



## Gastronomi eğitimi yönetenler: Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının lisans ve üzeri eğitimleri inceleme

The directors of gastronomy education: A review on the undergraduate and postgraduate education of heads of gastronomy and culinary arts departments in Turkey

Olca KİLİNÇ<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0002-1369-3139)

Uğur KİLİNÇ<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0001-6412-2689)

<sup>1</sup> Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Burdur, Türkiye

<sup>2</sup> Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Burdur, Türkiye

### Özet

**Amaç:** Ülkemizde lisans eğitimi programları Yüksek Öğretim Kurumu tarafından yasa, yönetmelik ve yönergelerle düzenlenmektedir. Bu düzenlemelere göre programlar “bölüm” adı altında fakülte veya yüksekokullara bağlı olarak eğitim faaliyetlerine devam etmektedir. Bölümlerin eğitim-öğretim faaliyetlerini düzenleme ve yürütmede bölüm başkanları baş sorumlu olarak görülmektedir. Yükseköğretim kanunu çerçevesinde bölüm başkanlarına eğitim ve öğretimi sağlıklı yürütebilmek adına birçok yetki ve sorumluluk verilmiştir. Bu bağlamda sürdürülebilir ve etkin eğitim-öğretim programlarının oluşturulması ve yürütülmesinde bölüm başkanlarının alanında eğitilmiş ve uzman olması beklentinin ötesinde bir gereklilik olarak görülmelidir. Ancak bölüm başkanlarının atama kriterlerini belirleyen kanun, yönetmelik ve yönergelerde alanında yetkinlik ve uzmanlık ile ilgili bir ölçüt bulunmamaktadır. Bu nedenlerle dört yıllık lisans eğitimi veren gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının lisans ve lisansüstü eğitimlerinin söz konusu alanla ilişkisi önem taşımaktadır. Araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının tamamlamış oldukları lisans ve lisansüstü eğitimlerinin bilim alanları saptanarak, almış oldukları eğitimlerin gastronomi bilimi ile ilişkisi tanımlayıcı bir şekilde ortaya konması temel olarak amaçlanmıştır.

**Yöntem:** Çalışmada lisans düzeyinde eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının Yüksek Öğretim Kurumu Bilgi Sistemi (YÖKSİS)'nde yer alan resmi akademik temel bilim alanları, üyesi oldukları ana bilim dalları, uzmanlık alanlarını belirten anahtar kelimeler tamamladıkları lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimlerinin bilim alanları, tamamladıkları tez konularının gastronomi alanında olup olmadığı incelenmiştir. Ayrıca Yüksek Öğretim Kurumuna bağlı olarak faaliyet gösteren dört yıllık lisans düzeyindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin eğitim faaliyeti verileri de incelenerek tanımlayıcı bulgulara ulaşılmaya çalışılmıştır. Çalışmada içerik analizi yöntemlerinden meta analiz yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada YÖKSİS ve üniversitelerin resmi internet sayfalarında sunulan ikincil verilerden faydalanılmıştır. Araştırma bilimsel açıdan betimsel araştırma niteliğindedir.

**Bulgular:** Araştırma sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin doluluk oranlarının bir hayli yüksek olduğu, öğretim elemanları yeterliliğinin nicel olarak sağlandığı, bölüm başkanlarının çoğunluğunun eğitim ve uzmanlığının turizm ve gıda mühendisliği bilim dallarında olduğu görülmüştür. Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlığını yürüten akademisyenlerin % 68'inin lisans, lisansüstü eğitimleri ve tamamladıkları tez konularının gastronomi alanı ile ilgili olmadığı görülmüştür.

**Tartışma:** Araştırma bulguları ışığında gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının çoğunluğunun bu alanda eğitim geçmişi olmaması bölüm başkanlığı yetki ve sorumluluklarını yürütmekteki yetkinlik ve etkinliklerini sorgulatmaktadır. Birçok iş kolunda alanında eğitilmiş olmayanlara yetki ve sorumluluk verilmemesi, hatta o iş kolunda çalıştırılmaması çoğu zaman yasa ve yönetmeliklerle, yasa ve yönetmeliklerin kapsamadığı durumlarda bile örgüt kültürü kapsamında söz konusudur. Lisans ve üzeri eğitim veren kurumlarda birçok yetki ve sorumluluğa sahip bölüm başkanlarının kendi alanlarında eğitim almış olması gerekliliğin de ötesinde olmalıdır. Gastronomi alanında lisans ve lisansüstü eğitim alınmamış olsa bile bilimsel ve akademik çalışmaları bu alanda yoğunlaşmış akademisyenlerin yetkin sayılabileceği araştırmanın bir sınırlılığı olarak görülerek gelecek çalışmalarda bu konunun incelenmesi ile yeni ve önemli bilgilere ulaşılabilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Eğitimi, Eğitim Yönetimi, Bölüm Başkanlığı

### Abstract

**Purpose:** Although undergraduate gastronomy education has a history of more than a hundred years worldwide, it has only about twenty years of history in our country. In Turkey, undergraduate education programs are regulated by laws, regulations, and

\*Sorumlu yazar: [olcaykilinc@mehmetakif.edu.tr](mailto:olcaykilinc@mehmetakif.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2026.658

directives determined by the Higher Education Council. According to these regulations, programs continue their educational activities under the name of "department" within faculties or colleges. Department heads are considered primarily responsible for organizing and conducting the educational and instructional activities of the departments. Within the framework of the higher education law, department heads have been granted many powers and responsibilities to ensure proper conduct of education and training. In this context, having department heads who are educated and specialized in their field should be seen as a necessity rather than just an expectation for the creation and execution of sustainable and effective educational programs. However, the laws, regulations, and directives that determine the appointment criteria for department heads do not include any standards regarding competence and expertise in the relevant field. For these reasons, the relationship of undergraduate and graduate education of department heads of four-year gastronomy and culinary arts programs with the relevant field is important. Although it is expected that department heads, who have many powers and responsibilities in determining the form and quality of education, should be trained in the same field, this is not a legal requirement. The main aim of the study is to identify the scientific fields of the undergraduate and graduate education completed by department heads of gastronomy and culinary arts, and to descriptively present the relationship of their education with the science of gastronomy.

**Design/methodology/approach:** In this study, the official academic basic scientific fields, the main science branches they are members of, the keywords indicating their areas of expertise, the scientific fields of their completed undergraduate, master's, and doctoral education, and whether their thesis topics are in the field of gastronomy were examined for department heads of gastronomy and culinary arts programs offering undergraduate education, as listed in the Higher Education Council Information System (YÖKSİS). In addition, data on the educational activities of four-year gastronomy and culinary arts departments operating under the Higher Education Council were examined to reach descriptive findings. The meta-analysis method, one of the content analysis methods, was used in the study. Secondary data provided on YÖKSİS and the official websites of universities were utilized. The research is scientific and descriptive in nature.

**Results:** As a result of the research, it was found that the occupancy rates of gastronomy and culinary arts departments are quite high, and that the quantitative adequacy of teaching staff is met. The majority of department heads have their education and expertise in the fields of tourism and food engineering. It was observed that 68% of the department heads serving in gastronomy and culinary arts have undergraduate, graduate education, and thesis topics that are not related to the field of gastronomy.

**Discussion:** In light of the research findings, the fact that most department heads of gastronomy and culinary arts do not have an educational background in this field raises questions about their competence and effectiveness in fulfilling their powers and responsibilities. In many professions, it is often stipulated by law and regulation, or at least by organizational culture, that those who are not educated in the field are not given authority or responsibility, and in some cases, are not even employed in that profession. The necessity for department heads, who have many powers and responsibilities in institutions providing undergraduate education, to be educated in their own field should be beyond question. Even if they have not received undergraduate or graduate education in gastronomy, academics whose scientific and academic work is concentrated in this field can be considered competent. A limitation of the study that suggests future research may provide new and important insights by examining this issue.

**Keywords:** Gastronomy Education, Education Management, Department Head

## Giriş

Üniversitelerde gastronomi eğitimi özellikle son yirmi yılda genişlemiştir. Ülkemizde resmi olarak üniversite düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi'ne bağlı olarak başlamıştır. Ancak geçmişte bakıldığında yiyecek-içecek işletmeciliği, yiyecek-içecek eğitimi gibi bölüm adları ile de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin verildiği bilinmektedir. İlk olarak güzel sanatlara bağlı olarak eğitim öğretim faaliyetine başlansa da gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ağırlıklı olarak turizm fakülteleri ve yüksekokulları bünyesinde açıldığı görülmektedir. Günümüzde de halen bu bölümlerin çoğu öncelikle turizm, ikinci sırada ise güzel sanatlar fakültelerine bağlı olarak eğitim öğretim faaliyetlerine devam etmektedir.

