



**EĞİTİMCİ VE AİLE PERSPEKTİFİNDEN
ENGELSİZ MUTFAK UYGULAMALARI:
AFYONKARAHİSAR İLİ ÖRNEĞİ**

Büşra ÜYÜK

Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ

Haziran, 2025

Afyonkarahisar

T.C
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

EĞİTİMCİ VE AİLE PERSPEKTİFİNDEN ENGELSİZ
MUTFAK UYGULAMALARI: AFYONKARAHİSAR İLİ
ÖRNEĞİ

Hazırlayan

Büşra ÜYÜK

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ

AFYONKARAHİSAR 2025

ETİK VE BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “**Eğitimci ve Aile Perspektifinden Engelsiz Mutfak Uygulamaları: Afyonkarahisar İli Örneği**” adlı çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde bilimsel etik kurallara ve atıf gösterme ilkelerine riayet ettiğimi belirterek aksi bir durumun tespiti hâlinde sorumluluğun tamamen bana ait olduğunu kabul, beyan ve taahhüt ederim.

18/06/2025

İmza

Büşra ÜYÜK



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ENSTİTÜ ONAYI

Öğrencinin	Adı- Soyadı	Büşra ÜYÜK
	Numarası	2200696008
	Anabilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Programı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Program Düzeyi	☒ Yüksek Lisans ☐ Doktora ☐ Sanatta Yeterlik
Tezin Başlığı		Eğitimci ve Aile Perspektifinden Engelsiz Mutfak Uygulamaları: Afyonkarahisar İli Örneği
Tez Savunma Sınav Tarihi		18.06.2025
Tez Savunma Sınav Saati		14.00

Yukarıda bilgileri verilen öğrenciye ait tez, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri uyarınca jüri üyeleri tarafından değerlendirilerek ☒oy birliği – ☐oy çokluğu ile kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Hacı İbrahim DELİCE
MÜDÜR

Bu tez, Enstitü Müdürlüğünce kontrol edilerek, elektronik imza kullanılarak onaylanmıştır.

ÖZET

EĞİTİMCİ VE AİLE PERSPEKTİFİNDEN ENGELSİZ MUTFAK UYGULAMALARI: AFYONKARAHİSAR İLİ ÖRNEĞİ

Büşra ÜYÜK

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

Haziran, 2025

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ

Engelsiz gastronomi kavramı, engelli bireylerin yemek yeme sürecinde karşılaştıkları fiziksel, sosyal ve duygusal engelleri ortadan kaldırmayı amaçlayan, özel tasarım ve çözümler geliştiren yeni bir alandır. Bu çalışmanın amacı, Afyonkarahisar’da engelli bireylere yönelik yürütülen engelsiz gastronomi uygulamalarını incelemektir. Araştırma sonucunda, Afyonkarahisar’da günümüzde aktif olarak faaliyet gösteren tek engelsiz gastronomi uygulamalarının Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezinde verildiği tespit edilmiştir. Bu kapsamda, 12.12.2024-27.12.2024 tarihlerinde Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi’nde eğitim gören engelli bireylerin aileleri ve eğitimciler üzerinde yarı yapılandırılmış sorular kullanılarak odak grup görüşmeleri gerçekleştirilmiştir. Çalışmada toplam 8 kişi ile yapılan odak grup görüşmelerinin süresi 3 saat 53 dakika 84 saniye olarak kaydedilmiştir. Verilerin analize hazır hale getirilmesi için deşifre işlemi uygulanmış, deşifre edilen veriler ortak temalar altında toplanarak betimsel analiz yöntemiyle incelenmiştir. Bulgular, engelsiz gastronomi uygulamalarının engelli bireylerin sosyal yaşama katılımını artırdığını, özgüvenlerini güçlendirdiğini, fiziksel ve zihinsel becerilerinin gelişimine katkı sağladığını, yeni mutfak bilgileri kazandığını ve toplumsal farkındalık oluşturduğunu göstermiştir. Ancak bu uygulamaların uzun vadeye yayılarak sürdürülmesi gerektiği sonucu ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte, merkezdeki engelsiz gastronomi uygulamalarının zenginleştirilerek daha kapsamlı eğitimlerin sunulması gerektiği yönünde önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Engellilik, engelsiz gastronomi, engelsiz mutfak, Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi.

ABSTRACT

BARRIER-FREE KITCHEN APPLICATIONS FROM THE PERSPECTIVE OF EDUCATOR AND FAMILY: EXAMPLE OF AFYONKARAHİSAR PROVINCE

Büşra ÜYÜK

**AFYON KOCATEPE UNIVERSITY
INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS**

June, 2025

Advisor: Assist. Prof. Dr. Hatice YILMAZ

The barrier-free gastronomy process is a new field that aims to eliminate physical, social and emotional barriers experienced in the disabled eating process and develops special designs and solutions. For this purpose, barrier-free gastronomy carried out for disabled individuals in Afyonkarahisar is recorded. As a result of the research, it was determined that the only barrier-free gastronomy practices currently active in Afyonkarahisar are provided at the Barrier-Free Gastronomy Kitchen and Therapy Center. This ability was carried out on disabled families and educators receiving training at the Barrier-Free Gastronomy Kitchen and Therapy Center between 12.12.2024 and 27.12.2024, focus group studies focused on semi-development questions were conducted. The duration of focused group relations conducted with a total of 8 people in the study was 3 hours, 53 minutes and 84 seconds. A deciphering process was applied to make the data ready for analysis, and the deciphered data was collected under common themes and performed with the descriptive analysis method. It has been shown that extensive, barrier-free gastronomy applications increase social life for the disabled, strengthen their pain, increase their physical and mental abilities, provide new culinary information and form them socially. However, this arrangement has been spread over a long period of time and the results have emerged. In addition, suggestions have been made that the barrier-free gastronomy applications in the center should be enriched and more comprehensive training should be provided.

Keywords: Disability, barrier-free gastronomy, barrier-free kitchen, Barrier-Free Gastronomy Kitchen and Therapy Center.

ÖN SÖZ

“Eğitimci ve Aile Perspektifinden Engelsiz Mutfak Uygulamaları: Afyonkarahisar İli Örneği” başlıklı bu tez çalışmasının her aşamasında bana yol gösteren değerli danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ’a en içten teşekkürlerimi sunarım. Uygulama sürecinde, sabır ve içtenlikle yanımda olan, sorularıma samimiyetle yanıt veren Engelsiz Gastronomi Mutfak ve Terapi Merkezi’nde görevli olan kıymetli eğitimcilere, sürece gönülden katkı sunan tüm velilere ve çocuklarının yanında durarak bu süreci anlamlı kılan özel anne ve babalara şükranlarımı sunarım. Hayatım boyunca üzerimde emeği, sevgisi ve fedakârlığı bulunan; karşılıksız sevgisiyle bana her adımda güç veren, varlığıyla cesaret aşılayan, her zaman arkamda dimdik duran ve hayatımın en güzel hikâyesini birlikte yazdığımız en kıymetli yol göstericim canım annem Keziban ÜYÜK’e sonsuz minnet ve şükranlarımı sunuyorum. Ayrıca, tez sürecinde bana güç veren, motivasyonumu yüksek tutmamı sağlayan, her zaman yanımda olan sevgili kardeşlerim Beyza ÜYÜK ve Berkay ÜYÜK’e teşekkür ederim.

Büşra ÜYÜK
2025, Afyonkarahisar

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ETİK VE BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI	ii
ENSTİTÜ ONAYI.....	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
ÖN SÖZ.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
TABLolar LİSTESİ	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	x
RESİMLER LİSTESİ	xi
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	xii
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

ENGELLİLİK VE ENGELSİZLİK KAVRAMI

1. ENGELLİLİK KAVRAMI	4
2. ENGELLİLİK TÜRLERİ.....	7
2.1. ZİHİNSEL ENGELLİ.....	7
2.2. GÖRME ENGELLİ	8
2.3. DİL VE KONUŞMA ENGELLİ.....	9
2.4. ORTOPEDİK (FİZİKSEL) ENGELLİ	9
2.5. RUHSAL VE DUYGUSAL ENGELLİ	9
2.6. İŞİTME ENGELLİ	10
2.7. SÜREĞEN (SÜREKLİ) ENGELLİ	10
2.8. ÇOKLU ENGELLİLİK	11
3. ENGELLİ BİREYLERDE BESLENME	11
4. TÜRKİYE'DE ENGELLİLERE YÖNELİK VERİLEN EĞİTİM ÇALIŞMALARI.....	13
4.1. ÖRGÜN EĞİTİM	14
4.2. ÖZEL EĞİTİM HİZMETLERİ	16
4.3. DİĞER EĞİTİM HİZMETLERİ	17
5. ENGELSİZLİK KAVRAMI VE TÜRKİYEDE UYGULANAN ENGELSİZLİK ÇALIŞMALARI.....	19
5.1. ENGELSİZ ULAŞIM ÇALIŞMALARI.....	19
5.2. ENGELSİZ İBADETHANE ÇALIŞMALARI	20
5.3. ENGELSİZ KÜTÜPHANE ÇALIŞMALARI	21
5.4. ENGELSİZ YAYIN VE İLETİŞİM ÇALIŞMALARI.....	23
5.5. ENGELSİZ MÜZE ÇALIŞMALARI.....	24
5.6. ENGELSİZ DERNEK ÇALIŞMALARI.....	26
5.7. ENGELSİZ EĞİTİM ÇALIŞMALARI	28
5.8. ENGELSİZ İŞYERİ ÇALIŞMALARI	30
5.9. ENGELSİZ TEKNOLOJİSİ ÇALIŞMALARI.....	30
5.10. ENGELSİZ BANKACILIK ÇALIŞMALARI	31
5.11. ENGELSİZ GASTRONOMİ ÇALIŞMALARI	32

İKİNCİ BÖLÜM

ENGELSİZ GASTRONOMİ

1. SOSYAL GASTRONOMİ KAVRAMI	34
2. ENGELSİZ GASTRONOMİ KAVRAMI VE ORTAYA ÇIKIŞI.....	43
3. ENGELSİZ GASTRONOMİNİN ÖZELLİKLERİ.....	47
4. ENGELSİZ MUTFAK TASARIMI	50
5. ENGELLİLERE UYGUN MUTFAK ARAÇ GEREÇLERİ	56
6. TÜRKİYEDE ENGELSİZ GASTRONOMİ UYGULAMALARI	67
7. ENGELLİ BİREYLERİN GASTRONOMİ ALANINDA İSTİHDAMI	71

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

EĞİTİMCİ VE AİLE PERSPEKTİFİNDEN ENGELSİZ MUTFAK UYGULAMALARI: AFYONKARAHİSAR İLİ ÖRNEĞİ

1. ARAŞTIRMANIN AMACI, ÖNEMİ	73
2. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI.....	75
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	76
3.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ.....	77
3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ	77
3.3. VERİ ANALİZ YÖNTEM	78
4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	79
4.1. ENGELSİZ GASTRONOMİ MUTFAĞI VE TERAPİ MERKEZİ	79
4.2. EĞİTİMCİLERİN GÖRÜŞLERİ HAKKINDA ELDE EDİLEN BULGULAR	83
4.3. VELİLERİN GÖRÜŞLERİ HAKKINDA ELDE EDİLEN BULGULAR	119
TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER	146
1. TARTIŞMA	146
2. SONUÇ	153
3. ÖNERİLER.....	166
KAYNAKÇA	168
EKLER	182

TABLÖLAR LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 1. Dünya Sağlık Örgütü'nün Zekâ Sınıflandırması	8
Tablo 2. İşitme Kaybı Dereceleri ve İletişim Üzerindeki Etkileri	10
Tablo 3. Özel Eğitim Kurumları ve Örgün Eğitim Alan Öğrencilerin Yıllara Göre Dağılımı.....	15
Tablo 4. Cinsiyete ve Eğitim Durumuna Göre En Az Bir Engeli Olan Nüfus.....	16
Tablo 5. Halk Eğitim Merkezlerinde Engeli Olan Bireyler İçin Açılacak Kurs Programları Listesi	18
Tablo 6. Bankalarda Uygulanan Engelsizlik Çalışmaları	31
Tablo 7. Eğitimci Katılımcılara Ait Betimsel Bilgileri ve Görüşme Detayları	83
Tablo 8. Veli Katılımcılara Ait Betimsel Bilgileri ve Görüşme Detayları	119



ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 1. Veri Sisteminde Kayıtlı ve Hayatta Olan Engellilerin Engel Gruplarına Göre Dağılımları	11
Şekil 2. Besin Ögesi Yetersizliğinin Çocukların Bilişsel, Motor, Sosyal-Duygusal Gelişimleri Üzerindeki Etkisinin Mekanizması	12
Şekil 3. U ve L Tipi Mutfak Yerleşim Planları.....	51
Şekil 4. Mutfak Çalışma Üçgeni	52
Şekil 5. Tekerlekli Sandalyeye Uygun Masa Düzenlemesi.....	56



RESİMLER LİSTESİ

Sayfa

Resim 1.	Tezgâh ve Raflar ile Tezgâh Altı ve Hareketli Dolap Rafı Örnekleri	53
Resim 2.	Hareketli Üst Dolap Uygulaması, Çekmeceli Tezgâh ve Elektrikli Gereçlerin Düzenlenmesi	53
Resim 3.	Yarım Boy Dolap İçi Çekmece Mekanizması Örneği	54
Resim 4.	Sesli Sıvı Ölçer Cihazı	57
Resim 5.	Otomatik Karıştırıcı	57
Resim 6.	Şarjlı Damacana Su Pompası	58
Resim 7.	İçecek Bardağı	58
Resim 8.	Askılı Manşet Su Bardağı	58
Resim 9.	Dökülme Önleyici Kâse	59
Resim 10.	Elektrikli Konserve Açacağı	59
Resim 11.	Halka Çekme Konserve Açacağı	59
Resim 12.	Dolap Altı Kavanoz Açacağı	60
Resim 13.	Şişe Tutucu	60
Resim 14.	Katlanabilir Tencere Tava Tutucu	60
Resim 15.	Elektrikli Tuz ve Karabiber Öğütücü	61
Resim 16.	Evrensel El Kavrama Tutacakları	61
Resim 17.	Kevin Chaim Tarafından Tasarlanan Engelsiz 5 Mutfak Gereci	62
Resim 18.	Kesim Tahtası	62
Resim 19.	Steady Yemek Kaşık ve Çatalı	62
Resim 20.	Braille Ölçüm Kaşığı	63
Resim 21.	Stand Mikser	63
Resim 22.	Sallanan T Bıçağı	64
Resim 23.	Uyarlanabilir Dörtlü Bıçak	64
Resim 24.	İsveç Testereli Bıçak	64
Resim 25.	Karbon Fiber Uzanıcılar	65
Resim 26.	Sebze Doğrayıcı- Kesici –Dilimleyici	65
Resim 27.	Parmak Koruyucu	65
Resim 28.	Tutucu Aparatı	66
Resim 39.	Kaymaz Silikon Matlar	66
Resim 30.	Ayarlanabilir Klipsli Silikon Tencere Süzgeci	66

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

%: Yüzde

AIDS: Acquired Immune Deficiency Syndrome

AKEV: Anadolu Eğitim ve Kültür Vakfı

ATM: Automated Teller Machine

EMO: Engelli Malzemeleri Ofisi

EYDER: Engelsiz Yaşama Derneği

GETEM: Görme Engelliler Teknoloji ve Eğitim Laboratuvarı

HIV: Human Immunodeficiency Virus

IDEA: Uluslararası Demokrasi ve Seçim Yardımı Enstitüsü

IQ: Intelligence Quotien (Zekâ katsayısı)

MEB: Milli Eğitim Bakanlığı

OCR: Optik Karakter Tanıma

OSB: Otizm Spektrum Bozukluğu

PTT: Posta ve Telgraf Teşkilatı Genel Müdürlüğü

QR: Quick Response

SHGM: Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü

TANAP: Trans Anadolu Doğal Gaz Boru Hattı Projesi

TBMM: Türkiye Büyük Millet Meclisi

TCDD: Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları

TDK: Türk Dil Kurumu

TS 9111: Türk Standardı

TÜİK: Türkiye İstatistik Kurumu

WHO: Dünya Sağlık Örgütü

GİRİŞ

Engelli kavramı, doğumdan kaynaklanan veya daha sonradan herhangi bir nedenle bedensel, zihinsel, ruhsal, duyuşsal veya sosyal yeteneklerini çeşitli derecelerde yitirmiş, toplumsal yaşama adapte olma ve günlük ihtiyaçlarını karşılama zorlukları çeken kişilerdir (TDK, 2024). Araştırmalar, dünya nüfusunun yaklaşık %10'unun, Türkiye'nin de yaklaşık %12.29'unun engelli olarak hayatlarına devam ettiğini göstermektedir (Gökbay vd., 2011: 1-2). Dolayısıyla bu oranların yüksekliği, engelli bireylerin toplumun diğer üyeleriyle eşit davranış ve saygı görmeleri gerektiğini ve yaşamlarını bağımsız sürdürebilen bireyler olarak toplumun bir parçası olma hakkına sahip olmaları zorunluluğunu ortaya koymaktadır (Öztürk, 2011: 9). Bu bağlamda engelli bireylerin sosyal ve ekonomik hayata adaptasyon sağlamaları ve yaşamlarını bağımsız idame ettirebilmelerine yardımcı olmak adına yeni gündeme gelmiş olan sosyal gastronomi uygulamaları ortaya çıkmıştır.

