle bir aylık staj tecrübesine sahip olan bir öğretim elemanının sektör tecrübesine sahip olduğu söylenebilir ancak bu tecrübenin yeterli olduğunu söylemek güçtür.



Şekil 1: Gastronomi Eğitimi Temel Unsurları

3. 2. Mutfak atölyesi

Etkin bir eğitim öğretim süreci için eğitim ortamlarının verilen eğitimin türü ve kapsamına göre düzenlenmiş olması gerekmektedir. Lisans düzeyinde gastronomi, önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi verilen programlarda Temel Mutfak Uygulamaları, Türk Mutfağı, Yöresel Mutfaklar, Dünya Mutfakları, Pastane Uygulamaları gibi uygulama gerektiren derslerin işlenebilmesi için mutfak atölyelerine gereksinim vardır. Bu mutfakların, öncelikle yeterli sayıda musluk ve su giderlerinin tesis edilmesi, zemin ve duvarlarının uygun özellikte fayansla kaplanmış olması gerekmektedir. Sektör tipi tezgâh, eviye, ocak, fırın, davlumbaz, dolap ve raflar ile dondurucu ve soğutucu dolaplar gibi donanım ve tencere, tava, kepçe, maşa, doğrama tahtaları ve bıçakları gibi mutfak araçları, uygulama mutfaklarında bulunması gereken ayrıntılardır.

Mutfak uygulama atölyelerine ilişkin bir diğer ayrıntı ise uygulama atölyelerinin genişliği ve donanımı ile öğrenci sayısının orantılı olması gerektiğidir. Bu doğrultuda uygulama atölyesi oluşturulurken eğitim verilecek öğrenci sayısı dikkate alınmalı ya da bölüm kontenjanları mevcut mutfak kapasiteleri dikkate alınarak belirlenmelidir. Bu aşamada en önemli noktalardan biri de atölye planlamasının her bir öğrenciye bireysel uygulama yaptırılacak şekilde yapılmasıdır.

3. 3. Uygulama malzemesi

Uygulama malzemesi, uygulaması yapılacak konuların reçetelerinde yer alan tüketim malzemelerini (domates, balık, soğan, tuz vb.) ifade etmektedir. Bütün uygulama dersleri ve konularına ilişkin oluşturulan malzeme listeleri dönem başında dersi verecek öğretim elemanı tarafından bölüm başkanlıkları kanalıyla fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu sekreterliğine iletilmesi esastır. İlgili malzeme listelerinde talep edilen malzeme adı, miktarı, gerekiyorsa malzeme özelliği ve kullanılacağı tarih bilgileri yer almalıdır. Malzeme listeleri hazırlanırken, malzeme miktarları her bir öğrenciye bireysel uygulama yaptırılacağı hesabıyla belirlenmeli ve listelerde belirtilen tarihlerde kullanılacak malzemeler ilgili dersin başlamasından hemen önce uygulama atölyesinde hazır bulundurulmalıdır.

4. Yöntem

4. 1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmada, önlisans düzeyinde aşçılık, lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren programların “öğretim elemanı”, “mutfak atölyesi” ve “malzeme” yeterlilik düzeylerinin analiz edilmesi amaçlanmıştır. Önlisans ve lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin okullaşma süreci gerek Türkiye’de gerekse dünya

ölçeğinde diğer bilim dallarına kıyasla oldukça geç başlamıştır. Türkiye’de önlisans düzeyinde ilk “aşçılık” programının 1997, lisans düzeyinde ilk “gastronomi” programının ise 2003 yılında başladığı dikkate alındığında sözü edilen geç kalış daha net anlaşılmaktadır. Ancak söz konusu gecikme ivedilikle telafi edilmek isteniyormuş gibi gerek devlet gerekse vakıf üniversiteleri “aşçılık” ve “gastronomi” programları açma konusunda adeta birbirleriyle yarışmaktadır. Şöyle ki; 2015 yılı verilerine göre Türkiye’de 17’si devlet, 11’i vakıf üniversiteleri kapsamında olmak üzere toplam 28 lisans programında “gastronomi”, 54’ü devlet, 23’ü vakıf üniversiteleri kapsamında olmak üzere toplam 77 önlisans programında “aşçılık” eğitimi verilmektedir. Bu programların sayılarındaki artış yiyecek içecek sektörü adına umut vericidir. Ancak açılan yeni programların gastronomi eğitimi temel unsurlarına hangi düzeyde sahip oldukları merak konusudur. İlgili programların “öğretim elemanı”, “mutfak atölyesi” ve “uygulama malzemesi” yeterliklerine yönelik yapılacak değerlendirme sonuçlarının okullaşma sürecinin niteliğine ilişkin önemli ipuçları vereceği ve çalışma bulgularının aşçılık ve gastronomi programlarının gelişimine katkı vereceği düşünülmektedir.