Türkiye'de lisans ve lisansüstü eğitim Yüksek Öğretim Kurumu'na bağlı olarak gerçekleştirilmektedir. Üniversiteler tüm okullarında ve bölümlerinde eğitim faaliyetlerini Yüksek Öğretim Kanunu'na bağlı olarak gerçekleştirmek zorundadır. Bölüm başkanının yetki, sorumlulukları ve belirlenme süreci; 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu'nun Dördüncü Bölüm Madde 21'de belirtilmektedir (<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=2547&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>). Yüksek Öğretim Kanunu'na bağlı olarak yönerge ve yönetmeliklerle eğitim-öğretim faaliyetlerinin düzenlenmesi ve yürütülmesinde birçok yetki ve sorumluluk bölüm başkanlarına verilmiştir. Eğitim öğretim faaliyetlerinin verimli, etkin ve sürdürülebilir olması için yetkin bir yönetim gerekmektedir. Bu bağlamda bölüm başkanlarının alanında yetkin olması önem arz etmektedir. Ancak bölüm başkanlarının atama şekline bakıldığında Yüksek Öğretim Kanunu çerçevesinde akademik unvan dışında yetkinliği belirleyici, özellikle bilim alanına ilişkin yetkinlik belirleyici her hangi bir ölçüt bulunmamaktadır. Bu nedenle üniversitelerde akademisyenlerin, söz konusu bölümün bilim alanı ile ilgili bir yetkinliği olmasa da bölüm başkanlıklarına atanmalarında bir engel bulunmamaktadır.

Gastronomi sınırları tam kesinleşmemiş bir bilim alanı olarak görülmektedir. Gastronomi bilimi, Yüksek Öğretim Kurumu tarafından Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Temel Alanı altında, Turizm Ana Bilim Dalı kapsamında akademik tanımlayıcı kelime olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle gastronomi

akademisyenlerinin Turizm Ana Bilim Dalına mensup olması veya en azından Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler temel alanından olması beklenmektedir. Gastronominin disiplinler arası bir kavram olması nedeniyle gastronomi bölümlerinde görev alan akademisyenlerin tümünün bu beklentiye uymaması kabul edilebilir. Ancak bölüm eğitim ve öğretim faaliyetlerinden sorumlu olan bölüm başkanlarının farklı ana bilim dalı veya temel alanlardan olması bölümün sağlıklı işleyişi konusunda kaygılara neden olabilir. Bu çalışmada yukarıda belirtilen bilgiler ışığında ülkemizdeki dört yıllık lisans eğitimi veren gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile ilgili kontenjan, akademik kadro ve bölüm başkanları ile ilgili betimleyici bilgiler verilerek, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının gastronomi bilimi uyumluluk seviyeleri ortaya konmaya çalışılmıştır.

### **Kavramsal Çerçeve**

Gastronomi kelimesi, etimolojik kökene bakıldığında “yeme-içme esasları” olarak kabul edilmektedir (Kivela and Crotts, 2006). Bu geniş anlam günümüzde farklı bakış açılarıyla bilim, sanat ve kültür boyutuyla ön plana çıkmakta ve farklı tanımlar yapılmaktadır. Gastronominin öncülerinden Brillat- Savarin gastronomiyi “ insan beslenmesiyle ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgi” olarak tanımlamaktadır. Ancak alanyazında gastronominin sınırları henüz belirlenemediği için bilimsel anlamda kapsadığı alan ve akademik açıdan başlı başına bilimsel bir disiplin olması ile ilgili tartışmalar hala devam etmektedir (Berg, Nestle and Bentley, 2003: 17-18; Maberly and Reid, 2014) Gastronomi eğitimi konusuna baktığımızda gastronominin kapsamının diğer bilim dalları ile iç içe geçmesi ve gastronominin bilimsel olarak kanıksanan bir tanımının henüz olmaması nedeniyle tek bir ortak tanımda buluşmak oldukça güçtür. Genel bir tanımla gastronomi eğitimi; tarih süzgeci içerisinde insanların neyi, nasıl, neden yediği ve içtiğinin öğrenilmesi-öğretilmesine odaklanmış bir alandır (Santich, 2007). Bir tanıma göre gastronomi eğitimi besin maddelerini endüstriyel standartlar ve koşullara uygun bir şekilde hazırlama, pişirme, sunum bilgi ve becerisini kapsamakta iken (Daylar, 2015), başka bir tanım konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerine nitelikli eleman yetiştirme hedefini de kapsam içine almaktadır (Öney, 2016). Gastronomi eğitiminin açık bir tanımına rastlanmasa da alanyazındaki bilgiler birleştirildiğinde gastronomi eğitimi: “Özellikle turizm ve ağırlama sektörüne bağlı olarak (Ünüvar, 2020) toplumların yemek eğilimlerini, yiyecek-içecek işletmelerinin yönetim süreçlerini, mutfak-yemek kültürü hakkındaki bilgileri (Güdek ve Boylu, 2017); yeme içme konusundaki araştırmaları ekonomik, sosyal ve toplumsal açıdan kültürel ve tarihi yönleri ile (Öney, 2016); teorik ve pratik eğitim (Tuna 2025) şeklinde ele alan disiplinler arası bir öğrenme ve öğretme süreci” olarak tanımlanabilir.

Dünyada gastronomi eğitiminin doğuşu ve gelişimine baktığımızda aşçılık ilkeleri ve eğitimi ile başladığı görülmektedir (Ünüvar, 2020). Careme, Escoffier, Savarin gibi Fransız mutfak bilimi öncülerinin ilk yazılı eserleri gastronomi ilkelerini ortaya koyarak gastronomi eğitiminin ilk temellerini attığı kabul edilmektedir (Brown, 2005). Avrupa’da gastronomi eğitiminin ilk izlerine derebeylik dönemindeki saraylarda rastlanırken (Gürsoy, 2013), Amerika kıtasında misyonerler aracılığıyla 1820’lerde başladığı düşünülmektedir (Brown, 2005). Mutfak eğitimlerinin okul eğitimine dönüşmesi sürecinde Fransa’da ilk gastronomi okulu Le Cordon Bleu 1895’te, Amerika’da Cornell Üniversitesi 1922’de diploma veren bir statüde aşçılık eğitimi vermeye başlamıştır (Allen, 2003; Öney 2016; Aycı, 2022; Yıldız ve Aslan, 2019). Yüzyıldan fazladır izlerine rastlanan gastronomi eğitimine verilen önemin 2000’li yıllardan itibaren nitel ve nicel olarak arttığı görülmektedir (Ünüvar, 2020). Gastronomi eğitimi veren kurumların sayısal artışı ve gastronomi eğitiminin nitel gelişiminin turizm hareketleri ve eğitiminin gelişimi ile paralellik göstermesi gastronomi ve turizm arasındaki ilişkinin bir kanıtı olarak görülebilir.

Ülkemizde gastronomi eğitiminin kökenlerine bakıldığında yaygın eğitim açısından Ahilik Teşkilatı sistemine kadar dayandığı görülmektedir (Gemici, 2010; Görkem ve Sevim, 2016). Diplomalı eğitim olarak da anılan örgün eğitim açısından ilk gastronomi eğitim kurumlarının orta öğretim düzeyinde Ankara Otelcilik Okulu (1962) ile başladığı (Kurnaz, Kurnaz Akyurt ve Kılıç, 2014), Mengen Aşçılık Lisesi’nin ise 1985 yılında aşçılık adı ile eğitim faaliyetine başlayan ilk eğitim kurumu olduğu görülmektedir (Kurnaz, Babür ve Kurnaz Akyurt, 2018). Türkiye’de önlisans, lisans ve lisansüstü eğitim programları Yüksek Öğretim Kurumu’na (YÖK) bağlı olarak faaliyet göstermektedir (Unur ve Köşker, 2015). YÖK’e bağlı olarak gastronomi alanında eğitim veren kurumlar 2 yıllık eğitim veren aşçılık programları ve 4 yıllık eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Önlisans düzeyinde ilk aşçılık programı Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde 1997 yılında eğitim vermeye başlamıştır (Çalışkan, 2022). Lisans düzeyinde ise gastronomi adı ile ilk eğitim programı Yeditepe Üniversitesi’nde 2003 yılında faaliyete başlamıştır (Girgin ve Demir, 2023). Lisans düzeyinde ilk eğitim vermeye başlayan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin Güzel Sanatlar Fakültelerine bağlı olduğu görülmektedir. Günümüzde Güzel Sanatlar Fakültelerine bağlı olarak faaliyet gösteren birçok gastronomi ve mutfak sanatları bölümü olsa da çoğunluğu Turizm Fakültelerine bağlı olarak eğitim vermektedir (Aycı, 2022). Gastronomi eğitiminin sektörün ihtiyaçlarını göz önünde

bulundurmasının gerekliliği (Öney, 2016) ve bu gerekliliğe bağlı olarak ülkemizde hizmet odaklı yiyecek-içecek endüstrisinin turizm endüstrisinin paralelinde ve hatta içerisinde yer aldığı göz önüne alındığında bu durum olağan kabul edilebilir.

