



TIASAD

Türk & İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi
The Journal of Turk & Islam World Social Studies

Yıl: 3, Sayı: 9, Aralık 2016, s. 72-81

Esra MANKAN¹

TÜRKİYE'DE SUNULAN GASTRONOMİ ALANINDA YÜKSEK LİSANS VE DOKTORA TEZLERİNDE GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN YERİ

Özet

Bu çalışmada, Türkiye'de mutfak alanında yapılan yüksek lisans ve doktora tezleri taranmıştır. 1981- 2015 yılları arasında mutfak ile ilgili yapılan 624 yüksek lisans ve doktora tezi olduğu belirlenmiştir. Bu tezlerden 515'i yüksek lisans, 85'i doktora, 16'sı tıpta uzmanlık, 8'i sanatta yeterlilik alanında verildiği belirlenmiştir. Turizm sektöründe bir marka haline gelebilmenin, sunulan hizmet kalitesine bağlı olduğu unutulmamalıdır (Baykal ve Şahin 2014). Bu konuların akademik çalışmalardaki yeri arttıkça, daha çok sorunun ele alınacağı, tartışılacağı ve çözüm önerileri getirileceği, bunun da verilen eğitimin kalitesini doğrudan etkileyeceği düşünülmektedir. Sonuç olarak sunulan tezlerin sayılarına bakıldığında yüksek lisans ve doktora düzeyinde gastronomi eğitimi konusunda yeterli sayıda tez yazılmadığı ve toplam pay içinde bu oranın yaklaşık % 1.44 olduğu görülmüştür.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, mutfak, eğitim, turizm

AT MASTER AND POSTGRADUATE THESIS HELD IN FIELD OF GASTRONOMY IN TURKEY, THE PLACE OF THE GASTRONOMY EDUCATION

Abstract

In this study; Master and postgraduate thesis in the field of culinary have been screened in Turkey. Between 1981-2015 624 master and doctoral thesis have been determined about culinary. From these thesis of 515 have been found as graduate thesis, 85 doctoral thesis, 16 medical thesis, 8 area of competence in art. Being able to become a brand in the tourism sector, it shouldn't be forget that depending on the quality of services provided (Barnes and Şahin 2014). As increasing number of

¹Yrd.Doç.Dr., Bahçeşehir Üniversitesi Kuzey Kampüsü Gastronomi Bölümü.,
esra.mankan@hes.bau.edu.tr

academic researches take place about this issue, more problems will be handled and discussed and solutions will be created, therefore it is thought that the quality of education will be improved directly. On the summary that; considering the number of thesis that are presented it is seen the number of thesis written about gastronomy education on graduate level is not adequate, and that they reach approximately 1.44 % over total shares.

Keywords: Gastronomy, culinary, education, tourism

GİRİŞ

Mutfak kültürü, en eski uygarlıklardan olan Çin, Hitit ve Mezopotamya ile birlikte gelişmiştir. Gastronomi uzmanlarına göre dünyanın en zengin mutfağı Türk mutfağıdır. Yiyecek ve içecek kaynaklarının bolluğu ve çeşitliliği, ülke turizminin ayrılmaz bir parçası olarak görülen Türk mutfağının zenginliğinin başlıca sebeplerindedir (Maviş 2008).

Ülkemiz dünya turizm pazarında ortaya çıkan değişmelere ve yeni beklentilere her yönüyle cevap verebilecek bir turizm potansiyeline sahiptir. Bundan dolayı, hızlı gelişmekte olan dünya turizm hareketinden ülkemizin aldığı pay da giderek artmaktadır. Kültürel değerler içinde mutfak kültürünün tanıtılması, turistlerin yoğun ilgi alanlarından birisini oluşturmaktadır. Ülkemize gelen turistlerin beklentileri içinde Türk mutfak kültürünü tanıma isteğinin de yer aldığı belirtilmektedir (Akman 1998).

Tablo 1’de 7. akademik arama konferansında ifade edilen ülkemizde Gastronomi eğitime ilişkin sorunlar sıralandırılmıştır. 7.gastronomi eğitimi arama konfarans raporunda da birtakım sorunlar olduğu saptanmış ve genel olarak sorunlar müfredat, staj, akademik kadro, bütçe, gastronominin algılanmasına yönelik sorunlar olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 1. Ülkemizde Gastronomi eğitime ilişkin sorunlar