Sosyal Gastronomi uygulamaları dünya çapında hızlı bir şekilde yayılan, uzun zamandır gündemde olan ve basit bir ifadeyle “toplumu yemekle olumlu yönde etkilemek” anlamına gelen bir gelişmedir. Sosyal gastronomi hareketinin başlangıcını kesin olarak belirlemek zor olsa da adına başlatılan sebepler ve projeler bu kavramı açıklamak için oldukça etkilidir. Sosyal Gastronomi kavramı için en eski referans 1903 yılına dayanmakta ve “farklı sosyal sınıfların masada birlikte yemek yemesi” fikrine atıfta bulunmaktadır (King, 2018). Sosyal gastronomi uygulamaları olumsuzlukları dönüştürmek için gıdaların gücünün kullanılmasını amaçlamaktadır. Geçmişten günümüze kadar yemekler yoluyla kurulan bağlar toplulukların bir araya gelmesinde ve birbirini desteklemesinde bir yol olarak görülmüştür (Kaya ve Aymankuy, 2025: 133). Sosyal gastronomi uygulamaları da diğer bir tanımla bireysel yaşamları dönüştürmek, daha kapsayıcı topluluklar oluşturmak ve olumlu bir sosyal değişim yaratmak için ortaya çıkan toplumsal sorunları gıdalar yoluyla olumlu çözümler geliştirerek katkıda bulunma çalışmalarıdır (About Us, bt-c). Sosyal gastronominin çeşitlerine bakıldığında yetersiz beslenmeyi iyileştirme, açlık ve yoksullukla mücadele, gıda israfı, sosyal eşitsizlik ve engelsiz gastronomi olmak üzere 5 ana başlıkta açıklamak mümkündür. Bu başlıklar arasında engelsiz gastronomi kavramı çalışmanın ana konusunu oluşturmaktadır. Engelsiz gastronomi çalışmaları dezavantajlı grupların hayatlarına dokunma işidir. Engelsiz gastronomi kavramı günümüzde yeni ortaya çıkan ve

literatürde boşluğu olan tamamlanamamış bir kavram olduğu yapılan araştırmalar sonucunda görülmüştür.

Engelsiz gastronomi kavramı, genel anlamda yaşadığı çevreyi yansıtan yeme içme kültürünün, bütün engelli bireyler için “erişilebilirlik ilkesine” uygun olmasını ele almaktadır. Bu kavramın oluşmasını sağlayan, engelli bireylerin toplum tarafından unutulması, onların refah seviyelerinin artırmaya yönelik girişimlerinin yetersizliği ve yaşadıkları istihdam sorunları vb. olumsuz nedenleri gastronomi biliminin bu alandaki gizil gücü fark etmesine sebep olmuştur. Engelsiz gastronomi, gastronomi kavramını sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda sosyal bir deneyim olarak görmektedir. Engelsiz gastronomi “engelli” ya da “engelsiz” tüm bireylerin eşdeğer bir şekilde “yemek yapma ve yemek yeme” deneyimlerinden yararlanabilmesini sağlama çalışmalarına katkıda bulunmaktadır. Kısaca Engelsiz gastronomi “engelleri yemeğe” dönüştürme işini üstlenen bir kavramdır.

Çalışmanın amacı; Afyonkarahisar’da ki engelli bireylere yönelik gerçekleştirilen “Engelsiz Gastronomi” çalışmalarının incelenmesidir. Bu kapsamda Afyonkarahisar ilinde Engelsiz Gastronomi uygulamalarını sunan ve sürekliliği olan tek yerin “Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi” olduğu tespit edilmiştir. Engelsiz Gastronomi uygulamalarının bulunduğu şehire, engelli bireylere, ailelere ve topluma kazandırılan sonuçları, eksiklikleri ve artıları nitel araştırma yöntemlerinden gözlem ve odak (focus) grup görüşme yöntemi kullanılarak ortaya çıkartılması hedeflenmiştir. Afyonkarahisar ilinde bulunan engelsiz mutfak çalışmalarını araştırmak için Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezindeki eğitime katılan engelli bireylerin gönüllü ailelerine (5), programı yürüten gönüllü eğitimcilere (3) odak grup görüşme tekniğiyle yarı yapılandırılmış sorular sorulmuştur.

Çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Bu tezin ilk bölümünde engellilik kavramı, engellilik türleri, engelli bireylerde beslenme, Türkiye’ de engelli bireylere yönelik eğitim çalışmaları, engelsizlik kavramı ve Türkiye’de uygulanan engelsizlik çalışmaları ile ilgili kavram ve içerikler yer almaktadır. Çalışmanın ikinci bölümünde sosyal gastronomi kavramı, engelsiz gastronomi kavramı ve ortaya çıkışı, engelsiz gastronominin özellikleri, engelsiz mutfak tasarımı, engellilere uygun mutfak araç gereçleri, Türkiye’ de uygulanan engelsiz gastronomi uygulamaları ve engelli bireylerin gastronomi alanında istihdamı ile ilgili kavram ve içerikler gerekli literatürden faydalanılarak oluşturulmuştur. Çalışmanın üçüncü bölümünde, çalışmanın uygulama,

analiz ve değerlendirme kısmı yer almaktadır. Bu bölümde araştırmanın; amacı, kapsam ve sınırlılıkları, evreni, örnekleme, verilerin toplanmasına ilişkin bilgileri, araştırma bulguları, analiz sonuçları ve değerlendirilmesine yer verilmiştir.



BİRİNCİ BÖLÜM

ENGELLİLİK VE ENGELSİZLİK KAVRAMI

1. ENGELLİLİK KAVRAMI

Engellilik insanlık tarihi kadar çok eski bir kavramdır (Keskin, 2019: 5). Bundan dolayı literatürde engellilik kavramı, genellikle aynı anlama gelen farklı kavramlarla karşımıza çıkmaktadır. Bu kavramlardan bazıları “bozukluk”, “özürlü” ve “sakat” kavramlarıdır. Engellik kavramı aslında yerine kullanılan bu kavramların tamamını içine alan daha kapsamlı bir kavramdır (Meydan, 2021: 3). Çok boyutlu, karmaşık ve dinamik bir kavram olarak engelliliğin tek ve ortak bir tanımını yapmak güçtür. Engellilik kavramının farklı yorumlara ve alt kategorilere sahip olması nedeniyle, ulusal ve uluslararası kurumlarda, ihtiyaca göre yasal metinlerde ve sosyal politika araçlarında farklı tanımlamalar yapılmıştır (Güloğlu, 2022: 298). Bu tanımlardan bazıları şu şekildedir;

Türk Dil Kurumu’ nun (TDK) sözlüğündeki tanımlara bakıldığında engelli tanımı iki farklı şekilde yapılmıştır. “Engeli olan; mânialı.” ve “Doğuştan veya sonradan herhangi bir nedenle bedensel, zihinsel, ruhsal, duyuşsal veya sosyal yeteneklerini çeşitli derecelerde kaybetmiş, toplumsal yaşama uyum sağlama ve günlük gereksinimlerini karşılama güçlükleri çeken (kimse)” olarak tanımlamıştır (TDK, 2024).

1983 yılında Uluslararası Çalışma Örgütü’nün kabul ettiği “Engellilerin Mesleki Rehabilitasyon ve İstihdam Sözleşmesi”deki tanımına göre engelli kavramı, “uygun bir iş temini, işte katılımı ve işinde ilerlemesi konusundaki beklentileri, kabul edilmiş fiziksel veya zihinsel bir özür sonucu önemli ölçüde azalmış olan bir bireyi” ifade etmektedir (Yenipazarlı vd., 2020: 79).

Türkiye’ de 2005 yılında engelli bireylere ilişkin çıkartılan 5378 Sayılı Kanununun 3. Maddesine göre ise engelli; “fiziksel, zihinsel, ruhsal ve duyuşsal yetilerinde çeşitli düzeyde kayıplarından dolayı topluma diğer bireyler ile birlikte eşit koşullarda tam ve etkin katılımını kısıtlayan tutum ve çevre koşullarından etkilenen birey” olarak tanımlanmıştır.

2010 Eşitlik Yasası’na göre engelli, fiziksel veya zihinsel bozukluğa sahip olan bireyler olarak ifade edilmektedir. Aynı zamanda bu bozukluğun bireylerin normal

günlük aktivitelerini yerine getirebilme yetenekleri üzerinde önemli ve uzun süreli etkisi olduğu da belirtilmektedir (Tozan, 2022: 6).

Engelli Amerikalılar Yasası'na göre engellilik kavramı; haklardan bireyin tek veya daha fazla hayati aktivitesini son derece sınırlayan, bedensel veya zihinsel bozukluğu olan kişilerin bu tarz bir bozukluğun kaydı veya bu tarz bir bozukluğu olduğu kabul edilenleri karşılamak olarak tanımlanmaktadır (Çakmak, 2008: 11).

3194 Sayılı Kanunda Bayındırlık ve İskân Bakanlığı'na göre engelli tanımı; engellilik, doğuştan veya sonradan fiziksel, zihinsel, ruhsal, duygusal ve sosyal kabiliyetlerini çeşitli derecelerde kaybetmesi için yapılarda ve açık alanlarda özel fiziki düzenlemelere ihtiyaç duyan kişidir (Çinpolat, 2019: 9).

Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nün 2011 yılında yayımlanan “Dünya Engellilik Raporu” incelendiğinde ise engellilik, etkinlik ve katılım kısıtlamalarını ifade eden bir kavram olarak tanımlanmaktadır. Bu raporda engellilik, (Serebral Palsi, Down Sendromu, depresyon gibi) sağlık problemleri olan kişilerin (olumsuz tutumları, erişimi zor olan ulaşım ve kamu yapıları, sosyal destekler gibi) bireysel ve fiziki çevre faktörleri arasındaki etkileşimin olumsuz yönleri olarak ifade edilmektedir (Tozan, 2022: 6). Tüm engelli tanımları ayrıntılı olarak gözden geçirildiğinde sağlık ve fiziksel çevreden psiko-sosyal çevreye doğru anlamlı bir akışını olduğunu açıklamak muhtemeldir.

Kişilerde engelliliğin farklı sebepleri vardır. Bunlar; doğum öncesi nedenler, doğum sırasında oluşan nedenler, doğum sonrası nedenler veya hayatta karşılaşılabilecek olan kazalar, savaşlar, doğal afetler, sosyal ve duygusal faktörler gibi diğer nedenler olarak sıralanabilir (Çelik, 2012: 500).

Doğumdan Önce Olan Engelliğe Sebep Olan Nedenler: Dünyaya yeni gelecek olan bebeğin sağlığı, anne aday ve baba adayının genel sağlık durumu ile yakından ilişkilidir. Annenin daha önce geçirmiş olduğu hastalıklar, sahip olduğu kalıtım özellikleri, annenin hamilelik sırasındaki beslenme seviyesi, kan değerleri, kronik hastalıklar, annenin riskli yaşlarda bir yaşta hamile kalması, sistematik hastalıklar, akrabalar arasında evlilik doğacak olan bebeğin sağlık düzeyini etkilemektedir (Sapancı, 2018: 34-35). Annenin gebelik sürecinde özellikle ilk trimesterde kızamıkçık, herpes simpleks virusu, tüberküloz, suçiçeği, toksoplazma gibi hastalıkları geçirmesi de bebeğin engelli doğmasına yol açan etkenlerdendir (Kerman, 2020: 8). Yeni doğacak

bebeğin sağlığını olumsuz etkileyecek diğer nedenler aŗađıda sıralanmıŗtır (Sapancı, 2018: 34-35):

- Kromozomsal nedenler,
- Hamile kalmadan önce alınması gerekli olan vitamin ve minerallerin eksikliği,
- Hamilelik sırasında annenin sigara, alkol, uyuŗturucu ve doktor tavsiyesi dıŗındaki ilaç kullanımları,
- Hamilelik sırasında iyonize röntgen ıŗınları ile karŗı karŗıya kalmak,
- Hamilelik sırasında kaza, aŗırı stres ve zehirlenme olaylarının yaŗanması,
- Hamilelik sırasında sağlık kontrol ve testlerin yaptırılmaması,
- Çok sayıda doğum yapılması,
- Annede kronik (yüksek tansiyon, kalp hastalığı, şeker hastalığı vb.) hastalıkların bulunması.

Doğum Sırasında Oluŗan Engellilik Nedenleri: Bu nedenler genelde doğumun baŗlangıcından bitimine kadar olan süreci kapsar (zdil, 2021: 22). Doğum sırasında bebeğin sağlığını olumsuz etkileyecek nedenler aŗađıda verilmiŗtir (Tozan, 2022: 8):

- Doğum anında, bebeğin baŗına basınç uygulanması, bebeğin doğum kanalında fazla kalmasından dolayı beynine yeteri kadar oksijenin gidememesi,
- Doğumun sterilize edilmeyen ortamlarda gerekleŗmesi, doğum anında vakum, forseps gibi malzemelerin alanında uzman olmayan kiŗiler tarafından kullanılması,
- Doğum anında bebeğin boynuna kordon dolanması, doğumun zor olması, erken doğum ya da dŗk kilolu doğumun gerekleŗmesi, doğum sırasında karŗılaŗılan problemler, doğumun hastanelerde uzmanlar tarafından gerekleŗtirilmemesi, bebeğin travma geçirmesi vb. gibi durumlar doğum sırasında oluŗan nedenler arasında yer almaktadır.

Doğum Sonrası Engellilik Nedenleri: Doğum sonrasında oluŗan engellilik nedenleri birçok faktörden kaynaklanmaktadır (Tekin, 2021: 23). Sonradan oluŗan engellilikler genel olarak kazalar, rahatsızlıklar ve insanların yaŗlanması nedeniyle oluŗan engellilik olmak üzere  kategoriye ayrılabilir (Eren, 2010: 13). Doğum sonrası engellilik nedenlerini ise şu şekilde sıralamak mümkündür (Karip, 2016: 18):

- Doğum sonrası bebeğin ağır ve ateŗli bir hastalık geçirmesi,

- Bebeğin dünyaya gelmesinden sonra sağlık kontrolünden geçirilmemesi ve gerekli testlerin yaptırılmaması,
- Bebeğin aşı takibinin düzensiz yapılması,
- Doğum sarılığının ağır geçmesi,
- Bebeğin düzenli ve yeterli beslenememesi,
- Ev, iş ve trafikte yaşanan kazalar ve savaşlar,
- Deprem, sel, yangın vb. doğal afetlere maruz kalınması,
- Aile ve çevrenin eğitimsiz olması,
- Zehirlenme olaylarının olması.