Dünyada yüz yıldan fazla bir süredir verilen gastronomi eğitiminin lisans eğitimi düzeyinde otuz yıla yakın bir geçmişi olduğu görülmektedir. Yirmi birinci yüzyılın başında ülkemizde yaşanan yükseköğretim atılımıyla birlikte her ilde en az bir üniversite açılması ile birlikte Turizm ve Güzel Sanatlar okulları başta olmak üzere günümüze gelinceye kadar birçok gastronomi bölümü açılmıştır. Günümüzde 151 farklı gastronomi ve mutfak sanatları bölümü Yüksek Öğretim Kurumu kapsamında ülkemizde faaliyet göstermektedir. Fakülte ve yüksekokullara bağlı olarak faaliyet gösteren gastronomi bölümlerinin teşkilat şemasının başında bölüm başkanlığı yer almaktadır. Bölüm başkanının atanması, yetki ve sorumlulukları ülkemizde 2547 sayılı kanunun Üniversitelerde Akademik Teşkilat Yönetmeliği Madde 14 kapsamında gerçekleştirilmektedir (<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=10127&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>). Bu kanun içeriğinde göre bölüm başkanlarının atanmasında ilgili bilim alanı ile eğitim almış olmak veya yayın yapmak gibi yeterlilik koşulları aranmamaktadır. Ancak bölüm başkanlığı görevinin getirdiği yetki ve sorumluluklar bölümdeki eğitim-öğretim faaliyetlerini doğrudan etkileyebilir düzeydedir. Ayrıca bölüm başkanları öğretim alanında hem araştırmacı hem de liderlik pozisyonundadır (Karaaslan ve Akın, 2019). Bu bağlamda kapsamı alanındaki öğretim kadrosunun ve eğitim-öğretim faaliyetlerini şekillendirilme yetkisi olan bölüm başkanlarının yönettikleri bölümün bilimsel alanında yetkinliklerinin olması önem taşımaktadır.

## **Yöntem**

Lisans ve üzeri düzeyde eğitim veren kurumların öncelikli hedefleri öğrencilerine seçtikleri bilim alanlarında eğitim vermek, aydınlatıcı hizmetler sunmak ve öğrencileri ülkenin kalkınmasına katkıda bulunmak üzere yetiştirmektir. Bu açıdan değerlendirildiğinde öğretim üyeleri, öğretimsel lider konumundadır. Öğretimsel liderler, program ve öğretimdeki öncelikli konuları belirlemek, olumlu bir çalışma iklimi oluşturmak, öğretim politikası geliştirmek, öğrenci ve öğretici etkililiğini kontrol etmek gibi görev ve hedeflere sahiptirler. Özellikle bölüm başkanları, yükseköğretim kurumlarında hem öğretimsel liderlik yapmak hem de akademik çalışmaları teşvik edici bir ortam sağlamak ile yükümlüdürler (Karaaslan ve Akın, 2019). Bu bilgiler ışığında kanun kapsamında olmasa ve yazılı bir şekilde belirtilmese de bölüm başkanlarının görev yaptıkları alan ile ilgili eğitim almış ve bilgi birikimlerinin olması beklenebilir. Bu bağlamda çalışmanın başında dört yıllık lisans düzeyinde eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili almış oldukları eğitim ve akademik ilgi düzeyleri merak edilmiştir ve araştırma sorusu olarak “Türkiye’de dört yıllık lisans eğitimi veren gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının eğitimleri ve akademik çalışma alanlarının gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilişkisi var mıdır?” olarak belirlenmiştir.

Eşitlik ve fark hipotezlerinin testinde verilerin sözel ağırlıklı olması nedeniyle nitel yöntemler arasından içerik analizi yöntemlerinden biri olan meta analizi yöntemi uygulanmıştır. İçerik analizleri çalışmalarının genel hedefi ve incelenen konu kapsamında, gelecekte yapılacak çalışmalara yol göstermek ve konu ile ilgili genel duruma yönelik eğilimi ortaya koymaktır (Ültay, Akyurt ve Ültay, 2021). İçerik analizleri veri türü, analiz amacı ve izlenen yöntemlere göre kendi içerisinde meta analiz, meta sentez ve betimsel içerik analizi olmak üzere üçe ayrılmaktadır (Çalık ve Sözbilir, 2014). Meta-analiz, kısmen dar kapsamlı ve amaçlı bireysel çalışmaların somut bulgu ve sonuçlarının bir araya getirilip, sentezlenip yorumlanarak yeni bulgu ve sonuçlara ulaşmak amacı ile kullanılan nitel ve nicel süreçlerin bütünü olarak tanımlanmaktadır (Kürü Aksoy, 2021).

Çalışmada öncelikle gastronomi eğitimi ve bölüm başkanlığı konuları alan yazın ve Yüksek Öğretim Kanunu incelenerek açıklanmaya çalışılmıştır. Ülkemizde lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ile ilgili çalışmaların betimsel içerik analizi boyutunda olduğu ve özellikle tez çalışmaları düzeyinde olduğu görülmüştür. Çalışmanın amacına yönelik veriler ikincil veri olarak Yüksek Öğretim Kurumu resmi internet sayfası olan YÖKSİS’ten elde edilmiştir. Çalışma verileri elde edilirken ilk olarak YÖK Atlas (Yükseköğretim Program Sayfası) web sayfasındaki “Yök Lisans Atlası” kısmından “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Yüksekokul)” seçenekleri seçilerek listede çıkan okullar kaydedilmiştir. 16.12.2025-05.01.2026 tarihleri arasında toplam 120 okulun isimleri kaydedildikten sonra, aynı web sayfasındaki okullara ait “Genel Bilgiler” seçeneklerinden tek tek her okulun bilgileri ile ilgili sayfalara girilmiştir (<https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=12955>; <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=42955>; <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=22955>; <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=120929>). Okulların 2025 yılı kontenjan, boş kontenjan verileri elde edilerek listelenip kaydedilmiştir. Yine aynı yöntem izlenerek 10.01.2026- 23.02.2026 tarihleri arasında “Akademik Kadro” seçeneğinden her okulun akademik unvan ve kadro sayısı bilgileri kaydedilmiştir (

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/searchResultviewListAuthorAndUniversities.jsp>.

10.01.2025- 11.03.2026 erişim tarihleri arasında okulların resmi internet sayfalarına erişilerek bölüm başkanlarının kimler olduğu bilgisi edinilerek YÖK Akademik (Yükseköğretim Akademik Arama) sayfasından ilgili bölüm başkanının araştırma amacına yönelik bilgileri kaydedilerek listelenmiştir (<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp>). Veriler araştırma amacına uygun şekilde derlenip listelendikten sonra istatistiki paket programlar aracılığıyla tanımlayıcı ve betimleyici bulgulara ulaşılmış ve bulgular yorumlanmıştır.

Araştırmanın bulgularına ulaşmada kullanılan veriler ikincil veriler olduğu için verilerin güvenilirliği ve geçerliliği YÖKSİS verilerinin güvenilirliği ve geçerliliği ile eşdeğerdir. Araştırmada verilerin elde edilmesinde örnekleme yöntemi kullanılmamış olup, tam sayım yapılmıştır. Araştırma bulgularında kayıp veri olarak belirtilen veriler, ikincil veri olarak kullanılan verilerin asıl kaynağında herhangi bir bilgi bulunmaması nedenlidir.

## Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde elde edilen bulgular sunularak, açıklanmaya çalışılmıştır. Tablo 1, 2,3 ve Şekil 1 ve 2’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin öğrenci ve akademisyen sayılarına ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Tablo 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 ve 11’de ise gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının akademik unvanları, temel bilim alanları, ana bilim dalları, lisans ve lisansüstü eğitimleri, tez konuları, bilimsel anahtar kelimelerine yönelik bulgulara yer verilmiştir.