4. 2. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları

Araştırmada önlisans ve lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin okullaşma geçmişi ve mevcut aşçılık ve gastronomi eğitimi veren programların “öğretim elemanı”, “mutfak atölyesi” ve “uygulama malzemesi” yeterliliğine yoğunlaşmıştır. Yaygın mutfak eğitimi, orta öğretim düzeyinde mutfak eğitimi ve Yiyecek içecek işletmeciliği, Gıda Mühendisliği, Beslenme ve Diyetetik gibi gastronomi eğitimi kısmen kapsayan programlar çalışma kapsamına alınmamıştır.

4. 3. Araştırma Evreni ve Veri Toplama Yöntemi

Araştırmanın evrenini; 2013- 2014 eğitim öğretim yılında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren 15 program ile ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren 41 programda uygulamalı mutfak dersleri veren öğretim elemanları oluşturmuştur. Söz konusu programların web sayfaları tarandığında ilgili programlarda uygulamalı mutfak derslerine giren 79 öğretim elemanı bulunduğu tespit edilmiştir. Araştırma verilerinin toplanmasında anket tekniği kullanılmıştır. Araştırmacılar tarafından geliştirilen ve iki bölümden oluşan araştırma anketinin birinci bölümünde katılımcıların demografik özelliklerine ve görev yaptıkları bölümlere ilişkin 10 soruya, ikinci bölümde ise öğretim elemanı, mutfak atölyesi ve malzeme yeterliliği faktörlerinin ölçümüne yönelik 13 ifadeye yer verilmiştir.

Online olarak hazırlanan araştırma anketinin linki, ilgili programlarda görev yapan bütün öğretim elemanlarına elektronik posta aracılığıyla gönderilmiş ve uygulamalı mutfak derslerine giren öğretim elemanlarının katılımları istenmiştir. Araştırma evrenine giren 79 öğretim elemanının 53’ünden geri dönüş sağlanmış ve 51 anket formu değerlendirmeye uygun bulunmuştur. Elde edilen geçerli veriler ile evrenin yaklaşık % 65’ine ulaşılmıştır.

Yapılan faktör analizi sonuçlarına göre ikinci bölümde yer verilen iki ifade ölçekten çıkarılmış ve öğretim elemanı (4), mutfak atölyesi (4) ve malzeme yeterliliği (3) faktörleri toplam 11 ifadeden oluşmuştur. Araştırma ölçeğine faktörler bazında güvenilirlik testi uygulanmış ve öğretim elemanı faktörüne ilişkin cronbach’s alpha değeri (α) 0,946, uygulama atölyesi yeterliliğine ilişkin $\alpha = 0,900$ ve malzeme faktörüne ilişkin $\alpha = 0,844$ düzeyinde ölçülmüştür. Ölçeğin tamamına ilişkin α değerinin ise 0,852 olduğu anlaşılmıştır. Gerek faktörler bazında, gerekse ölçeğin bütünü için ölçülen güvenilirlik değerlerinin 0,800 üzerinde çıkması kullanılan ölçeğin güvenilirliğinin yüksek olduğu doğrultusunda yorumlanabilir.

5. Bulgular

Araştırma katılımcılarının %47’sinin kadın, %53’ünün erkek öğretim elemanlarından oluştuğu, yaklaşık %59’unun devlet üniversitelerinde, %73’ünün ise ön lisans programlarında görev yaptığı anlaşılmaktadır (Tablo 3). Katılımcı öğretim elemanlarının eğitim geçmişlerine bakıldığında ise lise mezuniyeti mutfak olan öğretim elemanlarının oranının %31, lisans mezuniyeti mutfak olan öğretim elemanlarının oranının ise %45 olduğu görülmektedir. Ancak söz konusu % 45’lik oran, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Aile Ekonomisi ve Beslenme ve Gıda Mühendisliği Bölümü mezunlarını kapsamaktadır.

