



Ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitiminde yeni bir model olarak gastronomi liseleri projesi: Öğretmen görüşlerinin analizi

The gastronomy high schools project as a new model in gastronomy education at the high school level: An examination of teacher opinions **

Bahri SARI¹ (orcid.org/ 0009-0008-0935-1102)

Savaş EVREN^{2*} (orcid.org/ 0000-0003-4558-9720)

¹Akçaabat Işıklar Çok Programlı Anadolu Lisesi, Trabzon, Türkiye

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

Özet

Amaç: İlk 2022 yılında öğrenci alımına başlayan gastronomi liseleri, alandaki eğitimi dönüştürecek güçlü bir proje olarak tanıtılmaktadır. Bununla birlikte konuya ilişkin farkındalık çok yüksek değildir. Bu noktadan hareketle çalışmada gastronomi liselerinin ortaya çıkış süreci, güncel durumu ve geleceğinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Yöntem: Çalışmada olgubilim deseni kapsamında alan öğretmenleriyle yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Yirmi bir ilde 32 öğretmenle yapılan görüşmeler içerik analiziyle incelenmiş; “Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi”, “Müfredat ve Eğitim İçeriği”, “Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkânları”, “Gastronomi Liselerinin Etkileri”, “Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler” şeklinde 5 ana tema ve 13 alt tema tespit edilmiştir.

Bulgular: Bulgular gastronomi liselerinin ortaya çıkışının hem alanının popülerliğiyle hem de nitelikli iş gücü ihtiyacıyla ilgili olduğunu; müfredat açısından yiyecek-içecek eğitimi veren diğer ortaöğretim kurumlarıyla arasında pek fark olmadığını, bununla birlikte daha gelişmiş uygulama olanaklarına sahip olduklarını göstermiştir. Katılımcılara göre gastronomi liselerinin sektöre, öğrencilerin mesleki gelişimlerine, üniversiteye yönelimlerine, diğer ortaöğretim kurumlarına ve yükseköğretim kurumlarının eğitim kalitesine olumlu ve olumsuz etkileri olacaktır.

Tartışma: Çalışma, gastronomi liselerini inceleyen ilk çalışmadır. Gastronomi eğitimi literatürüne katkı sunması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Turizm Eğitimi, Eğitim Projeleri, Gastronomi ve Mutfak Eğitimi, Ortaöğretim, Gastronomi Liseleri

Abstract

Purpose: Gastronomy high schools, the first of which began admitting students in 2022, are promoted as a powerful project that will transform education in the field. However, awareness of the issue is not very high. Therefore, this study aims to evaluate the emergence process, current status, and future of gastronomy high schools.

Design/methodology/approach: The study employed a phenomenological design, employing semi-structured interviews with teachers in the field. Interviews with 32 teachers in 21 provinces were analyzed using content analysis; five main themes and 13 sub-themes were identified: “The Necessity and Development of Gastronomy High Schools”, “Curriculum and Educational Content”, “Application and Practice Opportunities in Education”, “The Impacts of Gastronomy High Schools”, and “Expectations and Suggestions for the Future”.

Results: The findings indicate that the emergence of gastronomy high schools is related to both the popularity of the field and the need for qualified workforce; that there is little difference in curriculum compared to other secondary schools providing food and beverage education; however, they possess more advanced practical application opportunities. According to the participants, gastronomy high schools will have both positive and negative effects on the sector, students' professional development and university orientation, other secondary education institutions, and the quality of education in higher education institutions.

Discussion: This study is the first to examine gastronomy high schools. It is expected to contribute to the gastronomy education literature.

Keywords: Tourism Education, Educational Projects, Gastronomy and Culinary Education, Secondary Education, Gastronomy High Schools

**Bu makale, 2025 yılı Eylül ayında Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Tezli Yüksek Lisans Programında yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

*Sorumlu yazar: savasevren@gumushane.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2026.675

Giriş

Gastronomi eğitimi; ulusal mutfakların tanıtımı, turizm sektörünün gelişimi, yerel ürünlerin katma değer kazanması ve yaratıcı endüstrilerin desteklenmesi açısından stratejik bir öneme sahiptir. Son yıllarda gastronomi alanına yönelik ilginin giderek artması, gastronomi eğitime yönelik talepte de artışı beraberinde getirmiştir. Günümüzde örgün ve yaygın eğitim sistemlerinde pek çok eğitim programında mutfak ve gastronomi temelli eğitim verilir hale gelmiştir (Arslanhan, 2019; Kutukız, Akyürek ve Özdemir, 2018). Bununla birlikte eğitim programlarının sayısının artması alandaki nitelik tartışmalarını azaltmamış, aksine bu anlamdaki eleştiriler varlığını sürdürmeye devam etmiştir.

Niteliği artırma çabaları kapsamında Millî Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen güncel projelerden biri Türkiye Gastronomi Liseleri Projesidir. Bu proje kapsamında ülke genelinde mutfak eğitiminin daha sistematik ve nitelikli bir şekilde yürütülmesinin amaçlandığı belirtilmiştir (MEB, 2022). Bununla birlikte halihazırda ortaöğretim düzeyinde mesleki ve teknik liselerde mutfak eğitiminin bulunması, alanda bazı kafa karışıklarını da beraberinde getirmiştir. Ayrıca konuya ilişkin yürütülmüş bir araştırmaya da rastlanılmamıştır. Bu noktadan hareketle çalışmanın amacı, ortaöğretim düzeyindeki gastronomi eğitimi sisteminde köklü bir dönüşümün habercisi olan gastronomi liselerinin ortaya çıkış süreci ve güncel durumunun tespit edilmesi, ayrıca mevcut ve gelecekteki olumlu-olumsuz etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Çalışmada Türkiye'nin farklı illerinde görev yapan alan öğretmenlerinin görüşleri yarı yapılandırılmış görüşmelerle alınmıştır. Çalışmanın gastronomi liselerini inceleyen ilk akademik çalışma olması nedeniyle literatüre katkısının olacağı ifade edilebilir. Ayrıca gelişmekte olan bir sistem olan gastronomi liselerinin ve halihazırda mutfak eğitimi verilen mesleki ve teknik liselerinin geleceği açısından ortaya konan önerilerle alana katkı sağlanacağı ifade edilebilir.

Literatür

Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Gastronomi eğitimi, güncel bir konu gibi algılsa da geçmişi antik dönemlerdeki usta-çırak ilişkilerine dayanan köklü bir olgudur (Deveci vd., 2020). Gastronomi eğitiminde yazılı eserler önem arz etmektedir ve bu alandaki ilk yazılı kayıtlar M.S. 1. yüzyılda Apicius’un yazdığı eser olduğu bilinmektedir. 1784’te İngiltere’de aşçılıkla ilgili ilk kurs açılmış, ardından 1820’de Amerika Birleşik Devletleri ve 1891’de Fransa’da benzer eğitim programları başlatılmıştır (Çarbuğa vd., 2018). Aşçılık eğitime yönelik ilk sistemli kurumlardan biri ise Le Cordon Bleu aşçılık okuludur. 1895 yılında Fransa’da kurulan bu okul, alanındaki eğitimde önemli bir dönüm noktası olmuştur. Gastronomi eğitimi tarihinde önemli yer olan bir diğer kurum, 1922’den itibaren aşçılık eğitimi veren Cornell Üniversitesi’dir. Yirminci yüzyılın ikinci yarısı gastronomi eğitiminin hızla geliştiği bir dönem olmuştur. Örneğin dünyanın en ünlü mutfak akademilerinden biri olan CIA (The Culinary Institute of America) 1946 yılında kurulmuş ve sonraki yıllarda ABD’nin mutfak eğitiminde çok önemli yer edinmiştir. 1990’lı yıllara gelindiğinde ise gastronomi alanında yüksek lisans programları, Boston ve Adelaide Üniversitelerinde başlatılmıştır. 1996 yılına gelindiğinde New York Üniversitesi, gastronomi alanında doktora programı açarak bu alandaki akademik eğitimde önemli bir adım atmıştır (Brown, 2005; Görkem, 2011; Öney, 2016).

Mutfak eğitimi Türk tarihinde önemli bir yere sahiptir. Anadolu’nun Türkleşmesi sürecinde ahilik faaliyetleri kapsamında aşçılık eğitimi usta-çırak yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. 19. yüzyıla gelindiğinde, bu geleneksel eğitim sistemi yerini profesyonel eğitim kurumlarına bırakmaya başlamıştır (Kılınç, 2012). Günümüzde Türkiye’de gastronomi eğitimi, genellikle turizm eğitimi çerçevesinde örgün ve yaygın eğitim biçiminde sunulmaktadır. Örgün gastronomi eğitimi, ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki kurumlar aracılığıyla sağlanırken; yaygın eğitim kamu ve özel sektör tarafından sertifika programları şeklinde düzenlenmektedir. Örgün eğitimde gastronomi öğretimi; ortaöğretimden doktora kadar farklı aşamalarda sunulmaktadır. Yaygın eğitim süreci çerçevesinde ise özellikle kişisel ve mesleki gelişime katkı sağlayan halk eğitim merkezleri ve mesleki eğitim merkezlerinde gerçekleştirilen programlar yer almaktadır (Semint, 2020).

Türkiye’de aşçılık eğitiminin örgün eğitim kurumlarında verilmesi 1960’lı yıllara dayanmaktadır. 1961–1962 eğitim öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulu’nun açılmasıyla resmi olarak başlayan eğitim süreci, ilk başlarda bir yıl süren bir program olarak düzenlenmiştir. 1963-1964 eğitim-öğretim yılında okulun eğitim süresi üç yıla çıkarılmış ve adı “Otelcilik Okulu” olarak değiştirilmiştir. Başlangıçta yalnızca erkek öğrenciler için hizmet veren bu kurum 1964-1965 öğretim yılından itibaren kız öğrencilere de eğitim imkânı sunmaya başlamış ve aynı yıl turizm işletmelerinde işbaşı eğitim faaliyetlerine yer verilmiştir (Görkem, 2011; Görkem ve Sevim, 2016). Mutfak eğitimi açısından kritik öneme sahip bir diğer kurum ise Mengen Aşçılık Meslek

Lisesidir. 1985 yılında kurulan bu lise, 2002 yılında Mengen Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi adını almıştır. Ancak bu okul aşçılık eğitimi veren ilk ve tek okul olma özelliğini koruduğundan, daha sonra ismi Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak yeniden güncellenmiştir (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014).

2024-2025 eğitim öğretim yılı verilerine göre Millî Eğitim Bakanlığı bünyesinde faaliyet gösteren 616 okulda yiyecek içecek hizmetleri alanına yönelik mesleki ve teknik eğitim programları uygulandığı görülmektedir. Eğitim verilen okul türleri: Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri, Çok Programlı Anadolu Liseleri ve Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleridir (MEB, 2025a). Üniversite düzeyindeki mutfak veya gastronomi içerikli eğitimin en önemli kısımlarından birini ön lisans programları oluşturmaktadır. İlk örneği Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'ne bağlı Mengen Meslek Yüksekokulu'dur. Günümüzde Türkiye'nin pek çok iline yayılmış eğitim kurumları haline gelmişlerdir (Daylar, 2015). 2024-2025 verilerine göre, Türkiye'de 97 üniversite bünyesinde Aşçılık Ön Lisans Programı bulunmaktadır. Bu programlardan 64'ü devlet üniversitelerinde, 33'ü ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. 2009 yılında 14 üniversitede, 2010 yılında 18 üniversitede, 2018 yılında 45 üniversitede aşçılık programı sunulurken; 2024 yılında bu sayı 97 üniversiteye çıkmıştır (ÖSYM, 2024). Bu bağlamda son 15 yıl içinde aşçılık programlarının sayısının büyük artış gösterdiği söylenebilir. Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak eğitiminin ilk örneği, 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüdür. Sonraki yıllarda gastronomi bölümlerine olan ilgi giderek artmıştır. 2016 yılında 27 olan devlet üniversitesi gastronomi bölümü sayısı, 2017 yılında 38'e, 2024 yılında ise 51'e yükselmiştir. YÖK 2024-2025 verilerine göre; Türkiye genelinde 92 üniversite bünyesinde gastronomi ve mutfak sanatları programı bulunmaktadır. Elli bir devlet üniversitesinin yanında, 41 de vakıf üniversitesi yer almaktadır (ÖSYM, 2024). Üniversite düzeyindeki gastronomi eğitiminin son aşaması lisansüstü düzeydedir. Araştırmacılar tarafından üniversitelerin websitelerinde yapılan tarama neticesinde 2024-2025 eğitim-öğretim yılında Türkiye genelinde 25'i devlet, 13'ü vakıf üniversitesi olmak üzere 38 üniversitede "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı" bulunduğu görülmüştür. Ayrıca 11'i devlet, 2'si vakıf üniversitesi olmak üzere 13 üniversitede doktora programı bulunduğu tespit edilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, gastronomi ve mutfak eğitiminin tarihsel olarak usta-çırak geleneğinden kurumsal ve akademik yapılara evrilen çok aşamalı bir gelişim süreci izlediği görülmektedir. Antik dönemden itibaren deneyime dayalı olarak aktarılan mutfak bilgisi, zamanla yazılı kaynaklar, mesleki okullar ve üniversiteler aracılığıyla sistematik bir eğitim alanına dönüşmüştür. Özellikle 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ABD ve Avrupa merkezli kurumsal yapılanmaların, gastronomi eğitiminin akademikleşmesinde belirleyici olduğu görülmektedir. Türkiye özelinde ise aşçılık ve gastronomi eğitiminin hem tarihsel mesleki geleneklerden beslendiği hem de son 15 yılda hızlı bir biçimde yaygınlaşarak ortaöğretimden doktora düzeyine kadar güçlü bir eğitim ağı oluşturduğu söylenebilir.