**Tablo 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Bağlı Olduğu Birim Bilgileri**

Okul Türü	Bağlı Olduğu Birim	Coğrafi Konum	Şehir Durumu		
Devlete Bağlı Fakülte	58 (%48,3)	Turizm	67 (%55,8)	Büyük Şehir	77(%64,2)
Vakıf, Kıbrıs, Yurtdışı Fakülte	36 (%30)	Uygulamalı Bilimler	21 (%17,5)		
Devlete Bağlı Yüksekokul	8 (%6,7)	Güzel Sanatlar ve Tasarım	25 (%20,8)	Şehir Merkezi	36 (%30)
Vakıf, Kıbrıs, Yurtdışı Yüksekokul	9 (%7,5)	Mühendislik Mimarlık, Tasarım	2 (%1,7)		
Turizm ve Gastronomi Yönetimi Programı	9 (%7,5)	İktisadi ve İdari Bilimler	2 (%1,7)	İlçe	7 (%5,8)
		Sanat ve Sosyal Bilimler	3 (%2,5)		
<b>Toplam</b>	<b>120</b>		<b>120</b>		<b>120</b>

İlk olarak Tablo1’de ülkemizde dört yıllık lisans eğitimi veren gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin bağlı oldukları okul türleri devlet, vakıf, fakülte ve yüksekokul ayrımında; bağlı oldukları birimler bölüm olarak faaliyet gösterdikleri okul bağlamında; coğrafi olarak büyük şehir, şehir veya ilçe merkezi olarak sınıflanmıştır. Toplanan verilere göre gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin büyük çoğunluğu (% 78,3) fakültele bağlı olarak faaliyet göstermektedir. Turizm yönetimi ve gastronomi programlarının açılış kararı 2025 yılı son çeyreğinde alınmış olup, henüz öğrenci kabul etmemektedirler. Son on yılda birçok dört yıllık eğitim veren yüksekokulun fakülteye dönüştüğü göz önüne alındığında bu bulgu olağandır. Bölümlerin bağlı olduğu birimlerde Turizm fakülte ve yüksekokulları ilk sırada yer almaktadır (%67). Bilim alanı olarak birbirinden farklı olan okullar bünyesinde faaliyet gösterilmesinin nedeni olarak gastronomi eğitiminin disiplinler arası olarak geniş bir alanı kapsaması ve lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin ülkemizde genç olması nedeniyle sınırlarının henüz katılaşmamış olması gösterilebilir. Bölümlerin çok büyük bir bölümü büyük şehir ve şehir merkezlerindeki kampüslerde faaliyet gösterirken, sadece 7 bölüm ilçe merkezlerindeki okullara bağlı eğitim faaliyeti göstermektedir. Üniversitelerin merkez kampüslerinin şehir merkezlerinde olduğu düşünüldüğünde elde edilen bulgu, bölümlerin merkez kampüsler bünyesinde faaliyet gösterdiğinin bir göstergesidir.

**Tablo 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Öğrenci Kontenjanları**

Okul Türü	Toplam Kontenjan	Açık Kontenjan	Doluluk Oranı (%)
Devlete Bağlı Fakülte	2993	71	97,63
Vakıf, Kıbrıs, Yurtdışı Fakülte	2329	201	91,37
Devlete Bağlı Yüksekokul	386	11	97,15
Vakıf, Kıbrıs, Yurtdışı Yüksekokul	582	107	81,62
Turizm ve Gastronomi Yönetimi Programı	94	0	0
<b>Toplam</b>	<b>6384</b>	<b>390</b>	<b>93,89</b>

Tablo 2’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin 2025 yılı yerleştirme istatistiklerine göre kontenjanları sunulmaktadır. Toplam kontenjan sayılarına ek kontenjan sayıları da dahildir. Tablodaki 2025 yılı verilerine göre bölümlerin toplam kontenjanların neredeyse tümü doludur. Devlete bağlı fakültelerde okul kontenjan (ÖSYM Tercih Kılavuzunda yer alan kontenjan sayıları) dolulukları 2025 yılı itibarı ile % 100 olup, TÜBİTAK başarısı, okul birincisi, şehit-gazi yakını, 34 yaş üzeri kadın, depremzede aday kontenjanları gibi ek kontenjanlardaki boşluklar genel doluluk oranına azaltıcı olarak etki etmiştir.

**Şekil 1: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Kontenjan Dolulukları**

Vakıf, Kıbrıs ve yurtdışı fakültelerde tam burslu veya % 75 burslu kontenjanlar yüksek doluluk oranına sahip iken, burs oranları düştükçe açık kontenjan sayıları da artmakta ve genel doluluk oranının düşürmektedir. Turizm ve gastronomi yönetimi programlarından üç okul kontenjan açıklamış ve 2025 yılı tercih kılavuzunda yer almıştır.

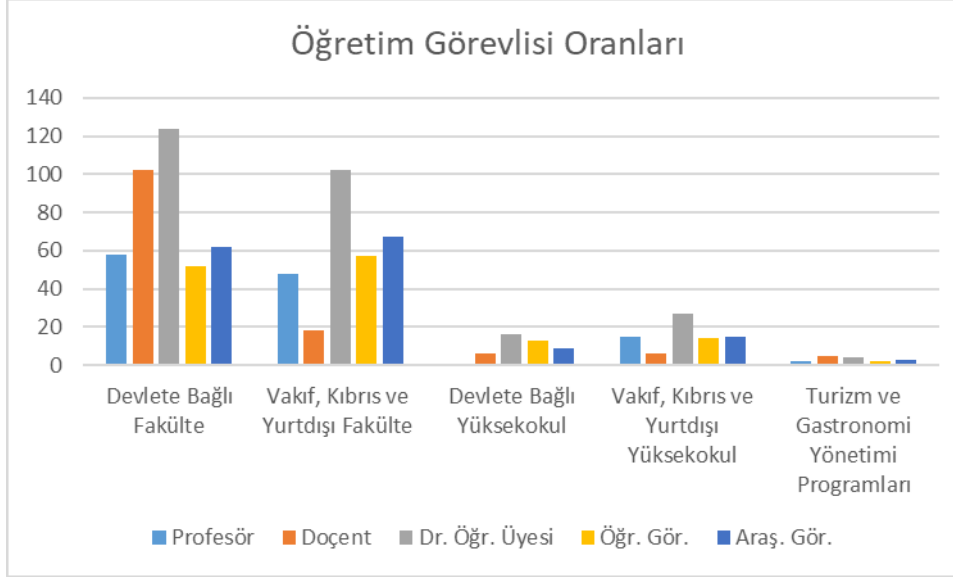
**Tablo 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri Akademik Personeli**

	Toplam Öğretim Görevlisi Sayısı					
	Öğretim Üyesi			Öğretim Gör.	Araş. Gör.	Toplam
	Prof.	Doç.	Dr. Öğr.			
Devlete Bağlı Fakülte (58)	58	102	124	52	62	<b>398</b>
Vakıf, Kıbrıs ve Yurtdışı Fakülte (36)	48	18	102	57	67	<b>292</b>
Devlete Bağlı Yüksekokul (8)	0	6	16	13	9	<b>44</b>
Vakıf, Kıbrıs ve Yurtdışı Yüksekokul(9)	15	6	27	14	15	<b>77</b>
Turizm ve Gastronomi Yön. Programları (9)	2	5	4	2	3	<b>16</b>
<b>Toplam</b>	<b>123</b>	<b>137</b>	<b>273</b>	<b>138</b>	<b>156</b>	<b>827</b>

Tablo 3’te gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görev yapan akademik personel sayıları ile ilgili bilgiler sunulmaktadır. Verilere göre bölümlerde görev yapan akademik personelin % 25’inden fazlası doktor

öğretim üyesidir ve % 64'ü öğretim üyelerinden oluşmaktadır. Söz konusu veriler gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin akademik kadro açısından üst unvanlara sahip ve uzmanlardan oluştuğunu göstermektedir. Ancak eğitim-öğretim desteği sağlayan ve akademik üst kadrosu adayları araştırma görevlisi sayısının oranca azlığı dikkat çekicidir. Devlete bağlı yüksekokullarda hiçbir profesörün görev almaması başka bir dikkat çekici bulgudur.

**Şekil 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri Akademik Personeli Oranları**



Şekil 3'te de görüldüğü üzere devlete bağlı fakültelerde doçent sayısı oransal olarak bir hayli yüksek iken, vakıf, Kıbrıs ve yurt dışı fakültelerde bu oran belirgin bir şekilde daha düşüktür. Araştırma görevlisi sayısı oranları ise devlete bağlı okullara oranla biraz daha yüksek görünmektedir.