Tablo 3: Katılımcıların Demografik ve Görev Yaptıkları Okullara İlişkin Dağılımlar

Cinsiyet	n	%	Mutfak temalı en az bir kursa katılım	n	%
Kadın	24	47,1	Evet	20	39,2
Erkek	27	52,9	Hayır	31	60,8
Toplam	51	100,00	Toplam	51	100,00
Görev yapılan üniversite	n	%	Bölümdeki tam zamanlı öğretim elemanı sayısı	n	%
Devlet	30	58,8	Yeterli	26	51
Vakıf	21	41,2	Yetersiz	25	49
Toplam	51	100,00	Toplam	51	100,00
Görev yapılan program	n	%	Bölümün kısmi zamanlı öğretim elemanı istihdam durumu	n	%
Ön lisans	37	72,5	Evet	35	71,4
Lisans	14	27,5	Hayır	14	28,6
Toplam	51	100,00	Toplam	51	100,00
Öğretim elemanı lise mezuniyeti	n	%	Bölümün uygulama mutfağı mevcudiyeti	n	%
Mutfak	16	31,4	Evet	44	86,3
Diğer	35	68,6	Hayır	7	13,7
Toplam	51	100,00	Toplam	51	100,00
Öğretim elemanı lisans mezuniyeti	n	%	Uygulama dersleri için öğrenci mevcudu	n	%
Mutfak	23	45,1	25 ve altı	33	64,7
Diğer	28	54,9	25 üstü	18	35,3
Toplam	51	100,00	Toplam	51	100,00

Katılımcılar arasında mutfak temalı en az bir kursa katılanların oranının yaklaşık %39 düzeyinde olduğu anlaşılmaktadır. Görev yaptığı bölümde tam zamanlı öğretim elemanı sayısının yeterli olmadığını belirten öğretim elemanlarının oranı %49 iken, kısmi zamanlı öğretim elemanı istihdam edildiğini belirten öğretim elemanlarının oranının yaklaşık %74 olduğu anlaşılmaktadır. Diğer yandan katılımcı öğretim elemanlarının yaklaşık %14'ünün görev yaptığı bölümde uygulama mutfağı olmadığı anlaşılmaktadır. Bu oran, Bayraktaroğlu'nun (2013) çalışma bulguları kadar olumsuz olmasa da oldukça yüksek düzeydedir. Bayraktaroğlu'nun (2013), "Türkiye'de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanakları" başlıklı çalışmaya göre katılımcıların %47'sinin görev yaptıkları akademik birim bünyesinde yiyecek içecek laboratuvarları olmadığı doğrultusundadır.

Türkiye'de devlet ve vakıf üniversiteleri bünyesinde açılık ve gastronomi eğitimi veren programlarda görev yapan araştırma katılımcısı öğretim elemanlarının değerlendirmeleri doğrultusunda mutfak eğitimi unsurları yeterliliğine ilişkin en zayıf faktörün 2,97 ortalamayla atölye-donanım olduğu anlaşılmaktadır (Tablo 4). Malzeme yeterliliğine ilişkin değerlendirmeler 3,24 ortalamayla ikinci sırada yer alırken, öğretim elemanı yeterliliğinin 3,94 ortalamayla en yüksek faktör olduğu anlaşılmaktadır. Ancak beşli likert ölçeği kullanılarak yapılan değerlendirmeler çerçevesinde 3,94'lük ortalama %78,8'lik yeterliliği, diğer bir söylemle %21,2 düzeyinde öğretim elemanı yetersizliğini işaret etmektedir. Aynı bakış açısıyla malzeme yetersizliğinin %35,2 ve atölye-donanım yetersizliğinin %40,6 düzeyinde olduğu söylenebilir.

Tablo 4: Gastronomi Eğitimi Unsurları Yeterliliğinin Dağılımı (Devlet, Vakıf, Ön lisans ve Lisans Ortalamaları)

Değişkenler	n	\bar{x}	s.s.	p
Öğretim Elemanı Yeterliliği	50	3,94*	0,886	
Atölye – Donanım Yeterliliği	50	2,97*	1,038	0,002
Malzeme Yeterliliği	50	3,24*	1,218	

* işaretli ortalamalar arasında $p < 0,05$ düzeyinde farklılık vardır.

