



BÖLÜM MEZUNLARININ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNE İLİŞKİN GÖRÜŞLERİ (OPINIONS OF DEPARTMENT GRADUATES ABOUT GASTRONOMY AND CULINARY ARTS EDUCATION)**

Özkan DEMİR^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-7994-2564)

Göksel Kemal GİRGIN² (orcid.org/ 0000-0002-9000-5256)

¹Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı UBF, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kütahya, Türkiye

²Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye

Özet

Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm sayıları her geçen gün artmakta ayrıca doluluk oranları da oldukça yüksektir. Yüksek motivasyon ile bölümü tercih eden öğrencilerin yıllar geçtikçe motivasyonlarında bir düşüş yaşanmakta ve sektörde çalışmaya devam eden bölüm mezunu sayısını da etkilemektedir. Bu araştırmanın amacı Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının mezun oldukları bölüme ilişkin görüşlerinin belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda olgu bilim (fenomenolojik) desenden faydalanılmıştır. Amaçlı örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılarak sektörde en az bir yıldır çalışmaya devam eden 10 gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunu ile görüşülmüştür. Görüşmeler yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığı ile elde edilmiş olup yazıya dökülmüştür. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Verilerin içerik analizi sürecinde MAXQDA 2022 analiz programı kullanılmıştır. Analiz sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, sektör, bölüm mezunlarının istihdamı ve öneriler olmak üzere 4 ana tema ortaya çıkmıştır. Her bir temayı meydana getiren kodlar şekillerde gösterilmiş olup, ayrıca kelime bulutuna da yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Abstract

The number of gastronomy and culinary arts departments is increasing every day, and the occupancy rates are also quite high. Students who choose the department with high motivation experience a decrease in their motivation over the years, which also affects the number of department graduates who continue to work in the sector. The aim of this research is to determine the opinions of gastronomy and culinary arts department graduates in Turkey regarding the department they graduated from. For this purpose, phenomenological pattern has been used. 10 gastronomy and culinary arts department graduates who have been working in the sector for at least one year were interviewed using maximum diversity sampling from purposeful sampling methods. The interviews were obtained through semi-structured interview forms and written down. The obtained data were analyzed by the content analysis method. The MAXQDA 2022 analysis program was used in the content analysis process of the data. As a result of the analysis, 4 main themes emerged, namely gastronomy and culinary arts education, the sector, employment of department graduates and recommendations. The codes that make up each theme are shown in the figures, and there is also a place for the word cloud.

Keywords: Gastronomy, Gastronomi and Culinary Arts, Gastronomi and Culinary Arts Education

Giriş

Yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim süreçlerinden başlayıp bütün özelliklerinin detaylı bir şekilde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması uyarlanmasını kapsayan aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlara da katkı sağlayan gastronomi (Özbay, 2017: 4). Dünyada ve Türkiye’de gün geçtikçe daha da ilgi çekici bir hale gelmektedir (Albayrak, 2022: 1). Gastronominin giderek artan bir öneme sahip olmasıyla birlikte gastronomi eğitime verilen önem de artmaktadır (Güdek ve Boylu, 2017: 490). Türkiye’de lisans gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ilk defa 2003 yılında Yeditepe Üniversitesinde açılmıştır (Bişiren ve Gençler, 2023: 508). 2022 yılında ise 54’ü devlet üniversitesi 34’ü ise vakıf üniversitesi

**Bu makale, 2023 yılında Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programında kabul edilen ‘Gastronomi Eğitimi ve Yiyecek İçecek Endüstrisi Arasındaki Bağlantı(sızlık)lar: Paydaşlar Üzerine Araştırma ve Model Önerisi’ isimli doktora tezinden türetilmiştir.

*Sorumlu yazar: ozkan.demir@dpu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.356

olmak üzere toplamda 88 farklı üniversitede ve 94 ayrı birimde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir (Girgin ve Demir, 2023: 267). Açılan bölüm sayısı her ne kadar çok olsa da gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin toplam doluluk oranının %95,6 gibi yüksek bir oranda seyretmesi bu eğitime yönelik artan ilgiyi desteklemektedir (Özdemir, Ak ve Önçel, 2019: 949). Günümüzde sayısal yeterliliğine rağmen gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde amaçlandığı gibi bir eğitim programı sağlanıp sağlanmadığı tartışma konusudur (Öney, 2016: 193).

Bu çalışmanın amacı Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olup, sektörde çalışmaya devam eden mutfak çalışanları ile mezun oldukları bölüm hakkında görüşmeler yapmaktır. Söz konusu görüşmede mezunların Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ile ilgili olumlu ve olumsuz düşüncelerine, akademi-sektör ilişkisi ve bölüm derslerinin sektör ihtiyaçlarını karşılama düzeyleri gibi konularda düşüncelerine başvurulacaktır.

Kavramsal Çerçeve

Antik Yunan ve Antik Roma’ya kadar izlenebilen oldukça uzun ve çeşitli bir tarihe sahip olan gastronomi (Zopiatis, Theodosiou ve Constanti, 2014: 88), kelime olarak Fransızcadan Türkçeye geçmiştir (Özkök, 2017: 183; Sezen, 2018: 8; Girgin ve Demir, 2023: 5). Açıklanması ve tanımlanması kolay olmayan gastronomi çoğu sözlükte iyi-hassas beslenme sanatı ve/veya bilimi şeklinde tanımlanır (Santich, 2004: 15- 16). Cambridge sözlüğüne göre gastronomi, basitçe iyi yemek hazırlama ve yemeyle ilgili sanat ve bilgi olarak tanımlanmaktadır (Mestre, 2022: 2). Oxford Advanced Learner sözlüğü ise gastronomiyi iyi yemek pişirme ve yeme sanatı ve pratiği şeklinde tanımlar. Bu tanımla gastronomi hem zanaat (uygulama) hem de sanatı gerektirir (Pedersen, 2012: 35). Gastronomi üzerine ilk resmi çalışma Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından yapılmıştır (Kivela ve Crotts, 2006: 355; Oktay, 2018: 5). Türkçeye Lezzetin Fizyolojisi (La Physiologie du Gout) şeklinde çevrilen eserde gastronomi, insanın beslenmesi ile ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgidir. Şeklinde tanımlanmaktadır (Brillat-Savarin, 2018: 53). Savarin, besinlere, besinlere erişme ve onları hazırlamaya dair her şeyi gastronominin içine dahil edip, gastronominin sıkı bağlarla doğa tarihine, kimyaya fiziğe, ticarete ve politik ekonomiye bağlı olduğunu söyler; ayrıca tıp ve toplum bilimlerini de buna dahil eder (Vıtaux, 2019: 14). Kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen (Yiğit, 2023: 781), neyin tüketildiğine, nasıl tüketildiğine ve neden tüketildiğine odaklanan gastronomi (Albayrak, 2022: 2), insan refahını ve gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış olan kapsamlı bilgiler toplamıdır (Saatcı, 2016: 5). Bunun ötesinde gastronomi iyi yeme içme sanatı ve bilimi yani daha geniş gelenek, kültür, toplum ve medeniyet kavramlarını kucaklamak için dışa doğru uzanan bir kavram şeklinde tanımlanabilir (Mestre, 2022: 2).