Gastronomi eğitime ilişkin sorunlar
Uygulamalı ve Teorik Ders Dağılımının Farklılık Göstermesi
Sektörün Okullara Kaynak Bağlamında Destek Olmaması
Ders İçerikleri ve Seçmeli Ders Sayıları
Gelen Öğrencilerin Bilgi Donanımının Yetersiz Olması
Türkçe Kaynakların Yetersizliği
Derslerin Bölümün İhtiyacına Uygun Olarak İşlenememesi
Üniversite Sektör İşbirliği (Staj ve Kariyer) ile İlgili Sorunlar ve Çözüm Önerileri
Öğrencilerin Beklentilerinin Yüksek Olması
Stajlar
Sektör Tarafından İstihdam ve Kariyer Güvencesinin Verilmemesi
Alan Dışı İstihdamdan Kaynaklanan Sorunlar
Eğitilmiş ve Alaylı Çatışmasının Olması
Akademik Kadro İle İlgili Sorunlar ve Çözüm Önerileri
Akademik Kadro Sayısının Sınıflandırılmaması
Akademisyen Alımlarında Bölüm Görüşünün Alınmaması
Uzman İstihdam Edilmesinde Zorluklar Yaşanması
Akademik Kariyerin Maddi Olarak Çekici Olmaması
Uygulama Dersleri İçin Mesleki Tecrübenin Gözetilmemesi

Alanla İlgili Lisansüstü Programların Nitelik ve Nicelik Açısından Yetersiz Olması
Bölüm Derslerinde Alan Dışı Öğretim Üyelerin Görevlendirilmesi
Fiziksel Yapı (Kaynak ve Bütçe) İle İlgili Sorunlar ve Çözüm Önerileri
Uygulama Alanlarının Yetersizliği
Öğrenci Kıyafetlerinin Temininde Yaşanan Sorunlarygulamada Kullanılacak Araç-Gereçlerin Yetersizliği
Uygulamalarda Kullanılacak Yiyecek ve İçecek Malzeme Temininde Sorun Yaşanması
Öğrencilerin Gelişimi ve Eğitime Katkı Veren Etkinliklere Bütçe Sağlanamaması
Görsel Medya Ekipmanları ve Basılı Yayınların Eksikliği
Yasal Kısıtlamaların Olması
Gastronominin Algılanması İle İlgili Sorunlar ve Çözüm Önerileri
Gastronomi Tanımının Belirsiz Olması
Gastronomi Mesleğinin Yeterliliklerinin Belirlenememesi
Gastronominin Turizmin Bir Alt Birimi Olarak Görülmesi
Gastronomi Bölümlerine Bağlı Olduğu Fakülteye Göre Farklı Misyonlar Yüklenmesi
Gastronomi, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği, Mutfak Eğitimi, Aşçılık, Gıda Mühendisliği, Diyetisyenlik Gibi Bölümlerin Birbirine Karıştırılması
Öğrencilerin Staj Dönemlerinde Ucuz İş Gücü Olarak Görülmesi
Mezunların Yüksek Maaşlar ve Yüksek Mevkilerde Çalışmak İstemeleri
Öğrencilerin Gastronomi Bölümündeki Dört Yıllık Eğitimin Sonucunda Her Konu Hakkında Uzmanlaştığını Düşünmesi
Toplum Tarafından Yiyecek-İçecek Sektöründe Çalışacak İnsanların Çekirdekten Yetiştirilmesi Gerekliğinin Düşünülmesi, Eğitim Almanın Gözardı Edilmesi
Medya Organlarının Gastronomi Eğitiminin Popülerliğini Artırarak Gerçek Amacından Saptırması
Alaylı Aşçıların, Gastronomi Bölümü Mezunlarını Yetersiz Olarak Nitelendirmesi
Gastronomiyle İlgili Yarışmaların Değerlendirilmesinin Objektif Yapılmadığı Algısı

7.akademik arama konferansı. Şubat 2015.

Websitesi:<http://www.anatoliajournal.com/arama/arama7/kitap.pdf>. Erişim tarihi:26-4-2016

Bu bağlamda bu konuda kongre, toplantı, seminer, panel, çalıştay vb. etkinliklerle gastronomi aktörlerinin (bakanlık, üniversite, YÖK, dernekler, STK, gurmeler, yerel yönetimler vb.) bir araya getirilmesi gerekmektedir (Öney, 2016). Ayrıca ülkemizdeki gastronomi bölümlerinin yurtdışındaki gastronomi bölümleri ile işbirliğine geçmesi Türk mutfağının dünyaya tanıtılmasında önemli bir rol oynayacağı düşünülmektedir.