İlişkili örneklem tek yönlü varyans analizi sonuçlarına göre gastronomi eğitimi unsurları arasındaki yeterlilik farklılığının $p<0,05$ düzeyinde anlamlı olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmanın öğretim elemanı yeterliliğine ilişkin bulgusu ($\bar{X}=3,94$), Çemrek ve Yılmaz (2010) tarafından yapılan çalışma bulgularıyla yüksek düzeyde benzerlik göstermektedir. İlgili çalışmanın “Dersi veren öğretim elemanları mutfak konusunda tecrübelidir” önermesine ilişkin ortalamanın 3,90 düzeyinde olduğu anlaşılmaktadır.

Gastronomi eğitimi unsurları yeterliliğinin üniversite türlerine göre farklılık gösterip göstermediğinin test edilmesi amacıyla uygulanan bağımsız örneklem t-testi sonuçları öğretim elemanı ve atölye donanım yeterliliklerine ilişkin değerlendirmelerin $p<0,05$ düzeyinde farklılık göstermediği, malzeme yeterliliğine ilişkin farkın ise anlamlı olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmanın Tablo 5’te görülen bulguları ışığında vakıf üniversitelerinin öğretim elemanı ve atölye-donanım yeterliklerinin devlet üniversiteleri yeterliklerine kıyasla anlamlı farklılık göstermemesinden dolayı, vakıf üniversitesi imkânlarının daha iyi olduğuna dair toplumsal algının en azından gastronomi bölümleri için gerçeği yansıtmadığı söylenebilir.

Ancak çalışmanın bu bulguları Soybalı ve Bayraktaroğlu (2013) tarafından yapılan çalışma bulgularıyla farklılık göstermektedir. İlgili araştırma sonuçlarına göre vakıf üniversitelerinde görev yapan katılımcılar ($\bar{X}=4,50$), eğitici niteliğinin devlet üniversitelerinde görevli katılımcılara ($\bar{X}=3,52$) göre daha iyi olduğunu belirtmektedir. Uygulama olanaklarının genel olarak değerlendirilmesinde ise vakıf üniversitelerinde görev yapan katılımcıların ($\bar{X}=3,94$), devlet üniversitelerinde görevli katılımcılara ($\bar{X}=3,27$) göre daha olumlu görüş bildirdikleri anlaşılmaktadır.

Tablo 5: Gastronomi Eğitimi Unsurları Yeterliliğinin Üniversite Türlerine Göre Dağılımı

Değişkenler	Üniversite Türü	n	\bar{X}	s.s.	t	p
Öğretim Elemanı Yeterliliği	Devlet	30	3,88	0,875	-0,209	0,835
	Vakıf	21	3,94	0,968		
Atölye – Donanım Yeterliliği	Devlet	30	2,81	1,161	-1,027	0,309
	Vakıf	21	3,12	0,904		
Malzeme Yeterliliği	Devlet	29	2,66*	1,208	-4669	0,000
	Vakıf	21	4,03*	0,674		

* işaretli ortalamalar arasında $p<0,05$ düzeyinde farklılık vardır.

Tablo 5 incelendiğinde devlet üniversitelerinde eğitim veren programlarının atölye donanım yetersizliğinin %43,8, malzeme yetersizliğinin ise %46,8 düzeyinde olması uygulamalı aşçılık ve gastronomi derslerinin niteliği adına kaygı vericidir. Ancak öğretim elemanı ve atölye-donanım yeterliliklerine ilişkin bulguların devlet ve vakıf üniversitelerine göre anlamlı farklılık göstermiyor oluşu dikkat çekicidir. Öte yandan, Hertzman ve Stefanelli (2008) tarafından yapılan çalışma bulgularına göre önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren programların maliyetlerinin okul tipine göre farklılık gösterdiği, özel okulların maliyetlerinin, devlet okullarına göre 7 ile 10 kat fazla olduğu ifade edilmektedir. Söz konusu bulgudan yola çıkarak, özel üniversitelerin atölye, donanım ve malzeme yeterliliklerinin devlet üniversitelerine kıyasla daha iyi olduğu doğrultusunda yorumlanması mümkündür.