**Tablo 4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanları Akademik Unvanları**

Akademik Ünvan	Sayı (n)	Yüzde (%)
Prof. Dr.	39	32,5
Doç. Dr.	39	32,5
Dr. Öğr. Üyesi	31	25,83
Öğr. Gör.	2	1,67
Kayıp Veri	9	7,5
<b>Toplam</b>	<b>120</b>	

Yukarıdaki tabloda Yüksek Öğretim Kurumuna bağlı olarak faaliyet gösteren 4 yıllık eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının akademik unvanlarına göre sayıları sunulmuştur. Verilere göre bölüm başkanlarının çoğunluğu (% 65) profesör ve doçentlerden oluşmaktadır. Veriler derinlemesine incelendiğinde devlete bağlı kurumlarda profesörlerin bölüm başkanlığı oranı yükselirken (Devlete bağlı kurumlar % 20,8; Vakıf, Kıbrıs, yurtdışı % 10), vakfa bağlı, Kıbrıs ve yurt dışı kurumlarda akademik personel listesinde profesör ve doçentler olmasına rağmen doktor öğretim üyelerinin daha yoğun olarak (Devlete bağlı kurumlar % 7,5; Vakıf, Kıbrıs, yurtdışı % 18,3) bölüm başkanlığı görevi yaptığı görülmektedir.

**Tablo 5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanları Temel Alanı**

Temel Alan	Veri Sayısı (n)	Yüzde (%)
Sosyal Beşeri ve İdari Bilimler	78	65
Mühendislik	21	17,5
Fen Bilimleri ve Matematik	3	2,5
Sağlık Bilimleri	3	2,5
Ziraat, Orman ve Su Ürünleri	1	0,84
Kayıp Veri	14	11,66
<b>Toplam</b>	<b>120</b>	<b>100</b>

Tablo 5'te bölüm başkanlarının YÖK akademik bilgilerine göre temel bilim alanlarına yer verilmiştir. Bölüm başkanlarının çoğunluğunun Sosyal Beşeri ve İdari Bilimler alanında uzman olduğu görülmektedir. Sosyal

bilimler alanı altında yer alan, öğrenci yerleştirmenin sözel puana göre yapıldığı gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının % 23'ten fazlasının sayısal alanlarda uzman olması ilgi çekicidir.

**Tablo 6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanları Ana Bilim Dalı**

	Veri Sayısı (n)	Yüzde (%)
Turizm	70	58,33
Gıda Bilimleri ve Mühendisliği	23	19,17
Kimya	2	1,67
Veteriner Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	2	1,67
Diğer	8	6,66
Kayıp Veri	15	12,5
<b>Toplam</b>	<b>120</b>	<b>100</b>

Tablo 6'da sunulan değerlere bakıldığında akademisyenlerin YÖK Akademik bilgilerine göre ana bilim dalları görülmektedir. Bölüm başkanlarının en fazla turizm ana bilim dalı, ikinci olarak da gıda bilimleri ve mühendisliği ana bilim dalı üyesi olduğu görülmektedir. Diğer ana bilim dalları içerisinde yönetim ve strateji, halkla ilişkiler, pazarlama, yönetim ve organizasyon, coğrafya, bahçe bitkileri ve yetiştirme ıslahı, biyoloji, tıbbi biyoloji yer almaktadır. Gastronomi mutfak sanatları yükseköğretim kurumu doçentlik ölçütleri gibi sınıflamalarda turizm ana bilim dalının altında anahtar kelime olarak yer aldığı göz önüne alındığında % 25'ten fazla oranda bölüm başkanının diğer ana bilim dallarından olması ilgi çekicidir.

**Tablo 7. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanları Lisans Eğitim Alanı**

	Veri Sayısı (n)	Yüzde(%)
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	49	40,83
Gıda Mühendisliği	23	19,17
Aile Ekonomisi ve Beslenme	4	3,33
İşletme	4	3,33
İktisat	3	2,5
Ziraat	3	2,5
Fen ve Matematik Alanları Eğitimi	3	2,5
Seyahat İşletmeciliği	2	1,67
Coğrafya	2	1,67
Kimya	2	1,67
Gastronomi	2	1,67
Diğer	2	1,67
Kayıp Veri	16	17,49
<b>Toplam</b>	<b>120</b>	<b>100</b>

Tablo 7, 8 ve 9 da bölüm başkanlarının YÖK Akademik bilgilerine göre lisans ve lisan üstü eğitim alanları sunulmaktadır. Lisans eğitiminde % 40,83 oranla turizm işletmeciliği ve otelcilik ilk sırada yer almaktadır. Veriler sınıflanırken turizm işletmeciliği, turizm ve otel işletmeciliği gibi aynı alanı kapsayan lisans eğitimleri turizm işletmeciliği ve otelcilik verisi olarak ele alınmıştır. Diğer lisans eğitim alanları içerisinde Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi, Biyoloji, Kara Harp Okulu, Veterinerlik, Radyo ve Televizyon, Yiyecek- İçecek İşletmeciliği yer almaktadır.

**Tablo 8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanları Yüksek Lisans Eğitim Alanı**

	Veri Sayısı (n)	Yüzde(%)
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	38	31,67
Gıda Mühendisliği	24	20
İşletme	14	11,67
Gastronomi	4	3,33
Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi	4	3,33
Bütünleşik	4	3,34
Kimya	2	1,67
Coğrafya	2	1,67
Üretim Yönetimi ve Pazarlama	2	1,67
İktisat	2	1,67
Diğer	8	6,66
Kayıp Veri	16	13,32

**Toplam****120****100**

Bölüm başkanlarının yüksek lisans eğitimlerine bakıldığında yine turizm işletmeciliği ve otelcilik eğitimi ilk sırada olmakla birlikte lisans mezuniyetine oranla bir düşüş görülmektedir. İşletme alanında yüksek lisans eğitimini tamamlayanların sayısında ise lisansa oranla belirgin bir artış vardır. Geçmiş dönemlerde Yüksek Öğretim Kurulu kararlarına göre belli dönemlerde turizm işletmeciliği ve otelcilik eğitimlerinin lisans düzeyinde verilirken, lisansüstü eğitimlerinde ana bilim dalı olarak kabul edilmemesinin bu durumda etkisi olabilir. Diğer yüksek lisans eğitim alanları içerisinde Allerji İmmünoloji, Gıda Teknolojisi, Radyo ve Televizyon, Bahçe Bitkileri, Reklamcılık ve Tanıtım, Tıbbi Biyoloji ve Genetik, Ziraat, Halkla İlişkiler yer almaktadır.

**Tablo 9. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanları Doktora Eğitim Alanı**

	Veri Sayısı (n)	Yüzde(%)
Turizm İşletmeciliği	37	30,83
Gıda Mühendisliği	22	18,33
İşletme	10	8,33
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	7	5,83
Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi	5	4,17
Kimya	3	2,5
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	2	1,67
Yönetim ve Pazarlama	2	1,67
Reklamcılık ve Tanıtım	2	1,67
Diğer	15	12,5
Kayıp Veri	15	12,5
<b>Toplam</b>	<b>120</b>	<b>100</b>

Doktora eğitimi verilerine bakıldığında gastronomi ve mutfak sanatları doktora bölüm başkanı sayısında, lisans ve yüksek lisansa göre artış gözlenmektedir. YÖK Akademik verilerine göre bölüm başkanlarının verileri incelendiğinde az sayıda da olsa lisans ve yüksek lisans eğitimlerini turizm, gıda mühendisliği ve işletme alanında yapmış olan akademisyenlerin doktora eğitimini gastronomi ve mutfak sanatları alanında yaptığı görülmüştür. Bu durumun nedeni bahsi geçen akademisyenlerin eğitimlerini aldıkları dönemde henüz gastronomi eğitimi veren lisans üstü programların açılmamış olması olasıdır. Diğer doktora alanları; halkla ilişkiler ve reklamcılık, iktisat, eğitim programları ve öğretim, bahçe bitkileri, coğrafya, ziraat, tıbbi biyoloji, kimya mühendisliği, veterinerlik besin hijyeni ve teknolojisini, mühendislik, tarım işletmeciliği, biyoloji, radyo ve televizyon, çocuk sağlığı ve hastalıkları, beşeri ve iktisadi coğrafyadır.

**Tablo 10. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanları Yüksek Lisans, Doktora Tez Konusu Gastronomi İlişkisi**

	Yüksek Lisans Tezi	Doktora Tezi
Var	15	29
Yok	78	70
Kayıp Veri	27	21
<b>Toplam</b>	<b>120</b>	<b>120</b>

Akademisyenlerin YÖK akademik ve ulusal tez merkezinde yer alan verilerine göre tez isimleri, anahtar kelimeler ve tez özetleri incelenerek gastronomi alanı ile ilişkileri incelendiğinde yazılan eserlerin çoğunluğunun gastronomi ile ilişkili olmadığı görülmüştür. Veriler incelenirken gastronominin yanı sıra yiyecek-içecek işletmeciliği ile ilgili kavramlarda gastronomi ile ilişkili sayılmıştır.