2 Bulgular: Araştırma Kapsamına Alınan Tezlerle İlgili Genel Bilgiler

Gastronomi üzerine yazılan tezlerde en dikkat çekici konular; hijyen, ürün odaklı, gastronomi odaklı pazarlama anlayışı, yöresel mutfak, il bazlı Türk mutfağı (İstanbul, Erzincan, Edirne, Balıkesir, Antakya (Hatay), Bursa, Kapadokya, Çanakkale, Mardin, Kazdağı ve Bartın örneğidir. Mutfak üzerine yazılan temel disiplinler tıp, halk sağlığı, mimarlık, turizm, beslenme diyetetik, işletme, sanat tarihi, antropoloji, el sanatları,güzel sanatlar, halk bilimi, besin hijyeni ve teknolojisi, Çocuk gelişimi, psikoloji, sağlık yönetimi, arkeoloji, Gıda mühendisliği, Endüstri mühendisliğidir. Genel olarak gastronomi ve Türk Mutfağı üzerine yapılan tezlerde hijyen,

yabancı turistlerin Türk Mutfağı algısı, destinasyon pazarlamasında Türk Mutfağı modeli, gastronomi odaklı sürdürülebilir turizm, gastronomi odaklı eko turizm, Türk Mutfağı tanıtımı ve din üzerine yoğunlaşmıştır.

Tezlerde otel mutfakları, kurum mutfakları ve askeriye mutfakları üzerine ağırlıklı çalışılmıştır. Genel olarak gastronomi eğitimi üzerine yapılmış tezelerin sayısının oldukça az olması dikkat çekicidir. Bu çalışmada gastronomi eğitimi üzerine yapılmış olan makaleler ve tezler taranmıştır.

3.Yöntem

Araştırmanın yönteminde literatür taraması yapılmıştır. Gastronomi, bugünlerde ülkelerin sahip çıkması gereken yükselen bir değerdir. Bu değer farkına varılması, sürdürülebilmesi ve anlaşılması için iyi planlanmış ayakları yere basan eğitim programlarına ihtiyaç vardır (Öney, 2016)

Ülkenin turizm sektöründe gösterdiği gelişmeye paralel olarak, öncelikli ve kolay bir şekilde açılabilen turizm programlarının sayısı zaman içerisinde sürekli olarak artmıştır. (Aymanıkuy, 2002:34). Ancak asıl olan turizm eğitimi veren kurumların nicelik olarak değil nitelik olarak gelişim göstermeleridir (Aymanıkuy, 2002:34) (Baykal ve Şahin 2014)

Güler ve Olgaç 2010 Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlamasına İlişkin Görüşleri başlıklı çalışmada staj yapan ve staj yapmayan iki öğrenci grubunun Türk mutfağının hijyenik olup olmaması noktasında birbirlerinden ayrıldıkları saptanmıştır. 256 öğrenciden staj yapan ve yapmayan öğrencilerin Türk mutfağının hijyenik olduğunu düşündüğü görüşü arasında anlamlı bir farklılık vardır. Staj yapan öğrenciler Türk mutfağını hijyenik bulurken, staj yapmayan öğrenciler hijyenik bulmadıkları belirlenmiştir (Güler ve Olgaç 2010).

Öztürk ve Görkem 2011 yaptıkları araştırmada kız öğrencilerin, erkek öğrencilere göre pratik yeterliklerinin daha yüksek düzeyde olduğu anlaşılmıştır. Öğrencilerin pratik yeterliklerinin, öğrenim görülen okulun uygulama oteline sahip olup olmama durumuna göre anlamlı farklılık gösterdiği, uygulama oteline sahip olan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterliklerinin daha yüksek olduğu anlaşılmıştır. Ancak, uygulama oteline sahip olan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterlikleri ($x = 4,06$) ile uygulama oteli olmayan okullarda öğrenim gören öğrencilerin pratik yeterlikleri ($x = 3,96$) arasındaki farkın oldukça küçük olması dikkat çekicidir. Söz konusu sonuç, uygulama otellerinin öğrenci yeterlik düzeylerinde çok küçük bir etkiye sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak bu sonuç, uygulama otellerinin gereksizliği doğrultusunda değil, kuruluş amaçlarına uygun olarak işlenmediği doğrultusunda yorumlanmalıdır.

Eren, Özgül ve Kaygısız 2013 Nevşehir Turizm işletmeciliği bölümünde okuyan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin belirlenmesi başlıklı çalışmada, turizmde okuyan öğrencilerin Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümünü okuyan öğrencilere göre danışmanlık hizmetinden daha fazla memnun oldukları görülmüştür. Ayrıca ölçme ve değerlendirme hizmetlerinden rehberlik ve turizm işletmeciliği öğrencileri gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine göre daha fazla memnunnlardır. Sınıf değişkenine göre eğitim memnuniyeti arasında sınıflara göre fark olup olmadığına bakıldığında 3. ve 4. sınıf öğrencilerinin 1. sınıflarına göre daha memnun oldukları tespit edilmiştir.