2. ENGELLİLİK TÜRLERİ

Engellilik türleri, farklı sebeplerle sonucunda meydana gelen engellilik durumlarını ifade etmektedir (Gencer, 2019: 16). Engellilik; başlama süresi, şiddeti, tedavisi gibi farklı durumlara bağlı olarak değerlendirildiğinden çeşitli türlere ve derecelere ayrılmaktadır (Aköğretmen, 2023: 15). Engel türlerinin sınıflandırılması her bir engel türünün özelliklerinin ve gereksinimlerinin belirlenmesi ve bu özellikler doğrultusunda eğitim, sağlık vb. hizmetleri alabilmeleri açısından oldukça önemlidir (Yılmaz, 2023: 17). 2002 yılında TUİK ve Başbakanlık Özürlü İdaresi Başkanlığı'nın birlikte yürüttüğü “Türkiye Engelliler Araştırması” ve 2010 TUİK’ in yaptığı “Engellilerin Sorunları ve Beklentileri Araştırması” engellilik türlerini, sekiz ana başlık altında incelemiştir. Bunlar (Demirci, 2021: 21):

1. Zihinsel Engelli
2. Görme Engelli
3. Dil ve Konuşma Engelli
4. Ortopedik Engelli
5. Ruhsal ve Duygusal Engelli
6. İşitme Engelli
7. Süreğen (Sürekli) Hastalık
8. Çoklu Engellilik

2.1. ZİHİNSEL ENGELLİ

Zihinsel engel ülkemizde yaygın görülen engel çeşitlerinden bir tanesidir (Karaağaç, 2017: 8). Zihinsel engellilik, zihinsel işlevlerdeki kısıtlılık sonucunda yeni ve karmaşık bilgi ve becerileri anlama, öğrenme ve uygulamaya geçmedeki zorluklar

olarak adlandırılmaktadır (Slevin ve ark., 2011 akt. Aşık, 2024: 7). Zihinsel engelli bireyler doğum öncesinde, doğum sırasında veya doğum sonrasında, gelişim süreci içerisinde farklı nedenlerle zekâ ilerlemesi ve faaliyetlerinde ağırlaşma, duraklama ve gerileme sonucunda hareket ve davranışlarında, sosyal uyumunda belirgin anormallikler göstermektedir. Down Sendromlular, Mentâl Retardasyon (zekâ geriliği) hastaları bu türe örnek verilebilir (Aköğretmen, 2023: 17). Kişilerdeki zihinsel engellilik ölçütleri belirli sınırlandırmalarla oluşturulmuştur. IQ test yöntemi ile zekâ düzeyindeki eşikler belirlenebilmektedir. Aşağıda Dünya Sağlık Örgütü (WHO)' nün önermiş olduğu zekâ sınıflandırma eşikleri Tablo (1)' de gösterilmiştir (Meydan, 2021: 11).

Tablo 1. Dünya Sağlık Örgütü'nün Zekâ Sınıflandırması

Uluslararası Zekâ Sınıflandırması	
ZK (IQ)	ZEKÂ SINIFI
0-19	Derin Zekâ Geriliği/ Çok Ağır Zihinsel Engel
20-34	Ağır Derecede Zekâ Geriliği/ Zihinsel Engel
35-49	Orta Derecede Zekâ Geriliği/ Zihinsel Engel
50-69	Hafif Derecede Zekâ Geriliği/ Zihinsel Engel
70-79	Sınırdaki Zekâ
80-89	Donuk Zekâ
90-109	Normal - Ortalama Zekâ
110-119	Parlak Zekâ
120-129	Üstün Zekâ
130 ve üzeri	Çok Üstün Zekâ

Kaynak: Pratt ve Donald, 2007 akt. Meydan, 2021: 12.

2.2. GÖRME ENGELLİ

Fiziksel engelliliğin türlerinden biri de görme engelliliğidir (Abdullayev, 2023: 9). Görme engelli, tek ya da çift gözünde kısmen ya da tamamen görme yitimi veya bozukluğu olan kişidir. Görmeme durumu, göz organının bir veya daha fazla bölümünün yapısal bozukluğu, yaralanma gibi doku bozukluklarında meydana gelmektedir (Aköğretmen, 2023: 16). Gözünde protez olanlar, şaşılık, gece körlüğü, çift görmeyle sonuçlanan göz kası paralizisi, lakrimal kanalda tıkanmalar ve travmalar, lagofthalmi, entropion, görüş alanındaki azalmaların ortaya çıkması da görme engeli olarak kabul edilmektedir (Yüksel, 2021: 12). Dünya Sağlık Örgütü (WHO) görme fonksiyonunu beşe ayırmıştır. Bunlar (Meydan, 2021: 10):

1. Normal Görme Düzeyi: 6/6 değerinde olması,
2. Hafif Görme Bozukluğu Düzeyi: 6/12-6/18 değerleri arasında olması,
3. Orta Düzeyde Görme Bozukluğu: 6/18-6/60 değerleri arasında olması,

4. Şiddetli Görme Bozukluğu Düzeyi: 6/60-3/30 değerleri arasında olması ya da görüş açısının 20 dereceden daha düşük olması,
5. Körlük: Gözün görme düzeyinin 3/60 değerinden daha düşük olması ya da görüş açısının 10 dereceden daha düşük olmasıdır.

2.3. DİL VE KONUŞMA ENGELLİ

Herhangi bir sebepten dolayı konuşmanın hızında, akıcılığında ya da sesinde bozukluk yaşayan bireyler dil ve konuşma engelli olarak tanımlanır. Kekemelik, afazi, gırtlak alımı ve ağız-yapı bozuklukları bu gruba dâhildir (Gencer, 2019: 18). Nedenleri arasında beyin felci, otizm, zekâ geriliği ve çevresel faktörler yer alır (Eyigün, 2023: 6). Bu bireylerde sınırlı sözcük dağarcığı, yutma-çiğneme güçlüğü, salya kontrolü sorunları ve iletişim isteksizliği görülür. Jest ve mimiklerle iletişim kurma eğilimindedirler. Dikkat dağınıklığına bağlı olarak öğrenme süreçleri yavaş ilerler (Yüksel, 2021: 14; Abdullayev, 2023: 12).

2.4. ORTOPEDİK (FİZİKSEL) ENGELLİ

Fiziksel ya da ortopedik engellilik, bireyin yaşına göre bedensel aktivitelerinde işlev kaybı ya da eksiklik olarak tanımlanır. Bu durum genetik nedenlerin yanı sıra doğum sırasındaki komplikasyonlar, kazalar ya da hastalıklar sonucu merkezi sinir sisteminin zedelenmesiyle de ortaya çıkabilir (Öztürk vd., 2017: 51). Ortopedik engellilik, kas ve iskelet sisteminde meydana gelen fonksiyon kaybına bağlı olarak kısmi ya da tam hareket kaybı şeklinde görülür (Aşık, 2024: 8). Bireylerde el, kol, bacak, parmak ve omurgadaki eksiklik, fazlalık, kısalık, hareket kısıtlılığı, şekil bozukluğu, kas güçsüzlüğü, kemik hastalıkları, spastisite, serebral palsy, felç, spina bifida ve doğuştan gelen kalça çıkığı gibi durumlar bu grupta yer alır (Boru, 2020: 11).

2.5. RUHSAL VE DUYGUSAL ENGELLİ

Ruhsal ve duygusal engeli olan bireyler, normal dışı duygu, düşünce ve davranışlarındaki farklı örüntüler nedeni ile kişiler arası ilişkilerini sürdürmede ve günlük hayattaki aktivitelerini tamamlamada güçlük yaşamaktadırlar (Aköğretmen, 2023: 17). Bilişsel fonksiyonlarındaki bozulmalar sonucunda kaygı ve korkularını kontrol etmede, gerçeği ayırt etmede, yargıda bulunmada sapmalar meydana geldiğinden bu yetilerini normal fonksiyonlarında kullanamazlar. Bir nevi zihinsel ve bilişsel yeteneklerinde işlev kayıpları meydana gelmektedir. Otizm, dikkat eksikliği, bipolar hiperaktivite bozukluğu, kaygı bozuklukları, depresyon, demans ve şizofreni

hastalığı olan kişiler ruhsal ve duygusal engelli olarak nitelendirilmektedir (Karaağaç, 2017: 8).

2.6. İŞİTME ENGELLİ

İşitme duyusunu sağlayan dış, orta, iç kulak yapıları ile işitme yollarının ve işitme korteksinin herhangi bir yerinde oluşan patolojiler işitme kaybına neden olur (Erdoğan, 2016: 26). Bu durum doğuştan ya da sonradan gerçekleşebilmektedir (Aghayev, 2024: 11). İşitme engelli kişiler, tek ya da iki kulağında tam veya kısmi işitme kaybı meydana gelen bireylerdir. İşitme engelli bireyler kimi sesleri duyabilir ancak işitme seviyeleri konuşulan kelimeleri anlayabilmesi için yeterli düzeyde değildir (Tekin, 2021: 24). İşittiği halde konuşamayan, konuşmak için ek aletler kullanmakta olan, kekeme, afazi, konuşma ile ilgili yapılarda bozukluk olan bireylerin bulunduğu engel grubudur (Meydan, 2021: 12). Amerikan Konuşma- Dil- Duyma Derneği kriterlerine göre işitme kaybı dereceleri ve iletişim üzerindeki etkisi Tablo (2) 'de sunulmuştur (Yanikkerem ve Esmeray, 2017: 39).

Tablo 2. İşitme Kaybı Dereceleri ve İletişim Üzerindeki Etkileri

İşitme Şiddeti	İşitme Kaybı Derecesi	İletişim Üzerindeki Etkisi
10-15	Normal İşitme	İşitmede problem yoktur.
16-25	Minimal (Çok Hafif Derecede İşitme Kaybı)	Bazı sesleri (çağlayan sesi, yaprak hışırtısı gibi) duyma ve ayırt etme güçlüğü vardır.
26-40	Hafif (Hafif Derecede İşitme Kaybı)	Konuşma seslerinin bazılarını duyabilme güçlüğü vardır. Fısıltı ile konuşmaları duyamaz.
41-55	Orta Derece İşitme Kaybı	Karşılıklı konuşmaları anlamada güçlük çeker.
56-70	Orta İleri Derecede İşitme Kaybı	İşitme cihazı olmadan konuşmaları anlayamaz ve konuşmaları takip edemez.
71-90	İleri Derecede İşitme Kaybı	Konuşma seslerini duyamaz. Sadece çevredeki şiddetli sesleri duyabilir.
91 ve üzeri	Çok İleri Derecede İşitme Kaybı	Konuşma seslerini duyamaz. Çok yüksek şiddetteki sesleri duyabilir.

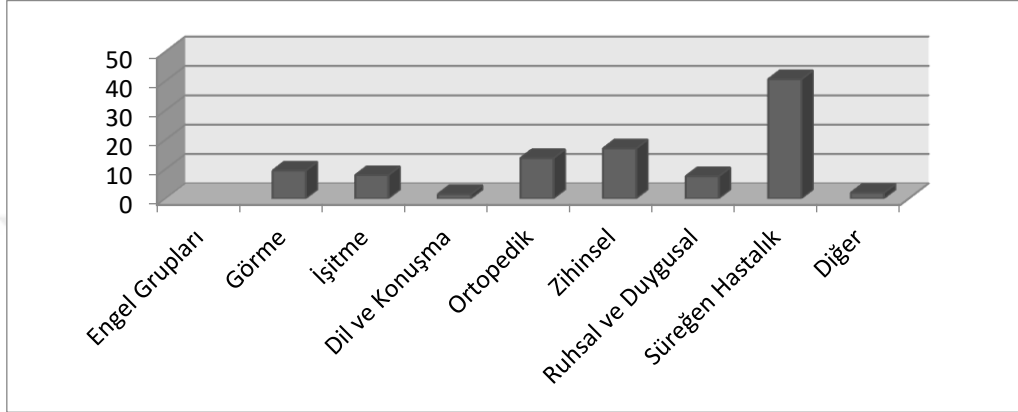
Kaynak: Yanikkerem ve Esmeray, 2017: 39.

2.7. SÜREĞEN (SÜREKLİ) ENGELLİ

Süreğen hastalıklar; bireyin sürekli bakım ve tedaviye ihtiyaç duyduğu, eğitim, mesleki ve sosyal uyumunu olumsuz etkileyen durumlardır (Yıldırım, 2011: 71). Doğuştan anomaliler, kalp-damar hastalıkları, diyabet, astım, böbrek yetmezliği, kistik fibrozis, HIV/AIDS, hemofili ve metabolik bozukluklar gibi birçok rahatsızlık bu gruba dâhildir (Tozan, 2022: 17). Engelli ve Yaşlı Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından

yapılan araştırmada, Türkiye’ de ulusal veri sistemlerine kayıtlı ve hayatta olan engellilerin engel türlerine göre sayıları yukarıda Şekil 1’ de gösterilmiştir. Şekil (1) incelendiğinde engellilik oranının ülkemiz nüfusunun büyük bir çoğunluğunun (%40,63) süregelen hastalıklar ile mücadele edildiği görülmektedir (Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, 2023: 17).

Şekil 1. Veri Sisteminde Kayıtlı ve Hayatta Olan Engellilerin Engel Gruplarına Göre Dağılımları



Kaynak: Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, 2023: 17.

2.8. ÇOKLU ENGELLİLİK

Çoklu yetersizlik, birden fazla yetersizlik türünün bireyde eş zamanlı olarak görülmesi durumudur. Çoklu yetersizlik kavramı için farklı tanımlar yapılmaktadır. IDEA’ ya (Individuals with Disabilities Education Act/Engelli Bireyler Eğitim Yasası) göre çoklu yetersizlik, “bir yetersizlikle birlikte başka yetersizliğin görülmesi” olarak tanımlanmaktadır. Çoklu yetersizlik teriminin kapsamı her bir bireyde farklı yetersizlik tür ve derecelerinin kombinasyonu olarak karşımıza çıkabilmektedir. Bu yüzden çoklu yetersizliği olan her bir birey etkilendiği yetersizlik türü ve derecesi nezdinde biriciktir. (Gürel, 2024: 4-6).