Günümüzde yemek, gurme, mutfak, kültür ve turizm bağlamında “gastronomi” kavramı oldukça popüler hale gelmiş ve bu kavramın artık eğitim sektörü ile ciddi bağlantıları bulunmaktadır (Arman, Erdem ve Ören, 2018: 645). 17. ve 18. yüzyıllarda Fransız mutfağının doğması, mutfak eğitiminin gelişimine de ivme kazandırdı. Çıraklık sistemi ile ilişkili olan ilk mutfak programlarının amacı bireylerin hem pratik üretim becerilerini hem özel ekipman kullanma yeteneklerini hem de sanatsal yetkinliklerini geliştirmektir. Meslek geliştikçe, 20. yüzyılın başlarında Fransa, İngiltere, Almanya, Avusturya ve İsviçre’de birçok resmi mutfak eğitimi veren okul tanıtıldı (Zopiatis, Theodosiou ve Constanti, 2014: 88).

Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi gastronomi ve mutfak sanatları [GMS] adı altında yürütülmektedir (Selçuk, Seçim ve Yılmaz, 2022: 28). Türkiye’de GMS bölümü ilk olarak 2003 yılında Yeditepe Üniversitesinde başlamıştır. Bu tarihten sonra sıra ile 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesinde, 2009 yılında ise Okan Üniversitesinde devam etmiştir. Lisans düzeyindeki bu eğitim devlet üniversiteleri bünyesinde ise ilk defa 2010 yılında Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinde başlamıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979; Güdek ve Boylu, 2017: 491; Özata, 2017: 40; Aslan, 2018: 20; Aycı, 2022: 29). 2010 yılında GMS eğitimi veren 3’ü vakıf üniversitesi, 2’si devlet üniversitesi olmak üzere toplam 5 üniversite bulunmakta ve toplam kontenjan sayısı ise 300 iken, 2015 yılına gelindiğinde ise program sayısında %520 artış kontenjan sayısında ise %475 bir artış yaşanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979). 2017 yılı yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzuna bakıldığında ise Türkiye’de toplam 51 birim GMS bölümüne öğrenci almıştır (Ünüvar, 2020: 24). 2022 yılındaki yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzu (tablo 4) incelendiğinde ise 54 tanesi devlet 34 tanesi de vakıf üniversitesi olmak üzere toplamda 88 üniversitenin 90 ayrı fakülte ve yüksekokulu öğrenci alımı yapmıştır (ÖSYM, 2022; Girgin ve Demir, 2023: 268). Türkiye’de ilk olarak 2003 yılında bir vakıf üniversitesinde verilmeye başlanan gastronomi eğitimi 2010 yılına kadar oldukça yavaş ilerlemiştir. 2010 yılından itibaren ise devlet üniversitelerinin turizm fakülteleri başta olmak üzere gastronomi bölümleri daha fazla açılmaya başlamıştır (Albayrak, 2022: 2).

Yöntem

Bölüm mezunlarının gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine ilişkin görüşlerinin belirlenmesi amacı ile yapılan bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden olgu bilim deseni tercih edilmiştir. Olgu bilim araştırmaları günlük yaşantıda karşılaşılan, tamamen yabancı olunmayan, aşına olunan fakat tam olarak anlamının ortaya konmadığı durumları, olay ya da olguları açıklamaya çalışan ve onlara anlamlar yükleyen araştırma çeşididir (Baysal ve Hocoğlu, 2019: 126).

Araştırmada amaçlı örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmıştır. Araştırmacının araştırma amacına uygun veri toplarken oluşturacağı örneklem hakkında bilgilerini kullanarak ya da kimlerden veri toplayabileceğini tahmin ederek örneklem oluşturmasına amaçlı örneklem denir (Şahan ve Uyangör, 2021: 124). Belirli çeşitlilik yelpazesinden durumların seçilmesi anlamı taşıyan maksimum çeşitliliğin (Glesne, 2020: 61) sağlanabilmesi için görüşülecek olan bölüm mezunlarının hem devlet üniversitelerinden hem de özel üniversitelerinden mezun olması özelliği aranmıştır. Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü için kesin bir kural yoktur. Toplanan verilerin tekrar etmesi, toplanan verilerin araştırma amacına dair yeni açılımlar sunmaması durumunda veri doygunluğuna ulaşılması anlamına gelir (Koca, 2017: 38). Bu araştırmada veri doygunluğu kriteri esas alınmış olup 10 kişi ile görüşülmüş ve veri doygunluğuna ulaşılmıştır.