Gastronomi eğitimi unsurları yeterliliğinin program türlerine göre dağılımı Tablo 6’da verilmiştir. Önlisans programlarına ilişkin öğretim elemanı, atölye-donanım ve malzeme yeterliliği boyutlarının lisans programları yeterliliklerine kıyasla daha düşük olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 6: Gastronomi Eğitimi Unsurları Yeterliliğinin Program Türlerine Göre Dağılımı

Değişkenler	Program Türü	n	\bar{X}	s.s.	t	p
Öğretim Elemanı Yeterliliği	Önlisans	37	3,93*	0,903	0,218	0,828
	Lisans	14	3,86*	0,944		
Atölye – Donanım Yeterliliği	Önlisans	37	2,74*	0,962	-2,184	0,034
	Lisans	14	3,45*	1,185		
Malzeme Yeterliliği	Önlisans	37	3,04*	1,290	-2,063	0,045
	Lisans	13	3,82*	0,753		

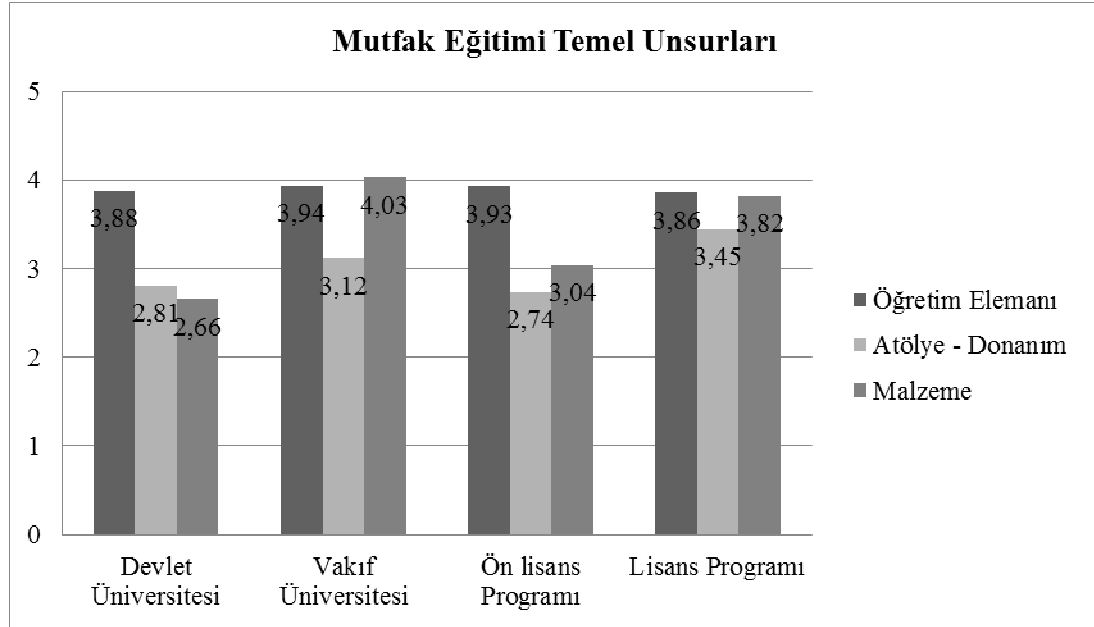
* işaretli ortalamalar arasında $p<0,05$ düzeyinde farklılık vardır.

Bağımsız örneklem t-testi sonuçlarına göre sözü edilen farklılığın atölye-donanım ve malzeme yeterliliği boyutları için $p < 0,05$ düzeyinde anlamlı olduğu anlaşılmaktadır. Gerek önlisans gerekse lisans programlarına ilişkin en düşük yeterlilik boyutunun atölye-donanım, en yüksek yeterlik boyutunun ise öğretim elemanı boyutu olduğu anlaşılmaktadır.