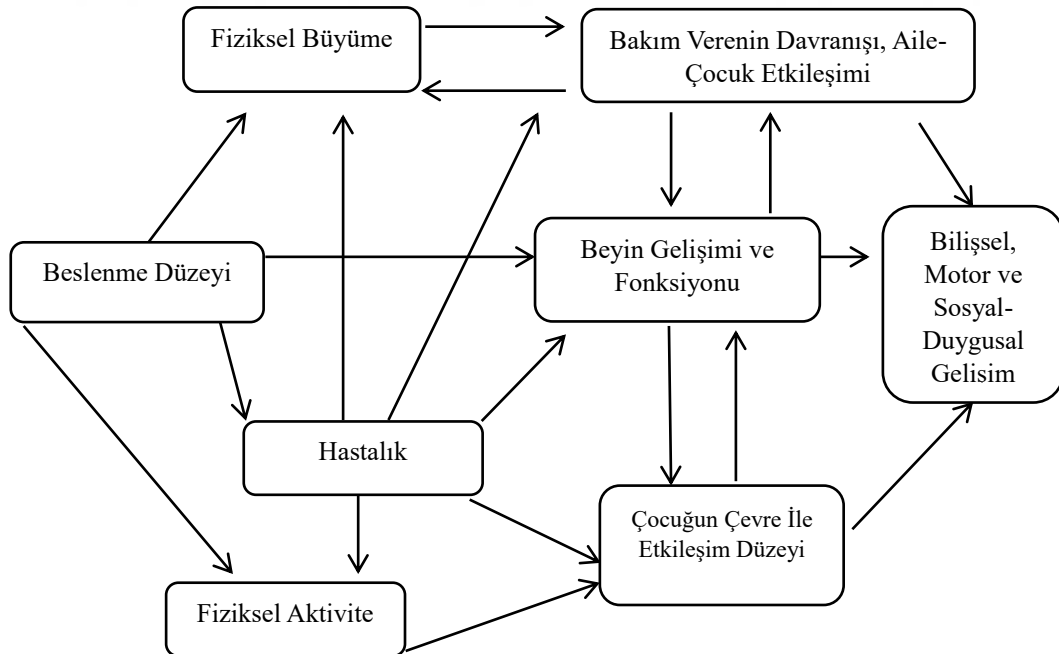
3. ENGELLİ BİREYLERDE BESLENME

İnsan gereksinimlerinin en başında beslenme gelmektedir. Beslenme, yaşamın devam ettireilmesi, büyüme ve sağlığın muhafaza edilmesi için besinlerin tüketilmesi durumudur (Baysal, 2020: 9). Besinleri tüketme davranışı 5 aşamalı sıralamadan oluşmaktadır. Bu aşamalar; besin öğelerinin dışarıdan temin edilmesi, sindirilmesi ve emilebilir duruma getirilmesi, vücut tarafından yararlanılması, fazlasının depo edilerek saklanması, depo edilmeyen miktarının ve artıkların uzaklaştırılması şeklindedir. Beslenme tüm insanlarda bu aşamaları sırasıyla izleyerek gerçekleşmektedir (Yıldırım,

2015: 25). Beslenme, gıda ile sağlık arasındaki köprü görevi görmektedir (Çalıştır vd., 2005: 3).

Sağlıklı insanlar gibi engelli bireylerin de büyüüp gelişmesi, sağlığının korunması ve yaşamını devam ettirebilmesi için besin tüketimlerini yeterli ve dengeli almak zorundadır. Dengeli bir beslenme diyeti ile vücutlarının ihtiyaçlarına göre enerji ve besin öğelerini cinsiyetine, yaşına ve özel durumuna göre özel, benzersiz, tam ve eksiksiz olarak almaları gerekmektedir (Doğan, 2023: 28). Yetersiz beslenme sonucunda vücuda alınması gereken enerji ve protein alımının yetersiz olması sonucunda ilk gerçekleşen değişiklik kilo alımında yavaşlamaya bağlı olarak büyümenin olumsuz etkilenmesi şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Beslenme yetersizliği devam ederse lineer büyümede duraklama ya da yavaşlama, kemiklerin olgunlaşmasında ve diğer gelişme değişkenliklerinde gerilik ortaya çıkar (Sayın ve İlik, 2018: 118). Gelişim süreci bir bütündür ve tüm gelişim alanları birbirini etkilemektedir (Tanık, 2020: 28). Bundan dolayı yetersiz beslenme insanların tüm gelişim alanlarını olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Yetersiz beslenmenin çocuklar üzerindeki olumsuz etkisi şekil (2)' de gösterilmiştir.

Şekil 2. Besin Öğesi Yetersizliğinin Çocukların Bilişsel, Motor, Sosyal-Duygusal Gelişimleri Üzerindeki Etkisinin Mekanizması



Kaynak: Noğay, 2012: 43.

Engelli bireylerin yetersiz ve dengesiz beslenmesi sonucunda sıkça görülen iki tür beslenme bozukluğu ortaya çıkmaktadır. Bu beslenme bozuklukları başta malnütrisyon ve obezite olarak karşımıza çıkmakla birlikte çeşitli beslenme sorunları da

meydana gelebilmektedir (Köksal, 2012: 13). Engelli çocuklarda beslenme sorunlarına yol açan etkenlerden biri ise ağız yolu ile gerekli olan miktarda besin tüketirken yaşanan zorluklar beslenme bozukluğuna yol açmaktadır. Engelli çocuk ve yetişkinlerde çoğunlukla görülen; yutmada zorluk, çiğneme zorluk, yemeği reddetme, yemekleri seçme, yedikten sonra kusma, ihtiyacından daha az yemek yemek, diliyle itmek, yiyecekleri ağızda uzun süre tutmak, kabızlık, dişleri sıkma, kendi başına yemek yiyememek gibi nedenler besin alımını zorlaştıran problemlerdendir (Kılıçsöz, 2022: 11; Doğan, 2023: 59). Bu problemlerin minimuma indirilmesi için çocukluk dönemi ve yetişkinlik dönemine temel oluşturan uygun beslenme alışkanlıklarının izlenilmesi bedensel gelişmeyi sağlamanın beraberinde, rahatsızlıklardan korunmaya da yardımcı olmaktadır (İlik ve Sayın, 2018: 118). Engelli bireyler, engelin türü ve derecesiyle bağlantılı olarak davranışsal, fiziksel ve çevresel yetersizlikler olmadığı durumlarda az bir gecikmeyle veya gecikmeksizin doğru beslenme alışkanlıklarını kazanarak yemek yemeyi beceri haline getirebilmektedir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2011: 13). Ayrıca engelli bireylerin yaşadığı bu beslenme sorunlarının ortadan kaldırılması, sağlıklı öğün tutumlarına sahip olunması ve ebeveynlerin çocuklarına özgü besleme şekilleri benimsemeleri engelli bireylerin hayat kalitesinin de artırılmasına yardımcı olacaktır (Meral, 2017: 494).

4. TÜRKİYE'DE ENGELLİLERE YÖNELİK VERİLEN EĞİTİM ÇALIŞMALARI

Özel eğitime ihtiyaç duyan bireylerle normal gelişim gösteren bireyler eş değer eğitim ve eş değer yaşam olanaklarından faydalanması için idari, yasal ve eğitsel düzenlemeler yapılmasının zorunluluğu İnsan Hakları Evrensel Bildirgesine de konu olmaktadır (Orhan ve 2015: 117). İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi 26. Maddesine göre, *“Herkesin eğitim hakkı vardır. Eğitim hiç olmazsa ilk ve temel eğitim evrelerinde parasız olmalıdır. İlk eğitim zorunludur. Teknik ve mesleki eğitimden herkes yararlanabilmeli ve yükseköğretim, başarıya göre, herkese tam bir eşitlikle açık olmalıdır.”* ibaresi yer almaktadır (İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi, 1948). Böylece tüm ülkeler hiç kimsenin eğitim hakkının engellenemeyeceği fikrini kabul ederek eğitim hakkını bütün bireylere eşit şekilde sağlamak adına politikalar geliştirmişlerdir (Orhan ve Genç, 2015: 117). Aynı zamanda Türkiye’de engellilerin sahip olduğu eğitsel, sosyal ve kültürel hakları, çıkarılan yasalar, kanun hükmünde kararname ve yönetmelikler

yolu ile korunmmaktadır. Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerle ilgili yasalara bakıldığında (Arı, 2022: 591):

- 1961 Anayasasının 50. Maddesinde; *“Devlet, durumları sebebiyle özel eğitime ihtiyacı olanları, topluma yararlı kılacak tedbirleri alır.”*
- 1982 anayasasının 42. Maddesinde *“Kimse, eğitim ve öğrenim hakkından yoksun bırakılamaz.”*
- 1982 Anayasasının 50. Maddesinde *“Kimse, yaşına, cinsiyetine ve gücüne uymayan işlerde çalıştırılmaz. Küçükler ve kadınlar ile bedenî ve ruhî yetersizliği olanlar çalışma şartları bakımından özel olarak korunurlar.”*
- 5378 Sayılı Özürlüler Kanunu’nun 15. Maddesinde *“Hiçbir gerekçeyle engelli bireylerin eğitim alması engellenemez. Engelliler, özel durumları ve farklılıkları dikkate alınarak, yaşadıkları çevrede bütünleştirilmiş ortamlarda, eşitlik temelinde, yaşam boyu eğitim imkânından ayrımcılık yapılmaksızın yararlandırılır.”*
- 1982 Anayasasının 61. Maddesinde *“Devlet, sakatların korunmalarını ve toplum hayatına intibaklarını sağlayıcı tedbirleri alır; korunmaya muhtaç çocukların topluma kazandırılması için her türlü tedbiri alır” ifadeleri yer almaktadır.”*

Aşağıda Türkiye’de engellilere yönelik verilen eğitim çalışmaları aşağıda açıklanmıştır.

4.1. ÖRGÜN EĞİTİM

Örgün eğitim, belirli bir yaş grubundaki kişilere, Milli Eğitim Bakanlığının belirlemiş olduğu amaçlara göre hazırlanmış eğitim programlarıyla okul çatısı altında genel ve özel bilgiler bakımından yetiştirmelerini sağlamak amacıyla belli yasalara göre düzenli ve sistematik yapılan eğitimidir (Ocak, 2020: 11-12). Milli Eğitim Bakanlığı’nın yayınlamış olduğu verilere göre; yıllara göre okul sayısı, öğretmen sayısı ve özel eğitim okullarında, özel eğitim sınıflarında ve kaynaştırma sınıflarında öğrenim gören öğrenci sayılarının yıllara göre dağılımları aşağıdaki tablo (3)’ te yer almaktadır (Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, 2023: 37).

Tablo 3. Özel Eğitim Kurumları ve Örgün Eğitim Alan Öğrencilerin Yıllara Göre Dağılımı

			Öğrenci Sayısı			
Yıllar	Okul Sayısı	Öğretmen Sayısı	Özel Eğitim Okullarında	Özel Eğitim Sınıflarında	Kaynaştırma Eğitiminde	Toplam
2021-2022	1.573	18.770	60.162	55.175	357.319	472.686
2020-2021	1.517	16.671	56.741	49.194	319.881	425.816
2019-2020	1.417	15.321	55.588	51.886	318.300	425.774
2018-2019	1.489	14.043	53.814	49.304	295.697	398.815
2017-2018	1.395	12.846	50.025	45.815	257.770	353.610
2016-2017	1.362	12.009	48.212	42.900	242.486	333.598
2015-2016	1.268	11.595	49.206	36.742	202.541	288.489
2014-2015	1.254	10.596	43.796	32.265	183.221	259.282
2013-2014	1.248	9.733	40.505	29.094	173.117	242.716
2012-2013	1.261	10.344	33.877	25.477	161.295	220.649
2011-2012	814	7.607	42.896	20.968	148.753	212.617
2010-2011	753	6.843	40.189	18.576	93.000	151.765
2009-2010	700	6005	36.599	15.712	76.204	128.515
2008-2009	670	5.695	30.671	13.015	70.685	114.371
2007-2008	561	4.758	28.252	9.252	58.504	96.008
2006-2007	537	4.979	27.439	9.643	55.096	92.178
2005-2006	495	4.680	25.238	8.921	45.532	79.691
2004-2005	480	4.524	22.082	8.130	42.225	72.437
2003-2004	441	3441	19.895	7.405	35.625	62.925
2002-2003	490	3.385	17.988	6.912	31.708	56.608
2001-2002	342	2834	17.320	6.912	29.074	53.306

Kaynak: Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, 2023: 37-38.

Tablo 4. Cinsiyete ve Eğitim Durumuna Göre En Az Bir Engeli Olan Nüfus

Eğitim Durumu	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın
				%		
Toplam	4 775	2 030	2 745	100,0	100,0	100,0
Okuma Yazma Bilmeyen	1 110	220	890	23,3	10,9	32,4
Okuma Yazma Bilen Fakat Bir Okul Bitirmeyen	907	357	551	19,0	17,6	20,1
İlkokul	1 724	782	941	36,1	38,5	34,3
İlköğretim/Ortaokul veya Dengi Okul	559	391	207	12,5	19,3	7,6
Lise veya Dengi Okul	312	197	115	6,5	9,7	4,2
Yükseköğretim	122	81	41	2,6	4,0	1,5
Bilinmeyen	1	1	0	0,0	0,1	0,0

Kaynak: TÜİK, 2011: 94.

Tablo (4)' te yer alan veriler incelendiğinde Türkiye'deki engelli bireylerin büyük bir çoğunluğunun örgün eğitime katılmadığı anlaşılmaktadır. Eğitim olanaklarından yararlanamayan engelli bireyler, eğitim seviyelerinin en alt basamaklarını da başarılı olarak tamamlayamadıkları için eğitim durumlarının ilerlemesi de olumsuz etkilendiği tablodaki verilerden net bir şekilde görülmektedir. Ülkemizdeki engellilerin mevcut eğitim istatistiklerinde gözükken eğitimsizlikleri sonucunda gerek sosyalleşme ve gerekse de istihdam piyasalarına girmelerine engel olmaktadır (Orhan ve Genç, 2015: 120).

4.2. ÖZEL EĞİTİM HİZMETLERİ

Genel eğitim sistemi ve özel eğitim hizmetleri; zaman dizimi olarak aşamalandırılması, uygulanan yöntem ve tekniklerin, kullanılan materyallerin farklı olması ve eğitim alanlarının ihtiyaçları birbirine benzememesine rağmen birbirlerinden yararlanılan faaliyet bütünüdür (Orhan ve Genç, 2015: 115-117). Özel eğitim; özel gereksinime sahip olan bireylerin yetersizliklerinin engele dönüşmeden eğitsel ihtiyaçlarını karşılayarak yeteneklerini en üst seviyede kullanabilmelerini ve meslek yaşamına, topluma ve geleceğe hazır hale getirmeyi amaçlamaktır. Bu nedenle özel eğitim öğrencilerdeki mevcut potansiyellerinin, ilgi, istek ve becerilerinin gelişmesine dikkat ederek onu bir sonraki eğitim basamağına hazırlamaktadır. Eğitim tür ve

kademelerinde özel eğitim hizmetleri şu şekilde sıralanabilir (Sak ve Toraman, 2020: 15-58-59):

1. **Erken Çocukluk (0–36 ay):** Çocuğun eğitimden çok ailelerin bilgilendirilmesi ve desteklenmesine odaklanılır; hizmetler ev, okul ve kurumlarda sunulabilir.
2. **Okul Öncesi:** 36 ayını tamamlayan özel gereksinimli çocuklar için zorunludur. Eğitim süresi çocukların bireysel ihtiyaçlarına göre uzatılabilir; kaynaştırma ortamları esas alınır.
3. **İlköğretim:** Kaynaştırma ortamlarında veya özel eğitim okullarında sürdürülebilir.
4. **Ortaöğretim:** Öğrenciler, başarılarına göre sınavla ya da sınavsız ortaöğretim kurumlarına yerleşebilir.
5. **Yükseköğretim:** Engelli öğrencilere üniversite sınavında okuyucu, işaretleyici, ek süre gibi destekler sağlanarak uygun salonlarda sınava girme imkânı sunulur.

4.3. DİĞER EĞİTİM HİZMETLERİ

Engelli bireylere yönelik verilen diğer eğitim hizmetleri ise şu şekilde sıralanmıştır (Özel Eğitim Hizmetleri Yönetmeliği, 2018):

1. **Birden Fazla Yetersizliği Olan Bireylerin Eğitimi Hizmeti:** Birden fazla yetersizliği olan öğrenciler için, ilköğretim veya ortaöğretime devam edemeyecek durumda olanlara özel, en fazla 4 kişilik birleştirilmiş sınıflarda eğitim verilir. Dersler özel eğitim öğretmenleri ve alan öğretmenleri tarafından yürütülür. Programı başarıyla tamamlayanlara uygun diploma verilir.
2. **Tamamlayıcı Eğitim Hizmeti:** Resmî ya da özel eğitim okullarında örgün bir şekilde eğitim ve öğretim gören özel gereksinimli öğrencilerin okul saatleri dışında bireysel ihtiyaçlarına göre sunulan destekleyici eğitim faaliyetleridir. Öğrencilerin gelişim düzeyleri ve akademik yeterlilikleri dikkate alınarak planlanır.
3. **Evde Eğitim Hizmeti:** Zorunlu öğrenim çağındaki bazı özel gereksinimleri olan öğrenciler özel eğitim hizmetleri kurulunun planlamaları doğrultusunda ders yılı içinde evde eğitim hizmeti alabilmektedir.
4. **Hastanede Eğitim Hizmeti:** Yatarak tedavi gören özel gereksinimli öğrenciler için, Valilik Olur'u ile hastane sınıfları açılır. Eğitim birleştirilmiş sınıflarda yürütülür; sınıfa gelemeyen öğrencilere ise kendi odalarında bire bir eğitim verilir.