Araştırmanın amacına en iyi hizmet edebileceği düşüncesi ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden faydalanılmıştır. Görüşme, gözlemlenemeyen davranış ve duyguları veya insanların dünyayı nasıl anlamlandırdığını öğrenmek için kullanılmaktadır (Merriam, 2015: 86). Nitel araştırmalarda yarı yapılandırılmış görüşme tekniği hem sabit seçenekli cevaplama hem de söz konusu alanda derinlemesine gidebilmeyi birleştirir (Büyüköztürk, vd., 2019: 159). Yarı yapılandırılmış görüşme formu toplam iki bölümden oluşturulmuştur. Birinci bölümde araştırma katılımcılarının demografik bilgilerine yer verilirken, ikinci bölümde ise araştırmanın amacı doğrultusunda hazırlanmış ve uzman görüşü alınmış olan görüşme sorularına yer verilmiştir. Veriler Ekim ve Aralık 2022 tarihleri arasında toplanmış olup, görüşmeler olabildiğince sohbet havası içerisinde gerçekleşmiştir. 35-45 dakika süren görüşmeler katılımcı onayı ile yazılı olarak not edildiği gibi ses kayıt cihazı ile kayıt altına da alınmıştır. Bu araştırmanın veri toplama sürecine Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Komisyonu tarafından 11.10.2022 tarihli ve 2022/05 sayılı etik kurul onayı alınarak başlanmıştır.

Elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. İçerik analizi, insanların davranışlarını ve doğasını belirleyebilmek için çıkarımlarda bulunmaya yarayan, daha önceden belirlenmiş olan kurallara dayalı kodlamalar ile verilerin içindeki birtakım sözcüğün daha küçük içerik kategori ile özetlendiği sistematik ve yinelenebilir bir tekniktir (Boyras ve Tepe, 2019: 306-307). İçerik analizinde sırası ile amaçlar belirlenir ve kavramlar tanımlanır, analiz birimi veya birimleri belirlenir, verilerin yeri belirlenir, mantıksal bir yapı geliştirilir, kodlama kategorileri belirlenir, yorumlama yapılır ve son olarak sonuçlar yazılır (Kartal, 2021: 234).

Araştırmada elde edilen ses kayıtları yazıya dökülerek MAXQDA 2022 programına aktarılmış ve ilk kodlar oluşturulmuştur. Oluşturulan bu kodlardan benzer olanlar aynı gruplar arasında toplanarak temaların ortaya çıkmasını sağlamıştır. Elde edilen tema ve kodlar okuyucunun anlayabileceği şekilde çeşitli görseller ile sunmuştur.

Araştırmada geçerliğin sağlanması için mülakat sorularının hazırlanması aşamasında uzman görüşü alınmış, olabildiğince uzun süreli etkileşim sağlanmış (Yaman, 2020: 34), kısa aralıklarla toplantılar gerçekleştirilmiş (Arastaman, Fidan ve Fidan, 2018) ve söz konusu süreç hakkında araştırmanın yöntemi kısmında detaylı betimlemeye (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 277-281) yer verilmiştir. Araştırmada güvenilirliğin sağlanması için ise kodlayıcılar arası tutarlılık (Arslan, 2022: 402) yönteminden faydalanılarak araştırma yazarı ve uzman başka bir araştırmacı tarafından oluşturulan kodlar/temalar karşılaştırılmış ve %90 oranında fikir birliği oluşmuştur. Fikir birliğinin oluşmadığı noktalarda tartışılarak düzenlemeler yapılmıştır. Ayrıca araştırmada güvenilirliğin sağlanması için teyit incelemesi (Mücevher, 2020: 291) kullanılarak, analizler yapıldıktan sonra uzman bir diğer araştırmacı elde edilen veriler ile ham verilere gidildiği zaman teyit edilip edilmediğinin değerlendirmesini yapmıştır.

Araştırmada her bir katılımcıyı sembolize etmesi için isimleri yerine “K” harfi kullanılmıştır.

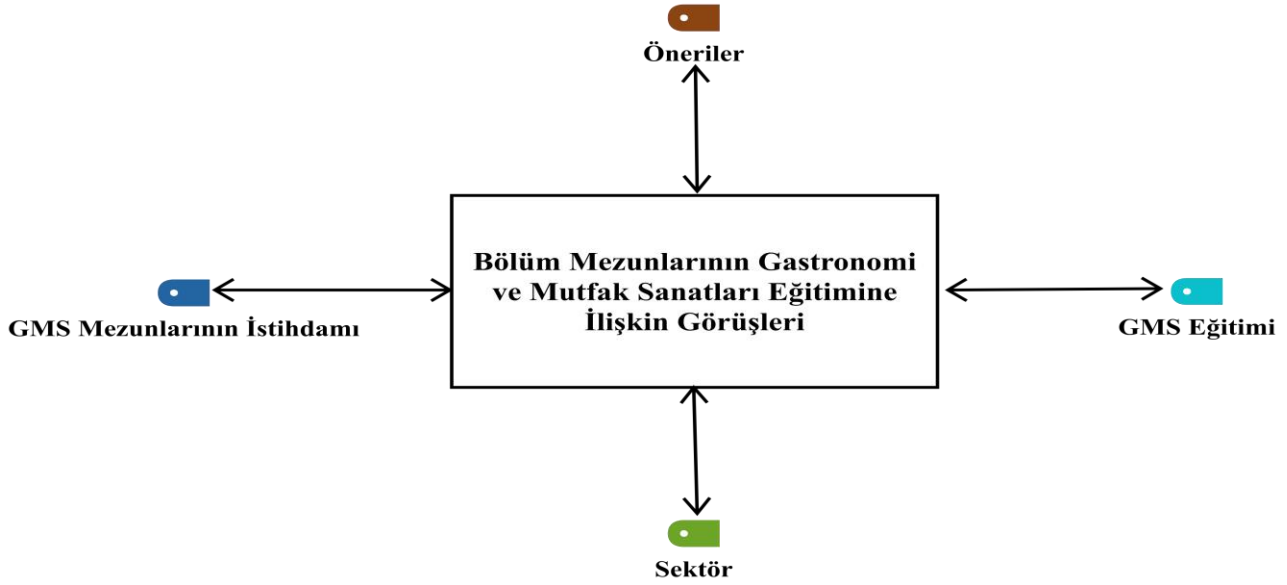
Bulgular

Araştırma kapsamında görüşülen katılımcıların demografik bilgileri aşağıda tablo 1’de verilmektedir.