Yenipınar U. ve Zorkirişçi 2013 Türkiye’deki eğitim düzeyinin iyi olduğu ancak eksiklerinin bulunduğu görülmüştür. Avrupa standardında turist rehberliği eğitim programı ders içeriği incelendiğinde, Türkiye’de lisans düzeyinde turist rehberliği eğitimi veren üniversitelerin ders programında teknik derslerin yeterli düzeyde olmadığı tespit edilmiştir. Örneğin; İletişim Teknikleri (Sözlü İletişim, Stres Yönetimi), Sunum Teknikleri (Diksiyon, beden dili, harita okuma, CPS kullanımı, kültürlerarası iletişim, Rönesans Sanatı) gibi teknik; müze rehberliği, inanç rehberliği, Osmanlı sanatı, Selçuklu sanatı gibi uzmanlık dersleri ile mesleki yeterlilik eksikliğinin giderilebileceği düşünülmektedir.

Baykal ve Şahin’in 2014’te yaptığı çalışmada Türkiye’de turizm eğitimi veren meslek yüksekokullarının ders programları incelenmiş fakat birçok üniversitenin, web sayfalarında dört dönem var olan ders planlarına yer vermediği sonucuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda, Türkiye’ye kaliteli turist çekmek için turizm eğitiminin önemi ortaya çıkmaktadır. Sunulan hizmetin kaliteli olması beraberinde duyulan memnuniyet düzeyi artışını getirecektir (Baykal ve Şahin 2014).

Uyar ve Zengin 2015 Harran ve Bartın üniversitesinde yaptığı alan araştırmasında Harran Üniversitesi 2.sınıfta okuyan öğrencilerin 1. sınıfta okuyan öğrencilere göre müfredat ile sektörün arasında daha yoğun bir ilişkinin olduğunu ifade etmektedirler. Öğrencilerin yaşları ve eğitim durumlarının da sektör ve ders müfredatına etki ettiği çalışmanın bulguları arasındadır. Turizm eğitimi almayı isteyerek seçen öğrencilerin daha fazla öğrenme isteği gösterdikleri çalışmanın bir diğer önemli sonucudur. Yine öğrencilerin okuldan, derslerden, eğitim kalitesinden ve mevcut durumdan memnuniyetleri sorulduğunda genelde memnun oldukları, Harran Üniversitesinde eğitim gören öğrencilerin, Bartın üniversitesinde okuyan öğrencilere göre daha memnun oldukları belirlenmiştir. Harran da okuyanlar en gerekli dersin genel turizm, bartında okuyanlar ise en gerekli dersin yabancı dil olduğunu belirtmişlerdir.

Türker 2014 20 yıl içinde karşılaşılan sorunları yıllık bazda değerlendirmek, 20 yıl öncesinde var olan sorunların günümüzde varlığını tespit etmek ve turizm eğitiminin güncel sorunlarına çözüm önerileri getirmek üzere yaptığı çalışmada 90’ lı yıllardan bu yana sorunların bir kısmına çözüm bulunduğu görülürken devam eden bazı sorunlarında mevcut olduğu saptanmıştır.

Zengin ve Uyar 2015 yaptıkları 1983- 2013 yılları arasında yaptıkları gastronomi turizmüne yönelik çalışmaların bibliometrik analizinde 50 adet çalışmada hiçbirinin gastronomi eğitimi ile ilgili olmadığı dikkat çekmektedir.

Kargiglioğlu ve Akbaba 2016 “Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları” başlıklı çalışmada büyük çoğunluğu orta yaş grubu turistlerden oluşmaktadır. Örnek grubundaki turistlerin eğitim durumlarına bakıldığında en fazla lisans mezunu turistlerin (n=131) olduğu ve bunu lise mezunlarının (n=103) takip ettiği görülmektedir. Gaziantep’te gastronomi turizmüne ilişkin bulgulara bakıldığında örnek gruptaki turistlerin eğitim seviyesinin artmasıyla gastronomi turizmüne olan ilgi ve katılımın arttığı gözlemlenmiştir.

Tablo2’de Mutfak ve gastronomi üzerine yazılmış tezler sıralandırılmıştır.