5. Aile Eğitimi Hizmeti: Aile eğitimi, her tür ve kademedeki özel eğitim ihtiyacı olan öğrencilerin eğitimine katkı sağlamak amacıyla aileye verilecek her türlü rehberlik ve eğitim hizmetlerini içerir. Bu hizmetler Bakanlıkça hazırlanan aile eğitimi programı doğrultusunda okul ve kurumlarda yürütülür.

6. Grup Eğitime Hazırlık Uygulaması Hizmeti: Özel eğitim okulları ile bu programlarının uygulandığı sınıflarda tuvalet eğitimi kazanamamış, yoğun davranış problemleri gösteren ve grup eğitime adapte olamayan özel gereksinimi olan öğrencilerin grup eğitime hazırlanması amacıyla bire bir eğitim uygulaması yapılır.

7. Destek eğitim hizmeti: Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin eğitim ihtiyaçları doğrultusunda kendilerine, ailelerine, öğretmenlerine ve okuldaki diğer personele uzman personel ve gerekli araç-gereçlerle sunulan danışmanlık hizmetleridir.

8. Yaygın Eğitim Hizmeti: Yaygın eğitim özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin mesleki, teknik, temel okuma yazma eğitimi, sosyal veya kültürel alanlarda bilgi ve becerilerle donatılması, onların hayata kazandırılması, üretken bireyler hâline getirilmesine eğitimciler tarafından destek sağlanmaktadır.

8.1. Halk Eğitim Merkezi: Türkiye’ de engelliler ile ilgili eğitim alanında yapılan çalışmalar, özellikle halk eğitim merkezleri tarafından ücretsiz bir şekilde gerçekleştirilmektedir (Keskin, 2013: 61). Özel eğitim ihtiyacı duyan bireylere yönelik olarak engel grupları dikkate alınmak kaydıyla düzenlenen meslekî ve sosyal kültürel halk eğitimi merkezleri bünyesinde kurslar düzenlenmekte ve bu faaliyetlerin daha etkin yürütülmesi amaçlanmaktadır. (Çitil, 2009: 125). Aşağıda verilen tablo (5)’ te engel gruplarına göre yiyecek ve içecek hizmetleri bölümünün mesleki kursları ve kurs saatlerinin örneği gösterilmiştir.

Tablo 5. Halk Eğitim Merkezlerinde Engeli Olan Bireyler İçin Açılabilir Kurs Programları Listesi

Kurs Adı	Hafif Düzeyde Otizm	Hafif Düzeyde Zihinsel Engelli	Orta-Ağır Zihinsel Yetersizlik veya Otizm
Bulaşık Yıkama ve Temizlik	240 saat	240 saat	423 saat
Çorba Yapımı	70 saat	70 saat	143 saat
Hamur İşi Yapımı	600 saat	600 saat	458 saat
Kahvaltı Hazırlama / Tabağı	120 saat	120 saat	60 saat
Tatlı Yapımı	150 saat	150 saat	283 saat

Kaynak: Kurs Programı, bt.

5. ENGELSİZLİK KAVRAMI VE TÜRKİYEDE UYGULANAN ENGELSİZLİK ÇALIŞMALARI

Son yıllarda, engelli bireylere yönelik daha kapsayıcı ve güçlendirici bir yaklaşım sergilenmektedir. Bu durum engellilik ve engelsizlik kavramları konusunda artan bir farkındalık yaratmıştır. Engelsizlik kavramı genel olarak zihinlerde fiziksel, psikolojik ve sosyal engellerin bulunmadığı bir hali çağrışırsa da aslında engel sahibi olan kişilerin günlük rutin hayatlarında maruz kaldıkları zorlukların ortadan kaldırılması, toplumun tüm bireyleri için eşit ve kapsayıcı olanaklar sunulması ve engellerin hem toplumsal hem de fiziksel olarak aşılmasını amaçlayan bütüncül bir yaklaşım biçimidir. Özetle engelsizlik kavramı ortamdaki fiziksel, sosyal, psikolojik ve kültürel engellerin kaldırılmasını kapsayacak çözüm önerileri arayan ve engelli bireylerin hayatlarında bir başkasına bağımlı hale gelmeden çok yönlü iyileştirme sürecinin toplamını oluşturmaktadır. Bu nedenle engelli olan bireylerin yaşadıkları çevrenin tüm alanlarında etkileşim halinde olması gerekmektedir (Doğruel, 2023: 292-303-304; Altman, 2014: 2). Bu kapsamda Türkiye’de uygulanan engelsizlik çalışma alanlarına bakıldığında ulaşım, ibadethane, kütüphane, yayın ve iletişim, müze, dernek, eğitim, iş yeri, teknoloji ve bankacılık hizmetleri alanında engellilere özel çözüm yolu arama çalışmalarının yapıldığı ve bu alanların kendilerine yönelik kolaylaştırıcı çözüm önerileri geliştirdiği görülmektedir. Bu çalışmalar hakkında detaylı bilgiler aşağıdaki başlıklarda yer verilmiştir.

5.1. ENGELSİZ ULAŞIM ÇALIŞMALARI

20. yüzyıldan itibaren her kişinin bağımsız erişilebilir hakkını savunan birçok önemli sözleşme ve anlaşma bulunmaktadır. Tüm bu çalışmalar insanların bir başkasına ihtiyaç duymadan erişebilir ve engelsiz yolculuk etme hakkına sahip olduğu görüşünü savunmaktadır. Engelsiz ulaşım çalışmaları insanların ulaşım aracına nasıl ulaşabilecekleri, ulaştıktan sonra ulaşım aracını nasıl kullanabilecekleri, nasıl yönlendirilecekleri, nasıl bilet alacakları ve nasıl ödemelerini gerçekleştirecekleri engelleri ortadan kaldırarak tüm bu soruları yanıtlamaya çalışmaktadır (Gören, 2018: 19-20). Aşağıda engelsiz ulaşım çalışma örnekleri verilmiştir.

Engelsiz Toplu Taşıma: 5378 sayılı Engelliler Hakkında Kanun’un geçici 3. maddesine göre, büyükşehir ve diğer belediyeler, toplu taşıma araçlarının engelliler için erişilebilir olmasını sağlamak zorundadır. Kanun yürürlüğe girdikten sonra mevcut

araçların sekiz yıl içinde erişilebilir hale getirilmesi öngörülmüştür (Engelliler Hakkında Kanun, 2005). İçişleri Bakanlığı'nın 26.04.2011 tarihli genelgesi, yerel yönetimlerin bu düzenlemelere uymasını ve toplu taşıma araçları alımında teknik şartnamelere engelli erişilebilirliği kriterlerinin eklenmesini zorunlu kılmıştır (Menda, 2013: 33).

Engelsiz Şehiriçi Deniz Ulaşımı: 16 Mayıs 2012'de İçişleri Bakanlığı'na yöneltilen soru önermesine verilen yanıtta, yeni vapurlarda erişilebilir iniş rampaları, düz zemin, geniş koridorlar, engelli tuvaletleri ve her vapurda dört tekerlekli sandalye park yeri bulunduğu bildirilmiştir. Şehir Hatları iskelelerinde tekerlekli sandalye geçişine uygun kapılar, engebesiz zeminler ve eğimli yollar yer almakta, ayrıca özür, hasta ve yaşlılar için tekerlekli sandalyeler hizmettedir. İniş binişlerde kullanılan sürme iskeleler de erişilebilirlik için yenilenmiştir (Menda, 2013: 42).

Engelsiz Tren Projesi: TCDD Yüksek Hızlı Tren vagonları engelli erişimine uygun teçhizatlarla sahiptir. Vagonların içerisinde engelli yolculara uygun tekli koltuklar ve engelli tuvaletleri bulunmaktadır. TCDD sadece ana hat trenlerinde geçerliliği olan, sağlık kurulu raporu sonuçlarına göre engel oranı %40 ve daha fazla olan engelli bireylere %50 indirim gerçekleştirilmektedir (Menda, 2013: 46).

Engelsiz Havaalanı Projesi: Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü tarafından 2009 yılında başlatılan Engelsiz Havaalanı Projesi, engelli yolculara eşit ve hiçbir ek ücret almadan hizmet sunulmasını amaçlamaktadır. Havaalanı işletmecilerinin gerekli düzenlemeleri yapmasının ardından bu alanlara “Engelsiz Havaalanı” unvanı verilmekte ve teşvik uygulamaları sağlanmaktadır. 2015 yılında tüm havaalanlarında zorunlu hale gelen proje kapsamında, “SHT-ENGELSİZ” talimatı yayımlanarak engelli ve hareket kabiliyeti kısıtlı yolculara yönelik standartlar belirlenmiştir (Engelsiz Havaalanı Projesi, bt).

5.2. ENGELSİZ İBADETHANE ÇALIŞMALARI

2012 yılından itibaren “engelsiz ibadet ve engelsiz cami” çalışmaları yapılmaktadır. Bu çalışmalar Diyanet İşleri Müdürlüğü tarafından yapılmaktadır. Camilerin fiziki şartlarının (tuvalet, abdest alma yeri, rampa, asansör vb.) engelli bireylerin ihtiyaçlarını da göz önüne alarak düzenlenmesi gerekmektedir. Bu düzenlemeler kapsamında sadece caminin içi değil aynı zamanda caminin çevresinin de engelli bireyler için engelsiz düzenlemeler sağlanmaktadır (Şahin, 2019). Aşağıda engelsiz ibadethane çalışma örneği verilmiştir.

Engelsiz İbadethaneler: Diyanet İşleri Başkanlığı'nın 06.08.2007 tarihli genelgesinin 39. maddesinde, camilerde işaret diliyle hutbe sunulması, fiziksel erişim düzenlemeleri yapılması ve işitme engelliler için namaz vakitlerinin levhalarla gösterilmesi gibi düzenlemeler öngörülmüştür (Menda, 2013: 61). 2024 yılında yapılan açıklamalara göre, Türkiye genelinde 31 camide işaret diliyle hutbe verilmektedir (Diyanet İşleri Başkanlığı, 2017). Ancak söz konusu 39. madde, 15.12.2020 tarihli 847444 sayılı onayla yürürlükten kaldırılmıştır (Diyanet İşleri Başkanlığı Hukuk Müşavirliği, 2007). Bununla birlikte, 2016'dan bu yana Diyanet TV'de yayımlanan "Cuma Hutbeleri" ve "Cuma Vaazı" programlarında işaret dili ve alt yazı desteği sağlanarak işitme engelliler için erişilebilir dini yayınlar sunulmaktadır.

5.3. ENGELSİZ KÜTÜPHANE ÇALIŞMALARI

11.01.2012 Resmi Gazete tarihli 28170 sayılı Halk Kütüphaneleri Yönetmeliği gereğince kütüphanelerin görevlerinden biri hasta, engelli, yaşlı ve eve bağımlı kişiler için yerinde hizmetlerin sağlanması gerekmektedir. Bina ilke standartlarınca kütüphane binaları, engelli kullanıcıların kütüphane hizmetlerinden tam ve eksiksiz olarak faydalanmalarını sağlayacak şekilde planlanmalıdır (Halk Kütüphaneleri Yönetmeliği, 2012). Aşağıda engelsiz kütüphane çalışma örnekleri verilmiştir.

Ptt Eve Teslim Kitap Projesi: PTT Genel Müdürlüğü ve Kültür ve Turizm Bakanlığı ile 18.07.2006 tarihinde protokol imzalanarak "Eve Teslim Projesi" hayata geçirilmiştir. Bu proje yerleşik kütüphane hizmetlerinden yararlanamayan eve bağımlı, hasta, yaşlı ve engelli vatandaşların, evlerinde kütüphane hizmetlerinden faydalanabilmesi için oluşturulmuştur (Kütüphanelerle Toplumun Kaynaştırılması İle İlgili Yapılan Çalışmalar, bt).

Görme Engelliler Teknoloji ve Eğitim Laboratuvarı (GETEM) Projesi: Boğaziçi Üniversitesi GETEM tarafından 2006 yılında internet kütüphanesi projesi tasarlanmıştır. Bu proje basılı yayımlara erişmekte ve okumakta güçlük çeken görme engelli bireyler için GETEM kütüphanesine üye olarak kütüphanenin bünyesinde Türkçe ve İngilizce kaynaklardan oluşan hikâye, roman, şiir türü kitapları, her kademedeki eğitim kurumlarında okutulmakta olan ders malzemesi ile kimi ders ve konferansların kayıtları ve ilave olarak bilimsel makale ve kitaplara interneti olan her yerden ulaşım sağlayabilmektedir. GETEM'e gelen öğrenciler, çeşitli yardımcı teknolojiler sayesinde ders kitaplarını Scanner yoluyla bilgisayar ortamına dönüştürebilir, ellerindeki görsel

grafiklerin dokunsal olarak kabartılmış hallerini edinebilir, Braille ekran ve ekran büyütme sistemleri bulunan bilgisayar laboratuvarlarından faydalanabilir ve Braille çıktı alabilirler (İnternet Kütüphanesi Olarak GETEM, bt).

Telefon Kütüphanesi Projesi: 3 Aralık 2011 Dünya Engelliler Günü’nde Türk Telekom ve GETEM iş birliğiyle başlatılan Telefon Kütüphanesi, Türkiye’nin ilk telefonda sesli kitap hizmetidir. Görme engellilere ücretsiz sesli kitap ve içerik sunan projede, Anadolu Ajansı haberleri, ünlü tabloların betimlemeleri, roman, şiir, kişisel gelişim, tarih, tasavvuf ve sınav denemeleri gibi 50’den fazla kategoride 3.000’den fazla sesli kitap bulunmaktadır (Telefon Kütüphanesi, bt-a). 2012’de sabit telefonlardan erişilen hizmet, 2015’te erişilebilirlik standartlarına uygun mobil uygulamaya dönüşmüştür (Telefon Kütüphanesi, bt-b).

Turkcell “Hayal Ortağım” Projesi: Turkcell, 2012 yılında görme engelli abonelerinin köşe yazarlarını ve güncel haberleri takip edebilecekleri, çok sayıda kitabı sesli dinleyebilecekleri bir bilgi platformu kurulmuştur. Hizmet sadece görme engelli bireylere ücretsiz olarak sunulmaktadır (Menda, 2013: 73).

Engelsiz Kütüphane Projesi: 2019 yılında Gönüllü Hareketi Derneği tarafından hayata geçirilen bir sosyal sorumluluk projesidir. Engelsiz Kütüphane projesi sponsorların desteği yanında ve birçok kurumun işbirliği ile yürütülmektedir. Görme engelli bireylerin eğitimlerine devam edebilmeleri için ihtiyaç duydukları ders içerikleri, masal, hikâye kitapları, roman ve diğer türdeki kitaplar stüdyolarda gönüllüler tarafından seslendirilmektedir (Engelsiz Kütüphane Projesi, bt).

Engelsiz Bilgi Merkezi: 2012 yılında İstanbul Üniversitesi bünyesinde kurulan bu merkez, görme ve okuma engelli öğrenci ve personelin bilgiye hızlı ve doğru erişimini sağlamak amacıyla “Engelsiz Üniversite Projesi” kapsamında faaliyet göstermektedir. Merkezdeki eserler, elektronik metin ve ses formatında hazırlanarak engelli kullanıcıların ders ve kişisel gelişimlerine destek olmaktadır. Eserler, tarayıcı ve OCR teknolojisiyle dijital metne dönüştürülmekte; ardından ekran okuyucu programlar, Braille çıktısı veya bilgisayara indirme seçenekleriyle erişim sağlanmaktadır (Tarihçe, bt).