Tablo 1. Katılımcılara İlişkin Demografik Veriler

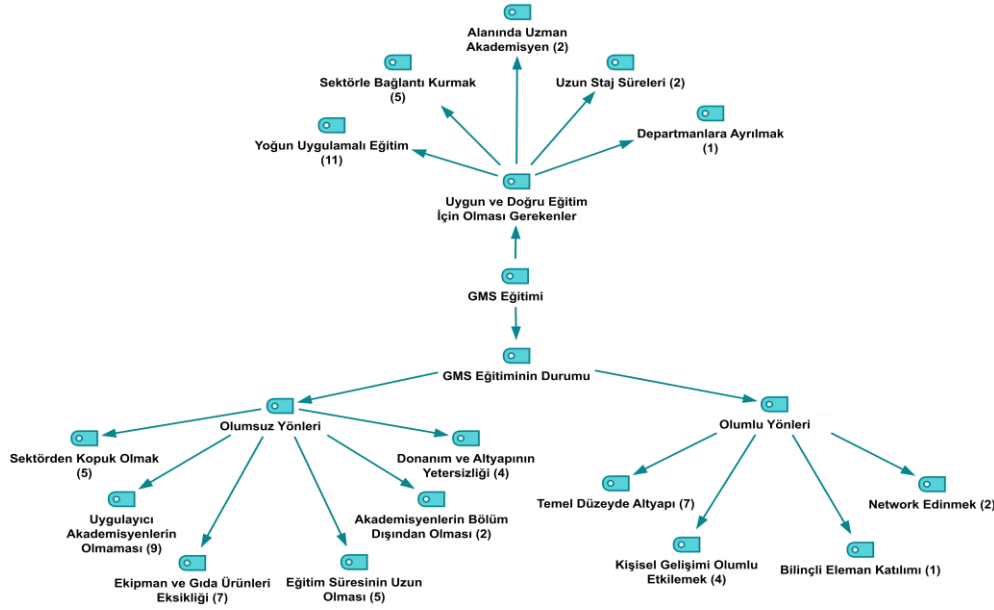
Katılımcı	Cinsiyet	Pozisyon	Gastronomi Eğitimi Aldığı Üni. Türü	Kurum Yeri/Türü
K 1	Kadın	Asistan 1	Devlet Üniversitesi	Antalya/Hotel
K 2	Erkek	Chef de partie	Devlet Üniversitesi	Eskişehir/Otel
K 3	Erkek	Komi	Devlet Üniversitesi	İstanbul/Restoran
K 4	Erkek	Sous Chef	Devlet Üniversitesi	İstanbul/Restoran
K 5	Erkek	Sous Chef	Devlet Üniversitesi	Ankara/Restoran
K 6	Kadın	Komi	Devlet Üniversitesi	Çeşme/Otel
K 7	Erkek	Demi Chef	Vakıf Üniversitesi	Sakarya/Otel
K 8	Kadın	Komi	Vakıf Üniversitesi	İstanbul/Otel
K 9	Erkek	Demi Chef	Vakıf Üniversitesi	İstanbul/Restoran
K 10	Erkek	Demi Chef	Devlet Üniversitesi	Mersin/Otel

Tablo 1’den de anlaşılacağı üzere katılımcıların 7’si erkek 3’ü kadın olup, çalışma pozisyonları komi ile sous chef arasında değişmektedir. Katılımcıların 7’si devlet üniversitesinden 3’ü ise vakıf üniversitesinden gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almıştır. Katılımcılar farklı şehirlerde otel ve restoranlarda çalışmaktadırlar.

Şekil 1. Araştırma Temaları

Analizler sonucu elde edilen kod ve kategoriler dört ana temayı oluşturmuştur. Bunlar gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, sektör, gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının istihdamı ve son olarak öneriler temasıdır (Şekil 1).

Şekil 2. GMS Eğitimi Temasını Oluşturan Kodlar



GMS eğitimi temasını oluşturan GMS eğitiminin durumu kategorisi olumlu yönleri ve olumsuz yönleri olmak üzere 2 ayrı koddan meydana gelmektedir. Olumlu yönleri kodunu ise temel düzeyde altyapı, kişisel gelişimi olumlu etkilemek network edinmek ve bilinçli eleman katılımı alt kodları oluşturmaktadır. Olumlu yönleri kodunda katılımcılar yoğunlukla temel düzeyde altyapıdan söz etmişlerdir. Konu ile ilgili K10 kodlu katılımcı şunları söylemiştir:

"Bir altyapı oluşuyor temel düzeyde, vizyon katması da olur." (K10)

Katılımcılar GMS eğitiminin olumsuz durumu ile ilgili farklı kodlarda birleşmiş olsalar da özellikle uygulamacı akademisyen olmaması ile ilgili daha yoğun görüş bildirmiştir. Konu ile ilgili K3 şu ifadeleri kullanmıştır:

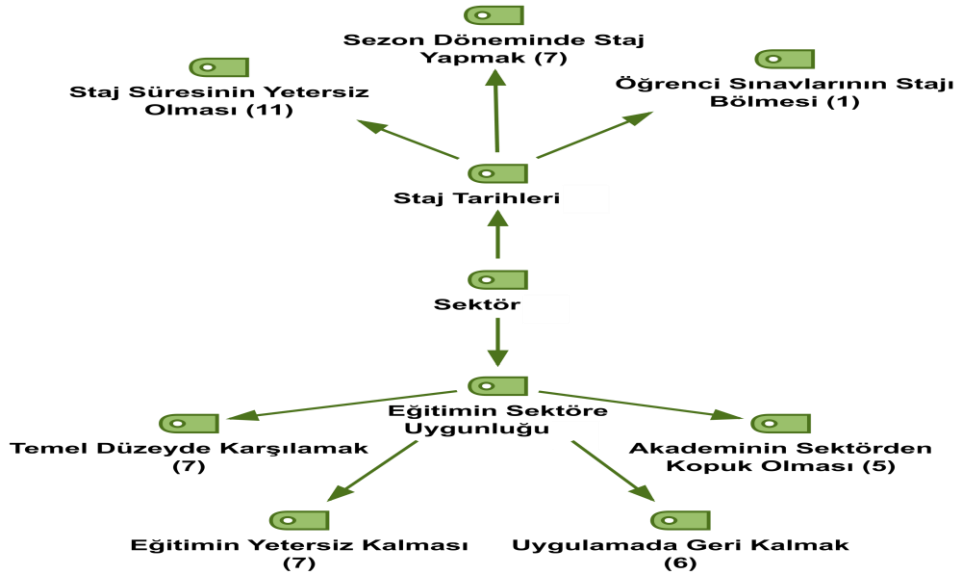
"Uygulamacı hoca sayısı çok az. Sektörden gelen hoca yok neredeyse." (K3)