Gastronomi Liseleri

Ortaöğretim düzeyindeki mutfak eğitimi, başlangıç noktası olması nedeniyle oldukça önemlidir. Bu düzeyde mutfak eğitimi uzun süredir Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri veya Çok Programlı Liseler bünyesinde yürütülmektedir (Çılgınoğlu ve Güleç, 2022). Bununla birlikte, son birkaç yıldır ortaöğretim düzeyindeki mutfak eğitiminde bazı değişikliklere gidildiği görülmektedir. Bu değişikliğin temelinde ise Millî Eğitim Bakanlığı tarafından başlatılan Gastronomi Liseleri Projesi yatmaktadır. Gastronomi liselerinin ilk örneğin, 27 Aralık 2022 tarihinde T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, Kapadokya Üniversitesi ve Ürgüp Ticaret Odası arasında imzalanan "Gastronomi İş Birliği Protokolü" çerçevesinde Nevşehir ilinin Ürgüp ilçesinde faaliyete geçirilmiştir. Türkiye'de gastronomi eğitimi alanında ihtisaslaşmış ilk Mesleki ve Teknik Anadolu Lise konumunda olan bu lisenin açılışı dönemin Millî Eğitim Bakanı Mahmut Özer'in katılımıyla gerçekleştirilmiş olup bu girişim gastronomi alanında nitelikli insan kaynağı yetiştirilmesine yönelik önemli bir adım olarak değerlendirilmektedir (MEB, 2022).

Sonraki süreçte Kapadokya Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi özelinde gastronomi temelli mesleki eğitimin sektör, akademi ve kamu iş birliğiyle yeniden yapılandırılmasına yönelik bazı çalışmalar yürütülmüştür. Bu kapsamda düzenlenen çalıştay ve paneller aracılığıyla, yerel ve sürdürülebilir gastronomi anlayışının eğitim müfredatlarına entegrasyonu, yerel-mevsimsel üretim ve tüketim bilincinin erken yaşlardan itibaren kazandırılması ve istihdamla uyumlu uygulama temelli programların geliştirilmesi hedeflenmiştir. Ayrıca Türkiye'de gastronomi alanında nitelikli insan kaynağı yetiştirmeyi amaçlayan öncü bir model olarak konumlandırılmaya çalışılan okulun Kapadokya Üniversitesi ile yürütülen iş birlikleri sayesinde akademik ve sektörel bağlarının güçlendirilmesi hedeflenmiştir. Okulun adı Kapadokya Üniversitesi'nin kurucusu ve

Mütevelli Heyeti Başkanı Alev Alatlı'ya atfen 09 Ağustos 2024 tarihinde “Kapadokya Alev Alatlı Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi” olarak değiştirilmiştir (MEB, 2022; Kapadokya Üniversitesi, 2026).

Gastronomi Liseleri Projesi Türkiye'nin 7 coğrafi bölgesine yayılması amaçlan bir projedir. Bu kapsamda Nevşehir'den sonra diğer okulların açılması için girişimlerde bulunulmuştur. Bu kapsamdaki ilk giriş İstanbul'da gerçekleşmiştir. Sonrasında İstanbul, Erzurum, Antalya, Gaziantep, Konya, Trabzon ve İzmir'de çalışmalar yürütölmeye başlamıştır. Okulların bulundukları bölgelerin iklimsel koşulları, tarımsal ürün çeşitliliği ve kültürel zenginliği dikkate alınarak özgün alanlara odaklanmaları planlanmıştır. İstanbul'da Osmanlı mutfak, Antalya'da endemik bitkiler ve doğal ürünler, Gaziantep'te geleneksel tatlılar ve özellikle baklava, Konya'da buğday ve ekmekçilik temelli hamur işleri, Trabzon'da fındık, çikolata ve pastacılık, İzmir'de meze ve zeytinyağlılar, Erzurum'da ise et ve süt ürünleri üzerine yoğunlaşan eğitim programlarının hayata geçirilmesi için çalışmalar başlatılmıştır (MEB, 2025b).

Millî Eğitim Bakanlığı Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 04.09.2025 tarihli ve 75 sayılı kararıyla, Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programı uygulayan okullarda “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı”na ilişkin çerçeve öğretim programı yürürlüğe konulmuştur. Çerçeve öğretim programı incelendiğinde gastronomi ve mutfak sanatları alanı; mutfak sanatları, pastacılık ve ekmekçilik ile servis ve kahve hazırlama olmak üzere üç ayrı daldan oluşmaktadır. İlk aşamada 2025-2026 eğitim-öğretim yılından itibaren İstanbul Vehbi Koç Vakfı Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile Erzurum Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ne, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanında hazırlık sınıfına öğrenci kabulünün gerçekleştirileceği açıklanmıştır. Bu okullara öğrenci kabulü için özel bir yetenek sınavı hazırlanmıştır. Sınavın değerlendirme süreci dört temel ölçüt çerçevesinde yapılandırılmıştır: Merkezi Sınav Giriş Puanı (LGS), yabancı dil puanı, mesleki ilgi ve mesleğe yatkınlık ile özel yetenek. Adayların başarıları bu kriterler doğrultusunda merkezi sınav giriş puanı için 30 puan, yabancı dil puanı için 10 puan, mesleki ilgi ve mesleğe yatkınlık için 30 puan ve özel yetenek için 30 puan olmak üzere toplamda 100 puan üzerinden değerlendirilerek öğrencinin başarı puanı belirlenecektir (MEB, 2025c; MEB, 2025d).

Genel olarak değerlendirildiğinde gastronomi liselerinin Türkiye'de mesleki gastronomi eğitiminin erken yaşlardan itibaren sistematik, uygulama temelli ve sektörle entegre bir yapıya kavuşturulmasında stratejik bir yapı olarak görüldüğü anlaşılmaktadır. Kamu, akademi ve sektör iş birliğine dayalı bu model; planlayıcılar tarafından yerel mutfak mirasının korunması, sürdürülebilir gastronomi anlayışının yaygınlaştırılması ve nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesi açısından önemli bir yapı olarak konumlandırılmaktadır. Bölgesel uzmanlaşmayı esas alan bu yapı, Türkiye'de gastronomi eğitiminin kurumsallaşma sürecinde dönüştürücü bir adım olarak değerlendirilmektedir.

Yöntem

Araştırma Deseni

Çalışmada nitel araştırma tekniklerinden yararlanılmıştır. Nitel araştırmalarda genel olarak beş araştırma deseni temel alınmaktadır. Bunlar; olgubilim, etnografi, kuram oluşturma, anlatı araştırması ve durum çalışmasıdır (Creswell, 2015). Bu çalışmada olgubilim deseni kullanılmıştır. Hakkında bilgi ortaya konulan olgu ise gastronomi liseleridir. Bu kapsamda ilgili okulların nasıl planlandığı, nasıl bir eğitim sistemine sahip olduğu, diğer mutfak okullarından farkının ne olduğu gibi konulara açıklama getirilerek olgunun kapsamı aydınlatılmaktadır. Çalışmada temel veri kaynağı olarak görüşmelerden yararlanılmış olup bunun dışında gastronomi liselerine ilişkin raporlar, haberler vb. içerikler de incelenmiştir. Bu bağlamda görüşmelere ek olarak doküman incelemesi ve literatür taraması da yapılmış, dolayısıyla üçgenleme tekniğine başvurulmuştur.

Evren ve Örneklem

Çalışmanın evrenini mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında “Yiyecek İçecek Hizmetleri” alanında ve yeni kurulan gastronomi liselerinde görevli öğretmenler oluşturmaktadır. Örneklem tekniği olarak amaçlı ve kartopu örneklem teknikleri kullanılmıştır. Amaçlı örneklem tekniği ile araştırmanın amacı doğrultusunda alanında deneyimli ve bilgi birikimi yüksek yiyecek içecek alanı öğretmenleri seçilmiştir. Kartopu örneklem tekniği ile de örneklem büyütölmüştür. Araştırmada Türkiye'nin 7 coğrafi bölgesinden toplam 21 ilde veri toplanmıştır. Bu yöntemle herhangi bir bölgeye bağlı kalarak örneklem yanlılığı yaratmanın önüne geçilmesi hedeflenmiştir. İllerin belirlenmesinde hem gastronomi potansiyelleri hem de nüfus büyükleri dikkate alınmış ve bu doğrultuda Adana, Ankara, Antalya, Balıkesir, Bolu, Bursa, Diyarbakır, Erzurum, Gaziantep, Hatay, İstanbul, İzmir, Kars, Konya, Manisa, Muğla, Nevşehir, Samsun, Şanlıurfa, Trabzon ve Van illeri seçilmiştir. İller belirlendikten sonra Millî Eğitim Bakanlığı Araştırma Uygulama İzinleri Başvuru ve Değerlendirme Sistemi üzerinden başvuru yapılarak ilgili illerde çalışmanın yürütölmesine yönelik gerekli izinler istenmiştir.

İzin sürecinin tamamlanmasının ardından öğretmenlerle görüşmelere başlanmıştır. Bu kapsamda örnekleme dahil edilen her ilde konuyla ilgili bilgisi olan en az bir görüşmeciye ulaşmaya çalışılmıştır. Nevşehir, gastronomi lisesi bulunan tek il olması nedeniyle Nevşehir’de kartopu örnekleme tekniği sürecine dahil edilmiş ve ilk görüşülen katılımcıdan diğer katılımcılara ulaşmak için destek istenmiştir. Bu kapsamda 2024–2025 eğitim-öğretim yılı itibarıyla Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi okullarda görev yapan Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanındaki öğretmenler arasından 4’ü gastronomi lisesinde (Nevşehir), 28’i ise turizm liselerinde olmak üzere toplam 32 öğretmene ulaşılmıştır. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Hizmet Yılı	Bulunduğu İl
K1	Kadın	49	Lisans	26	Nevşehir
K2	Kadın	37	Yüksek Lisans	10	Nevşehir
K3	Kadın	41	Yüksek Lisans	16	Nevşehir
K4	Kadın	37	Lisans	10	Nevşehir
K5	Erkek	27	Lisans	4	Balıkesir
K6	Kadın	56	Lisans	34	Muğla
K7	Erkek	44	Lisans	20	Adana
K8	Erkek	40	Lisans	15	Ankara
K9	Erkek	31	Lisans	6	Antalya
K10	Erkek	34	Lisans	10	Bolu
K11	Kadın	35	Lisans	13	Bolu
K12	Erkek	42	Lisans	15	Bursa
K13	Erkek	44	Lisans	20	Diyarbakır
K14	Kadın	30	Lisans	2	Erzurum
K15	Erkek	44	Lisans	21	Gaziantep
K16	Erkek	46	Yüksek Lisans	22	Hatay
K17	Kadın	63	Lisans	38	İstanbul
K18	Erkek	35	Lisans	12	İstanbul
K19	Kadın	34	Yüksek Lisans	11	İzmir
K20	Erkek	38	Yüksek Lisans	14	İzmir
K21	Erkek	31	Lisans	2	Kars
K22	Kadın	42	Lisans	15	Konya
K23	Kadın	37	Lisans	13	Konya
K24	Erkek	52	Lisans	28	Manisa
K25	Kadın	38	Yüksek Lisans	8	Nevşehir
K26	Erkek	34	Lisans	9	Samsun
K27	Kadın	25	Lisans	2	Samsun
K28	Erkek	30	Lisans	4	Şanlıurfa
K29	Kadın	36	Lisans	11	Trabzon
K30	Kadın	45	Lisans	20	Van
K31	Kadın	46	Lisans	24	Antalya
K32	Erkek	39	Lisans	16	Trabzon

Araştırmaya katılan 32 kişinin demografik özellikleri genel olarak dengeli ve çeşitli bir yapıya işaret etmektedir. Katılımcıların cinsiyet dağılımı kadın (%53,1) ve erkekler (%46,9) arasında görece dengelidir. Yaşlar 25–63 aralığında değişmekte olup, çoğunluğun 30–45 yaş grubunda yer alması katılımcıların aktif meslek yaşamlarının orta döneminde olduklarını göstermektedir. Eğitim düzeyi açısından katılımcıların büyük kısmı lisans (%84,4), kalan kısmı ise yüksek lisans (%15,6) mezunudur. Mesleki deneyim 2 ile 38 yıl arasında değişmekte; önemli bir bölümünün 10 yıl ve üzeri kıdeme sahip olması, grubun alan deneyimi yüksek bireylerden oluştuğunu ortaya koymaktadır. Coğrafi açıdan ise katılımcılar, başta Nevşehir olmak üzere Türkiye’nin farklı bölgelerinden 21 ili temsil etmektedir. Bu çeşitlilik, araştırmanın gastronomi liselerine ilişkin paydaş görüşlerini çok yönlü ve kapsamlı biçimde değerlendirmesine olanak sağlamaktadır.