Kadıköy Belediyesi Görme Engelliler Sesli Kütüphanesi: Kadıköy Belediyesi tarafından “Görme Engelli Sesli Kütüphanesi” görme engeli bulunan bireylere yönelik kütüphane hizmeti vermek amacıyla kurulmuş ve İstanbul Kadıköy Rotary Kulübünün

desteğiyle hayata geçirilmiştir. Kütüphanenin bulunduğu merkezde kitap okuma makinesi ile istenilen kitaplar seslendirilebilmekte, Braille kabartma baskı tekniğinden yararlanarak kitap çıktısı alınabilmekte ve TSS cihazı ile de az görenler için mürekkep baskılı kitaplar okunabilir bir duruma getirilmektedir. Kadıköy Belediyesi Görme Engelliler Sesli Kütüphanesi'nin 2011 yılında hayata geçirmiş olduğu bir başka proje ise “Yazarların Sesinden Projesi” dir. Yazarların Sesinden Projesi yazarların yazmış oldukları kitaplarını kendi sesleriyle engellilere ulaştırma fırsatı sunmaktadır (Kadıköy Belediyesi Görme Engelliler Sesli Kütüphanesi, bt).

5.4. ENGELSİZ YAYIN VE İLETİŞİM ÇALIŞMALARI

25.06.2005 Resmi Gazete tarihli 5369 sayılı Evrensel Hizmet Kanununun 3. Maddesinde yer alan c ilkesinde yer alan “..... engelli grupların da evrensel hizmetten yararlanabilmesi için uygun fiyatlandırma ve teknoloji seçeneklerinin uygulanabilmesine yönelik tedbirler alınır.” ibaresi yer almaktadır. Evrensel hizmet; ankesörlü telefon hizmetlerini, sabit telefon hizmetlerini, acil yardım çağrıları hizmetlerini, basılı veya elektronik ortamda sunulacak telefon rehber hizmetlerini, internet hizmetlerini, ulaşımı deniz yoluyla sağlanabilen yerleşim alanlarına yolcu taşıma hizmetlerini, seyir güvenliği haberleşmesi ve deniz haberleşme hizmetlerini içermektedir (Evrensel Hizmet Kanunu, 2005). 11.12.2012 tarihinde TBMM Başkanlığı'na sunulan Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu ile Radyo ve Televizyonların Kuruluş ve Yayın Hizmetleri Hakkında Kanunda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun Teklifi'nin kabul edildikten sonra yürürlüğe girmesi sayesinde de işitme engellilerin sinema filmlerine ve televizyon yayınlarına kısmen de olsa erişebilmelerine olanak sağlamaktadır (Menda, 2013: 83). Aşağıda engelsiz yayın ve iletişim çalışma örnekleri verilmiştir.

Engelsiz KANAL D: Televizyon yayıncılığında görme ve işitme engelliler için sesli betimlemeli ve alt yazılı dizi yayıncılığı yapan ilk televizyon kanalı KanalD 'dir. Nisan 2011 yılında yayınlanan iki dizisi Engelsiz KanalD internet sitesinde sesli betimlemeli ve alt yazılı olarak yayınlanmıştır (Kanal D, 2020). 2024 eylül ayı itibariyle de 94 dizi aktif olarak sesli betimlemeli, alt yazılı ve işaret dili görüntüsü ile görme ve işitme engelli bireyler için erişilebilir yayın hizmeti sunmaktadır.

Disko Kralı Programı: Disko Kralı Programı Okan Bayülgen'in hazırlayıp sunuculuğunu yaptığı talk show programı 2012 yılının Şubat ayından itibaren işitme

engelli bireyler için programda bir Türk İşaret Dili çevirmeni bulundurmıştır (Disko kralı, 2024).

Moroğlu Film Sinema Engel Tanımiyor Projesi: Engelli Görme ve İşitme engelli vatandaşlar için özel teknikler kullanılarak hazırlanan “Engelsiz Sinema” projesi başlatılmıştır. Türkiye’de bulunan Görme ve İşitme Engellilerin film izleyebilmeleri için mevcut yayınlanmış sinema filmlerine İşaret Dili, Türkçe Altyazısı ve Sesli Betimleme anlatımlarını uyarlanmıştır (Engelsiz Sinema, bt).

5.5. ENGELSİZ MÜZE ÇALIŞMALARI

2000 yılından itibaren ülkemizdeki çok sayıda müze; engelli ziyaretçilerin özel öğrenme ihtiyaçlarını karşılamak için farklı kurumlarla işbirliği içerisinde sosyal sorumluluk ve özel eğitim projeleri düzenlemektedir (Erbay, 2017: 346). Engelli ziyaretçilerin müzelere erişim ihtiyaçlarını karşılamak için hazırlanan faaliyet ve projeler müzelerin erişilebilir alanlara dönüşmesi, “engelsiz müze” kavramıyla engelli ziyaretçilerin toplumla olan iletişimlerinin yaygınlaştırmasını sağlamaktadır (Şimşek, 2022: 93). Aşağıda engelsiz müze çalışma örnekleri verilmiştir.

Batman Müzesi Müdürlüğü'nde Gerçekleştirilen Engelsiz Müze Projesi (2015): Batman Müzesi Müdürlüğü’nde uygulanan Engelsiz Müze Projesi kapsamında, sarı yol yardımı ile görme engelli ziyaretçiler müzeyi bağımsızca gezebilmektedir. Kabartmalı Braille yazıları ile kat ve konum bilgisi verilirken, “Sesli Adımlar Uygulaması” telefon üzerinden sesli yönlendirme sağlayarak gezinmeyi kolaylaştırmaktadır. Ayrıca, eserlerin mulajlarına dokunarak şekil ve boyutlarını anlayabilen görme engelliler, eserler ve mekânlar hakkında sesli bilgiler de alabilmektedir. Türkiye’de ilk olan bu çalışma, kabartmalı alfabe ve dokunmatik desteklerle müze erişilebilirliğini artırmıştır (Erbay, 2017: 352).

Sakıp Sabancı Müzesi: Sakıp Sabancı Müzesi, özel ihtiyaçlara sahip ziyaretçilerin bir refakatçi eşliğinde müzeyi ücretsiz gezebilmesine olanak tanımakta; asansör, geçiş yolları, tekerlekli sandalye ve engelli dostu tuvalet gibi erişilebilir fiziksel düzenlemeler sunmaktadır (Herkes İçin, bt). “Heykelin Büyük Ustası Rodin İstanbul’da” sergisinde, Rodin Müzesi’nden alınan özel izinle görme engelli bireylerin eserlere dokunarak deneyimlemesine izin verilmiş, Braille alfabesiyle bilgilendirme sağlanmıştır. Down Sendromu Derneği ve Sabancı Vakfı iş birliğiyle yürütülen “Bağımsızım Çünkü Çalışıyorum” projesi kapsamında Down Sendromlu gençler müzede rehberlik yaparak

istihdam edilmiştir (Erbay, 2017: 349-350). Ayrıca “Dün Bugün İstanbul” sergisinde tüm içerikler işaret dili, sesli betimleme ve QR kodlar aracılığıyla erişilebilir hâle getirilmiştir. Müze personeline de engelli bireylerle etkili iletişim ve yönlendirme konularında özel eğitimler verilmiştir (SSM, 2021).

İzmir Arkeoloji Müzesi Minik Adımlarla Kültürel Mirasımıza Yolculuk Projesi (2015): İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından, İzmir Kalkınma Ajansı 2013 Teklif Çağrısı kapsamında “Minik Adımlarla Kültürel Mirasımıza Yolculuk” başlıklı proje oluşturulmuş ve 2015 yılında proje tamamlanmıştır. Müze eğitimi çerçevesinde gerekli izinler alınarak görme engelli çocuklar için İzmir Arkeoloji Müzesinde hissederek öğrenmeleri sağlanmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015).

Bursa Büyükşehir Belediyesi’ne bağlı Müzelerde “Erişilebilir Müze” Projesi (2015): Bursa Valiliği, Büyükşehir Belediyesi ve Engelliler Federasyonu iş birliğiyle “Erişilebilir Müze” Projesi başlatılmıştır. Proje, engelli bireylerin müzelere bağımsız erişimini ve sosyal-kültürel gelişimini desteklemek için engelsiz müze ortamları oluşturmuştur. 25 müze personeline işaret dili eğitimi verilmiş, engellilere yönelik broşür ve tanıtım filmleri hazırlanmış, görme ve işitme engelli 240 öğrenciyle müze gezileri düzenlenmiştir (Bursa Büyükşehir Belediyesi Basın ve Halkla İlişkiler Şube Müdürlüğü, 2015).

Pera Engelsiz Müze Projesi (2016): Pera Müzesi, zihinsel ve işitme engelli bireyler için ücretsiz özel eğitim programları ve rehberli sergi turları düzenlemiştir. Kaynaştırma uygulamalarıyla engelli ve engelsiz öğrenciler birlikte atölyelere katılmıştır. Güncel programlarda ise çevrim içi ve yüz yüze atölyelerle, sergiyle bağlantılı etkinlikler sunulmaktadır (Erbay, 2017: 353; Pera Engelsiz, bt).

Gökyay Satranç Müzesi Projesi (2016): 30 Mayıs 2016’da görme engelli çocukların hayal güçlerini geliştirmek ve oyun oynayabilmelerini sağlamak amacıyla “Görme Engellilere Lego Oynama Eğitimi” başlatıldı. Eğiticiler, görme engellilerin deneyimini anlamak için kendilerini onların yerine koyarak, lego oynanacak alanlara yönelmeyi kolaylaştıracak özel bir baston tasarladı. Bu baston, renk sensörü ile önceden çizilmiş renkli çizgiler üzerinden sesli yönlendirme yaparak kullanıcıyı merdiven, düz yol gibi engeller hakkında bilgilendiriyor. Ayrıca, mesafe sensörü sayesinde önlerindeki engeller algılanıp çarpma ve düşme riskleri azaltıldı. Patenti alınan bu baston sayesinde görme engelli çocuklar oyun alanlarına güvenle ulaşabilmiştir (Erbay, 2017: 354-355).

İstanbul Diyalog Müzesi: İstanbul Diyalog Müzesi, duyular yoluyla empati geliştirmeye odaklanan “Karanlıkta Diyalog” ve “Sessizlikte Diyalog” sergileriyle ziyaretçilere sıra dışı deneyimler sunmaktadır. “Karanlıkta Diyalog” sergisinde katılımcılar, görme engelli rehber eşliğinde tamamen karanlık bir ortamda İstanbul'u hissetmeyi deneyimlerken; “Sessizlikte Diyalog” sergisinde ses yalıtımlı alanda işitme engelli rehberlerle sessiz bir keşfe çıkmaktadırlar. Ayrıca, “Diyalog Cafe” Türkiye’de işaret diliyle sipariş verilen ilk kafedir ve işitme engelli baristaların istihdamıyla farkındalık oluşturmayı hedeflemektedir (Diyalog Sosyal Girişimcilik Derneği (DİSODER), bt).

5.6. ENGELSİZ DERNEK ÇALIŞMALARI

Sivil alanın en önemli ögelerinden biri derneklerdir. Dernekler, kişilerin belirli amaçlarla bir araya geldikleri ve bu doğrultuda hareket ettikleri, kişisel gelişimin, hak arama bağımsızlığının ve toplumsal uğraşların en önemli unsurunu meydana getirmektedir. Dezavantajlı gruplardan biri olan engelli bireyler dernekler aracılığıyla sorunlarının ortadan kaldırılması amaçlanmaktadır. Bundan dolayı engelli bireyler için derneklerle olan etkileşimi çok önemlidir (Yetgin, 2022: 4350-4354). Bu kapsamda aşağıda engelsiz dernek çalışma örnekleri verilmiştir.

Engelsiz Erişim Derneği: Görme engelli genç aktivistler tarafından 2005 yılında Engelsiz Erişim Grubu olarak kurulmuş, çalışmalarını çoğunlukla sanal ortamda gerçekleştirmiştir. Engelsiz Erişim Derneği üretilen veya sunulan bütün ürün ve hizmetlerde evrensel tasarımın gözetilerek erişilebilirliğin sağlanmasını, bedensel engellilerin toplumdaki tüm bireylerle eşit haklara sahip olmasını, ayrımcılığın her türüyle mücadele ederek eşitsizliklerin azaltılmasını ve ortadan kaldırılmasını, erişilebilirlik alanında yürütülen çalışmalar sonucu bedensel engellilerin toplumdaki haklarına dair farkındalığın arttırılmasını ve kamu bilincinin oluşturulmasına sahip çalışmalar yürütmektedir (Engelsiz Erişim Derneği, 2024).

Engelsiz Turizm Derneği: Engelsiz Turizm Derneği 2016 yılında Trabzon ilinde kurulmuştur ve kültürel, tarihi, doğa, termal, sağlık ve kış turizm fırsatlarına ulaşım, konaklama, iletişim görevleri açısından tamamen dezavantajlı bireylerin ulaşımına uygun duruma getirilmesi açısından kentsel hizmet imkânların oluşturulması hedeflenerek çalışmalar yapmaktadır (Engelsiz Turizm Derneği, 2024).

Engelsiz Yaşama Derneği: Engelsiz Yaşama Derneği, 2010 yılında kurulmuş olup, engelli bireyleri “yardıma muhtaç” değil, “kendi ihtiyaçlarını karşılayabilen” bireyler olarak güçlendirmeyi hedeflemektedir. Dernek, sürdürülebilir bir toplum için hem eğitsel hem de sosyalleşmeye yönelik, çözüm odaklı çalışmalar yürütmektedir (Biz Kimiz?, bt). Engelsiz Yaşama Derneği’nin Türk Telekom ve Gönül Turgut Bireysel Eğitim Danışmanlığı ile birlikte yürüttüğü “Günüşiği Projesi”, az gören çocukların erken müdahalelerle eğitim hayatlarına devam edebilmelerini sağlamaktadır (Günüşiği Projesi, bt). Proje kapsamında, 2018’de başlatılan “Okulumda Günüşiği” ile 5.000 öğretmene farkındalık semineri verilmiştir. Ayrıca, az gören öğrencilerin ders takibini kolaylaştırmak için geliştirilen “TahtApp” yazılımı ile sınıf tahtasındaki içerikler tablet ekranlarına uyarlanarak aktarılmaktadır. Son olarak, el-göz koordinasyonunu geliştirmek amacıyla “Günüşiği Oyunları” adlı dijital bir uygulama geliştirilmiştir (Günüşiği, bt).

Engelsiz Yaşam Kültür ve Dayanışma Derneği: Engelsiz Yaşam Kültür ve Dayanışma Derneği, 2022 yılında tüm engelli bireylerin eğitim, sağlık ve sosyal yaşama katılımını desteklemek amacıyla kurulmuştur. Dernek; fiziksel engellilere yönelik mesleki atölyeler açarak üretken bireyler yetiştirmeyi, psikososyal destek sağlamayı ve ihtiyaç sahiplerine maddi/manevi yardım sunmayı hedeflemektedir. Aynı zamanda engelli bireylerin haklarını savunma ve rehabilitasyon süreçlerine katkı sağlama faaliyetleri yürütmektedir (Engelsiz Yaşam Kültür ve Dayanışma Derneği, 2024).