**Tablo 11. Eğitim, Tez Konusu Kapsamı Gastronomi İlişkisi ve Gastronomi Anahtar Kelimesi Çapraz Tablosu**

	Gastronomi Anahtar Kelimesi		Toplam
	Var	Yok	
<b>Eğitim, Tez Konusu ile</b>			
<b>Gastronomi İlişkisi</b>			
Var	30	2	32
Yok	34	35	69
<b>Toplam</b>	<b>64</b>	<b>37</b>	<b>101</b>

Tablo 11’de gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının akademik hayatları içerisinde aldıkları lisans-lisans üstü eğitimler ve tamamladıkları tezlerin gastronomi ilişkisi ile Yüksek Öğretim Kurumu kayıtlarında akademik olarak kendilerini tanımladıkları çoktan seçmeli anahtar kelimelerle ilişkisi incelenmektedir. Elde edilen bulgulara göre 101 akademisyenden 34’ünün lisans veya lisansüstü düzeyde gastronomi eğitimi

almamış ve tezlerini gastronomi alanında yazmamış olmasına rağmen bilim alanı anahtar kelimesi olarak gastronomiyi seçmesi ilgi çekicidir.

### **Sonuç ve Tartışma**

Yemek insanların fizyolojik ihtiyaçlarının başında gelmektedir. Yemek yemek insanlık tarihi içerisinde fizyolojik ihtiyaçları karşılamanın ötesinde bir topluma ait olmanın, saygınlığın, kendini gerçekleştirmenin bir yolu olarak da görülmüştür. Yemek yemek karın doyurmanın ötesinde tatmin olma aracıdır. Bu bağlamda yemek ve yiyecek sadece nelerin sağlıklı olarak tüketilebileceği anlamının ötesine geçerek teknikleri, kuralları, estetiği olan bir değer boyutuna gelmiştir. Yiyecek ve içeceklerin nasıl daha lezzetli, daha göze hoş gelen, daha tatmin edici kısacası daha güzel olacağı konusu incelendikçe gastronomi bilimi ortaya çıkmıştır.

Gastronomi biliminin ortaya çıkışıyla birlikte bu alanda yazılan kitaplar, teoriler, kuramlar ve elbette bir eğitim ekolü gelişmiştir. Dünya genelinde yüz yıldan fazla bir geçmişe sahip akademik gastronomi eğitiminin ülkemizdeki geçmişi yirmi yılın biraz üzerindedir. Gastronomi gibi genç bilimlerin ekolleşmedikleri için diğer bilim dalları ile ilişkilerinde sınırlarını çizmek elbette güçtür. Ancak gastronomi biliminin gerek dünyada gerek se ülkemizde çıkılına bakarsak sosyal ve beşeri bir bilim dalı olduğu kesindir. Ülkemiz akademik sisteminde eğitim planlaması yapılırken bilim alanları ve bilim dallarının belirlenmesi ve tanımlanmasında Yüksek Öğretim Kurulu'nun kararları ve görüşleri esas alınmaktadır. Akademik olarak gastronomi ülkemizde sosyal, beşeri ve idari temel bilim alanı içerisinde, turizm ana bilim dalının altında bir bilim alanı olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle akademik olarak her türlü eğitim öğretim faaliyetlerinin bu kapsamda gerçekleşmesi beklenir. Gastronomi eğitiminde bölümlere istihdam edilecek akademik personellerin niteliklerinin belirlenmesinden tutun da ders programlarında hangi derslerin yer alacağına, ders saatlerinin dağılımına kadar birçok konuda gastronomi bölüm başkanları doğrudan sorumlu ve yetkilidir. Bu bağlamda gastronomi bölüm başkanlarının gastronomi bilim alanında eğitilmiş, yetkin ve donanımlı olması beklenir.

Çalışmanın başlangıç sürecinde bölüm başkanlarının gastronomi alanında eğitilmiş olup olmadıkları yönünde bir problem belirmiştir. Probleme bağlı olarak yapılan alanyazın incelenmesinde ülkemizde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alanında yapılan çalışmalarda gastronomi eğitiminin tarihçesi, türleri ve nicel gelişimi üzerinde durulduğu; gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri akademik kadroları ve yönetimi konusunda bir çalışmaya rastlanmamıştır. Çalışma bu açıdan özgün bir niteliğe sahiptir.

Çalışmada YÖKSİS akademik bilgi sistemine dayalı ikincil verilerden faydalanılmıştır. YÖKSİS verileri Yüksek Öğretim Kurulu'nun resmi bilgilerine dayalı olduğundan güvenilirliği yüksektir. Veri sistemindeki veriler içerik analizi yöntemlerinden meta analiz yöntemi ile araştırmanın amacına uygun olarak toplanıp, derlenip, özetlenmiş ve yorumlanmıştır.

### **Teorik Çıkarımlar**

Elde edilen bulgulara göre ülkemizde lisans eğitimi düzeyinde gastronomi eğitimi veren dört yıllık programların sayısı artarak yüz yirmiye ulaşmıştır. Yüz yirmi gastronomi ve sanatları bölümü toplam 6384 öğrenci kontenjanına sahiptir ve genel kontenjan doluluk oranı % 94'tür. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde toplam 827 öğretim elemanı görev yapmaktadır. Öğretim elemanlarının % 64'ü öğretim üyeleri, % 36'sı ise öğretim görevlileri ve araştırma görevlilerinden oluşmaktadır.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanları % 32,5 oranında profesör, % 32,5 oranında doçent ve % 26 oranında doktor öğretim üyesi akademik unvanına sahiptirler. Bölüm başkanlarının lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimlerinin en yoğun turizm alanında olduğu görülmektedir. Turizmden sonra ikinci sırayı gıda mühendisliği eğitimi almaktadır. Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi alanların sayısı sadece iki iken bu sayı yüksek lisansta dörde, doktora yediye çıkmaktadır. Bölüm başkanlarının lisans ve lisans üzeri eğitimlerinde halkla ilişkiler, reklamcılık, iktisat, eğitim programları ve öğretim, bahçe bitkileri, coğrafya, ziraat, tıbbi biyoloji, kimya mühendisliği, veterinerlik besin hijyeni ve teknolojisi, mühendislik, tarım işletmeciliği, biyoloji, radyo ve televizyon, çocuk sağlığı ve hastalıkları, beşeri ve iktisadi coğrafya gibi çok farklı alanlara rastlanmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarından otuz iki akademisyenin lisan veya lisans üzeri eğitimlerinde veya tamamlamış oldukları tezlerde gastronomi ile ilişki görülürken, altmış dokuzunda hiç bir düzeyde ilişki görülmemiştir. Araştırma sorusunun cevabını bulabilmek adına bulgular frekans ve yüzdelere göre incelendiğinde "Türkiye'de dört yıllık lisans eğitimi veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlarının eğitimleri ve akademik çalışma alanlarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilişkisi vardır" sonucuna ulaşılmaktadır (Frekans 37, % 38). Ancak bölüm başkanlığını bir bilim alanının yetkili ve sorumluları bazında düşünülduğümüzde beklenenden düşük olduğu söylenebilir.

## **Pratik Çıkarımlar**

Ülkemizde İlk olarak 2003 yılında bir vakıf üniversitesinin güzel sanatlar fakültesine bağlı olarak açılan lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin toplam sayısı 120'ye ulaşmış ve 6.000 den fazla öğrenciye eğitim sunar hale gelmiştir. 2017 yılında 51 olan bölüm sayısının (Ünüvar, 2020), 2021 yılında 85'e (Aycı, 2022) 2025 yılında ise 120'ye ulaşmış olması ülkemizde lisans düzeyinde eğitim kapasitesinin gelişim hızını ortaya koymaktadır. Kapasitenin bu şekilde hızlı gelişimi ilk bakışta olumlu gibi algılansa da iş hayatı ve akademide mezunlara duyulan ve duyulacak olan ihtiyaç göz önünde bulundurulmalıdır. Mevcut bölümlerin faaliyetlerine devam etmesi ve yeni bölümlerin açılmasında alınacak kararlarda dört yıllık gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almış bireylerin yetkinlik, bilgi ve yeteneklerine göre hangi işlerde, hangi mevki ve konumlarda yer almaları gerektiği ve mezunların bu bağlamda nerede yer aldıklarına bakılması önemlidir. Genel olarak gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sadece aşçılık mesleğini icra edecek kişiler olarak görülmesi kaynakların ve verilen eğitimlerin verimliliğini sorgulatması gerekir. Çünkü sadece aşçılık mesleğini icra etmek için mesleki kurslar, meslek liseleri, iki yıllık ön lisans programları hatta sadece sektör deneyiminin bile yeterli olabileceği açıktır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda aşçılık ve gastronomi alanında farklı düzeylerde verilen eğitimlerin ve bu eğitimler sonucunda ulaşılan mesleki düzeylerin incelenmesi ile bu konuya açıklık getirilebilir.