Veri Toplama Aracı ve Süreci

Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Soru formunun hazırlanması sürecinde gastronomi liseleriyle ilgili herhangi bir araştırmaya rastlanılmadığından genel gastronomi eğitimi çalışmaları incelenmiştir (Arslanhan, 2019; Görkem ve Sevim, 2016; Öney, 2016; Semint, 2020; Ünüvar, 2020; Yurday, 2019). Ayrıca gastronomi liseleriyle ilgili güncel haberler ve açıklamalar değerlendirilmiştir. Bu kapsamda soru formunun dört kısımdan oluşmasına karar verilmiştir. Birinci kısım demografik sorulardan, ikinci kısım mutfak eğitimine ilişkin genel sorulardan oluşmuştur. Üçüncü kısımda gastronomi liselerindeki öğretmenlere yönelik sorular yer alırken; dördüncü kısımda ise programında mutfak eğitimi olan diğer liselerde görevli öğretmenlere yönelik sorular yer almıştır. İki grup öğretmene farklı sorular sorulmasındaki temel neden, gastronomi liselerinin her grubu farklı şekillerde etkilemesi ve farklı farkındalık düzeylerine sahip olunmasıdır. Soru formunun hazırlanmasının ardından gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görevli 6 akademisyenden uzman görüşü alınmış ve gerekli düzeltmeler yapılmıştır. Düzeltmelerin ardından bir turizm lisesinde görevli 2 müdür yardımcısı ile 3 yiyecek içecek alanı öğretmeninden oluşan toplamda 5 kişilik örneklem grubu üzerinde pilot çalışma uygulanmıştır. Pilot çalışmayla formda yer alan soruların anlaşılabilirliği, ifadesel yeterliliği ve uygulama sürecindeki işlevselliği değerlendirilmiştir. Elde edilen geri bildirimler doğrultusunda formda son düzenlemeler yapılmış ve sorular nihai hâline kavuşturulmuştur. Görüşmeler 2025 yılı temmuz ve ağustos ayları içerisinde gerçekleştirilmiş olup öğretmenlerin uygunluk durumlarına göre farklı yöntemler kullanılmıştır. Bu kapsamda 13 öğretmenle yüz yüze, 8 öğretmenle çevrimiçi ortamda ve 11 öğretmenle yazılı olarak görüşme yapılmıştır. Yüz yüze ve çevrimiçi görüşmelerde katılımcı onayı ile ses kaydına alınmış ve görüşmeler deşifre edilmiştir. Yazılı görüşmeler, katılımcıların gönderdiği metinler üzerinden değerlendirilmiştir.

Geçerlilik ve Güvenirlik

Verilerin geçerliliği açısından görüşme formunun geliştirilmesi sürecinde literatürden yararlanılmış, uzman görüşleri alınmış ve pilot uygulama yapılmıştır. Ayrıca verilerin Türkiye'nin her bölgesinde toplanmış olması örneklem yanlılığı temelli güvenirlilik sorunlarının önüne geçilmesi açısından önemlidir. Bunlar dışında Merriam (2013), nitel araştırmalarda iç geçerliğin sağlanmasına yönelik 6 temel stratejiden bahsetmektedir. Bu stratejiler; üçgenleme, üye kontrolü, veri toplama süreçlerine uygun katılım, negatif durum analizi, araştırmacının yansıtıcılığı ve uzman incelemesi şeklinde sıralanmaktadır. Bu araştırmada üye kontrolü dışındaki stratejilerin tamamına başvurulmuştur. Üçgenleme kapsamında literatür, görüşme verileri ve güncel haberlerden yararlanılmıştır. Veri toplama süreçlerine uygun katılım açısından farklı illerden toplam 32 öğretmenle görüşülmüş ve görüşmeler doyum noktasına ulaşıncaya kadar sürdürülmüştür. Negatif durum analizi çerçevesinde, öğretmenlerin genel eğilimleri dışında kalan ya da bulguları zorlayan görüşler özellikle dikkate alınarak raporlanmıştır. Bu sayede ortaya çıkan temaların yalnızca çoğunluğun görüşlerini değil azınlıkta kalan farklı bakış açılarını da yansıtmaları sağlanmıştır. Araştırmacının yansıtıcılığı kapsamında, araştırmacı sürecin her aşamasında kendi önyargılarının farkında olmaya özen göstermiş, görüşme ve analizlerde tarafsız bir duruş sergilemiştir. Uzman incelemesi kapsamında ise elde edilen bulgular hem tez danışmanı hem de eğitim bilimleri alanında uzman bir öğretim üyesi tarafından değerlendirilmiş, gerekli durumlarda düzenlemeler yapılmıştır. Dış geçerlik, elde edilen bulguların farklı bağlamlarda ne ölçüde uygulanabileceğiyle ilgilidir (Merriam, 2013). Nitel araştırmalarda genellemeler nicel çalışmalardaki gibi doğrudan değil daha çok benzer bağlamlarda karşılaştırma yapılabilecek örnekler ve deneyimler üzerinden dolaylı biçimde yapılmaktadır. Bu araştırmada dış geçerliliği sağlamak amacıyla; örneklem seçiminde Türkiye'nin farklı bölgelerinden liseler tercih edilmiş, araştırma süreci (görüşme ortamları, katılımcı profilleri, tarih ve yöntem) ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Böylelikle çalışmanın, benzer eğitim kurumları ve farklı illerde yapılacak araştırmalar için karşılaştırılabilir bir çerçeve sunduğu söylenebilir. Güvenirlilik açısından ise nitel araştırmalarda en önemli husus bulgular ile veriler arasındaki tutarlılıktır (Merriam, 2013). Bu çalışmada güvenirliliğin sağlanması için iç geçerlilikte kullanılan üçgenleme, uzman incelemesi ve araştırmacının yansıtıcılığı stratejilerinden yararlanılmıştır. Ayrıca görüşme kayıtları ve deşifreler titizlikle arşivlenmiş, elde edilen temalar ve alt temalar ile katılımcı ifadeleri arasındaki ilişki sürekli olarak kontrol edilmiştir. Böylelikle ulaşılan sonuçların verilerle desteklenmesi güvence altına alınmıştır.

Veri Analizi

Veri analizleri kapsamında öncelikle deşifre metinleri araştırmacı tarafından okunup kontrol edilmiş ve yazım hatası vb. olanlarda düzeltmeler yapılmıştır. Sonrasında MAXQDA 24.10.0 programı kullanılarak içerik analizi gerçekleştirilmiştir. Analiz kapsamında 534 kod tespit edilmiş ve bu kodlardan 5 ana tema ve 13 alt tema türetilmiştir. Tema ve alt temaların dağılımı Tablo 2'deki gibidir.

Tablo 2. Tema ve alt Tema Dağılımı

Tema	Kod Sayısı	Alt Tema
1. Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi	78	Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci
2. Müfredat ve Eğitim İçeriği	105	Müfredatın Yeterliliği ve Farklılıkları Öğretmen Yeterliliği
3. Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkânları	81	Gastronomi Liselerinin Uygulama Olanakları Diğer Turizm Liselerinin Farklılıkları Öğrencilerin Mesleki Gelişimine Etkileri Sektöre Etkileri
4. Gastronomi Liselerinin Etkileri	190	Diğer Ortaöğretim Okullarına Etkileri Üniversiteye Yönelime Etkileri Yükseköğretim Kurumlarına Etkileri
5. Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler	80	Beklentiler Öneriler

Bulgular**Ana Tema 1: Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi Teması**

Bu tema, gastronomi liselerinin Türkiye’de mesleki eğitim sistemi içindeki konumunu, açılış gerekçelerini ve gelişim sürecini kapsamaktadır. Katılımcı görüşleri; bu liselerin neden kurulduğu, hangi amaçlara hizmet ettiği, gelişim sürecinde yaşananlar ile eğitim sistemindeki değişikliklerin etkileri gibi konuları ele almaktadır. Bu temanın “Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri” ve “Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci” şeklinde iki alt teması bulunmaktadır.

Alt Tema 1.1: Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri

Katılımcılardan elde edilen bilgiler, gastronomi liselerinin kurulma nedenlerinin iki ana başlık altında değerlendirilebileceğini göstermektedir. Bu başlıklar sektörde nitelikli iş gücü ihtiyacı ve gastronomi alanının popülerleşmesidir. Elde edilen bulgular Tablo 3’te öne çıkan bulgular ve bu bulguların ortaya çıkmasına katkı sağlayan katılımcılar kapsamında sunulmuştur.

Tablo 3. “Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Sektörde nitelikli iş gücü ihtiyacı	K1, K2, K5	Liselerin açılmasının temel gerekçesinin sektörde kalifiye eleman ihtiyacını karşılamak olduğu belirtilmekte; erken yaşta uygulamalı eğitim ve Türk mutfağına katkı vurgusu yapılmaktadır.
Gastronomi alanının popülerleşmesi	K3, K4, K19	Gastronominin popülerleşmesi, turizm etkisi ve gençlerin bu alana ilgisinin artmasının liselerin açılmasında belirleyici faktör olarak değerlendirilmektedir.

Sektörde nitelikli iş gücü ihtiyacı kapsamındaki katılımcı görüşleri, gastronomi liselerinin mesleki ve teknik eğitime yeni bir soluk getirdiği ve yiyecek–içecek sektöründe uzun süredir hissedilen kalifiye eleman açığını karşılamaya yönelik bir girişim olduğu yönündedir. Katılımcılar, özellikle bu liselerin uygulamalı ders ağırlığı ve erken yaşta mesleki bilinç kazandırma işlevine dikkat çekmiştir. Ayrıca Türk mutfağının gelişimine ve uluslararası gastronomi alanında rekabet gücünün artırılmasına katkı sağlayabileceği vurgulanmıştır. Bu konudaki bazı ifadeler şöyledir:

K1 (Nevşehir): “*Bu liseler sektörel ihtiyaçlara daha özel çözümler sunuyor. Uygulamalı derslerin ağırlıklı olması ve öğrencilerin gastronomi kültürüne erken yaşta aşına olması önemli bir avantaj.*”

K3 (Nevşehir): “*Ar-ge merkezi olan bir okul olduğu için öğrencilerini gözlem yapmaya, projeler ve ürün geliştirmeye teşvik edeceğinden sektöre donanımlı bir çalışan istihdam etmiş olacaktır.*”

Gastronomi alanının popülerleşmesine ilişkin görüşler ise gastronominin son yıllarda artan görünürlüğü, turizmin etkisi ve gençler arasında tercih edilen bir alan haline gelmesi ekseninde şekillenmiştir. Katılımcılar, gastronomi liselerinin yalnızca sektörel bir boşluğu doldurmakla kalmadığını, aynı zamanda gençlerin popüler kültür etkisiyle yöneldiği bir alanda eğitim fırsatı sunduğunu vurgulamaktadır. Bu görüşlere göre, liselerin

popülerlik ile sektörün ihtiyaçları arasındaki dengeyi sağlaması önemlidir. Bu kapsamda K19 kodlu katılımcının ifadeleri şöyledir:

K19 (İzmir): “Aslında popülerlik ihtiyacı görünür hale getirdi. Zaten sektörün ihtiyacı vardı ama gastronomi trend olunca okullar açıldı.”

Alt Tema 1.2: Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci

Gastronomi liselerinin gelişim süreci, Türkiye’de mesleki ve teknik eğitimin yeniden yapılandırılması çabalarının önemli bir boyutu olarak değerlendirilmektedir. Uzun yıllar boyunca yalnızca “Yiyecek İçecek Hizmetleri” alanı çatısı altında sürdürülen mutfak eğitimi, gastronomi liselerinin kurulmasıyla birlikte daha vizyoner, profesyonel ve çok boyutlu bir yapıya evrilmiştir (K1). Bu durum, gastronominin yalnızca yemek pişirme pratiği değil; aynı zamanda kültürel aktarım, sanat, turizm ve diplomasi aracı olarak görülmeye başlanmasının eğitim sistemine yansımaları şeklinde yorumlanmaktadır.

Tablo 4’te görüldüğü üzere, gastronomi liselerinin gelişim süreci katılımcılar tarafından üç boyutta değerlendirilmiştir. Katılımcılar; bu liselerin eğitim kalitesine katkı sağladığını ve rekabet ortamı yarattığını belirtirken, öğretmenlerin kendilerini yenileme ihtiyacının arttığını ve müfredatın sektör ihtiyaçlarına göre yeterince farklılaştırılmadığını dile getirmiştir. Bu bulgular, gastronomi liselerinin gelişim sürecinin yalnızca kuruluş ve altyapı değil; aynı zamanda içerik ve öğretmen yeterliliği boyutlarında ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır.

Tablo 4. “Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Eğitim kalitesine katkı ve rekabet ortamı	K6, K8, K9, K11, K20, K22, K23, K27, K28, K31, K32	Gastronomi liselerinin mesleki eğitimi nitelikli hale getirdiği, rekabet ortamı yarattığı, öğretmenleri yenilikçi yöntemler aramaya yönlendirdiği görülmektedir.
Öğretmenlerin yenilenme ve gelişim ihtiyacı	K8, K13, K14, K16, K21, K29, K32	Öğretmenler açısından hizmet içi eğitim, branşlaşma, güncel bilgi-beceri gereksinimi, uzmanlaşma ve motivasyon ihtiyacı ön plana çıkmaktadır.
Müfredat ve yapısal eleştiriler	K1, K5, K15, K17, K19, K20, K24, K26, K32	Müfredatın güncel sektör dinamiklerini yakalamakta yetersiz kaldığı, isim değişikliğinin tek başına işlevsellik yaratmadığı belirtilmektedir.

Literatür kısmında da ifade edildiği üzere, gastronomi liselerinin ilk örneği Nevşehir’de kurulmuştur. İlgili okul ilk kez 2022 yılında öğrenci almaya başlamıştır. Katılımcı ifadelerinden anlaşılan bu okul, diğer turizm liselerinden farklı bir bakış açısıyla kurulmuştur. Ancak müfredat açısından farklılık oluşturulmaması, bazı katılımcılarda “sadece isim değişikliği olduğu” yönünde kaygılar uyandırmıştır. Bununla birlikte çoğu katılımcının bu okul türünün henüz gelişim sürecinde olduğu, zamanla sistemde taşların yerine oturacağı fikrine sahip olduğu söylenebilir. Öğretmen niteliklerinin sektör deneyimli yeni öğretmen alımlarıyla ve hizmetiçi eğitimlerle zamanla artacağına, branşlaşmanın netleşeceğine, öğrencilerin diğer okullara kıyasla daha avantajlı hale geleceğine inanıldığı görülmektedir. Bu alt tema kapsamındaki bazı katılımcı ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

K1 (Nevşehir): “Bence gastronomi liseleri, sadece isim değişikliğiyle sınırlı kalmamalı. İçerik ve vizyon da güncellenmeli.”