Uygun ve doğru eğitim için olması gerekenler kategorisi de farklı kodlardan oluşmaktadır. Burada katılımcıların yoğun uygulamalı eğitim kodu üzerinde daha yoğun görüş bildirmiştir. Konu ile ilgili K2 ve K5 şu ifadeleri kullanmıştır:

"Sektörle iç içe, uzun staj süreleri içeren bir eğitim, bir müfredatla, uygulama ağırlıklı olması gerektiğini düşünüyorum." (K2)

"Bu eğitimi Ahilik yöntemiyle olması gerektiğini düşünenlerdenim. Yani teori elbette önemli ama özellikle uygulama fazla olmalı. Usta çırak ilişkisinin daha fazla olması gerekir. Çünkü uygulama anlamında yetersiz kalıyor." (K5)

Şekil 3. Sektör Temasını Oluşturan Kodlar



Sektör temasını staj tarihleri ve eğitimin sektöre uygunluğu kategorileri meydana getirmektedir. Staj tarihleri kategorisini meydana getiren farklı kodlar mevcutken katılımcıların en çok tekrarlamış oldukları kod staj süresinin yetersiz olması ile ilgilidir. Konu ile ilgili K7 şu ifadeleri kullanmıştır:

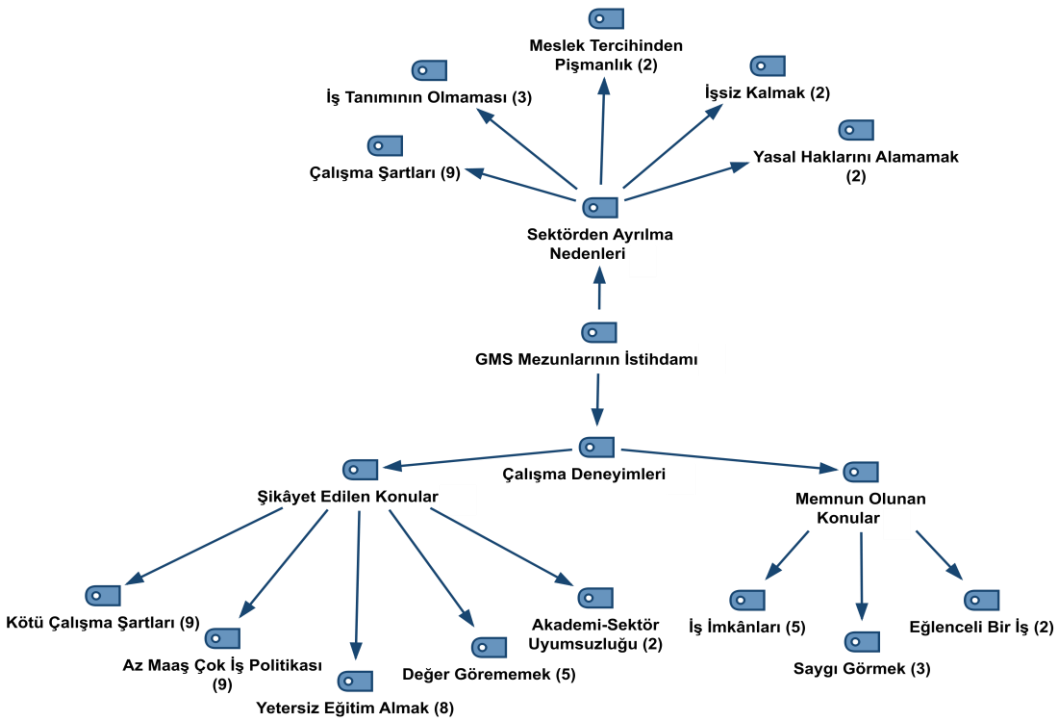
"Bence çok kısa öncelikle bunu söyleyebilirim. 2 ay 3 ay staj yapıyoruz. 2 ay 3 ayda neyi öğrenebiliriz. Çok kısa. Eğitimin yarısından fazlası sektörde geçmelidir." (K7)

Eğitimin sektöre uygunluğu kategorisi temel düzeyde karşılamak, eğitimin yetersiz kalması, uygulamada geri kalmak ve akademinin sektörden kopuk olması kodlarından oluşmaktadır. Konu ile ilgili K9 ve K5 şunları söylemiştir.

"Bence teorik bilgiler endüstrinin ihtiyaçlarını karşılıyor. Ama pratik eğitim bence bu ihtiyaçları karşılamıyor. Daha nokta atışı eğitimler verilebilir." (K9)

"Yani müfredatların özellikle uygulamaların sektördeki karşılığı çok çok düşük düzeyde." (K5)

Şekil 4. GMS Mezunlarının İstihdamı Temasını Oluşturan Kodlar



Gms mezunlarının istihdamı temasının kategorilerinden biri olan sektörden ayrılma sebepleri farklı kodlardan oluşmaktadır. Katılımcılar daha çok çalışma şartları ile ilgili görüş bildirmiştir. Konu ile ilişkili olarak K1 ve K8 şunları dile getirmiştir:

"Çalışmayanların çalışmama sebebi ise yoğun çalışmanın karşılığının alınmaması. Hayal kırıklığı. İşte hayal ettiğim gibi olmuyor demesi. Bu yönden bir de çalışma saatlerinin uzun olması bence etkiliyor." (K1)

"Bir de soruların başından beri dediğimiz gibi az para verilmesi, işin yorucu olması." (K8)

Çalışma deneyimleri kategorisini meydana getiren kodlardan şikayet edilen konular kodu farklı beş alt koddan oluşmaktadır. Katılımcılar kötü çalışma şartları, az maaş çok iş politikası ve yetersiz eğitim almak alt kodları üzerinde daha yoğun görüş bildirmişlerdir. Konu ile ilgili K6 ve K1 şu ifadeleri kullanmıştır.