Tablo:2 Mutfak ve gastronomi üzerine yazılmış tezler

TİDSAD

Türkiye’de Sunulan Gastronomi Alanında Yüksek Lisans ve Doktora Tezlerinde Gastronomi Eğitiminin Yeri

1995	1-)Otel işletmelerinin beklentilerine göre otelcilik okulları mutfak bölümü öğrencilerinin <u>mesleki eğitimi</u>	Yüksek Lisans
1998	2-)Meslek yüksekokulları otelcilik programlarında, mutfak tasarımı, yönetimi, <u>eğitim planlaması</u> ve politikalarının saptanması ve model eğitim teknik ve planlarının geliştirilmesi	Yüksek Lisans
2004	3-)Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde yemek pişirme teknikleri ve uygulaması <u>eğitiminin sorunlarını</u> belirlemeye yönelik bir araştırma	Yüksek Lisans
2006	4-)Turizm otelcilik meslek lisesi mezunu mutfak elemanlarının yeterliliği konusunda işverenlerin görüşleri	Yüksek Lisans
2010	5-)Gastronomi turizminin <u>turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi</u> bir uygulama	Yüksek Lisans
2011	6-)Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde <u>mutfak eğitimi yeterliği</u> : Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir araştırma	Doktora
2011	7-)Otellerde çalışan mutfak personelinin ve aşçılık alanında yükseköğrenim gören öğrencilerin <u>moleküler gastronomi konusunda bilgi</u> ve görüşleri	Yüksek Lisans
2015	8-)Turizm eğitimi alan öğrencilerin <u>staj eğitimi</u> sürecinde yönetici ve işgören davranışlarının etik boyutunu değerlendirmeleri üzerine bir araştırma	Yüksek Lisans
2015	9-)Otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerinin <u>beceri eğitimleri</u> sırasında karşılaştıkları sorunlar ve çözüm önerileri	Yüksek Lisans

Genel olarak 1995-2015 yılları arasında mutfak eğitimi üzerine yapılan çalışmalar 9 tane olup bu çalışmaların 3 tanesi Meslek yüksekokullarının ilgili programları üzerine olup geri kalan 6 çalışma mutfak eğitimi alan lise öğrencileri üzerine yapılmıştır. Tezler genel olarak değerlendirildiğinde,

Görkem 2004 290 öğrenci üzerinde yaptığı bir çalışmada öğretmenlerin % 42.1 'inin görev yaptığı okullarda mutfak atölyesi yetersizliği, % 53.1 'inin mutfak atölyeleri için donanım yetersizliği yaşadığı anlaşılmıştır. Diğer yandan, öğretmenlerin % 46.2'sinin sektör tecrübesi olmadığı, %70.3'ünün ise mezun olduğu yüksek öğrenim programları ile öğretmenlik yaptıkları bölüm programı arasında uyumsuzluk olduğu anlaşılmıştır.

Büyükıılmaz 2006 Anadolu Turizm Otelcilik ve Meslek Lisesi'nden mezun olan mutfak çalışanlarının yeterliliklerini belirlemek üzere yaptığı çalışmada Antalya ve Ankara bölgesinin karşılaştırılmasında bölgeler arası farkın anlamlılığını belirlemede önemli olduğu saptanmıştır. Sektörde mezunları yeterli bulanların oranı %69.4 tür. Mezunların yetersiz görüldükleri yönler ise yönler ise bilgi düzeyiazlığı%25.0 ve uygulama becerisi azlığı %25.0 olarak dikkati çekmektedir. Öğrencilerin çoğunluğunun (%95.0) işletmeye geldiğinde çirak düzeyinde olduğu açıkça görülmektedir. İşverenlerin %78.0 gibi önemli kısmının iletişim becerileri ve genel kültür konularında turizm mezunlarını beğendikleri için onları tercih ettikleri belirlenmiştir.

Aslan 2010 öğrencilerin gastronomi turizmine ilişkin bilgi düzeylerini ölçmek adına yaptığı 298 öğrenci üzerinde yaptığı araştırma bulgularına göre, gastronomi içerikli dersler Ağırlama Hizmetleri programında 12 ile 29 kredi arasında okutulurken Turizm ve Seyahat Hizmetleri programında 2 kredi olarak okutulduğu görülmektedir. Turist rehberliği programında ise gastronomi içerikli derslerin yer almadığı saptanmıştır. Türk Mutfağının markalaşması ve gastronomi turizminde etkin olarak yer alması ile ilgili sorulardan kız öğrencilerin aldıkları puanın erkek öğrencilerin puanından düşük olduğu belirlenmiştir ($p<0.05$). Araştırmada, öğrencilerin gastronomi turizmine ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarının geliştirilmesi, turizm eğitimi verilen programlarda gastronomi içerikli derslerin sayısının artırılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Görkem 2011 Türkiye'nin yedi bölgesinde eğitim veren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak derslerini veren 393 öğretmen, 1014 mutfak dalı son sınıf öğrencisi ile 405 mutfakyöneticisi üzerinde yapılan araştırma bulgularına göre, öğrencilerin mesleki bilgi ve beceri yeterlik düzeylerine ilişkin öğretmen değerlendirmelerinin, öğrenci ve mutfak yöneticisi değerlendirmelerine göre daha yüksek düzeyde olduğu anlaşılmıştır. Araştırma bulgularına göre, öğretmen ve mutfak yöneticisi değerlendirmeleri anlamlı bir farklılık ($p<0,01$) göstermiştir. Öğretmen ve sektör temsilcisi değerlendirmelerine göre mutfak eğitimi yeterliğini etkileyen faktörler de anlamlı farklılık ($p<0,01$) göstermiştir.