K11 (Bolu): “Gastronomi liselerinin fiziki altyapısı sektörün ihtiyaçlarına uygun şekilde planlanmalı. Aksi halde mezunlar sektörde zorlanıyor.”

K16 (Hatay): “Bu liselerde eğitim verecek öğretmenlerin sektörde en az 10 yıl çalışmış kişiler arasından seçilmesi lazım.”

K32 (Trabzon): “Gelecekte müfredat, modern pişirme teknikleri, sürdürülebilir mutfak, gıda bilimi gibi derslerle desteklenmeli.”

Gelişim sürecine ilişkin internette yer alan haberler ve raporlar, üçgenleme stratejisi bağlamında değerlendirildiğinde (örneğin MEB, 2025b); gastronomi liselerinin gelişmeye devam edeceği ve yeni okulların kurulacağı anlaşılmaktadır. Türkiye’nin yedi coğrafi bölgesinde kurulması planlanan tematik gastronomi liselerinde öğrencilerin bulundukları bölgenin tüm gastronomik unsurlarını kapsamlı bir biçimde öğrenmeleri hedeflenmektedir. Milli Eğitim Bakanı Yusuf TEKİN’in bu konudaki “Bir yandan 12 bin yıllık Anadolu mutfak hafızasını bilimsel literatüre dâhil ediyor, bir yandan da bu hafızayı koruyup gelecek kuşaklara intikal ettirecek gençler yetiştirecek olan projemizi hayata geçiriyoruz.” ifadesi gastronomi lisesi akımının

önümüzdeki yıllarda devam edeceğine işaret etmektedir: Bu noktada İstanbul, Erzurum, Antalya, Gaziantep, Konya, Trabzon, İzmir illerinde bu yönde çalışmalar yürütüldüğü görülmektedir.

Ana Tema 2: Müfredat ve Eğitim İçeriği

Bu tema altında katılımcılar müfredatın yeterliliği ve farklılıkları, öğretmen yeterliliği, uygulama imkanları ve liseler arasındaki farklılıklar gibi konulara değinmişlerdir. Bu kapsamda bulgular 2 alt tema altında ortaya çıkmıştır. Bunlar; müfredatın yeterliliği ve farklılıkları ile öğretmen yeterliliğidir.

Alt Tema 2.1: Müfredatın Yeterliliği ve Farklılıkları

Bu alt tema kapsamındaki görüşler, diğer liselerden farklılaşması beklenen gastronomi liselerinin müfredatının büyük ölçüde benzerlik taşıdığını göstermektedir. Katılımcılar; teorik derslerin yoğunluğu, uygulama saatlerinin yetersizliği, yabancı dil eğitiminin zayıflığı ve staj imkânlarının çeşitlendirilmesi gibi konulara vurgu yapmıştır. Katılımcı görüşleri, gastronomi liselerinin müfredat yapısının temel düzeyde mesleki eğitim sağladığını, ancak günümüz gastronomi dünyasının değişen ihtiyaçlarına ve sektörel beklentilere tam anlamıyla cevap veremediğini göstermektedir. Bazı katılımcılar müfredatın teorik açıdan yeterli olduğunu belirtirken, özellikle uygulamalı derslerin yetersizliği, güncel gastronomi trendlerinin eksikliği ve yabancı dil eğitiminin sınırlılığı önemli eleştiriler arasında öne çıkmaktadır. Bunun yanında bazı katılımcılar müfredatın bölgesel ihtiyaçları karşılayacak şekilde yeniden düzenlenmesi gerektiğini vurgulamıştır. Bu eleştiriler hem gastronomi liseleri hem de diğer ortaöğretim kurumları için geçerlidir. Temaya ilişkin bulgular Tablo 5'te özetlenmiştir.

Tablo 5. “Müfredatın Yeterliliği ve Farklılıkları” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Müfredatın temel yeterliliği	K1, K3, K4, K5, K8, K12, K15, K20, K23, K25, K27, K28, K30	Katılımcılar müfredatın genel çerçevede yeterli olduğunu, özellikle teorik temeli sunduğunu ancak iki okul türü arasında belirgin bir farklılık olmadığını belirtmiştir.
Güncel trend ve içerik eksiklikleri	K1, K2, K4, K6, K7, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K21, K22, K24, K26, K29, K31, K32	Müfredatın sürdürülebilir mutfak uygulamaları, küresel trendler, dijitalleşme, bölgesel mutfak özellikleri gibi konularda yetersiz olduğu; uygulamalı ders saatlerinin sınırlı kaldığı belirtilmiştir.

Tabloda da görüldüğü üzere, katılımcıların büyük çoğunluğu müfredatın temel bir çerçeve sunduğunu, ancak sektörel gelişmelerle uyumlu hale getirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Özellikle uygulamalı ders saatlerinin yetersizliği, güncel gastronomi trendlerinin eksikliği ve yabancı dil eğitiminin sınırlı kalması öne çıkan bulgular arasındadır. Bununla birlikte, müfredatın bazı yönleriyle yeterli bulunduğunu ifade eden katılımcılar da mevcuttur. Bir diğer dikkat çekici bulgu, müfredat-sektör uyumsuzluğudur (K13, K15). Katılımcılar, mevcut öğretim programlarının sektörün beklentilerini karşılamakta yetersiz kaldığını, bunun da öğrencilere gerçek iş ortamı standartlarını aktarmada eksiklik yarattığını vurgulamaktadır. Bu kapsamda bazı katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

K1 (Nevşehir): “*Temel bilgileri sunmakla birlikte, güncel gastronomi trendlerine yeterince cevap veremiyor. Gıda teknolojileri, sürdürülebilirlik, moleküler mutfak, beslenme bilimi gibi derslerin yer alması gerekiyor.*”

K4 (Nevşehir): “*Uygulamalı meslek derslerine ayrılan haftalık ders saatleri oldukça yetersiz. 11 ve 12. sınıf düzeylerinde haftada sadece 6 saatle sınırlı kalmış durumda. Bu noktada müfredat üzerinde güncelleme yapılmalı.*”

K15 (Gaziantep): “*Müfredat sektörün beklentilerini de karşılamıyor, yeterli düzeyde kalifiye olamayan öğrenciler mezun oluyor, sektörün eleman ihtiyacı da karşılanmıyor.*”

K7 (Adana): “*Güncellik eksikliği, uygulama alanlarının yetersizliği ve donanım sorunlarını ön plana çıkarmaktadır. Burada fiziki ve teknik altyapı eksikliği, eğitim kalitesinin düşmesine neden olan önemli bir faktör olarak öne çıkmaktadır.*”

Alt Tema 2.2: Öğretmen Yeterliliği

Katılımcı görüşleri, gastronomi liselerinde ve turizm liselerinde görev yapan öğretmenlerin sayı ve nitelik bakımından farklılıklar taşıdığını ortaya koymaktadır. Gastronomi liselerinde görev yapan öğretmenler, mesleki deneyime sahip öğretmenlerin olduğunu ancak sürekli mesleki gelişim ve hizmetiçi eğitimlerin sınırlı kaldığını belirtmektedir. Turizm liselerinde görev yapan öğretmenler ise bazı bölgelerde sayıca yetersizlik,

bazı durumlarda ise niteliksel eksiklikler yaşandığını ifade etmektedir. Özellikle güncel gastronomi trendlerinin takip edilmemesi, sektörel deneyim eksikliği ve yabancı dil bilen öğretmen oranının düşük olması dikkat çekmektedir. Bazı katılımcılar, mevcut öğretmen sayısının öğrenci yoğunluğuna kıyasla yetersiz kaldığını, küçük gruplarla yürütülecek uygulamalı derslerin daha verimli olacağını belirtmiştir (K3, K8). Özellikle uygulama temelli derslerde sınıf mevcutlarının azaltılmasının öğrenme çıktılarına artıracak yönünde görüşler mevcuttur. Bununla birlikte, öğretmen niteliği konusunda farklı değerlendirmeler yapılmıştır. Bir grup katılımcı, öğretmenlerin mesleki yeterliliklerini genel olarak olumlu bulmuş (K10, K18, K31), diğer bir grup ise alan dışı atamaların ve yetersiz sektörel deneyimin eğitim kalitesini olumsuz etkilediğini vurgulamıştır (K5, K20). Bulgular Tablo 6’da özetlenmiştir.

Tablo 6. “Öğretmen Yeterliliği” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Niteliksel yeterlilik	K2, K3, K6, K10, K11, K18, K19, K22, K25, K27, K28, K31	Bazı katılımcılar öğretmen sayısının genel olarak yeterli olduğunu belirtmiştir.
Niteliksel yetersizlik	K4, K5, K8, K9, K12, K14, K19, K23, K24, K30, K32	Özellikle bazı bölgelerde öğretmen sayısının öğrenci yoğunluğunu karşılamadığı; norm kadro eksiklikleri ve görevlendirmelerle eğitimin yürütüldüğü ifade edilmiştir.
Niteliksel yeterlilik	K3, K6, K10, K11, K12, K18, K19, K22, K25, K26, K27, K28, K31	Bazı katılımcılar öğretmenlerin genel anlamda yeterli olduğunu, mesleki tecrübeye sahip olduklarını belirtmiştir.
Niteliksel yetersizlik	K1, K2, K5, K7, K13, K14, K15, K16, K17, K20, K21, K23, K24, K26, K29, K30, K32	Öğretmenlerin güncel mutfak trendlerini takip etmediği, sektörel deneyim eksiklikleri olduğu, yabancı dil bilen öğretmen oranının düşük olduğu ve farklı alanlardan gelen öğretmenlerin uygulama yeterliliğinde sorunlar bulunduğu belirtilmiştir.

Eleştirel ifadeler çoğunlukla, gastronomi alanında üniversite eğitimi almamış, sektörel deneyimi bulunmayan öğretmenlerin varlığına odaklanmaktadır. Bu durumun, öğrencilere gerekli mesleki beceri, bilgi ve meslek kültürünü aktarma sürecini zorlaştırdığı belirtilmiştir (K5). Bazı katılımcılar ise mevcut durumu olumlu değerlendirmiştir. Konu hakkındaki bazı görüşler aşağıdaki gibidir.

K2 (Nevşehir): “*Öğretmen sayısı ise bazı yerlerde yeterli görünse de, nitelik açısından eksikler var. Özellikle güncel mutfak trendlerini, çağdaş sunum tekniklerini ya da dijital mutfak teknolojilerini takip eden öğretmen sayısı çok az.*”

K5 (Balıkesir): “*Ne yazık ki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almayan ve sektörel tecrübesi bulunmayan öğretmenlerimizin öğrencilere gereken bilgi ve becerileri aktarması zor, hatta imkansıza yakındır. Hem alanında uzman hem de sektörde deneyim kazanmış öğretmenlere ihtiyaç vardır.*”

K7 (Adana): “*Öğretmenlerin sayıca yeterli olduğunu fakat nitelik olarak yetersiz olduklarını düşünüyorum. Güncel konularda öğretmenler iş başında gastronomi eğitimine alınmalı.*”

K14 (Erzurum): “*Sayı olarak bazı bölgelerde yetersizlik var. Nitelik olarak ise öğretmenlerin sektörde aktif olarak çalışmamış ya da güncel mutfak trendlerini takip edememiş olması ciddi bir sorun teşkil ediyor.*”

Ana Tema 3: Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkanlar

Katılımcıların ifadeleri gastronomi liselerinin tema kapsamındaki zayıf yönleri açısından uygulama atölyelerinin yetersizliği, ders saatlerinin sınırlılığı ve araç-gereç eksiklikleri gibi sorunlara işaret ederken; güçlü yönler arasında sektörle iş birliği, staj olanaklarının niteliği ve simülasyon tabanlı eğitim uygulamaları öne çıkmaktadır. Bu tema kapsamında iki alt tema oluşmuştur. Bunlar; gastronomi liselerinin uygulama olanakları ve diğer turizm liselerinin farklılıklarıdır.

Alt Tema 3.1: Gastronomi Liselerinin Uygulama Olanakları

Mutfak eğitiminin doğası gereği uygulama dersleri ve pratik imkânları, mesleki yeterliliğin kazandırılmasında kritik bir rol oynamaktadır. Gastronomi liselerinde katılımcılar (K1, K2, K3, K4), uygulama imkânlarının özellikle proje okullarında güçlü olduğunu belirtmişlerdir. Ancak her okulun aynı seviyede donanıma sahip olmadığı, gerçek hizmet ortamını yansıtan uygulama restoranlarının ve teknik destek personelinin eksik kaldığı dile getirilmiştir. Bu alt tema kapsamındaki bulgular Tablo 7’de özetlenmiştir.

Tablo 7. “Gastronomi Liselerinin Uygulama Olanakları” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Gastronomi liselerinin uygulama olanakları	K1, K2, K3, K4	Öğrencilerin erken yaşta staj yapabilmesi ve proje okullarında modern mutfaklara erişim birer avantaj olarak görülmekte; ancak okullar arası eşitsizlik ve donanım eksiklikleri vurgulanmaktadır.