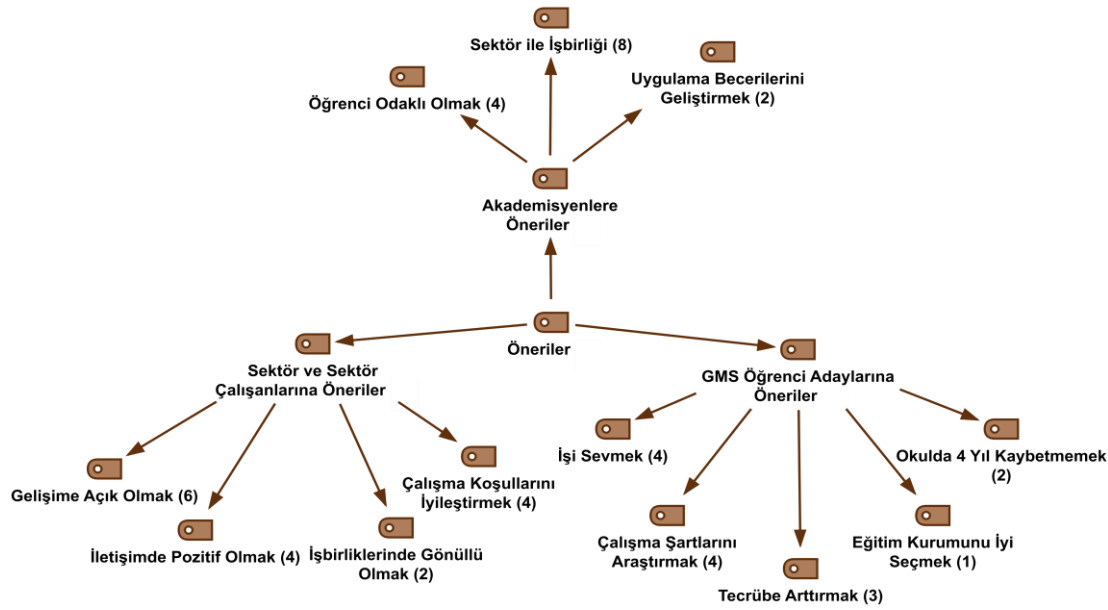
"Türkiye'de birazcık da yıldırma politikası izlediklerini düşünüyorum. Gerçekten yıldırma politikası izliyorlar çalışanlar. Mobbing çok fazla. Uzun çalışma saatleri de çok fazla." (K6)

"Uzun çalışma saatleri, düşük maaşlar." (K1)

Çalışma deneyimleri kategorisini meydana getiren bir diğer kod ise memnun olunan konular kodudur. Bu kod da farklı alt kodlardan oluşuyor olup katılımcılar daha çok iş imkanları alt kodu ile ilgili görüş bildirmiştir. Konu ile ilgili olarak K5 şunları dile getirmiştir.

"Mezunların memnuniyetleri hemen iş bulma, işletme iyi ise, ustaları iyi ise sektörü seviyorlar." (K5)

Şekil 5. Öneriler Temasını Oluşturan Kodlar



Araştırmanın son teması olan öneriler teması akademisyenlere öneriler, sektör ve sektör çalışanlarına öneriler ve son olarak Gms öğrenci adaylarına öneriler kategorilerinden oluşmaktadır. Akademisyenlere öneriler kategori farklı kodlardan oluşuyor olup, katılımcılar sektör ile işbirliği konusuna daha yoğun görüş bildirmiştir. Konu ile ilgili olarak K9 şu ifadeleri kullanmıştır.

"Sektör ile arasındaki bağlantıyı daha iyi sağlamaları gerekiyor. Ben bunun eksikliğini çok hissettim. Sektör ile bağlantı kursunlar. Sektör ile bağlantı kurmaları bizim faydamıza olacak." (K9)

Sektör çalışanlarına öneriler kategorisi farklı kodlardan oluşuyor olup, katılımcılar sektör çalışanlarının gelişime açık olması ile ilgili daha yoğun görüş bildirmiştir. Konu ile ilgili K10 şu ifadeleri kullanmıştır.

"Sektör çalışanlarına önerim iletişim konusunda daha pozitif yaklaşımları sektörde aktif olmaları ve gelişime kapalı olmamaları sıradanlıktan kurtulmaları gerektiğini düşünüyorum" (K10)

Bölüm öğrenci adaylarına öneriler kategorisi toplam 5 koddan oluşuyor olup, katılımcılar söz konusu adayların çalışma şartlarını araştırmaları ve işini sevmeleri ile ilgili daha yoğun görüş bildirmiştir. Konu ile ilgili K1 ve K10 şu ifadeleri kullanmıştır.

"Mutlaka öncesinde sektörün gerçeklerini öğrenmeye çalışsınlar. Bu sektörde çalışan insanlarla irtibat halinde olsunlar. Çünkü gerçekten böyle muazzam yüksek maaşlar yok. Yeni başlayanlar için özellikle çalışma şartları bazen her ne kadar yasalara uygun bile olsa ağır olabiliyor" (K1)

Gerçekten bu işi sevmeli, yemek yapmayı sevmeleri gerekiyor. Sektörün bütün zorluklarını göze alarak bölümü seçmelidir." (K10)

Şekil 6. Kelime Bulutu



Şekil 6'da araştırmanın kod bulutu verilmiştir. Daha büyük puntolu gösterilen kodlar o kodların daha yoğun kullanıldığını göstermektedir. Buna göre şekilden de anlaşılacağı üzere staj süresinin yetersizliği, yoğun uygulamalı eğitim, uygulamacı akademisyenlerin olmaması, kötü çalışma şartları ve az maaş çok iş politikası gibi kodlar daha yoğun bir şekilde kullanılmıştır.