Engelsiz Toplum Çalışma Grubu: 2010 yılında kurulan Engelsiz Toplum Çalışma Grubu politik, sosyal, kültürel ve ekonomik hayatta engelli bireylerin durumu ile ilgili farkındalığın yaratılması, toplumsal hayatın her türlü alanında engelli bireylerin haklarının ve kendini iyi ve sağlıklı hissetme durumunun geliştirilmesi konularında çalışmalarda bulunmak ya da yapılan çalışmalara katkıda bulunmayı hedeflemektedir. Bu çalışmaların içeriği kurs, atölye, sempozyum gibi etkinlikler düzenlemek, projeler üretmek, güncel olaylar için görüş oluşturmak, rapor hazırlamak, konu ile ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirlikleri yapmak, doküman çevirileri yapmak, toplumsal farkındalık çalışmalarında bulunmayı ilke edinmişlerdir (Engelsiz Toplum Çalışma Grubu, bt).

Engelsiz Vizyon 2030: Engelsiz Vizyon Belgesi; ülkemizdeki engelli bireylerin haklarının korunması ve geliştirilmesi konusunda yasal, kurumsal ve uygulamaya yönelik yapılması gerekenleri tespit etmek ve engelli bireylerin sahip oldukları tüm

haklardan faydalanabilmelerini devlet yoluyla sağlatılabilecek bir üst politika belgesidir. Engelsiz Vizyon Belgesi ile engellilik alanında politika oluşturma ve izleme süreçlerinin çok taraflı ve katılımcı bir anlayışla düzenlenmesi ve engellilerin ilişkin niteliklerine ve sayılarına veri toplamanın yanında, sunulan hizmetlerin niteliğine ilişkin sürdürülebilir veri sağlanması hedeflenmektedir (Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, 2024).

5.7. ENGELSİZ EĞİTİM ÇALIŞMALARI

Türkiye’ de engelli bireylere yönelik eğitim programları düzenleyen çeşitli kurumlar mevcuttur. Bu kurumlarda engelli bireylerin eğitim ihtiyaçları, istekleri ve yetkinlikleri bilimsel yaklaşımlar ve alanında uzman akademisyenler tarafından verilmektedir (Gökbay vd., 2011: 7). Engelsiz eğitim çalışmaları engelli bireylerin akademik anlamda gelişimini destekleyici çok özel ve önemli çalışmalar arasında yer almaktadır. Bu kapsamda aşağıda engelsiz eğitim çalışma örnekleri verilmiştir.

Yök Engelsiz Erişim ve Engelsiz Eğitim Ödülleri: Yükseköğretim Kurulu tarafından verilen “Engelsiz Üniversite Ödülleri”, üniversitelerin erişilebilirlik çalışmalarını teşvik etmek amacıyla 2018 yılından bu yana takdim edilmektedir (Yükseköğretim Kurulu, 2020). Ödüller, “Engelsiz Program Nişanı” ve “Engelsiz Üniversite Bayrakları” olmak üzere iki kategoridedir. Engelsiz Program Nişanı, farklı engel türlerine yönelik erişilebilirlik sağlayan akademik programlara verilmektedir. “Engelsiz Üniversite Bayrakları” ise eğitimde erişilebilirlik (yeşil), mekânsal erişilebilirlik (turuncu) ve sosyokültürel faaliyetlerde erişilebilirlik (mavi) olmak üzere üç başlıkta değerlendirilmektedir (Yükseköğretim Kurulu, 2024).

Türkiye’de Özel Eğitimin Güçlendirilmesi Projesi- Engelsiz Okul Projesi: Avrupa Birliği destekli ve Millî Eğitim Bakanlığı tarafından yürütülen “Özel Eğitimin Güçlendirilmesi Projesi”, özel gereksinimli bireylerin eğitim olanaklarını ve toplumsal uyumlarını artırmayı hedeflemiştir. Proje kapsamında geliştirilen “Engelsiz Okullar Modeli”, öğrenme ortamlarını iyileştirmek ve eğitimde kapsayıcılığı artırmak amacıyla hayata geçirilmiştir. Sekiz pilot meslek lisesinde uygulanan modelde öğretmenlere yönelik eğitimler verilmiş, “Mesleki Eğitimde Bütünleştirme Uygulamaları” kılavuzu hazırlanarak ülke genelinde dağıtılmıştır (Millî Eğitim Bakanlığı, 2015).

Engelsiz Üniversite (AKEV): AKEV tarafından yürütülen “Engelsiz Üniversite” projesi, bilişsel engeli nedeniyle üniversiteye devam edemeyen bireylere üniversite

deneyimi kazandırmayı amaçlamaktadır. Projenin ilk ayağında 9–12 yaş arası özel gereksinimli çocuklara yaz dönemi boyunca çeşitli etkinlikler sunulurken, ikinci ayağında “Haftada 1 Gün Üniversiteli” uygulaması ile 17 yaş ve üzeri bireyler üniversite ortamında derslere katılım sağlamaktadır. Program, bireylerin yeteneklerini geliştirmeye ve topluma uyumlarını artırmaya yöneliktir (Engelsiz Üniversitesi, bt).

Engelsiz Kariyer: Engelsiz Kariyer Türkiye’nin ilk kapsayıcı engelli istihdamı olan ulusal ve uluslararası ödüllü sosyal girişimcilik portalıdır. 2008 yılında yayın hayatına başlayan Engelsiz kariyer sitesi engelli istihdamı ve kariyer hakkında iş ilanı, eğitim, danışmanlık, mentorluk, bilgi ve haber gibi zengin içerikli bilgi verileri ile rehberlik eden, iş gücü pazarında iş, staj, meslek ve kişisel gelişim eğitimlerine katılarak kariyer yapmak isteyen engeli olan adaylar ve engeli olan yeteneklere ulaşmak isteyen işverenlerin online internet ortamında buluştukları engelliler kariyer ve insan kaynakları sitesidir (Hakkımızda, bt).

SERÇEV Derneği TANAP-Doğudan Batıya Engelsiz Hayat Projesi: SERÇEV’in yürüttüğü TANAP-Doğudan Batıya Engelsiz Hayat Projesi, TANAP güzergâhındaki sekiz ildeki bir okulu erişilebilir hâle getirmeyi ve özel eğitim sınıfları kurmayı hedeflemiştir. Proje kapsamında sınıflar donatılmış, engelsiz oyun alanları yapılmış ve veliler için bekleme odaları oluşturulmuştur. Ayrıca bu 8 ilde serebral palsili çocukların gelişimini desteklemek amacıyla özel eğitim uzmanları ve fizyoterapistler görevlendirilmiş; 66 walker ve 186 tekerlekli sandalye ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmıştır (Serçev, 2021).

Gelişim Üniversitesi’nin Engelsiz Üniversite Çalışmaları: İstanbul Gelişim Üniversitesi, engelsiz eğitim kapsamında kampüs genelinde erişilebilirliği artırmaya yönelik çeşitli fiziksel ve akademik düzenlemeler yapmaktadır. Tüm bloklarda asansör bulunmakta; A ve F bloklarda görme engelliler için Braille kabartmalı tuş takımları yer almaktadır. İşitme engelliler için acil durum alarmları ışıklı sistemlerle desteklenmiştir. Altı blokta engelli tuvaletleri, bina girişlerinde rampalar ve turnike dışında düz geçiş alanları mevcuttur. Engelli personel görevlendirmeleri engel durumları gözetilerek yapılmaktadır. Engelli öğrenciler için sınavlar ayrı alanlarda ve gözetmen eşliğinde gerçekleştirilmekte; görme engellilere büyük puntolu soru kitapçıkları hazırlanmaktadır. Konferans salonları portatif rampa ile desteklenmiş, kütüphanelere asansörle erişim sağlanmakta ve personel, üst raflardaki kitaplar konusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır (Çalışmalar, bt).

Bartın Üniversitesi Engelsiz Yaşam Alanı: 11.06.2020 tarihinde uygulamaya geçen Engelsiz Yaşam Alanında hizmet veren eğitimciler çocuk gelişimci, psikolog ve fizyoterapist ekibinden oluşmaktadır. Bu proje bütün engeli bulunan bireylerin, ailelerinin, özel eğitim öğretmen ve öğrencilerinin faydalanabileceği açık ve kapalı alan tesisleri oluşturularak bu bireylere eğitim, sosyal ve fiziksel imkânlar sağlamaktadır. Proje, kadınların işgücü yetenekleri ile yenilikçi faaliyetlerini ve yeterliliklerini artırmaya yönelik pratik ve teori eğitimlerinin sunulması desteklenmektedir (Engelsiz Yaşam Alanı, bt).

5.8. ENGELSİZ İŞYERİ ÇALIŞMALARI

İşsizlikten korunmak ve çalışmak her bireyin temel hakkı ve özgürlükleridir. Çalışmanın sosyal ve bireysel açıdan değeri insanoğlunun ihtiyaçları ile ilgilidir. İnsanların ihtiyaçları da ister sağlıklı bir birey olsun isterse engelli bir birey olsun temelde benzerdir. Bu kapsamda ülkemizde engelli bireylerin çalışabilmeleri için özel ve kamu sektör işverenlerine çeşitli zorunluluklar getirilmiştir. Ayrıca günümüzde diğer bazı istihdam yöntemleri de engelli bireyler için uygulanmaktadır (Karaaslan, 2020: 48). Bu kapsamda engelsiz iş yeri çalışmalarına örnek teşkil edecek Ford Otosan Fabrikasının açıklaması aşağıda detaylıca açıklanmıştır.

Engelli Dostu Fabrika: Ford Otosan, 2014 yılında %100 erişilebilirlik hedefiyle Yeniköy Fabrikası'nı “Engelli Dostu Fabrika” olarak hizmete açmıştır. Bu tesis, engelli bireylerin sanayi sektöründe istihdam edilebileceğini göstermek amacıyla tasarlanmıştır. Görme engelliler için Braille yönlendirmeler, rampalar ve güvenli yaya yolları gibi erişilebilir düzenlemeler yapılmıştır. Kaynak atölyelerinde farklı engel gruplarına özel istasyonlar oluşturulmuş; tekerlekli sandalye kullanıcıları ve down sendromlu bireyler için özel üretim hatları tasarlanmıştır. Ayrıca, çalışanların adaptasyonunu destekleyen “kanka” sistemi, özel güvenlik ekipmanları ve transfer aracı gibi uygulamalar da mevcuttur (Ford Otosan, 2024).

5.9. ENGELSİZ TEKNOLOJİ ÇALIŞMALARI

Bilişim ve teknoloji hizmetleri engelli bireylere bir taraftan eğitim, istihdam ve sosyal yaşama adapte olmasına imkân tanırken bir yanda da engelli bireylere teknoloji ışığında kolaylaştırıcı bir hayat sunmaktadır (Kalaç ve Tecim, 2022: 5). Bu kapsamda aşağıda engelli bireylerin hayatını kolaylaştırıcı teknolojilere ulaşımında kolaylık sağlayan bir teknoloji ağı örneği verilmiştir.

Engelli Malzemeleri Ofisi (EMO Teknoloji): Engelli Malzemeleri Ofisi, 2010 yılında “Engelsiz Yaşam İçin Teknoloji” sloganıyla kurulmuş, görme ve fiziksel engellilere yönelik teknolojik çözümler sunan bir online alışveriş platformudur. Görme engelliler için Braille ekranlar, sesli kitap okuma cihazları, ekran okuyucu yazılımlar, sesli ölçüm cihazları ve büyüteçler gibi ürünler sunulmaktadır (Biz Kimiz?, bt).

5.10. ENGELSİZ BANKACILIK ÇALIŞMALARI

Türkiye’de faaliyet gösteren birçok banka, engelli bireylerin finansal hizmetlere erişimini kolaylaştırmak amacıyla çeşitli düzenlemeler yapmaktadır. Bu kapsamda görme, işitme, ortopedik engellilere yönelik fiziksel ve dijital bankacılık uygulamaları geliştirilmektedir. Aşağıdaki tablo (6)’ da, Türkiye İş Bankası, Halkbank, Ziraat Bankası, Kuveyt Türk, Garanti BBVA ve Yapı Kredi’nin engelsiz bankacılık alanında sunduğu uygulamalar karşılaştırmalı olarak sunulmuştur (Engelsiz Bankacılık Nedir?, bt; Engelsiz Bankacılık, bt-a; Engelsiz Bankacılık, bt-b; Engelsiz Bankacılık, bt-c; Engelsiz Bankacılık, bt-d; Engelsiz Bankacılık, bt-e):

Tablo 6. Bankalarda Uygulanan Engelsizlik Çalışmaları

Banka	Görme Engelliler	İşitme ve Konuşma Engelliler	Fiziksel Engelliler (Ortopedik)	Dijital Erişilebilirlik
İş Bankası	İşCep’te yazıyı sese çevirme, ATM’de kulaklıkla sesli yönlendirme	Apple cihazlarla yazışma ikonu, yazılı iletişim	ATM yüksekliği uygunluğu	Mobil bankacılıkta sesli işlem desteği
Halkbank	ATM’de sesli yönlendirme, ekran karartma, yazıyı sese çevirme	Görüntülü çağrı merkezi, tercüman desteği	Erişilebilir Bank24, rampalar	Ekran okuyucu uyumlu mobil ve internet şubesi
Ziraat Bankası	ATM yüksekliği uygun, Braille panolar, hissedilebilir yüzeyler	-	Rampa, asansör, çağrı butonu gibi düzenlemeler	-
Kuveyt Türk	Sesli menü, kabartmalı tuşlar, Braille yazılar, hissedilebilir yüzeyler	XTM’de işaret diliyle görüntülü görüşme	Portatif rampa, çağrı butonu,	Ekran okuyucu destekli formlar, yazı büyütme/küçültme
Garanti BBVA	Sesli yönlendirme, kabartmalı tuşlar, ekran karartma	Sesli yanıt sisteminde süre uzatma, şube yönlendirmeleri	Rampa, korkuluk, otopark, hissedilebilir yol, indüksiyon döngüsü, çağrı butonu	Ekran okuyucu uyumlu pos cihazı, SMS açıklaması entegrasyonu
Yapı Kredi	Kulaklıkla sesli yönlendirme	Online bankacılıkla tüm işlemler yapılabilir	ATM erişimi kolay, manevra alanı yeterli	Engelsiz Bankacılık Programı, dijital erişilebilirlik

Kaynak: Yazar tarafından derlenmiştir.

5.11. ENGELSİZ GASTRONOMİ ÇALIŞMALARI

Türkiye genelinde birçok kamu kurumu, belediye, üniversite ve sivil toplum kuruluşu tarafından engelsiz gastronomi alanında çeşitli projeler hayata geçirilmiştir. Bu projeler arasında Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi, Gökkuşuğu Kafe, Mutlu Kafe, Engelsiz Mutfak Atölyeleri, özel eğitim kurumlarının mutfak uygulamaları ve uluslararası iş birlikleri dikkat çekmektedir. Projelerde engelli bireylerin istihdamı, sosyal uyumu ve mesleki becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Aynı zamanda, bireylerin bağımsız yaşam becerileri kazanması ve gastronomi yoluyla topluma entegrasyonu desteklenmektedir. Söz konusu çalışmalara ilişkin ayrıntılı bilgiler, ikinci bölümde yer alan 9. başlık altında detaylıca açıklanmıştır.