Gastronomi lisesi katılımcılarının okul içi ve okul dışı uygulama olanakları kapsamındaki ifadeleri şu şekildedir:

K1 (Nevşehir): *“Donanımlı okullar ve öğretmenler bu açığı kapatmak için çaba gösteriyor. Ancak genel olarak atölye ve restoran uygulama alanları yeterince yaygın değil... Öğretmenler sektörel deneyime sahip fakat mesleki gelişim eğitimleri sınırlı. Sürekli eğitim, yurt dışı stajlar ve sektörle iş birliği artırılmalı.”*

K2 (Nevşehir): *“Özellikle proje okullarında iyi donanımlı mutfaklar, sektörle iş birlikleri, atölye çalışmaları gibi imkânlar sunuluyor. Ancak her okul aynı koşullara sahip değil. Uygulama alanlarında ciddi eşitsizlikler var.”*

Gastronomi lisesinde görev yapan katılımcılar, okullarda uygulama restoranı, pastacılık atölyesi, barista köşesi gibi gerçek yaşam ortamlarına yakın simülasyon alanlarının varlığını ve bunun öğrencilerin yalnızca mutfakta değil; servis, müşteri iletişimi, masa düzeni gibi bütüncül hizmet becerilerini geliştirdiğini vurgulamaktadır. Bu yaklaşımın klasik yiyecek-içecek hizmetleri eğitimi veren okullara kıyasla farklılık yarattığı belirtilmiştir. Ayrıca sektörle yapılan protokoller sayesinde öğrencilerin nitelikli işletmelerde staj yapma imkânı bulmaları, uygulama sürecinin önemli bir tamamlayıcısı olarak ifade edilmiştir.

Alt Tema 3.2: Diğer Turizm Liselerinin Farklılıkları

Turizm liseleri katılımcıları (K5-K32); uygulama imkânlarının genel olarak sınırlı olduğunu vurgulamışlardır. Özellikle küçük ilçelerde staj olanaklarının kısıtlılığı, atölyelerdeki donanım eksiklikleri ve temrinlik malzeme yetersizliği öne çıkmaktadır. Döner sermaye uygulamalarının kimi okullarda eğitimin önüne geçmesi de dikkat çekici bir bulgudur. Büyük şehirlerdeki bazı proje okullarında olanakların daha geniş olduğu, ancak ülke genelinde eşitsizliklerin devam ettiği ifade edilmiştir. Turizm liselerinde görev yapan birçok katılımcı atölye donanımı ve teknolojik altyapının yetersizliği (K6, K10, K13) ile öğrenci sayısı-atölye kapasitesi dengesizliğini (K6, K13) önemli sorunlar arasında göstermektedir. Uygulamalı derslerin malzeme temininde yaşanan ekonomik kısıtlar (K10, K22), uygulama süresinin azaltılmasına ve öğrencilerin yeterli pratik deneyim kazanamamasına neden olmaktadır. Ayrıca bazı katılımcılar öğretmenlerin sektör deneyimi eksikliğinin (K10) uygulama derslerinin verimliliğini olumsuz etkilediğini belirtmektedir. Tablo 8, alt tema kapsamındaki bulguları özetlemektedir.

Tablo 8. “Diğer Turizm Liselerinin Farklılıkları” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Diğer turizm liselerinin farklılıkları	Tüm Katılımcılar	Uygulama alanlarının yetersizliği, temrinlik malzeme eksiklikleri, kalabalık sınıf mevcutları ve stajlarda kontrol sorunları öne çıkmaktadır.

Elde edilen bu bulgular, uygulama olanakları açısından okul içi uygulama kadar sektör uygulamasının da önemli olduğunu göstermiştir. Öğrencilerin gelişimi açısından sektör iş birlikleri, stajlar vb. iş yeri uygulamaları kritik önem taşımaktadır. Okul içi ve dışı uygulama olanakları kapsamında turizm liselerinde görev alan bazı katılımcı görüşleri şu şekildedir:

K6 (Muğla): *“Derslerde teorik olarak anlatılan birçok araç, gereç ve teknik cihaza ne yazık ki uygulamalarda ulaşamıyoruz.”*

K9 (Antalya): *“Okulumuzun beş mutfağı var; ancak stajyer yoğunluğu nedeniyle öğrencilerimizin pratik yapma fırsatı yeterli olmuyor.”*

K13 (Diyarbakır): *“Öğretim programı ile sektörün çalışma usulleri, beklentileri birbirine uymuyor. Yeterli uygulama yapamıyoruz. Atölye olarak her öğrenciye imkân sunamıyoruz.”*

K15 (Gaziantep): *“Müfredat, öğretmenlerin bilgi ve tecrübeleri, uygulama atölyeleri, sektörel iş birliği gibi eksiklikler sıralayabilirim.”*

K22 (Konya): “Yeterli düzeyde teorik eğitim veriliyor ancak uygulama kısmı yetersiz kalıyor. Uygulama malzemeleri pahalı olduğu için uygulama kısmını kısmak zorunda kalıyoruz. Yeterli uygulama yapma fırsatını öğrenciler elde edemiyor.”

K17 (İstanbul): “Devlet tarafından temrinlik malzeme alımı için gönderilen meblağa yetersiz olduğundan öğrenci uygulama malzemesini kendi temin ederken maddi olarak zorlanıyor.”

K32 (Trabzon): “[...] İşletmelerle yeterli iş birliği yok. Öğrenciler, sektörde profesyonel mutfak deneyimi kazanmakta zorlanabilir. Stajların niteliği zayıf olabilir: Stajlar bazen sadece “çıraklık” gibi değerlendirilir, öğrenme fırsatı yeterince sunulmaz. [...]”

Mesleki ve teknik eğitim kurumlarında yürütülen staj uygulamaları ile mutfak laboratuvarları ve uygulama atölyelerine ilişkin öğretmen görüşleri incelendiğinde, bulgular temelde fiziksel altyapı ve donanım, uygulama derslerinin süresi ve yoğunluğu ile öğrenme ortamlarının niteliği olmak üzere üç boyutta öne çıkmaktadır. Katılımcıların görüşleri, gastronomi liseleri ile turizm liseleri arasında belirgin farklılıklar olduğunu göstermektedir. Gastronomi liselerinde görev yapan öğretmenler (K1, K4), uygulamalı eğitim ortamlarının klasik turizm liselerine kıyasla daha bütüncül bir yapıya sahip olduğunu belirtmektedir. Bu kurumlarda restoran, pastacılık atölyesi ve barista köşesi gibi gerçek yaşam alanlarını simüle eden uygulama ortamları oluşturulmakta; öğrenciler yalnızca mutfak içi beceriler değil, aynı zamanda servis, müşteri iletişimi ve masa düzeni gibi çok yönlü mesleki yeterlilikler kazanmaktadır. Bununla birlikte, uygulama derslerinin haftada yalnızca bir veya iki günle sınırlı kalmasının sektör beklentilerini karşılamada yetersiz olduğu dile getirilmektedir. Staj uygulamalarının ise nitelikli işletmelerle yapılan protokoller aracılığıyla yürütüldüğü ve bu yönüyle öğrencilere sektördeki güncel uygulamaları deneyimleme fırsatı sunulduğu vurgulanmaktadır.

Turizm liselerinde görev yapan öğretmenlerin (K11, K27, K31) görüşleri daha çok altyapı eksiklikleri ve fiziksel koşulların yetersizliği üzerinde yoğunlaşmaktadır. Katılımcılar, mutfak atölyelerinin günümüz sektör standartlarını karşılamadığını ve araç-gereç eksikliklerinin derslerin planlanan şekilde yürütülmesine engel olduğunu ifade etmektedir. Buna karşın, bazı öğretmenler okulun fiziksel yapısı ve staj alanlarının donanımlı olması durumunda öğrencilerin nitelikli bir öğrenme deneyimi yaşayabileceğini belirtmektedir. Ancak kalabalık sınıf mevcutlarının, öğrencilere yeterli bireysel uygulama süresi tanımadığı ve bu durumun mesleki beceri gelişimini olumsuz etkilediği de özellikle vurgulanmaktadır. Ayrıca ders konularının kısa süreler içinde yoğun biçimde işlenmesi uygulamaların derinleşmesine engel olmaktadır.

Ana Tema 4: Gastronomi Liselerinin Etkileri

Gastronomi liselerinin etkileri ana teması kapsamındaki bulgular beş alt tema kapsamında ortaya çıkmıştır. Bunlar “öğrencilerin mesleki gelişimine etkileri”, “sektöre etkileri”, “diğer ortaöğretim okullarına etkileri”, “üniversiteye yönelime etkileri”, “yükseköğretim kurumlarına etkileri” şeklinde sıralanabilir. Aşağıda bu alt temalara ilişkin bulgular alt başlıklar halinde sunulmuştur.

Alt Tema 4.1: Öğrencilerin Mesleki Gelişimine Etkileri

Gastronomi liseleri, öğrencilerin mesleki becerilerinin erken dönemde gelişmesine olanak tanımakta ve bu yönüyle diğer meslek okullarından ayrılmaktadır. Katılımcıların ifadeleri; gastronomi liselerinin uygulamalı eğitim, staj ve sektörle iş birliği sayesinde öğrencilerin pratik deneyim kazandığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte turizm liselerinde eğitim gören öğrencilerin de sektöre katkı sundukları, ancak gastronomi liselerinin sunduğu imkânların nispeten daha avantajlı bulunduğu görülmektedir. Bu alt tema kapsamında elde edilen bulgular Tablo 9’da özetlenmiştir.

Tablo 9. “Öğrencilerin Mesleki Gelişimine Etkileri” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Mesleki becerilerin gelişimi	K1, K2, K7, K15	Öğrencilerin uygulamalı dersler ve stajlar sayesinde sektörel beceriler kazandığı görülmektedir.
Mezunlara sağlanan avantajlar	K1, K2, K7, K15	Gastronomi liseleri mezunlarının sektöre daha hazır hale geldiği, iş bulmada avantaj sağladığı anlaşılmaktadır.

Bazı katılımcılar, öğrenci sayısının mevcut mutfak laboratuvarı, uygulama alanı ve staj imkanları ile uyumlu olması gerektiğini vurgulamaktadır. Yüksek öğrenci mevcudunun, uygulamalı derslerde kişi başına düşen pratik süresini azaltarak öğrenme verimliliğini düşürebileceği ifade edilmektedir. Öğrenci sayısının artması, öğretmenlerin bireysel ilgi ve rehberlik imkânlarını sınırlayabileceği de belirtilmektedir. Temaya ilişkin bazı katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

K1 (Nevşehir): “Gastronomi liselerinde öğrenciler sektöre yönelik becerilerini daha erken yaşta kazanıyor.”

K2 (Nevşehir): “Öğrencilerin pratik derslerde elde ettikleri deneyim sektöre uyumlarını kolaylaştırıyor.”

K7 (Adana): “Turizm liselerinde öğrenciler sektör deneyimi elde ediyor ama gastronomi liselerinin sunduğu imkânlar daha avantajlı görünüyor.”

K15 (Gaziantep): “Öğrenciler staj ve uygulama sayesinde mezuniyet sonrası sektöre daha hazır hale geliyor.”

Alt Tema 4.2: Sektöre Etkileri

Bulgular, katılımcıların önemli bir bölümünün gastronomi liselerinin yiyecek-içecek ve turizm sektörüne belirgin etkileri olacağını düşündüğünü göstermektedir. İlgili etkiler, bu yönde eğitim alan çokça öğrenci olmasına rağmen öğrencilerin pek çoğunun okul sonrası sektörde devam etmemesinden dolayı nitelikli personel ihtiyacı gün geçtikçe büyüyen sektöre nitelikli personel yetiştirme ve bu personelin sektöre katkıları ekseninde şekillenmektedir. Yaratılan simülasyon olanakları ve eğitim imkanları sayesinde birer sektör profesyoneli olarak yetiştirilen öğrencilerin sektörle entegre olup sektörün geleceğini şekillendireceği öngörülmektedir. Bu bağlamda sektöre etkiler alt teması; “öğrencilerin sektöre katkıları ve sektörle entegrasyon” ve “sektörün ihtiyaç personelin yetiştirilmesi” alt konuları çerçevesinde ele alınmıştır.

Katılımcılar, gastronomi liselerinin yalnızca sektöre doğrudan iş gücü sağlamaktan öte, girişimci ve yönetici pozisyonlarda görev alabilecek hem pratik tecrübe hem de akademik donanımına sahip mezunlar yetiştirme potansiyelini ön plana çıkarmaktadır. Gastronomi liselerinden katılımcılar bu liselerde öğrenim gören öğrencilerin erken yaşta uzmanlaşarak sektöre katkı sağlayacakları ve donanımlı bir şekilde mezun olacaklarını belirtirken; turizm liselerinde görev yapan katılımcılar bu okulların mevcut mesleki eğitim kurumlarıyla benzerlikler taşıdığını, ancak uygulama ağırlığı ve altyapı yönünden sektöre belirli avantajlar sunduğunu ifade etmişlerdir. Tema kapsamındaki bulgular Tablo 10’da özetlenmiştir.

Tablo 10. “Sektöre Etkileri” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Öğrencilerin sektöre katkıları ve sektörle entegrasyon	K1, K2, K5, K7, K9, K13, K15, K16, K17, K22, K30, K29	Gastronomi ve yiyecek-içecek hizmetleri alanındaki öğrencilerin sektörde ara eleman açığını kısmen karşıladığı; staj ve uygulama imkânlarının istihdamı kolaylaştırdığı, sektörle iş birliğinin önem taşıdığı belirtilmektedir. Gastronomi liselerinde öğrencilerin erken yaşta uzmanlaşarak sektöre donanımlı katılım sağladıkları, girişimcilik ve yaratıcılıklarının okul tarafından desteklendiği vurgulanmaktadır.
Sektörün ihtiyaç duyduğu personelin yetiştirilmesi	K1, K2, K5, K7, K9, K13, K15, K16, K17, K19, K22	Mevcut eğitim programlarının sektörün istediği donanımda eleman yetiştirmekte yetersiz olduğu; dil becerileri, hijyen belgeleri, güncel mutfak teknikleri gibi alanlarda eksikler bulunduğu belirtilmektedir. Sektörün nitelikli iş gücü ihtiyacını karşılamada gastronomi liselerinin önemli rol üstlendiği; hizmet kalitesinin artması, kültürel değerlerin korunması ve yeni gastronomi trendlerine uyumun sağlanması açısından katkı sağlayacağı ifade edilmektedir.