Sonuç

Türkiye'de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının mezun oldukları bölüme ilişkin görüşlerinin belirlenmesi amacı ile yapılan bu çalışmada fenomenolojik desen kullanılmıştır. Farklı şehirlerde, farklı otel ve restoranlarda çalışmaya devam eden 10 bölüm mezunu ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Toplanan veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir.

Araştırma katılımcıları gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin temel düzeyde altyapı oluşturması ve kişisel gelişimi olumlu etkilemesi gibi olumlu yönleri olduğunu belirtmiştir. Roche (2012) yapmış olduğu çalışmada katılımcıların başlangıç seviyesi için sahip olunması gereken asgari örgün eğitimin mutfak sanatları veya sertifika olmasını önermeleri de bu araştırmanın sonucu ile ilişkilendirilebilir. Katılımcılar mezun oldukları bölümlere yönelik uygulamacı akademisyenlerin olmaması, ekipman-gıda ürünleri eksikliği ve sektörden kopuk olması gibi bazı eleştirileri de dile getirmişlerdir. Bu sonuçlar Arıkan, Sürücü ve Arman (2018)'nin yükseköğretim kurumlarında karşılaşılan sorunların belirlenmesi amacı ile yaptıkları çalışmanın fiziki mekan yetersizliği, ekipman, malzeme ve bütçe yetersizliği sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Katılımcı bölüm mezunları ayrıca uygun ve doğru eğitim için yoğun uygulamalı eğitim ve sektör ile işbirliği konularında yoğun görüş belirtmiştir.

Katılımcılar, mezun oldukları gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde uygulanan staj tarihleri ile ilgili olarak staj süresinin yetersiz olduğunu dile getirmiştir. Öney (2016)'in stajın sektör ihtiyacı doğrultusunda düzenlenmiyor tespiti de araştırmanın bu sonucu ile ilişkilendirilebilir. Bu noktada Sııklı ve Pekerşen (2023)'in öğrencilerin çoğunda staj sırasında iş yoğunluğu fazlalığından, katı kurallardan ve fazla çalışma saatlerinden öğrenme sürecinin yeterli düzeyde gerçekleşmediği sonucu da dikkate değerdir. Bölümlerde verilen eğitimin sektör ihtiyacını temel düzeyde karşıladığını dile getiren katılımcılar ayrıca eğitimin yetersiz kaldığı, uygulamada geri kaldığı ve akademinin sektörden kopuk olduğu ile ilgili de görüş bildirmiştir.

Katılımcılar, bölüm mezunlarının sektörden ayrılma nedenleri olarak çalışma şartlarını göstermektedir. Bununla birlikte katılımcılar sektörden ayrılma nedenleri arasında iş tanımının olmaması, pişmanlık, işsiz kalmak ve yasal haklarını alamamak gibi bazı faktörlerin de etkili olduğunu belirtmiştir. Bu sonuçla paralel olarak katılımcılar en çok şikayet edilen konuların başında kötü çalışma şartlarını ve az maaş çok iş politikasını

göstermektedir. Memnun olunan konularda ise katılımcılar iş imkanının olması, eğitimden dolayı saygı görmeleri ve eğlenceli bir iş olmasını ile ilgili görüş bildirmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma isteğine etkisini belirlemeyi amaçlayan Özdemir ve Önçel (2019)'de benzer sonuçlara ulaşmıştır. Araştırmacıların araştırmaya dahil ettikleri bölüm öğrenciler, gastronomi alanında işlerin fiziksel çalışma şartlarını ağır bulduklarını, özel hayat ve boş zaman değerlendirme konusunda sıkıntı yaşayabileceklerini belirtmişlerdir. Ayrıca aynı öğrenciler kişi sektör uyumu, sosyal statü, terfi olanakları ve benzeri konularda olumlu imkanlara sahip olacaklarını belirtmişlerdir.

Katılımcılar akademisyenlere sektör ile işbirliğini, öğrenci odaklı olmalarını ve uygulama becerilerini geliştirmeleri önerisinde bulunmuştur. Bölümü tercih edecek olan adaylara ise çalışma şartlarını iyi araştırmaları ve işi sevmeleri önerilmiştir. Çalışan bölüm mezunları son olarak sektör çalışanlarına gelişime açık olmalarını, iletişimde pozitif olmalarını, çalışma koşullarını iyileştirmelerini ve işbirliklerine gönüllü olmalarını önermiştir.

Araştırmanın bulguları ve benzer çalışmalar göz önüne alındığında Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin olması olumlu bir durum iken, bölümlerde çözüm bekleyen sorunların olduğu da açıktır. Özellikle akademi ile istihdam olunacak olan sektör arasında bağlantının zayıf olması sonucu ortaya çıkan sorunlar dillendirilmiştir. Bu noktada hem akademinin hem de sektör temsilcilerinin işbirliklerine açık olması Türkiye'deki gastronomi eğitimini daha da ileri taşıyacaktır. Buradan hareketle araştırmada GMS paydaşlarına bazı önerilerde bulunulmuştur:

- Araştırmanın sonuçlarından da anlaşılacağı üzere ekipman, gıda ürünü eksikliği, alanında uzman akademisyen, uygulamacı akademisyenlerin olmaması gibi problemler bulunmaktadır. Buna göre söz konusu bölümlerde uzman akademik kadro sağlanıp, altyapı sektörü yansıtacak şekilde oluşturulduktan sonra öğrenci alımı yapılması önerilmektedir.
- Sektör ile akademi arasındaki en önemli uygulamalardan biri olan öğrenci stajlarının denetim altına alınıp, görevli akademisyenlerce kontrol edilmesi önerilmektedir.
- Çalışma koşulları konusu da mezunların üzerinde durduğu bir konu olarak belirlenmiştir. Sektör temsilcileri başta olmak üzere gastronomi paydaşlarının çalışma koşullarını iyileştirmeleri sektörde çalışan bölüm mezunlarına fayda sağladığı gibi aynı zamanda kar amaçlı kurulan işletmeye de fayda sağlayacağı unutulmamalıdır.
- Türkiye'de özellikle sahil bölgelerinde sezonun mayıs ayında başlayıp, ekim/kasım ayına kadar devam ettiği gerçeği göz önüne alındığında, akademik takvimin ve bölüm stajlarının tekrar gözden geçirilerek buna göre revize edilmesi önerilmektedir.
- Bölüm müfredatları oluşturulurken sektörde karşılığı olan uygulama ve teorik derslerin tercih edilmesi gerekmektedir.