Vakfa bağlı okullarda da devlete bağlı okul sayısına yakın sayıda eğitim veren bölüm olması ve öğrenci alım kontenjanlarının da birbirine yakın olması vakıf okullarının talebe bağlı olarak eğitim sunma hareketlerinin daha esnek olduğu düşünüldüğünde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin talep gören ve güncel bölümler olduğu söylenebilir. Ayrıca öğrenci kontenjanlarının genel olarak tam doluluğa yakın olması da bu görüşü desteklemektedir. Vakfa bağlı okullarda gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin hem bölüm hem de kontenjan sayıları açısından yüksek olması ilginçtir. Bu durum devlete bağlı okullardaki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü sayısının azlığından mı, yoksa gastronomi bilim alanının çizgileri kesin olarak belirlenmediği için karlılık hedefi de olan vakıf üniversiteleri için yan bilim alanlarından akademisyenlerin bölüm programlarına dahil edilerek yeni bir eğitim programını açabilmenin kolaylığından mı kaynaklandığı veya başka bir neden mi olduğu bilimsel olarak incelenmeye değer bir konudur.

Araştırma sonuçları gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin çoğunluğunun turizm fakülte ve yüksekokulları altında eğitim faaliyetlerini yürüttüğünü göstermektedir (% 55,8). Gastronomi bilim alanının turizm ana bilim dalı altında yer alması nedeniyle bu durum olağandır. İlk gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin güzel sanatlar fakülteleri bünyesinde açılmaları nedeni ile halen güzel sanatlar ve tasarım fakülteleri bünyesinde de bölümlerin faaliyet gösterdiği görülmektedir. Sonuçlar içerisinde ilginç görünen bir bulgu mühendislik temel alanı altında bilimsel faaliyet gösteren mühendislik, mimarlık ve tasarım fakülteleri altında iki bölümün yer almasıdır. Bölümler fiziki ve akademik olarak mevcut oldukları fakülte veya yüksekokullara bağlıdır. Bu nedenle fakülte ve yüksekokulların akademik ve fiziki alt yapılarından etkilenmeleri kaçınılmazdır. Temel bilim alanı olarak birbirinden çok uzak olan bölümlerin aynı okul bünyesinde faaliyet göstermeleri alınan kararlar, alt ve üst yapı ihtiyaçları, eğitim yöntemleri, akademik kadroların uzmanlık alanları gibi birçok açıdan büyük farklılıklara neden olabilir. Bu farklılıklar düşünüldüğünde sosyal, beşeri ve idari bilim alanındaki bir bölümün, çok farklı bir temel bilim alanına göre düzenlenmiş alt ve üst yapı ile eğitim öğretim faaliyetlerini gereği gibi sunması zorlaşacaktır. Bu bağlamda farklı fakülte ve yüksekokullara bağlı olan bölümlerin iç işleyişlerinde farklılıklar olup olmadığı, prosedür ve uygulamaların yapılmasında ne gibi yaklaşımlarla karşılaşıldığı gelecek araştırmalarda incelenmesi durumunda alan yazına katkıda bulunulacaktır.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görev yapan akademisyenlerin akademik unvanlarına göre sayı ve dağılımlarına bakıldığında devlete bağlı fakültelerde doçent sayısının oransal olarak yüksekliği göze çarpmaktadır. Gastronomi eğitiminin hız kazandığı ve lisansüstü eğitim kontenjanlarının da 2010'lardan itibaren arttığı düşünüldüğünde doçent ve doktor öğretim üyesi sayılarının yüksekliği olağan görülebilir. Vakıf okullarında ise profesör ve araştırma görevlisi sayılarının oransal olarak devlet okullarına göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Bu duruma devlet okullarından emekli olduktan sonra vakıf okullarında çalışmaya yönelik çalışma kolaylıklarının olması ve araştırma görevlisi kadrolarında devlet okullarında son yıllarda düşük sayıda kadro ilanına çıkılmasının etkisinin olup olmadığı incelenmeye değer bir konudur.

Bölüm başkanlarına yönelik bulgulara bakıldığında kanun çerçevesinde bölüm başkanlığı belirlenmesinde önceliğin akademik unvana göre olmasına rağmen doçent ve doktor öğretim üyesi unvanlı bölüm başkanı sayısının beklenenden yüksek olduğu görülmektedir. Bölüm başkanlarının temel bilim alanı büyük çoğunlukla sosyal, beşeri ve idari bilim alanından olsa da; gastronominin sosyal, beşeri ve idari bir bilim dalı olması

nedeniyle asıl dikkat çekici olan mühendislik, fen bilimleri, sağlık bilimleri, ziraat gibi çok farklı bilim alanlarından azımsanmayacak sayıda bölüm başkanı olmasıdır. Ana bilim dalı olarak gastronomi, turizm ana bilim dalı altında yer aldığından bölüm başkanlarının da turizm ana bilim dalından olması beklenmektedir. Geçerli verilere göre bölüm başkanlarının yaklaşık üçte birinin farklı ana bilim dallarından olması ilginç bir bulgudur. Fen bilimleri alanında veya kökleşmiş bilim dallarında bölüm başkanlarının farklı ana bilim dallarından olup olmadığına yönelik bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu bağlamda farklı bölümlerde benzer çalışmaların yapılması yeni bulgulara ulaşılmasını sağlayacaktır.

Lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimlerinin tümünde bölüm başkanlarının en fazla turizm eğitimi, ikinci sırada gıda mühendisliği eğitimi aldığı görülmektedir. Gastronomi alma düzeyinin lisans da sadece iki kişi ile sınırlı kaldığı ancak yüksek lisans ve doktora da giderek artış gösterdiği görülmektedir. Turizm eğitiminin bölüm başkanlarının eğitiminde yoğun olması gastronominin turizm ana bilim dalı altında olması ve ilk yüksek lisans programının 2012, ilk doktora programının 2014 yılında eğitim vermeye başladığı (Aycı, 2022) düşünüldüğünde gastronomi alanına ilgili olan akademisyenlerin lisansüstü eğitimlerini turizm ana bilim dalında tamamlamış olmaları olasıdır. Benzer şekilde turizmin 2011 yılına kadar bilim alanı olarak kabul edilmemesi akademisyenlerin lisansüstü eğitimlerini işletme, iktisat, pazarlama gibi bilim alanlarında yapmalarına neden olmuş olabilir. Gıda mühendisliği alanı, gastronominin en önemli parçası olan besinlerle ilgili bir alan olsa da, pozitif bilimler yaklaşımı nedeniyle sosyal bir bilim olarak görülen gastronomi ile ilişkisi sorgulanabilir. Ancak kimya, tıbbi biyoloji, bahçe bitkileri, coğrafya, genetik gibi bilim alanlarının gastronomi ile ilişkisi çok uzaktır. Bu alanlarda alınan eğitimlerin gastronomi alanında yetkinliği ve uzmanlığı sorgulanabilir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında günümüzde doktora eğitimi almış akademisyen sayısı giderek artmaktadır. Gastronomi bölümlerine başkanlık edecek akademisyenler seçilirken aldıkları eğitimin de bu alanda almasının etkinlik ve verimlilik açısından daha doğru olacağı düşünülmektedir.