Kemer 2011 yaptığı araştırmada aşçılık eğitimi alınan yere göre bilgi soruları (8 üzerinden) ortalama puanları aşçılık lisesi eğitimi alanlarda 5.36, aşçılık yüksekokulunda eğitim alanlarda 4.80, özel, halk eğitim kursu ve diğer alanlarda eğitim almış olanlarda ise 3.12 ve fark istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Personel'in %75.0'inin öğrencilerin %90.0'ının ise moleküler gastronomiyle ilgili hiç çalışma yapmadığı sonucu ortaya çıkmıştır.

Sürme 2015 yaptığı araştırmada Gaziantep'te Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu ile Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı 308 öğrenciye yaptığı ankette; stajyer öğrencilerin gözüyle işgörenlerin yöneticilere kıyasla daha fazla etik davranışlar sergiledikleri tespit edilmiştir. Bununla birlikte stajyer çalışanların, yönetici-işgören davranışlarının etik boyutunun değerlendirilmesine bağlı olarak eğitim düzeyinin, cinsiyetin, staj gördükleri işletme türünün ve staj gördükleri departmanlar arasında anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir.

Aktaş 2015 559 öğrenci (382 erkek, 177 kız) öğrenci üzerinde uyguladığı çalışmanın sonucunda, erkek öğrencilerin öğrenim gördükleri alanlara daha olumlu baktıkları, kız öğrencilerin erkek öğrencilere göre çalışma saatlerine daha ılımlı baktığı tespit edilmiştir. Yöneticilerin işletmede stajyer öğrencilere davranışlarını 12. sınıf öğrencilerin; 11. sınıf öğrencilerine göre daha olumlu değerlendirildikleri gibi sonuçlar ortaya çıkmıştır. Yıldızlı otellerde staj yapan öğrencilerin diğer işletmelerde çalışan öğrencilerden daha olumlu olduğu belirlenmiştir. Servis bölümü öğrencileri ile mutfak bölümü öğrencilerinin diğer alanlarda öğrenim gören öğrencilere göre staj eğitimine daha olumlu baktıkları ulaşılan bulgular arasında olduğu tespit edilmiştir.

4. Tartışma ve Öneriler

Genel olarak sorunlar değerlendirildiğinde sektörde bir takım sorunların bulunduğu Soybalı ve Bayrataraktaroğlunun çalışmasının sonuçları ile örtüşmektedir. Uygulamalı derslerin yürütülmesi amacı ile bulunan uygulama birimleri yetersiz olmasının yanında uygulamalı dersler için bulunması gereken alet, ekipman ve malzeme konusunda sorunlar bulunmaktadır. Üniversiteler uygulama olanaklarının artırılması noktasında hem bürokratik engeller hemde bazı finansal sorunlarla yüzyüze gelmektedir. Uygulamalı dersleri yürüten öğretim elemanları, gerekli nitelikleri sağlayamadıkları durumlar sıklıktaadır. Bununla beraber ders saatlerinin artırılması noktasında ek ders ücretlerinden kaynaklanan sorunlar bulunmaktadır. Aynı zamanda sektörü takip etme noktasında mevzuattan kaynaklanan sorunlarla karşılaşmaktadır.

Üniversiteler, öğretim elemanlarının ve öğrencilerin sertifikalandırılmasına yeterli düzeyde destek olmadığı öğretim elemanlarını ve öğrencilerin kendi olanakları ile sertifika edindikleri görülmektedir. Bu konuda yurt içi yurt dışı destekler sağlanmalı, eğitimcinin eğitimi teşvik edilmelidir. (Soybalı ve Bayraktar 2013).