Sonuç

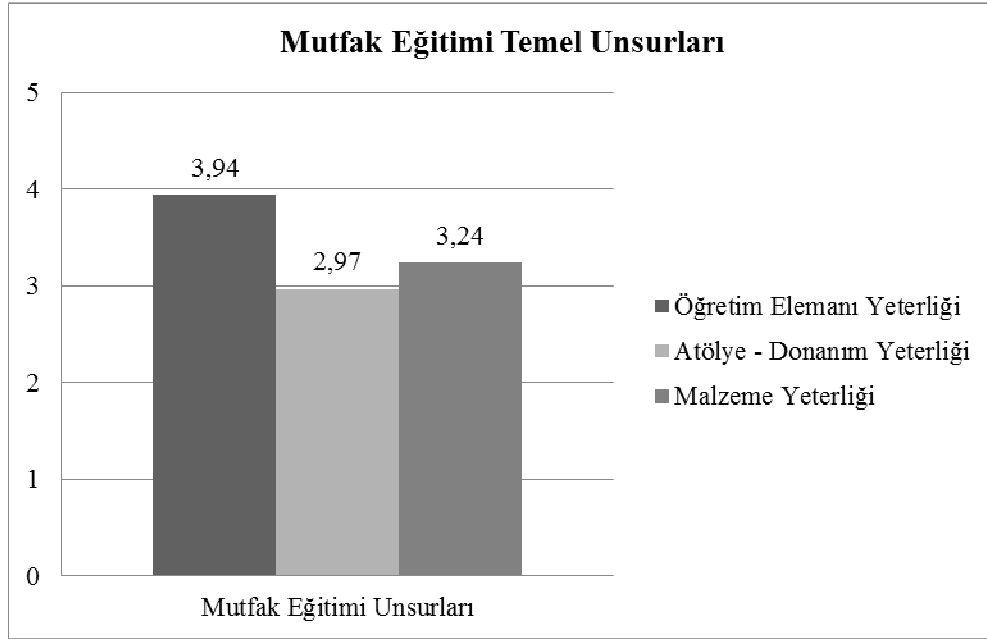
Gerek önlisans düzeyinde aşçılık, gerekse lisans düzeyinde gastronomi programlarında verilen derslerin bir kısmı (Temel Mutfak Uygulamaları, Türk Mutfağı, Yöresel Mutfaklar, Dünya Mutfakları, Pastane Uygulamaları vb.) mutfak uygulaması gerektirmektedir. Uygulamalı mutfak derslerinin etkin bir düzeyde verilebilmesi ise öğretim elemanı, atölye – donanım ve malzeme yeterliliğini gerektirmektedir. Bu noktadan hareketle, Türkiye’de ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren programlar ile lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren programların öğretim elemanı, mutfak atölyesi ve malzeme yeterlilik düzeylerinin belirlenmesi bu çalışmanın amacını oluşturmuştur.

Çalışma bulguları ışığında devlet üniversiteleri bünyesinde eğitim veren programların öğretim elemanı yeterliliği 3,88 iken aynı değişken vakıf üniversiteleri için 3,94 düzeyinde gerçekleşmiştir (Şekil 2). Devlet üniversiteleri bünyesinde eğitim veren programların “atölye-donanım” ve “malzeme” yeterliliklerine ilişkin ortalamalar sırasıyla 2,81 ve 2,66 düzeyinde iken, aynı değişkenlere ilişkin vakıf üniversiteleri bünyesinde eğitim veren program ortalamalarının sırasıyla 3,12 ve 4,03 düzeyinde olduğu anlaşılmıştır.



Şekil 2: Mutfak Eğitimi Temel Unsurları Yeterliliğinin Üniversite ve Program Türlerine Göre Dağılımı