Kaynakça

- Albayrak, A. (2022). Evaluation of gastronomy education quality in turkey in terms of faculty members. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100498, 1-8.
- Arastaman, G., Fidan, İ. Ö. ve Fidan, T. (2018). Nitel araştırmada geçerlik ve güvenilirlik: Kuramsal bir inceleme. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(1), 37-75.
- Arıkan, E., Sürücü, Ö. A. ve Arman, A. (2018). Yükseköğretim kurumlarındaki eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 592-601.
- Arman, A., Erdem, Ö., ve Ören, Ş. T. (2018) Investigation of academic staff in gastronomy in terms of their satisfaction level and adverse experience. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 644-661.
- Arslan, E. (2022). Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 51, 395-407.
- Aslan, N. (2018). *Aşçılık eğitime yönelik düşüncelerin sektör başarısı ile ilişkilendirilmesi: istanbul ili beş yıldızlı otel işletmeleri üzerine bir araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

- Aycı, E. (2022). *Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ve bu bölümlerde görev yapan akademik personelin analizi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Baysal, E. A. ve Hocaoglu, N. (2019). Nitel araştırma model-desenleri. G. Ocak (Ed.), *Eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri içinde* (125-151). Ankara: Pegem Akademi.
- Bişiren, A. ve Gençer, K. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ve bünyesinde bulunduğu birimlerin yöneticiliğini yapan akademisyenlerin eğitim profili. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(4): 505-516.
- Boyraz, S. ve Tepe, E. (2019). Verilerin analizi. G. Ocak (Ed.), *Eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri içinde* (273-319). Ankara: Pegem Akademi.
- Brillat-Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler*. (H. Bucak, Çev.), İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2019). *Eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- 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.
- Glesne, C. (2020). *Nitel araştırmaya giriş*. (A. Ersoy ve P. Yalçınoglu, Çev.) Ankara: Anı Yayıncılık.
- 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.
- Kartal, Ş. (2021). Nitel araştırmanın desenlenmesi. M. Çelebi (Ed.), *Nitel araştırma yöntemleri içinde* (210-237). Ankara: Pegem Akademi.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354 377.
- Koca, C. (2017). Spor bilimlerinde nitel araştırma yaklaşımı. *Spor Bilimleri Dergisi*, 28 (1), 30–48
- Merriam, S. B. (2015). *Nitel araştırma: desen ve uygulama için bir rehber*. (S. Turan, Çev.) Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Mestre, R., de La Rosa, J., de Albéniz, I. M., del Castillo, C. D., Baroni, M. ve Arboleya, J. C. (2022). Disciplinary interactions in gastronomy R&D teams. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100609.
- Mücevher, M. H. (2020). Anlatı ve hayat hikâyesi araştırmaları. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 25(3), 277-295.
- Oktay, S. (2018). *Gastronomi bilimine giriş*. İstanbul: Der yayınevi.
- Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı (ÖSYM) (2021). *Yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzu, tablo 4*. <https://www.osym.gov.tr/TR,21247/2021-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html> (Erişim Tarihi: 08.10.2022).
- Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı (ÖSYM) (2022). *Yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzu, tablo 4*. <https://www.osym.gov.tr/TR,23885/2022-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>, (Erişim Tarihi: 08.10.2022).
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Özata, E.(2017). *Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin ders programı algılarının akademik başarıları üzerinde etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Özbay, G. (2017). *Dünden Bugüne Gastronomi*. (Ed.) Mehmet Sarıışık, s: 1-40. Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, N. ve Önçel, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176.
- Özdemir, N., Ak, S. ve Önçel, S. (2019). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin belirlenmesi. *The Journal of International Social Research*, 12(67), 947-956.
- Özkök, G. A. (2017). Mutfak şeflerinin gastronomi ile ilgili görüşleri: nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 182-193.
- Pedersen, L. B. (2012). Creativity in gastronomy (Unpublished Master Thesis). Copenhagen Business School, Department of Management, Copenhagen.
- Roche, C. P. (2012). *Canadian professional chefs' perceived value of formal culinary education and its relationship with industry success*. Unpublished Doctoral Dissertation. Florida Atlantic University.
- Saatcı, G. (2016). *Kültürel Miras Olarak Gastronomi*. (Ed.) Hakan Yılmaz, s: 1-18. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Seçuk, B., Sormaz, Ü. ve Seçim, Y. Evaluation of gastronomy and culinary arts department curriculums in the context of the relationship between gastronomy and tourism. *Türkiye Mesleki Ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 4 (9), 26-37.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitimin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Sırıklı, İ. K. ve Pekerşen, Y. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin staj süreçlerinde yaşadıkları iş stresinin belirlenmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(87): 1325-1343
- Şahan, H. H. ve Uyangör, N. (2021). Bilimsel araştırmalarda örneklem seçimi. M. Çelebi (Ed.), *Nitel araştırma yöntemleri içinde* (111-140). Ankara: Pegem Akademi.
- Ünüvar, R. T. (2020). *Türkiye'de gastronomi eğitiminin mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Vitoux, J. (2019). *Gastronomi*. (Z. Yaya, Çev.) Ankara: Dost Yayınları.
- Yaman, Y. E. (2020). *Yabancı uyruklu öğrencilerin Türkçe öğrenme nedenleri süreçte karşılaştıkları sorunlar ve Türkçe öğrenmelerinin sosyal hayatlarına yansımaları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. 10. Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yiğit, S. (2023). Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatları ne kadar sürdürülebilir? *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 780-786
- Zopiatis, A., Theodosiou, P. ve Constanti, P. (2014). Quality and Satisfaction with culinary education: evidence from cyprus. *Journal of Hospitality Tourism Education*, 26(2), 87-98.