Güler ve Olgaç’ın çalışmasında Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanması konusunda yapılması gerekenlere ilişkin öğrenciler, Türk mutfağı ile festivallerin düzenlenmesi, yerli ve yabancı basında Türk mutfağı ile ilgili olarak reklam ve tanıtım çalışmalarının yapılması gerektiğine, farklı lezzetleri barındıran alternatif lezzetlerin yaratılmasının sağlanması gerektiği konusunda görüş bildirmişlerdir (Güler ve Olgaç 2010).

Sektörde daha çok çıraklıktan gelenlerin tercih edilmesinin ana sebebi uygulama becerilerinin iyi olmasıdır. Buradan da turizm otelcilik mezunlarının uygulama becerilerinin yetersiz olduğu sonucu çıkarılabilir. Ayrıca okulda uygulama dersleri sırasında uygulamalı mesleki bilgi edindirmenin yanı sıra uygulamanın ayrı bir beceri olarak verilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır. Turizm mezunlarının öğrencilikleri sırasında iletişim becerileri açısından özel olarak eğitilmeleri gerektiği sonucu ortaya çıkmıştır. (Büyükyılmaz 2006)

Öğrencilerin hangi konularda yetersiz ve eksik hissettikleri, hangi uygulama alanlarında başarısız olduklarını gösteren testler, anketler uygulanarak, araştırmalar yapılarak öğrencinin mezuniyet sonrası başarı gösterebilmeleri için sahaya hazırlanmalıdırlar. Örneğin yapılan bir araştırmada öğrencilerin; besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarının belirlenmesi, besin öğelerinin kaynaklarını seçme, kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü hoşafklar hazırlama, su ürünleri hazırlama, pişirme ve etleri hazırlama, konularında, diğer konulara göre daha az yeterli oldukları görülmüştür. (Görkem 2011). Yapılan başka bir araştırmada ise Moleküler Gastronomi fizik ve kimya kurallarının yemek hazırlamaya uygulanması sorusuna verilen cevaplara bakıldığında personelin %78.3’ü evet %21.7’si hayır ya da bilgim yok olarak cevaplarırken, öğrencilerin %96.7 si evet, %3.3’ü hayır ya da bilgim yok olarak cevap vermiş ve bu sonucun da istatistiki olarak anlamlı çıktığı görülmüştür (p<0.01).(Kemer 2011). Bu konu öğrencilerin moleküler mutfak konusunda yetersiz bilgiye sahip olduğunu kanıtıdır. Böylelikle moleküler mutfak adına projeler yapılarak, yurtdışı bağlantılarla sağlanılarak yeni teknolojilerle öğrencilerin başarı elde etmesi sağlanabilir. Her ne kadar dünyada eskimeye başlamış bir teknoloji olsada ülkemizde de zamanında yeniliklerin takip edilmesine odaklanılmalıdır. Bunun için bakanlıkların; gastronomi bölümünde okuyan öğrencilere yurt dışı eğitim, burs desteği sağlaması gerekmektedir.

Aslan'ın çalışmasında Turizm alanında eğitim alan öğrenciler başta olmak üzere tüm meslek çalışanlarının gastronomi turizmi konusunda eğitim almaları gastronomi turizminin geleceğine katkı sağlayacak olup Kültür ve Turizm Bakanlığı, Üniversiteler ve TÜRSAB başta olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşların işbirliği içinde olmalarının önemli olduğu sonucuna varılmıştır. (Aslan 2011)

5.SONUÇ

Turizm eğitimi sektörde değil, önce okulda başlar. Okullarda tam olarak yetişmemiş personel sektörün ilerlemesine, gelişmesine ve böylece ülkenin kalkınmasına engel olur. Bu yüzden her şeyden önce yükseköğretim düzeyindeki turizm eğitimi veren birimler ihmal edilmemeli ve çözüm önerileri dikkate alınarak söz konusu sorunların giderilmesi için ivedilikle girişimlerde bulunulmalıdır (Türkeri 2014). Bu çalışmada başta lisans ve lisansüstü düzeyde gastronomi eğitimi üzerine sorunlar irdelenmiştir. İleride, turizm eğitimini detaylı olarak ele alan ve lisansüstü turizm eğitimini inceleyen çalışmaların daha çok yapılması sağlanabilir.