Yukarıda da belirtilen gastronomi lisansüstü eğitim veren birimlerin yakın geçmişte faaliyetlerine başladığı düşünülerek, gastronomi alanında uzmanlaşmak isteyen akademisyenleri farklı alanlarda lisansüstü eğitim alsa da tez konularında gastronomi ve yiyecek-içecek gibi konulara yönelebileceği düşünülerek tez konuları tez adı, anahtar kelimeler ve özet düzeyinde incelenmiştir. İnceleme sonucunda alınan lisans, yüksek lisans, doktora ve tez konuları bir arada yorumlandığında otuz yedi bölüm başkanının akademik eğitim hayatlarında gastronomi ile ilişkisi görülürken, altmış dokuz bölüm başkanının bir ilişkisine rastlanmamıştır. Başka bir deyişle verilerine ulaşılabilen bölüm başkanlarının % 68'inin gastronomi alanında akademik eğitim aldığına yönelik bir bulguya rastlanamamıştır. Elde edilen en ilginç bulgulardan birisi geçmişte gastronomi eğitimi aldığına yönelik bulgu olmayan altmış dokuz akademisyenden otuz dördü YÖKSİS sisteminde akademik olarak bilim alanını tanımladığı anahtar kelimelerden gastronomiyi seçmiştir. Bu bağlamda seçilen akademik kelimelerle sadece basit bir uzmanlık alanı belirtmeyip doçentlik gibi önemli bilimsel bilgi ve birikim gerektiren konularda akademisyenler jüriye yapabilmektedir. Eğitimi ve uzmanlığı gastronomi alanında olmayan akademisyenlerin yeni akademisyenlerin akademik geleceğini belirlemede bu denli etkin olmasına olanak sağlanması üzerinde düşünülmesi gereken bir konudur. Bu çalışmada bölüm başkanlarının yaptıkları diğer bilimsel çalışmalar araştırmacının sınırlılıkları nedeniyle incelenememiştir. Gelecek çalışmalarda bölüm başkanları ve akademisyenlerin gastronomi alanına yönelik bilimsel çalışmalarının olup, olmadığına incelenmesi ile önemli bulgulara ulaşılabilir.

### **Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler**

Araştırmada YÖKSİS verileri ikincil veri olarak kullanılmıştır. Veri toplama aşamasında bazı vakıf ve Kıbrıs üniversiteleri başta olmak üzere kimi akademisyenlerin YÖKSİS veri sistemine girdikleri bilgi bulunmadığı için bu verilere ulaşılamamıştır. Ayrıca ulaşılan veriler akademisyenlerin YÖKSİS sistemine girdikleri en son verilerden oluşup bu verilerin güncel olup olmadığı kesin değildir. Gelecek araştırmalarda birincil verilere dayanarak araştırmanın yinelenmesi durumunda elde edilecek bulgular farklı, güncel ve birincil verilerin doğası gereği daha güvenilir olacaktır.

Elde edilen bulgular 2025 Aralık ve 2026 Mart ayları arasında toplanan verilere dayanmaktadır. Gelecekte bölüm başkanlarının değişimi veya mevcut bölüm başkanlarının farklı eğitimler alması da olasıdır. Bu nedenle gelecekte çalışmanın yinelenmesi ile farklı bulgulara ulaşılabilir. Bu çalışma ile gelecekteki çalışmaların bulgularının karşılaştırılması ile gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının eğitim profillerinde oluşacak değişimler ve bu değişimlerin nedenleri-sonuçları ortaya konabilir.

Çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarının lisans ve lisansüstü eğitimleri ile yazdıkları tezlerin gastronomi alanı ile ilişkisine bakılmıştır. Ülkemizde lisans ve lisansüstü eğitim açısından gastronomi eğitimi oldukça yenidir. Bu nedenle günümüzde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görev yapan

akademisyenler ve bölüm başkanlarının bu alanla ilişkili içeriği bulunan turizm, yiyecek-içecek işletmeciliği, işletmecilik gibi bölümlerde eğitimlerini tamamlarken akademik alan olarak gastronomiyi de kapsayan akademik çalışmalar veya diğer iş kollarında iş deneyimleri olması olasıdır. Gelecek çalışmalarda bölüm başkanlarının akademisyenlik dışındaki işkollarında gastronomi deneyimlerinin ve gastronomi ve mutfak sanatları alanında akademik çalışmalarının olup olmadığının incelenmesi ile bölüm başkanlarının gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili deneyim ve yetkinlikleri ile ilgili yeni ve önemli bulgulara ulaşılabilir.

Bu araştırmanın kapsamında zaman başta olmak üzere araştırmacının sınırlılıkları nedeniyle gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanları ile ilgili verilere ve bulgulara ulaşılması hedeflenmiştir. Oysa eğitim-öğretim faaliyetlerinin yürütülmesinde görev alan akademisyenlerin tümünün o alanda eğitilmiş ve deneyimli olması eğitim amaçlarına ulaşmakta çok önemli olduğu bilinmektedir. Gelecek çalışmalarda gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görev alan akademisyenlerin akademik ve iş yaşamı geçmişlerine ilişkin bulgulara ulaşılması ile önemli bulgulara ulaşılabilir.

**Etik Beyan:** Araştırmanın arşiv tarama ve doküman analizi odaklı olması insan veya hayvanlar üzerinden (anket, mülakat, odak grup çalışması, insan veya hayvanlar üzerinde deneysel çalışmalar) veriler toplanmaması nedeniyle etik kurul raporuna gerek duyulmamıştır.

**Yazar Katkı Beyanı:** 1. Yazarın katkı oranı %50 2. Yazarın katkı oranı ise %50'dir.

**Çıkar Beyanı:** Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

### Kaynakça

- Allen, G. (2003). Education about Food. Katz, S.H. and Weaver, W.W., *Encyclopedia of Food and Culture Vol.1*, Charles Scribner & Sons, New York, 556-558.
- Aycı, E. (2022). *Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Ve Bu Bölümlerde Görev Yapan Akademik Personelin Analizi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bayraktaroğlu, E. (2023). Üniversitelerdeki Turizm İşletmeciliği Bölümlerinin Akademik Teşkilatlanması: Türkiye'deki Ahval ve Şerait, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6 (1), 227-239.
- Berg, J., Nestle, M. and Bentley, A. (2003). Food Studies Katz, S.H. and Weaver, W.W., *Encyclopedia of Food and Culture Vol.2*, Charles Scribner & Sons, New York, 16-18.
- Brown, J. N. (2005). A Brief History Of Culinary Arts Education İn America, *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17 (4), 47-54.
- Çalık, M. ve Sözbilir, M. (2014). Parameters Of Content Analysis, *Education and Science*, 39 (174), 33-38.
- Çalışkan, B. (2022). Temel Beceriler Odağında Orta Öğretimde Gastronomi Eğitimi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 1128-1146.
- Daylar, Ş. (2015). Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gemici, N. (2010). Ahilikten Günümüze Meslek Eğitiminde Model Arayışları ve Sonuçları, *Değerler Eğitimi Dergisi*, 8 (19), 71-105.
- Girgin, G. K. ve Demir, Ö (2023). Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimine Genel Bir Bakış, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6 (1), 266- 275.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç mi kalındı Acele mi ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15 (58), 977-988.
- Güdek, M. ve Boylu Y. (2017). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4), 489-503.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim: Düünden Bu Güne Gastronomi*, Oğlak Yayıncılık: İstanbul.
- Karaaslan, A. ve Akın, U. (2019). Yükseköğretimde Öğretimsel Liderlik: Bölüm Başkanlarının Görüşleri, *Kuramsal Eğitimbilim Dergisi*, 12 (3), 992-1012.

- Kivela, J. and Crotts, J., C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Kurnaz, A., Babür, T. E., ve Kurnaz Akyurt, H. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı, *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8 (Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı), 504-520.
- Kurnaz, A., Kurnaz Akyurt, H. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Kürü Aksoy, S. (2021). Meta-Analiz, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 42 (Özel Sayı 1), Ö215- Ö229.
- Maberly, C. ve Reid, D. (2014). Gastronomy: An Approach to Studying Food, *Nutrition and Food Sciences*, 44 (4), 272-278.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst For Cultural Understanding, *International Journal of the Humanities*, 5(6), 53-58.
- Tuna, F. (2025). *Gastronomi Eğitimi Almış ve Alaylı Şeflerin Mutfak Çalışanlarının Kariyer Devamlılığına Etkisi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Unur, K. ve Köşker, H. (2015). Türkiye’de Turizm Eğitimi ve Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizme Bakış Açıklarına Yönelik Araştırmaların İncelenmesi, *Cag University Journal of Social Sciences*, 12 (1), 44-71.
- Ültay, E., Akyurt, H. ve Ültay N. (2021). Sosyal Bilimlerde Betimsel İçerik Analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (10), 188-201.
- Ünüvar, R. T. (2020). *Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları Ve Çözüm Önerileri* . (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldız, M. ve Aslan, Z. (2019). Yiyecek–İçecek Alanında Eğitim Alan Öğrencilerin Mesleklerine Bakış Açıkları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1124-1141.
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=10127&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5> (Erişim tarihi: 03.Ocak.2026).
- <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=12955> (Erişim tarihi: 16.Aralık.2025).
- <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=42955> (Erişim tarihi: 27.Aralık.2025).
- <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=22955> (Erişim tarihi: 05.Ocak.2026).
- <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=120929> (Erişim tarihi: 05.Ocak.2026).
- <https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/searchResultviewListAuthorAndUniversities.jsp> (Erişim tarihi: 23.Şubat.2026).
- <https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp> (Erişim tarihi: 11.Mart.2026).