Katılımcıların ifadeleri, gastronomi liselerinin sektöre katkılarını hem öğrenci boyutu hem de sektör boyutu üzerinden ele alındığını göstermektedir. Gastronomi lisesi öğrencilerinin erken yaşta mesleki beceriler kazandıkları, yabancı dil ve iletişim yetkinlikleriyle sektöre daha hazırlıklı girdikleri vurgulanmıştır (K1, K2, K5, K7, K9, K13, K15). Bu yönüyle gastronomi liselerinin yalnızca teknik beceri kazandırmadığı, aynı zamanda kültürel ve yaratıcı bir vizyon sunduğu görülmektedir. Turizm liselerinde görev yapan katılımcılar ise gastronomi liselerinin sektöre sağlayacağı katkıları daha çok mevcut eğitim kurumlarıyla kıyaslama üzerinden açıklamışlardır. Bu görüşlerde, gastronomi liselerinin özellikle spesifik mutfak bilgisi, modern uygulama imkânları ve girişimcilik boyutunda farklılaştığı; ancak içerik açısından turizm liseleriyle büyük benzerlikler taşıdığı ifade edilmiştir (K5, K9, K19). Genel olarak bulgular, gastronomi liselerinin sektördeki nitelikli eleman açığını kapatmada işlevsel bir rol üstlendiğini; öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve vizyon açısından sektöre daha donanımlı katılım sağladığını ortaya koymaktadır. Tema kapsamındaki bazı katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

K2 (Nevşehir): “Gastronomi liseleri... öğrenciler açısından baktığımızda en büyük kazanım mesleğe daha bilinçli, istekli ve donanımlı bir şekilde adım atma imkânı. ... Sektör açısından baktığımızda ise en büyük katkı nitelikli iş gücü.”

K19 (İzmir): “Sektör kesinlikle çok daha iyi yerlere gelecektir. Turizm sektöründe çalışacak kişiler, otellerin daha kaliteli hizmete kavuşmasını sağlayacaktır. Öğrenciler üniversiteye daha güçlü bir altyapıyla gidecektir.”

Genel olarak değerlendirildiğinde; mevcut gastronomi ve yiyecek-içecek hizmetleri alanındaki liselerin sektöre ara eleman yetiştirmede kısmi başarı sağladığını, ancak hem nitelik hem de sayısal yeterlilik açısından eksiklikler bulunduğu görülmektedir. Yeni gelişen gastronomi liseleri hareketiyle daha nitelikli, sektörle güçlü entegrasyonu olan ve sektörün geleceğine katkı sunma potansiyeli taşıyan gençlerin yetişeceğine inananların bulunduğu anlaşılmaktadır. Bu kapsamda hem gastronomi liselerinde hem de diğer mutfak eğitimi veren liselerde müfredat güncellemeleri, yabancı dil derslerinin güçlendirilmesi, uygulama alanlarının ve eğitimcilerin niteliklerinin artırılmasının öğrencilerin sektöre olan etkilerini pozitif yönlü olarak değiştireceğine inanıldığı görülmektedir.

Alt Tema 4.3: Diğer Ortaöğretim Okullarına Etkileri

Gastronomi liselerinin açılması ve yaygınlaşması, yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim veren mevcut ortaöğretim kurumları üzerinde önemli olumlu veya olumsuz etkiler yaratmaktadır. Çalışmada gastronomi liselerinin açılmasının diğer ortaöğretim kurumları üzerindeki etkileri üç adet ikinci düzey alt başlık çerçevesinde incelenmiştir. Bunlar; rekabet ve kaliteyi artırıcı etkiler, tercih ve imaj farklılaşması ve öğretmen ve kurumsal yapı üzerindeki etkilerdir. Tablo 11, diğer ortaöğretim kurumlarına etkisi temasına ilişkin bulguları özetlemektedir.

Tablo 11. “Diğer Ortaöğretim Okullarına Etkisi” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Rekabet ve kaliteyi artırıcı etkiler	K1, K2, K3, K9, K25, K32	Gastronomi liselerinin model okul işlevi görerek mevcut okulları standartlarını yükseltmeye teşvik ettiği; rekabet yoluyla müfredat güncellemeleri, öğretmenlerin kendini geliştirmesi ve eğitim kalitesinde artış sağladığı belirtilmektedir.
Tercih ve imaj farklılaşması	K1, K2, K4, K7, K11, K19, K25, K32	Gastronomi liselerinin daha cazip gelmesi nedeniyle öğrenci tercihlerinin bu okullara kayması; mevcut okullarda imaj kaybı, öğrenci sayısında azalma ve öğretmen normlarında düşüş riski gibi olumsuz etkilerin altı çizilmektedir.
Öğretmen ve kurumsal yapı üzerindeki etkiler	K2, K9, K19, K25, K32	Gastronomi liselerindeki güçlü öğretmen profili ve modern altyapının, diğer kurumlarda öğretmenlerin hizmetiçi eğitim ihtiyacını belirgin hale getireceği, bazı okulların prestij kaybı yaşayacağı, kurumlar arası dengenin bozulabileceği belirtilmektedir.

Katılımcıların ifadeleri incelendiğinde gastronomi liselerinde çalışan katılımcıların daha çok olumlu yönleri odaklandığı, diğer liselerin katılımcılarının olumsuz yönleri odaklandıkları görülmüştür. Rekabet ve imaj farklılaşması kapsamında gastronomi liselerinde görev yapan katılımcılar (K1, K2, K3, K4), bu okulların mevcut meslek liselerine örnek teşkil edebileceğini, projeleriyle ilham kaynağı olabileceğini ve kaliteyi yükseltici bir baskı oluşturabileceğini belirtmişlerdir. Bununla birlikte, özellikle öğrenci tercihlerinde gastronomi liselerinin cazip bir seçenek hâline gelmesi, diğer kurumların ikinci planda kalabileceği endişesini de gündeme getirmiştir. Gastronomi liselerinin “özel” ve “nitelikli” okul algısı oluşturmaları, öğrenci ve veliler açısından cazibeyi artırmaktadır. Bu durum, bazı katılımcıların da vurguladığı üzere, nitelikli öğrencilerin gastronomi liselerine yönelmesine ve geleneksel meslek liselerinin ikinci planda kalmasına yol açabilmektedir (K2, K32). Öte yandan, bu farklılaşma, öğrencilerin ilgi ve yeteneklerine göre daha bilinçli tercihler yapmasını sağlayarak kariyer planlamasına olumlu katkı sunabilir. Ancak kalite farkının derinleşmesi, eğitimde fırsat eşitliğini zedeleyebilir. Halihazırda gastronomi liselerinin diğer yiyecek-içecek hizmetleri okullarına kıyasla daha güçlü yabancı dil eğitimi, zengin uygulama alanları (uygulama restoranı, pastacılık atölyesi, barista köşesi vb.) ve nitelikli staj imkânları sunduğu düşünülmektedir. Mevcut sistem devam ettiğinde kalite farkının derinleşmesi mümkündür. Bununla birlikte bazı katılımcılar kalite farkının bazı olumlu etkileri olabileceğine vurgu yapmaktadır. Örneğin K2 ve K3, gastronomi liselerinin diğer meslek liseleri için “model okul” işlevi görebileceğini, bu sayede müfredat güncellemeleri, uygulama olanaklarının geliştirilmesi ve öğretmen niteliğinin artırılması yönünde olumlu rekabet ortamı doğabileceğini belirtmiştir. Böylece sektöre uyumlu, modern donanımlı ve uygulama temelli eğitim anlayışının yaygınlaşmasının mümkün hale gelebileceğini ifade etmektedirler.

Bazı katılımcılar, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim almamış veya sektörel deneyimi bulunmayan öğretmenlerin, mesleki beceri ve değer aktarımında yetersiz kalabileceğini vurgulamaktadır (K1). Gastronomi liselerinde görev yapan alanında uzman, sektörel tecrübeye sahip öğretmenler ise öğrencilerin mesleki gelişimine önemli katkılar sunmaktadır. Ancak bu durum, öğretmen niteliği açısından iki okul türü arasında dengesizlik yaratma riski taşımaktadır. Katılımcıların önemli bir bölümü, gastronomi liselerinin gelişiminin diğer okulları dışlamadan, eşit kaynak ve fırsatlarla desteklenmesi gerektiğini vurgulamaktadır (K2, K32). Aksi takdirde, sektöre hazırlık sürecinde iki farklı standart oluşarak hem öğrenciler hem de sektör açısından dengesiz bir yapı ortaya çıkabilir. Tema kapsamındaki bazı katılımcı ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

K1 (Nevşehir): “Standartları yükseltmeye teşvik eder ama aynı zamanda bazı okulların (diğer turizm liselerinin) öğrenci kaybetmesine neden olabilir.”

K4 (Nevşehir): “Diğer okullardaki yiyecek içecek bölümlerine etki yapacağını sanmıyorum. Gastronomi lisesi öğrencileri LGS puan sıralamasına göre öğrenci almaktadır. Fakat puanı yeterli olmasa bile öğrenci ev adresine yakın ortaöğretimdeki bir yiyecek programına girebilir.”

K7 (Adana): “Bence diğer kurumlardaki imajı düşürebilir. Öğrenciler daha çok gastronomi liselerini tercih edebilirler. Mevcut kurumlardaki alanların kapanmasına sebep olabilir.”

K19 (İzmir): “Öğrenciler öncelikle yeni açılan gastronomi liselerini tercih edecektir. Bu durum mevcut liselerin tercih edilme sayılarında düşüşe neden olacaktır. Bunun sonucunda mevcut liselerdeki öğretmen normlarında düşüşler meydana gelebilir.”

K32 (Trabzon): “Gastronomi liseleriyle birlikte öğretmenlerden daha güncel, spesifik ve yaratıcı bilgi ve beceriler beklenmeye başlanabilir. Bu da hizmetiçi eğitim ihtiyacını artırır... Gastronomi liseleri, ‘özel uzmanlık okulları’ gibi algılanabilir ve bu durum klasik yiyecek içecek hizmetleri veren meslek liselerinin imajını gölgede bırakabilir.”

Genel olarak değerlendirildiğinde; gastronomi liselerinin ortaöğretim düzeyinde yiyecek-içecek hizmetleri eğitimi alanında yenilikçi, uygulamalı ve nitelikli bir model sunduğu yönünde algılar olduğu anlaşılmaktadır. Ancak bu gelişimin uzun vadede sürdürülebilir ve kapsayıcı olabilmesi için diğer meslek liselerinin de müfredat, donanım, öğretmen niteliği ve sektörle iş birliği açısından güçlendirilmesi gerektiği düşünülmektedir. Aksi hâlde, eğitim sisteminde kalite farkının uçuruma dönüşmesi riski bulunduğu anlaşılmaktadır.

Alt Tema 4.4: Üniversiteye Yönelime Etkileri

Gastronomi liselerinin açılması, öğrencilerin lise seçimlerini etkilediği gibi üniversiteye yönelimlerini de etkileme potansiyeli taşımaktadır. Bu etkilere ilişkin bulgular Tablo 12’de sunulmuştur.

Tablo 12. “Üniversiteye Yönelime Etkileri” Alt Tema Analizi

Alt Tema	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Üniversiteye yönelim	K1, K2, K3, K4, K9, K10, K13, K18, K21, K29, K32	Gastronomi lisesi mezunlarının üniversiteye daha donanımlı, motive ve alan odaklı başlamaları; turizm liselilerde ise daha çok MYO yönelimi

Tabloda da görüldüğü üzere, katılımların gastronomi liseleri karşısında diğer turizm liselerinin öğrencilerinin meslek yüksek okullarına yönelme ihtimali olduğu kanısında oldukları anlaşılmaktadır. Bu durumun bir fırsat eşitsizliğine dönüşme ihtimali üzerinde durulmaktadır. Katılımcıların bu konudaki düşünceleri aşağıdaki gibidir:

K2 (Nevşehir): “Bu liselerden mezun olan öğrencilerin gastronomi alanında ilerlemeye devam etme ihtimali oldukça yüksek. Üniversitelerin ilgili bölümlerine talep artabilir. Gastronomi lisesinden gelen öğrenciler, üniversiteye temel bilgiye hâkim olarak geldikleri için daha hızlı adapte olabilirler.”

K9 (Antalya): “Gastronomi lisesi mezunları lisans programlarına, turizm lisesi mezunları ise MYO’lara yönelir. Antalya’daki oteller her iki grubu da stajyer olarak isteyecektir.”

K21 (Kars): “Akademik tutkusu yüksek öğrenciler gastronomi liselerini tercih ederken, hızlı istihdam isteyenler turizm liselerine yönelir. Üniversite aşamasında gastronomi lisesi mezunları lisans programlarına devam etme yüzdesiyle avantajlıdır.”

K32 (Trabzon): “*Gastronomi liseleri daha cazip hale gelir. Bu liselerden mezun öğrenciler üniversiteye daha hazır ve motive bir şekilde ilerleyebilir. Ancak bu durum farklı liselerden gelen öğrenciler arasında eşitsizlik algısı da yaratabilir.*”

Alt Tema 4.5: Yükseköğretim Kurumlarına Etkileri

Bulgular gastronomi liselerinin ilerleyen zamanlarda yükseköğretim kurumlarına da etki edeceğini göstermektedir. Çalışmada katılımcı ifadeleri doğrultusunda gastronomi liselerinin yükseköğretim üzerindeki etkileri üç boyutta değerlendirilmiştir: öğrenci sayılarına etkisi, eğitimin kalitesine etkisi ve mezunların niteliğine etkisi. Bu kapsamda elde edilen bulgular Tablo 13’te özetlenmiştir.