KAYNAKLAR

- GÖMEÇ, İ. 1995. Otel işletmelerinin beklentilerine göre otelcilik okulları mutfak bölümü öğrencilerinin mesleki eğitimi, Gazi Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tez Yüksek lisans,73s.
- BALDIRAN, Ş.1998. Meslek yüksek okulları otelcilik programlarında, mutfak tasarımı, yönetimi, eğitim planlaması ve politikalarının saptanması ve model eğitim teknik ve planlarının geliştirilmesi, Hacettepe Üniversitesi. Tez Yüksek lisans,159 s.
- GÖRKEM, O. 2004. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde yemek pişirme teknikleri ve uygulaması eğitiminin sorunlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. Gazi Üniversitesi / Eğitim Bilimleri Enstitüsü / Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı Tez yüksek lisans. 127 s.
- BÜYÜKYILMAZ, S. 2006. Tez Yüksek lisans. Turizm otelcilik meslek lisesi mezunu mutfak elemanlarının yeterliliği konusunda işverenlerin görüşleri Gazi Üniversitesi / Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Tez yüksek lisans 106s.
- ASLAN, H. 2010 . Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi. bir uygulama- Selçuk Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı / Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Tez yüksek lisans 140 s.
- GÜLER, S. ve Olgaç, S. 2010. "Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlamasına İlişkin Görüşleri, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 28, s:227-238.
- Görkem, O. 2011. .Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir araştırma, Gazi Üniversitesi / Eğitim Bilimleri Enstitüsü / Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı Doktora Tezi 198s.
- KEMER, K. A. 2011. Otellerde çalışan mutfak personelinin ve aşçılık alanında yüksek öğrenim gören öğrencilerin moleküler gastronomi konusunda bilgi ve görüşleri. Tez Yüksek lisans. Gazi Üniversitesi / Eğitim Bilimleri Enstitüsü / Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı. 85 s.

Türkiye’de Sunulan Gastronomi Alanında Yüksek Lisans ve Doktora Tezlerinde Gastronomi Eğitiminin Yeri

- EREN, D. Özgül, E. Kaygısız, Ç. N. 2013. Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin belirlenmesi:Nevşehir Üniversitesi Örneği. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Sayı:35 Yıl: 2013/2 , s:15-27.
- ÖZTÜRK ve Görkem 2011. Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, İşletme Araştırmaları Dergisi 3/2 , s:68-89.
- SOYBALI, H ve Bayraktaroğlu, E. 2013. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 24, Sayı 2, Güz: 185 - 199, 2013. ISSN: 1300-4220 (1990-2013) Türkiye’de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanaklarının Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma
- YENİPİNAR, U. Zorkirişçi, A. 2013. Türkiye ve Avrupa Birliği Ülkelerinde Turist Rehberliği Eğitimi, Çağ University Journal of Social Sciences, 10(2), s:111-136
- BAYKAL ve Şahin 2014. Türkiye’de Turizm Eğitimi veren Meslek Yüksekokullarının Ders Programlarına İlişkin Bir İçerik Analizi.Elektronik ve Mesleki Gelişim Dergisi. Cilt:2 Sayı:3 s:1-18.
- KURNAZ, H., Kurnaz, A. 2014. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Bahar, 41-61 Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Açıcılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, sayı 32. s:41-61.
- TÜRKERİ, İ. 2014. Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitiminin Özel Nitelikli Sorunları ve Çözüm Önerileri. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Dergisi, sayı(3);Erişimtarihi:15.4.2016.Websitesi:<https://edergi.mehmetakif.edu.tr/index.php/ebd/article/viewFile/1-14/640>
- AKTAŞ, K. 2015. Otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerinin beceri eğitimleri sırasında karşılaştıkları sorunlar ve çözüm önerileri Okan Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / İşletme Anabilim Dalı / İşletme Bilim Dalı, Tez Yüksek Lisans 126. S.
- SÜRME, M. 2015. Turizm eğitimi alan öğrencilerin staj eğitimi sürecinde yönetici ve işgören davranışlarının etik boyutunu değerlendirmeleri üzerine bir araştırma. Gaziantep Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Tez Yüksek Lisans,168 s.
- UYAR H. ve Zengin B.2015 Bartın ve Harran Üniversitelerinde turizm eğitimi alan öğrencilerin ders içeriklerine dair görüşlerinin değerlendirilmesi, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl:3 sayı :10, s:579-592.
- UYAR H. ve Zengin B.2015. Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 3, Sayı: 17, Eylül 2015, s: 355-376
- KARGİGLİOĞLU Ş. ve Akbaba A. 2016. Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep’i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. Vol:4.s:87-95.
- ÖNEY, H. 2016. Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, Selçuk Ün. Sos. Bil. Ens. Der. 2016; (35): 193-203 - Turizm – Gastronomi / Kavramsal Çalışma -
- WEB SİTESİ: 7.akademik arama konferansı. Antalya. 2015.
Websitesi:<http://www.anatoliajournal.com/arama/arama7/kitap.pdf>. Erişim tarihi:26-4-2016