Söz konusu değerler beşli likert ölçeği kullanılarak ölçüldüğü için 5 rakamı tam yeterliliği ifade etmektedir. Bu noktadan hareketle, devlet üniversiteleri bünyesinde eğitim veren programların öğretim elemanı, atölye-donanım ve malzeme yeterlilikleri sırasıyla yaklaşık %78, %56 ve %53 düzeyindedir. Bir diğer söylemle devlet üniversiteleri bünyesinde eğitim veren programların öğretim elemanı yetersizliği %22, atölye-donanım yetersizliği %44 ve malzeme yetersizliği %47 düzeyindedir. Araştırmanın dikkat çekici sonuçlarından bir diğeri ise öğretim elemanı ve atölye donanım yeterliliklerinin üniversite tipine (devlet ve vakıf) göre anlamlı farklılık göstermiyor oluşudur. Malzeme yeterliliğine ilişkin ortalamalara göre ise vakıf üniversitesi bünyesinde eğitim veren programların daha iyi durumda oldukları anlaşılmaktadır. Bu sonuçlardan hareketle, vakıf üniversitesi imkânlarının (malzeme yeterliği faktörü hariç) devlet üniversitelerine göre daha iyi olduğuna dair toplumsal algının gerçeği yansıtmadığı söylenebilir. Ancak bu değerlendirme, devlet üniversitelerinde eğitim veren programları rahatlatma yönünde değil, vakıf üniversiteleri bünyesinde eğitim veren programların da yetersiz oldukları doğrultusunda algılanmalıdır. Türkiye’de aşçılık ve gastronomi eğitimi veren programların (Devlet ve Vakıf) yeterlilik ortalamalarına (Şekil 3) bakıldığında mevcut durumun ciddiyeti daha net anlaşılacaktır.



Şekil 3: Mutfak Eğitimi Temel Unsurları Yeterliliğinin Dağılımı (Devlet-Vakıf Üniversiteleri Ortalaması)

Araştırmanın literatür kısmında değinildiği üzere 2016 yılı baz alınarak lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin geçmişi dünya ölçeğinde 25, Türkiye’de ise 13 yıllı sınırlıdır. Bu veriler diğer bilim dallarının okullaşma süreciyle kıyaslandığında lisans düzeyinde gastronomi eğitiminde geç kalındığı söylenebilir. Öte yandan, adeta sözü edilen gecikmeyi telafi etmek istercesine gerek aşçılık gerekse gastronomi program ve kontenjanlarının hızla artması gastronomi eğitimi adına umut vericidir. Ancak araştırma bulguları aşçılık ve gastronomi program ve kontenjanlarındaki büyümenin sağlıklı olmadığını net bir sonuçla ortaya koymaktadır. Araştırma başlığında sorulan “ gastronomi eğitiminde geç mi kalındı, acele mi ediliyor” sorusunun cevabı; “ gerek önlisans gerekse lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin okullaşma sürecinde geç kalındığı ancak mevcut programların, öğretim elemanı, mutfak atölyesi ve uygulama malzemesi konularında yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. Bu nedenle ilgili programların açılmasında geç kalındığı gibi acele de edildiği söylenebilir.

Araştırma bulgu ve sonuçları doğrultusunda yeni açılacak “aşçılık” ve “gastronomi” programlarında aşağıdaki hususların dikkate alınması gastronomi eğitiminde niteliğin artırılabilmesi için kaçınılmazdır;

- Mevcut aşçılık ve gastronomi programlarının akademik kadrolarında yer alan öğretim elemanlarının yaklaşık % 55’inin lisans eğitiminin gastronomiye ilişkin olmadığı anlaşılmaktadır. Bu bulgudan hareketle Aşçılık” ve “Gastronomi” programlarında istihdam edilecek personelin lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” mezunu olmaları temel kriter olmalıdır. Bu programların katalog dersleri gereği uzmanlık alanı “Gıda”, “Beslenme” ve “Turizm İşletmeciliği” olan akademisyenlere de gereksinimi vardır ancak akademik kadronun en az %70-75’i gastronomi eğitimi almış öğretim elemanlarından oluşmalıdır.

- Yeni istihdam edilecek akademik personelde sektör tecrübesine sahip olma şartı aranmalıdır.

- “Aşçılık” ve “Gastronomi” programları, ders içerikleri gereği mutfak atölyesine yüksek düzeyde gereksin duyan programlardır. Mutfak atölyeleri her bir öğrencinin eş zamanlı ve bireysel uygulama yapabileceği donanıma sahip olmaları gerekmektedir. Söz konusu uygulama atölyeleri bir otel mutfağı veya okul mutfağı formunda değil, bireysel uygulamaya uygun olmalıdır. Diğer bir söylemle mutfak atölyesi büyük ölçekli yemek hazırlanan bir mutfak değil, bireysel mesleki uygulamaların yapılabileceği, 20-25 mini mutfaktan (istasyon) oluşan bir altyapıya sahip olmalıdır.