Tablo 13. “Yükseköğretim Kurumlarına Etkileri” Alt Tema Analizi

Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Öğrenci sayısına etkisi	K1, K2, K3, K4, K19	Gastronomi liselerinin üniversitelere olan talebi artıracağı, öğrenci sayılarında artışa neden olacağı ifade edilmiştir.
Eğitimin kalitesine etkisi	K1, K2, K3, K14, K32	Gastronomi lisesi mezunlarının hazır ve donanımlı gelmesi, derslerin daha ileri seviyeden işlenmesini sağlayacağı; üniversite eğitiminde kaliteyi artıracağı belirtilmiştir.
Mezunların niteliğine etkisi	K1, K2, K4, K5, K14	Lise düzeyinde mesleki altyapı edinmiş öğrencilerin üniversitede daha yaratıcı, donanımlı ve yönetici potansiyeline sahip olacağı vurgulanmıştır.

Tabloda da görüldüğü üzere; katılımcılar gastronomi liselerinden mezun öğrencilerin üniversiteye daha hazırlıklı, deneyimli ve motive şekilde devam edebileceklerini düşünmektedirler. Ayrıca bu liselerin açılmasının üniversite kontenjanlarına olan talebi artırabileceği ve üniversiteye daha donanımlı ve uygulamalı altyapı ile katılan gastronomi lisesi mezunlarının özellikle gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki eğitim kalitesini yükselteceği düşünülmektedir. Bu etki hem öğrenci kalitesine bağlı olarak eğitim kalitesinin geliştirilmesi çabaları kapsamında hem de akran öğrenmesi kapsamına gerçekleşebilir. Gastronomi liselerinden gelen öğrenciler diğer liselerden gelen öğrencilerle sahip oldukları bilgileri paylaşarak akran öğrenmesini güçlendirme potansiyeli taşımaktadırlar. Bununla birlikte bölüm içi öğrenciler arasındaki bilgi birikimi farklılıklarının eşitsizlik algısı yaratabileceği ve uyum sorunları doğuracağı görüşüne sahip katılımcılar da bulunmaktadır. Turizm liseleri (K5-K32) perspektifinde ise gastronomi liselerinin daha çok lisans programlarına yönelim sağlayacağı, turizm liselerinin ise MYO ağırlıklı tercihler oluşturacağı kanısı söz konusudur. Bu kapsamda bazı katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

K2 (Nevşehir): “*Bu liselerden mezun olan öğrencilerin gastronomi alanında ilerlemeye devam etme ihtimali oldukça yüksek. Dolayısıyla üniversitelerin ilgili bölümlerine olan talep artabilir... Gastronomi lisesinden gelen öğrenciler, üniversiteye temel teknik bilgiye ve mutfak kültürüne hâkim olarak geldikleri için, daha hızlı adapte olabilir ve dersi daha ileri seviyeden takip edebilirler.*”

K5 (Balıkesir): “*Gastronomi lisesi mezunu öğrenci direkt sektörde çalışmaktan ziyade ülkenin gastronomik iticilerinden biri olacaktır... Üniversite eğitimi ile beraber hem sektörde çalışmış hem de literatürü öğrenmiş olacak, tam donanımlı yönetici ve girişimciler yetişecektir.*”

K32 (Trabzon): “*Öğrenciler, gastronomi liselerinde daha güçlü bir altyapı kazanarak üniversiteye daha hazır ve motive bir şekilde ilerleyebilirler. Ancak farklı liselerden gelen öğrenciler arasında eşitsizlik algısı yaratma riski vardır.*”

Elde edilen bulgular, gastronomi liselerinin yükseköğretime geçiş sürecinde çift yönlü bir etki yarattığını ortaya koymaktadır. Bir yandan, bu okullar mezunlarını üniversiteye hem teorik hem de pratik açıdan daha güçlü bir şekilde hazırlayarak lisans düzeyindeki eğitimin niteliğini artırma potansiyeli taşımaktadır. Diğer yandan, gastronomi liselerinin sunduğu yoğun ve güncel içerik, farklı lise türleri arasında rekabet yaratabilir ve eğitimde fırsat eşitliği tartışmalarını gündeme getirebilir. Ayrıca gastronomi liselerinin üniversite düzeyindeki eğitime katkı sağlayabilmesi için üniversitelerin de akademik kapasitelerini, özellikle uygulama olanakları anlamında güçlendirmesi gerektiği fikri hakimdir.

Ana Tema 5: Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler

Çalışmada katılımcılara son soru olarak geleceğe ilişkin beklenti ve önerileri sorulmuştur. Elde edilen cevaplar doğrultusunda katılımcı görüşleri iki alt başlık altında incelenmiştir: beklentiler ve çözüm önerileri. Beklentiler “kültürel vizyon ve bölgesel ihtiyaçlara cevap verme” ile “eğitimin niteliği ve akademik katkılar” boyutları kapsamında ele alınmıştır. Temaya ilişkin bulgular Tablo 14’te özetlenmiştir.

Tablo 14. “Geleceğe Yönelik Beklenti Ve Öneriler” Alt Tema Analizi

Alt Tema	Alt Konular	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Beklentiler	Kültürel vizyon ve bölgesel ihtiyaçlara cevap verme	K1, K4, K9, K14, K24	Gastronomi liselerinin kültür aktarımı, bölgesel mutfakların korunması ve coğrafi işaretli ürünlerle ekonomik katkı sağlaması beklenmektedir.
	Eğitim niteliği ve akademik katkılar	K2, K6, K7, K11, K31	Mezunların daha donanımlı bireyler olarak yetişmeleri, üniversiteye daha hazır gelmeleri, öğrencilerin motivasyon ve niteliğinin artırılması beklenmektedir.
Öneriler	Altyapı ve fiziki donanım	K7, K8, K21	Atölye donanımlarının geliştirilmesi, ortak kullanım alanlarının kurulması, özel sektör iş birlikleriyle desteklenmesi önerilmektedir.
	Politika ve yönetsel gereklilikler	K1, K5, K3, K10, K12, K16, K29	Kurumsal koordinasyonun sağlanması, mevcut okulların yeniden yapılandırılması, alanında yetkin eğitimcilerin görevlendirilmesi önerilmektedir.

Gastronomi liselerinin geleceği konusunda katılımcıların önemli bir kısmı genel olarak olumlu beklentiler taşımaktadır. Özellikle sektörün büyümesi ve nitelikli iş gücü ihtiyacının artması, bu liselerin stratejik önemini ortaya koymaktadır. Katılımcılar gastronomi liselerinden mezun olan öğrencilerin yalnızca sektörde ara eleman olarak değil, aynı zamanda girişimci ve yönetici pozisyonlarında yer alabileceğini, üniversite eğitime yönelimlerinin yüksek olacağını vurgulamaktadır. Gastronomi liselerin gelecekte cazip bir alternatif haline geleceği, özellikle üniversiteye geçişte avantaj yaratacağı, bununla birlikte diğer liselerle fırsat eşitsizliği yaratabileceği düşünülmektedir. Genel olarak gastronomi liselerinin isim değişikliğinden ibaret bir uygulama olduğu kanısında olan kimi katılımcılar olsa da çoğunluğun bu okulların katkı sağlayacağını düşündüğü ve bu yönde beklentileri olduğunu anlaşılmaktadır. Beklentiler kapsamındaki bazı katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

K2 (Nevşehir): *“Gastronomi liselerinin üniversitelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine olan talebi artıracığı, mezunların daha donanımlı geleceği ve derslerin daha ileri seviyeden işlenmesine katkı sağlayacağını düşünüyorum.”*

K6 (Muğla): *“Bu durum hem eğitim kalitesinin yükselmesine hem de sektöre daha donanımlı bireylerin kazandırılmasına katkı sağlayacak olumlu, yapıcı ve faydalı bir rekabet ortamı yaratacaktır.”*

Gastronomi liselerinin geleceğine ilişkin öneriler ise genellikle sektörde ve eğitimde yaşanan sorunlarla ilgilidir. İki okul türü için de alandaki temel sorunlar benzerlik göstermektedir. Bunlar genellikle eğitimci kadrosunun niteliğinin zayıflığı, uygulama alanlarının yetersizliği, kurumsal işleyişteki aksamalar, sektör iş birliğinde yaşanan eksiklikler olarak sıralanabilir. Ortaya konan öneriler de genel olarak bu çerçevede şekillenmektedir. Bu temel alanlardaki önerilere ek olarak, ortaya çıkan ikili yapı (gastronomi lisesi – turizm lisesi) ekseninde öneriler de dikkat çekmektedir. Özetle öneriler; atölye donanımlarının geliştirilmesi, uygulamalı ders sayısı ve içeriklerinin geliştirilmesi, ortak kullanım alanlarının kurulması, özel sektör iş birlikleriyle desteklenmesi, kurumsal koordinasyonun sağlanması, mevcut okulların yeniden yapılandırılıp müfredatının ayrıştırılması, alanında yetkin eğitimcilerin görevlendirilmesi, gastronomi liselerine sınavla öğrenci alınması şeklindedir. Bu konuda bazı katılımcıların ifadeleri aşağıdaki gibidir.

K1 (Nevşehir): *“Karışıklık olmaması için müfredatlar net ayrılmalı. Sayıları artırılmalı, ancak kalite odaklı büyüme olmalı... Eğitim niteliği için sürekli sektör-iş birliği, uluslararası projeler ve öğretmen gelişimi teşvik edilmeli.”*

K5 (Balıkesir): *“Döner sermaye unutulmalı, okulun okul olduğunu unutmamalıdır. ... Staj 10. ve 11. sınıf yaz döneminde yapılmalıdır. Mutlaka seçerek sınavla öğrenci kabul edilmelidir. İdareciler mutlaka gerekli eğitimi almış olmalıdır.”*

K29 (Trabzon): *“Gastronomi liselerinin açılması ile Türkiye’nin bu sektörde gelişim göstereceği düşünülse de, mevcut uygulanan müfredatın orada da kullanılması, öğretmenlerin kendini geliştirip yeniliklere ayak uydurması... gastronomi liselerinin mevcut liselerden tabeladan başka hiçbir farkı olmayacaktır.”*

Sonuç ve Tartışma

Gastronomi liseleri projesi alandaki en güncel gelişmelerden biridir. Bununla birlikte konuya ilişkin farkındalığın zayıf olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca bu kapsamda bir araştırmaya da henüz rastlanılmamıştır. Bu güncel olguya açıklık getirmek ve literatürdeki boşluğu doldurmak amacıyla çalışmada Türkiye’nin farklı bölgelerinde bulunan 21 ilde, 32 öğretmenle görüşmeler yapılmıştır. Analiz sürecinde 5 ana tema ve 13 alt tema tespit edilmiştir. Ana temalar şu şekildedir: Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi,

Müfredat ve Eğitim İçeriği, Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkânlar, Gastronomi Liselerinin Etkileri, Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler.

Çalışmada gastronomi liselerinin kurulması sürecinde iki temel etken tespit edilmiştir. Bunlardan ilki gastronominin TV programları, sosyal medya vb. kapsamında artan popülerliğidir. Toplumda gastronomiye duyulan ilginin artması karar vericileri; öğrencilere ve velilere cazip gelecek bir okul projesi olarak gastronomi liseleri projesine yönlendirmiştir. Bununla birlikte, bu okulların sektörün nitelikli çalışan ihtiyacına cevap verecek, bölgesel koşulları ön plana alan, mesleki eğitimde dönüşüm sağlayan bir proje olarak konumlandırıldığı anlaşılmıştır. Bu kapsamda ilki 2022’de Nevşehir’de öğrenci alımına başlayan gastronomi liseleri, uzun yıllar mesleki ve teknik liselerde yürütülen ortaöğretim düzeyindeki mutfak eğitimine farklı bir boyut kazandırmıştır. Henüz gelişen bir proje olarak eğitim kadrosu, müfredat ve yapısal açıdan eksikliklerin olduğu da katılımcılar tarafından ifade edilmektedir.

Müfredat kapsamında ise farklı bir eğitim sistemi olarak tanıtılan gastronomi liselerinin diğer liselerden müfredat farklılaştırmasını henüz sağlayamadığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda iki okul türünde de özellikle güncel trendler çerçevesinde müfredat iyileştirmelerinin beklendiği anlaşılmaktadır. Öğretmen sayısı ve niteliklerinin yeterliliği bağlamında ise bölgesel farklılıklar olduğu anlaşılmaktadır. Bazı katılımcılar öğretmen kadrosunun hem nitelik hem nicelik açısından yeterli olduğunu belirtirken, bazıları sayıca yeterli olsa da özellikle mutfak deneyimi olmayan öğretmen yoğunluğu nedeniyle niteliksel zayıflıklardan söz etmektedir. Bu kapsamda hem turizm liselerinde hem de gastronomi liselerinde öğretmenlerin hizmetiçi eğitime ihtiyaç duyduğu, bazı bölgelerde alan deneyimi olan yeni öğretmen atamaları beklendiği anlaşılmaktadır.

Gastronomi liselerinin önemli ayırt edici yönlerinden biri uygulama imkanlarında ortaya çıkmıştır. Diğer liselere kıyasla gastronomi liselerinin daha gelişmiş uygulama alanlarına sahip oldukları görülmüştür. Ayrıca staj olanaklarının da protokoller kapsamında geliştirildiği anlaşılmaktadır. Turizm liselerinde ise uygulama alanları nispeten daha zayıf olarak değerlendirilmiştir. Staj uygulamaları turizm bölgelerinde gelişmiş olmakla birlikte çoğunlukla zayıf olarak değerlendirilmiştir.

Bulgular gastronomi liselerinin ilerleyen süreçte sektöre, öğrencilerin mesleki gelişimlerine ve üniversiteye yönelimlerine, yiyecek-içecek eğitimi olan diğer liselerin geleceğine ve hatta yükseköğretim kurumlarına etkilerinin olacağını göstermiştir. Uygulamalı dersler, iş birliği temelli staj uygulamaları ve diğer gelişmiş olanaklarla gastronomi lisesi öğrencilerinin mesleki gelişimlerinin destekleneceğini düşünen katılımcılar, öğrencilerin sektöre hazır halde mezun olacaklarına ve istihdam konusunda da avantajlı hale geleceklerine inanmaktadırlar. Bu sayede sektörün iyi yetişmiş personel kazanacağına, yüksek öğretim kurumlarının (özellikle gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin) ise bilgi birikimi daha yüksek öğrencilerin gelmesiyle kendilerini geliştirme baskısı hissedeceklerinden eğitim kalitelerini yükselteceklerine inanılmaktadır. Ayrıca günümüzde çoğunluğu turizm lisesi dışındaki liselerden gelen gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin öğrencileri arasında gastronomi liselerinden mezun öğrencilerin bulunmasının akran öğrenmesi yoluyla da yükseköğretimde eğitim kalitesine olumlu yansıtacağı ifade edilmektedir. Gastronomi liselerinin olumsuz etkilerinin ise genellikle halihazırda mutfak eğitimi veren turizm liselerine olacağı düşünülmektedir. Tamamen gastronomi üzerine uzmanlaşmış bir lisenin karşısında turizm liselerinin zamanla imaj kaybı yaşayacağı, rekabet etmekte zorlanacağı öngörülmektedir.

Gastronomi liseleri ile turizm liseleri arasındaki farkın isim değişikliğinden öteye gitmeyeceği gibi görüşlerle birlikte genel olarak bu yeni eğitim projesinin gelecekte mutfak kültürü bilincini güçlendireceğine, bölgesel gastronomik değerlerin korunmasına katkı sağlayacağına ve genel olarak daha nitelikli bir eğitim kültürü geliştireceğine inanıldığı görülmektedir. Bununla birlikte uygulama altyapısı, staj iş birlikleri, öğretmen nitelikleri gibi alanlarda iyileştirme yapılmaması halinde “sadece isim değişikliği” kaygısının güçleneceği anlaşılmaktadır. Bu kapsamda katılımcı önerileri genel olarak mutfak atölyelerinin geliştirilmesi, uygulama derslerinin sayı ve içerik açısından geliştirilmesi, bölgesel ihtiyaç ve değerlerin eğitim sistemine entegre edilmesi, sayıya değil niteliğe odaklanması, sınavla öğrenci kabulü, staj için sektör iş birliğinin güçlendirilmesi gibi konulara odaklanmıştır. Ayrıca ortaöğretim düzeyindeki mutfak eğitiminde ikili bir yapı (turizm lisesi – gastronomi lisesi) yaratan bu projenin ilerleyen safhalarında iki okulun müfredatının ayrıştırılması ve turizm liselerinin imaj kaybının önüne geçilmesi önerilmiştir.

Gastronomi liseleriyle ilgili geçmişte bir araştırma yürütülmediğinden bulguların tartışması nispeten zayıf kalmaktadır. Ancak ortaöğretim düzeyindeki mutfak eğitimi konu alan bazı araştırmalara bakıldığında problemlerin ve çözüm önerilerinin kısmen örtüştüğü ifade edilebilir. Örneğin Çılgınoğlu ve Aytuğar (2021) Bolu’da yaptıkları araştırmada ortaöğretim düzeyindeki öğrencilerin mutfak uygulamalarında malzeme temini, stajlarda uzun süreler çalıştırılma ve yabancı dil becerilerinin zayıflığı gibi problemler yaşadığını tespit

etmişlerdir. Cankül'ün (2019) yaptığı çalışmada ise özellikle fiziksel alanlar, müfredat ve veri tabanlarının yüksek öğretim düzeyinde de öğrenci ve öğretim elemanlarını tatmin etmediği tespit edilmiştir. Benzer bulgular, Albayrak (2022) tarafından da tespit edilmiş; yazar ayrıca fakülte düzeyinde akademisyen pek çoğunun alan dışı eğitim geçmişine sahip olduğu ve yayınlarının da genellikle gastronomi ilişkili olmadığı sonucuna ulaşmıştır. Bu bağlamda, gastronomi alanındaki eğiticilerin alan yeterliliklerine ilişkin sorunların yükseköğretim düzeyinde de bulunduğu sonucuna ulaşmıştır. Öte yandan, Janíček'in (2025) çalışması ise benzer problemlerin farklı ülkelerde de bulunduğunu göstermektedir. Slovakya'da yürütülen çalışma sonucunda ülkedeki gastronomi eğitimi sisteminin güncellenmesi gerekliliği tespit edilmiş; özellikle hizmet içi eğitim sistemlerinin geliştirilmesi noktasındaki bulgular mevcut çalışmayla örtüşmüştür. Mevut çalışmada da özellikle turizm liselerindeki malzeme temini probleminin altı çizilmiş, staj süreçlerinin geliştirilmesinin gerekliliği vurgulanmış ve eğiticilerin eğitimi hususu üzerinde durulmuştur.

Öneriler

Çalışmanın sonuçlarından hareketle gastronomi eğitiminde karar vericilere bazı önerilerde bulunulabilir. Bu öneriler aşağıda maddeler halinde belirtilmiştir.

- Gastronomi liseleri ile “yiyecek-içecek hizmetleri” alanı bulunan diğer liselerin eğitim süreci ve çıktıları açısından net bir şekilde ayrıştırılması gerekmektedir. İki okul arasında, benzer eğitimleri vermelerine rağmen fırsat eşitsizliği yaratacak yatırım ve uygulamalardan kaçınılmalı; bir okulun imajı yükseltilirken diğerinin zayıflatılmasının önüne geçilmelidir.
- Yeni açılacak gastronomi liselerinde bölgesel altyapı incelenerek hareket edilmeli ve her bölgeye bir okul yaklaşımı devam ettirilmelidir.
- Simülasyon alanları, staj protokolleri vb. uygulamaya dönük olanaklar öğrenci sayısı ve bölgesel koşullar dikkate alınarak geliştirilmelidir. Staj sürecinin öğrenciyi mesleğinden soğutacak uygulamalarla geçmemesi için kontrollerin sıklaştırılması ve protokollerin güçlendirilmesi gerekmektedir. Temrinlik malzeme konusundaki problemlerin çözümü için Millî Eğitim Bakanlığı bütçesinin etkin kullanımı önemli görülmektedir.
- Müfredat konusunda yükseköğretim kurumlarıyla iş birliği içinde geliştirme çalışmaları yürütülmelidir.
- Gastronomi liselerinin ortaya çıkış felsefesi doğrultusunda yeni açılacak liselerde yerel gastronomik değerlere ilişkin unsurların eğitim süreçlerine entegrasyonu sağlanmalıdır.
- “Sadece isim değişikliği” kaygısından kurtulmak için müfredat güncellemelerine paralel olarak öğretmen nitelikleri de geliştirilmelidir. Yeni öğretmen alımlarında sektörel deneyimlere bakılmalı, mevcut öğretim kadrosunun hizmetiçi eğitim yöntemleriyle niteliklerinin artırılması (özellikle uygulama boyutunda) sağlanmalıdır.
- Ortaöğretim düzeyinde 4 yıl gastronomi eğitimi aldıktan sonra üniversite düzeyine geçecek öğrencilerin aynı bilgileri sürekli tekrarlamalarının önüne geçmek adına ortaöğretim ve üniversite düzeyindeki eğitim paydaşlarının ortak bir çalışma yapması önerilmektedir.

Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler

Çalışmanın temel sınırlılıklarından biri sadece öğretmenlerin görüşlerine dayanıyor olmasıdır. Sektör temsilcileri, öğrenciler, politika yapımcılar, akademisyenler gibi paydaşların görüşleri çalışmada yer almamaktadır. Gastronomi liselerinin bakış açısı, veri toplama sürecindeki tek aktif okul olan Kapadokya Alev Alatlî Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğretmenleri ile sınırlıdır. Gelecekte gastronomi liselerine ilişkin yürütülecek çalışmalarda farklı paydaş kesimlerinin görüşleri karşılaştırılabilir, yükseköğretim sistemine etkileri kapsamında akademisyen bakış açıları incelenebilir, sayıları zamanla artacak olan öğrencilerin gelecek beklentileri değerlendirilebilir.

Etik Beyan: Bu çalışmada kullanılan ölçek için Gümüşhane Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 28/05/2025 tarihli ve 2025/5 nolu toplantısında E-95674917-108.99-333485 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT) Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazar (lar) ına aittir.

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

Çıkar Beyanı: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Kaynakça

- Albayrak, A. (2022). Evaluation of gastronomy education quality in Turkey in terms of faculty members. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100498>
- Arslanhan, Y. (2019). *Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektörlerdeki durumu ve almış oldukları eğitimin memnuniyet düzeyleri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Brown, J. N. (2005). A brief history of culinary arts education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54. <https://doi.org/10.1080/10963758.2005.10696841>
- Cankül, D. (2019). Assessing the quality of gastronomy education: Turkey case. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(70), 986-1001. <https://doi.org/10.17755/esosder.491083>
- Creswell, J. W. (2015). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. (M. Bütün ve S. B. Demir, Çev.). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü. ve Yılmaz, M. (2018). Gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulamalı meslek derslerinin değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3, 14-23.
- Çılınçoğlu, H. ve Aytuğar, S. (2021). Bolu ili mesleki ve teknik anadolu liseleri yiyecek içecek hizmetleri mutfak dalında yaşanan eğitim sorunları ve çözüm önerileri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2638-2654. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.912>
- Çılınçoğlu, H. ve Güleç, E. (2022). Liseden üniversiteye gastronomi köprüsü projesiyle lise öğrencilerinin gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yönelik tutumları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3), 845-858. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1092>
- Daylar, Ş. (2015). *Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırmalı Bir Uygulama* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Deveci, B., Deveci, B., Aymanıkuy, Y. ve Aymanıkuy, Ş. Y. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü akademik personelinin eğitim profili: devlet üniversiteleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2506- 2526. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.494>
- Görkem, O. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama* (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Görkem, O. & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988. <https://doi.org/10.17755/esosder.258830>
- Janıček, P. (2025). The future of vocational education in gastronomy: preparing teachers for the demands of modern society. *Journal of Technology & Information Education*, 17(2), 233-249. <https://doi.org/10.5507/jtie.2025.013>
- Kapadokya Üniversitesi (2026). *Kapadokya Alev Alıtlı Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi*. Erişim Tarihi: 24.02.2026. <https://gastronomi.kapadokya.edu.tr/kapadokya-alev-alatli-gastronomi-mesleki-ve-teknik-anadolu-lisesi>
- Kılınç, M. (2012). Türkiye’de mesleki teknik eğitimi şekillendiren eğitim kurumlarından ahilik, gedik, lonca, enderun mektebinin tarihsel gelişimleri. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4). 63-73.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Kutukız, D., Akyürek, S. ve Özdemir, Ö. (2018). Turizm eğitimi alan ortaöğretim düzeyindeki öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8, 1-22. <https://doi.org/10.26466/opus.357662>
- MEB (2022). *Türkiye'nin Gastronomi Alanındaki İlk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Kapadokya'da Açıldı*. Erişim Tarihi: 17.07.2025. <https://www.meb.gov.tr/turkiyenin-gastronomi-alanindaki-ilk-mesleki-ve-teknik-anadolu-lisesi-kapadokyada-acildi/haber/28574/tr>

- MEB (2025a). *Alan Bilgisi*. Erişim Tarihi: 12.06.2025. <https://meslekiegitimharitasi.meb.gov.tr/>
- MEB (2025b). *Emine Erdoğan ve Bakan Tekin, "Türkiye Gastronomi Liseleri Projesi" Tanıtım Programı'na Katıldı*. Erişim Tarihi: 03.08.2025. <https://www.meb.gov.tr/emine-erdogan-ve-bakan-tekin-turkiye-gastronomi-liseleri-projesi-tanitim-programina-katildi/haber/37385/tr>
- MEB (2025c). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı Çerçeve Öğretim Programı*. Erişim Tarihi: 15.09.2025. https://meslek.meb.gov.tr/upload/cop9/2026-2027/gastro_9.pdf
- MEB (2025d). *"Gastronomi ve Mutfak Sanatları" alanı, öğrenci alımına başlıyor*. Erişim Tarihi: 05.11.2025. <https://www.meb.gov.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-alani-ogrenci-alimina-basliyor/haber/38284/tr?rand=45308>
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel araştırma: Desen ve uygulama için bir rehber*. (S. Turan, Çev.). Ankara: Nobel.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- ÖSYM (2024). *2024-YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu*. Erişim Tarihi: 20.07.2025. <https://www.osym.gov.tr/TR,29532/2024-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>
- Semint, S. (2020). *Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Temel Sorunları Üzerine Bir Araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Ünüvar, R. T. (2020). *Türkiye Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Yurday, Y. İ. (2019). *Turizm Otelcilik Meslek Liseleri Aşçılık Programlarında Yaşanan Eğitim Sorunları ve Çözüm Önerileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.