- Uygulama malzemesi, uygulama eğitiminin olmazsa olmazıdır. Uygulama malzemesi, uygulaması yapılacak konuların reçetelerinde yer alan tüketim malzemelerini (domates, balık, soğan, tuz vb.) ifade etmektedir. Bütün uygulama dersleri ve konularına ilişkin oluşturulan malzeme listeleri dönem

başında dersi verecek öğretim elemanı tarafından bölüm başkanlıkları kanalıyla fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu sekreterliğine iletilmelidir. İlgili malzeme listelerinde; talep edilen malzeme adı, miktarı, gerekiyorsa malzeme özelliği ve kullanılacağı tarih bilgileri yer almalıdır. Malzeme listeleri hazırlanırken, malzeme miktarları her bir öğrenciye bireysel uygulama yaptırılacağı hesabıyla belirlenmeli ve listelerde belirtilen tarihlerde kullanılacak malzemeler ilgili dersin başlamasından hemen önce uygulama atölyesinde hazır bulundurulmalıdır. Uygulama malzemelerinin okul yönetimince karşılanması esastır.

- Aşçılık ve Gastronomi programlarının kontenjanları belirlenirken, öğretim elemanı, mutfak atölyesi ve uygulama malzemesi yeterlikleri dikkate alınmalıdır. Atölyelerde etkin ve güvenli bir uygulama eğitimi için öğrenci mevcudu 20'yi aşmamalıdır.

KAYNAKÇA

- Bayraktaroğlu, E. (2013). *Türkiye’de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanakları*. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Brown, J. (2013). “A Brief History of Culinary Arts Education in America”, *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4): 47-54.
- Civitello, L. (2004). *Cuisine and culture: A history of food and people*. Hoboken, New Jersey: Wiley
- Çemrek, F. ve Yılmaz, H. (2010). “Turizm ve Otel İşletmeciliği İle Aşçılık Programı Öğrencilerinin Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama”, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 203-220.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi*, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Danaher, P. (2012). *An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders*, Masters Dissertation: Dublin Institute of Technology.
- Glass, S. (2005). Integrating Educational Technologies into the Culinary Classroom and Instructional Kitchen. <http://files.eric.ed.gov/fulltext/ED495295.pdf> (Erişim tarihi: 24.01.2016)
- Gissen, W. (2009). *Professional Cooking*, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.F
- Görkem, O. (2011). *Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Hertzman, J. L. (2007), *Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary programs: A survey of educators and industry*, Doctoral Dissertation: University of Nevada Las Vegas.
- Hertzman, J., ve Stefanelli, J. (2008). “Developing quality indicators for associate degree culinary arts programs: A survey of educators and chefs”, *Journal of Quality Assurance in Hospitality and Tourism*, 9(2): 135–158.
- Hertzman, J. ve Mass, 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.
- Hornig, J-S. ve Lee, Y-C. (2009), “What environmental factors influence creative culinary studies?”, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1): 100 – 117.
- http://otmlankara.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/06/25/123240/icerikler/tarihcemiz_136192.html?CHK=d6c3637eb9293374edd0464b3953fbb (Erişim tarihi: 14.01.2016)
- <http://www.cordonbleu.edu/our-story/en> (Erişim tarihi: 14.01.2016)
- 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.

- Miles, R. (2007). "Culinary Education: Past, Present Practice And Future Direction", 2007 Annual International CHRIE Conference & Exposition. 25-29 July, 2007 Dallas, Texas, USA.
- Scarrow, R.M. (1981). *The Strategies Employed in the Establishment of Culinary Schools Within the United States*. Doctoral Dissertation: University of La Verne.
- Smith, E. and Keating, J. (1997). *Making Sense of Training Reform and Competency Based Training*. Social Science Press.
- Soybalı, H. ve Bayraktaroğlu, E. (2013). "Türkiye’de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanaklarının Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 24(2): 185-199.
- Symons, M. (2004). *A History of Cooks and Cooking*. University of Illinois Press.
- Tschumi, G. (1984). *Useful Toil: Autobiographies of Working People From the 1820’s to the 1920’s*. London: Penguin Press.
- VanLandingham, P. (1995). The Effects of Change in Vocational, Technical, and Occupational Education on the Teaching of CulinaryArts in America. <http://files.eric.ed.gov/fulltext/ED382832.pdf> (Erişim tarihi: 21.12.2015).