İKİNCİ BÖLÜM

ENGELSİZ GASTRONOMİ

Ülkeler, yoksulluk, işsizlik, temel eğitim ve sağlık sistemlerine erişim eksikliği, cinsiyet eşitsizliği ve dezavantajlı grupların toplumun çoğunluğundan dışlanması gibi sorunlarla başa çıkmak için çeşitli toplumsal projeler uygulama yoluna gitmektedir. Sosyal girişimcilik hareketlerinin bir alt dalı olan sosyal gastronomi uygulamaları, özellikle insanların gıda güvenliği ve gıdaya eşit erişim konusunda uygulanabilecek sistematik bir yaklaşıma sunmaktadır (Çelebi, 2021: 1). Engelsiz gastronomi, bu bağlamda sosyal gastronomi kapsamında değerlendirilmekte olup; toplumsal kapsayıcılığı ve eşitliği hedefleyen uygulamalarıyla alanın önemli bir bileşeni olarak öne çıkmaktadır. Engelli bireylerin gastronomi alanında tüketici, üretici, çalışan ya da eğitmen olarak yer almasını sağlamak da sosyal kapsayıcılığın bir parçasıdır. Gastronomi, yalnızca yemek yapma veya sunma süreciyle sınırlı kalmamakta; aynı zamanda tüm bireylerin farklı ihtiyaçlarına göre erişilebilir yemek deneyimlerinin oluşturulmasını da kapsayan sosyal bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu doğrultuda, sosyal gastronomi çeşitlerinden biri olarak değerlendirilen engelsiz gastronomi, engeli bulunan bireylerin yemek yeme sürecinde karşılaştıkları fiziksel, sosyal ve duygusal engellerin ortadan kaldırılmasını amaçlayan yenilikçi bir yaklaşımdır. Engelsiz gastronomi uygulamaları sayesinde engelli bireylerin bir başkasına bağımlı kalmadan yemeklerini hazırlayabilmeleri, hizmetlere erişebilmeleri ve sosyal ortamlarda yemek deneyimlerine katılabilmeleri sağlanarak hem yaşam kaliteleri artırılmakta hem de günlük yaşamları kolaylaştırılmaktadır. Bununla birlikte, engelsiz gastronomi, engelli bireylerin ne, ne zaman, nerede ve kiminle yemek yiyecekleri konusunda sınırlı kontrol sahibi olduklarını vurgulayarak; bu durumun yalnızca beslenme ve sağlık açısından değil, aynı zamanda sosyal katılım açısından da önemli sonuçlar doğurduğuna dikkat çeken ve toplumsal farkındalığı artırmayı amaçlayan uygulamalarıyla öne çıkmaktadır (Renda & Kuys, 2012: 8-9; Gerber, 2020: 1). Özetle; engelsiz gastronomi engelli bireyler için yemeklerin hazırlanma aşamasından servisine kadar olan her bir aşaması için özel tasarımlar ve çözümler geliştirmeyi hedeflemektedir. Braille alfabesiyle hazırlanan menüler, sesli veya alt yazılı tarifler, ergonomik mutfak tasarımları, engelsiz restoranlarda görev yapan personelin erişilebilirlik ve duyarlılık konularında eğitilmesi ile özel diyet ve alerjen menü

çeşitliliği bu alandaki çalışmalara somut örnekler olarak gösterilebilir (Biernacka vd., 2022: 47-53; Vispero & Tpgi, 2024: 14).

1. SOSYAL GASTRONOMİ KAVRAMI

Sosyal Gastronomi, dünya çapında hızlı bir şekilde yayılan, uzun zamandır gündemde olan ve basit bir ifadeyle “toplumu yemekle olumlu yönde etkilemek” anlamına gelen bir gelişmedir. Çoğu hareket gibi, sosyal gastronomi hareketinin başlangıcı kesin olarak bilinmemekle birlikte bu kavram için en eski referans 1903 yılına dayanmakta ve “farklı sosyal sınıfların masada birlikte yemek yemesi” fikrine atıfta bulunmaktadır. Ancak sosyal gastronomi kavramının daha detaylı ve anlaşılır bir şekilde açıklanmasında günümüzde bu isimle başlatılan etkinlikler ve projelerden yararlanılmaktadır (King, 2018). Sosyal gastronomi, özellikle günümüzde insanlığın karşı karşıya kaldığı ekonomik krizler nedeniyle artan yoksulluk sorunu ve 2020 yılında tüm dünyayı etkisi altına alan COVID-19 pandemisinin yarattığı toplumsal etkiler sonucunda ortaya çıkan bir kavramdır. Bu bağlamda, sosyal gastronomi alanında çeşitli sosyal projeler geliştiren kuruluşların sayısının gün geçtikçe artması, konuyu günümüzde yoğun biçimde incelenen güncel bir araştırma alanı hâline getirmiştir (Damasceno vd., 2023: 1). Kuruluşlar tarafından sosyal gastronomi çerçevesinde başlatılan projeler ise genellikle aidiyet duygusunun geliştirilmesi, ortak bir amaç doğrultusunda birlikte çalışma ve sorumluluk paylaşımı gibi temel ilkelere dayanmaktadır. Bu kapsamda sosyal gastronomi içerisinde yer alan gastronomi kavramı, bireylerin sosyal ve kültürel yaşama dâhil edilmesinde işlevsel bir araç olarak kullanılmaktadır. Gerçekleştirilen projeler incelendiğinde, gastronomi uygulamalarının bireyler üzerinde sosyal açıdan olumlu etkiler yarattığı ve bireylerin toplumsal yaşama aktif katılımını destekleyerek dönüşümlerine katkı sunduğu görülmektedir (Kaya ve Aymankuy, 2025: 135).

Sosyal gastronomi, gıdayı bir araç olarak kullanarak toplumsal eşitsizlikleri azaltmayı, açlık ve yoksullukla mücadele etmeyi, beslenme bilincini artırmayı, gıda israfını önlemeyi ve sürdürülebilir tüketime katkı sunmayı hedefleyen; aynı zamanda bireylerin gastronomi becerilerini sosyal yarar doğrultusunda değerlendirmelerine imkân tanıyan bir yaklaşımdır (Mendini vd., 2019: 549; Sosyal Gastronomi, bt). Bununla birlikte, sosyal gastronomi yerel tarımın desteklenmesi, göç olgusuna yönelik duyarlılığın artırılması, kadınların güçlendirilmesi, bireylerin öz yeterlilik kazanmasının teşvik edilmesi ve adil, sürdürülebilir toplumsal değerlerin inşası gibi çeşitli sosyal

sorunlara çözüm üretmeyi de amaçlamaktadır (Dolls & Pernía, 2020: 1). Sosyal gastronomi hareketi, toplumun geneline yemek yeme ayrıcalığıyla "ikinci bir şans" sunmaktadır. Bu şans sayesinde “paylaşmayı, önemsemeyi, empati ve iyilik yapmayı, iyi hissetmeyi vb.”, duyguları harekete geçirerek dayanışma ve bağ kurma duygularını sağlamlaştırır. Böylece gıdaların, insanları sosyal aktivitelere, deneyimlere veya diğer tüketicilerle etkileşimlere yönelterek sosyalleşme adına aracı konumunda gizil görevleri bulunmaktadır. Gıdaların bu aracı konumu ayrıca insanları yalnızlıktan, depresyondan ve hastalıklardan uzaklaştırırken mutlu olmalarına olumlu bir şekilde katkıda bulunur (Mendini vd., 2019: 549). Ancak sosyal gastronominin sadece dünyayı beslemek için bir yardım seferberliği olmadığını da belirtmek gerekir (King, 2018). Sosyal gastronomi, yemek kültürü üzerinden toplumsal değişimleri de incelemektedir (Dolls & Pernía, 2020: 1). Sosyal gastronomi, toplumsal değişimi gerçekleştirebilmek amacıyla yemeğin dönüştürücü gücünden yararlanmakta; daha adil, eşitlikçi ve kapsayıcı bir toplum ile güvenilir yaşam olanakları sunmayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda sosyal gastronomi hareketi; vakıflar, kurumsal aktörler ve çeşitli paydaşlarla kurulan müttefik ortaklıkların kaynakları, uzmanlıkları ve ağlarını kullanarak, gıda israfı, açlık ve sosyal dışlanma gibi sorunlara karşı sürdürülebilir ve kapsayıcı uygulamalarla olumlu sosyal dönüşümler yaratmayı amaçlamaktadır. Hareketin temel vizyonu, gıdayı sosyal değişimin aracı olarak kullanmak ve bu yolla paydaşlar arasında karşılıklı saygı, şeffaflık ve iş birliği çerçevesinde daha adil ve sürdürülebilir bir gıda sisteminin inşasına katkı sunmaktır (About Us, bt-c).

Gastronomi alanında sosyal değişim yaratmak tohumun toprağa ekimi, hasat edilmesi, yemeğin hazırlanması ve gıda atıklarının geri dönüşümüne kadar oluşan bu süreçler gıda üretim zincirlerinin tüm aşamalarını kapsar. Sosyal eşitsizliği en aza indirmek için genetiği değiştirilmemiş ata tohum ve temiz tarım uygulamalarını kullanan, pazarlama alanında sorun yaşayan, geleneksel yöntemlerle üretim yapan ve üreticilerin ürettiklerinin ekonomiye kazandırılması sosyal fayda sağlamaktadır. Üreticilerin sahip olduğu becerilerle üretilen bu gıdaların satış pazarlarında yer alması sosyal ve ekonomik faydaya dönüşerek üretimlerin devamlılığını ve üreticilerin göç etmemesine olanak sağlamaktadır. 21. yüzyılın özellikle en büyük temel sağlık sorunlarının beslenme olduğu gerçeğini düşünürsek, bu yöntemlerin kullanılması ekonomik katkı sağlamanın yanı sıra kültür aktarımını sağlamakta ve beslenmeyi iyileştirmeyi hedeflenmektedir (Sosyal Gastronomi, bt). Sosyal gastronomi, gıda

sistemini ve beslenmeyi iyileştirmek için gıda ile ilgili faaliyetlerin kullanılmasında sosyal olarak düşük gelirli haneler ve dışlanmış toplulukların dâhil edilmesini ele alarak yöntemleri geliştirmeyi, sürdürülebilir yemekleri teşvik etmeyi ve daha düşük sosyo-ekonomik haneleri sağlıklı, uygun ve sürdürülebilir fiyatlı yemeklere erişimi teşvik ederken pişirme uygulamalarıyla da güçlendirmeyi amaçlamaktadır. Sosyal gastronomi müdahaleleri, topluluk temelli çözümler üretmektir. Bu çözümler arasında (Siiger, 2023: 436-437):

- Düşük çevresel etkiye sahip uygun fiyatlı, iklim dostu, sağlıklı ve sürdürülebilir diyetleri teşvik ederek şimdiki ve gelecek nesiller için gıda güvenliğine ve sağlığına katkıda bulunmak.
- Gıda ve tarım faaliyetlerini ve sürdürülebilir pişirme uygulamalarını toplum ve gıda uygulamalarına entegre etme yollarını aramak için yerel gıda girişimlerinde bulunmak.
- Toplumsal yemekleri, gıda eğitimlerini ve kentsel bahçeciliği entegre ederek sosyal refahı artırmak ve beslenmeyi iyileştirmek.
- İnsanların kendi yemek tariflerini sürdürülebilir uygulamalarla birleştirerek bir yandan gıda israfını önlerken bir yandan sürdürülebilir yemeklerle ilgili yiyecek kültürlerinin ve becerilerinin güçlenmesini ve tanımlarını sağlar. Ayrıca farklı yiyecek girişimlerini birleştirmek daha sürdürülebilir ve besleyici yemekler ortaya çıkarır.

Sosyal mutfaklar, sosyal eşitsizliğin ortadan kaldırılması ve işsizlikle mücadelenin temel dayanağını temsil etmektedir. Mesleki eğitim yoluyla gıdanın tam kullanımı yoluyla gıda güvenliğini teşvik ederek açlıkla mücadeleyi güçlendirir, sürdürülebilir eylemleri ve bilinçli tüketimi teşvik eder (Diamantes Na Cozinha, bt). Sürdürülebilir sosyal gastronominin odak noktası ise, yemeğin yapılma aşamasında hiçbir doğal kaynağın israf edilmemesini ve üretimin gelecek zaman içinde de çevreye ya da sağlığa zararlı olmayacak şekilde sürdürülmesidir. Sürdürülebilir gastronomi insanların kendi gıda ve tarım sistemlerini tanıyarak doğa dostu üretim, sağlıklı ve yöresel kültüre uygun gıdalara yönelmekten yanadır. Sosyal gastronomi geleneksel gastronomi mirasına sahip çıkarak yöresel gizil ürünleri gün yüzüne çıkarmanın gerekliliğini vurgulamaktadır. Sosyal gastronomi genel olarak önümüze gelen yemeğe değil, onun tarladan başlayan yolculuğuna odaklanmaktadır (Garanti BBVA, 2020).

Sosyal Gastronomi hareketi her ne kadar gönüllü uygulamalar olsa da kâr amacı da güdebilmektedir. Bu amaç doğrultusunda inovasyon, teknoloji, siyaset, eğitim, hatta tıp alanlarında da gelişim gösterebilmektedir. Örnek olarak İspanyol şef Ferran Adria ve kardiyolog Valentí Fuster arasındaki bir iş birliğiyle kurulan Alícia Vakfı, “Mutfakta teknolojik inovasyona, yeme alışkanlıklarının iyileştirilmesine ve gıda mirasının değerlendirilmesine adanmış" bir merkez tasarlamışlardır. Vakıf, kanser hastaları için yeni gıda çözümleri de dâhil olmak üzere birçok farklı konu üzerinde çalışmaktadır. Örnekten de anlaşılacağı üzere sosyal gastronomi türü her ne kadar hedefi kar amacı gütmese de yan hedefleri kar elde edebilme, yenilik üretme amacı ile hareket edebilmektedir. Kısacası “sosyal gastronomi hareketi” günümüzde toplumun tamamını etkileyerek binlerce insanın tam zamanlı mesleği haline gelmiştir (King, 2018). Sosyal Gastronomi yoluyla toplumu dönüştüren ve "mutfağın ötesinde" etki yaratan mutfağı kullanarak, mutfak inovasyonu, sağlık, beslenme, eğitim, çevre, sosyal gelişim gibi alanlarda çalışarak veya genel olarak gıda endüstrisi üzerinde olumlu bir etki yaratan eylemlerle toplumu etkilemektir. Artık tüm dünyada şefler, bilgi, liderlik, girişimcilik ve yaratıcılıklarını kullanarak toplumun dönüşümünün bir parçası olabileceklerini anlayarak kendi sosyal sorumluk projelerini geliştirmektedir (Basque Culinary World Prize, bt).

Global GastroEkonomi Zirvesinde, küresel sosyal gastronomi hareketi öncüsü Gastromotiva sosyal projesinin kurucusu David HERTZ sosyal gastronomi kavramını ve uygulanan projeler hakkında şu şekilde görüşlerini bildirmiştir (Global Gastro Economy Summit, 2019):

“Şefler etkileşim için yemek pişirir ve hizmet eder. Kısacası başkaları keyif alabilsin diye çalışır. Yemek hepimizi kimliğimize, geleneğimize, inançlarımıza, doğaya ve birbirimize bağlar; duyularımızı uyandırır; kalbimizi ve ruhumuzu rahatlatır. Yemek fakire de zengine de dokunur. Gastronomi de yemek de hayatımızın bir parçası. Sosyal gastronomi girişimleri “aşçılık deneyimlerini insanlara umut vermek için nasıl kullanabiliriz?” sorusuna var olduğu günden itibaren yanıt aramıştır. Geçmişten günümüze kadar hala birçok insan kusurluluk olarak algılanan şeylerden temelden dışlanmaktadır. Açlık, barınma gibi ihtiyaçlar hepimizin sahip olduğu ihtiyaçlardır. Sosyal gastronomi uygulamaları dünyada bir ağız ve yaşam için yemek pişirme ve ihtiyaç sahiplerine ulaştırma girişimleri tüm bu sorunları gerçekten azaltmaya yardımcı bir harekettir. Sosyal gastronomi uygulamaları, sürdürülebilir kalkınma hedefleri çerçevesinde; çatışmaya

karşı sürdürülebilir bir bakış açısı ile sıfır açlık için çalışmakta, açlığın bir silah aracı olarak kullanılmasını kınamakta ve silahlı durumlarda sivillerin temel ihtiyaçlara güvenli ve ücretsiz erişime sahip olması için insani yardım çalışmalarına çağrıda bulunmaktadır.”

İstanbul’da Hayata Sarıl Lokantasını kuran ve sosyal gastronomi hareketine katılan Türk sosyal girişimcisi Ayşe TÜKRÜKÇÜ ise bu zirvede sosyal gastronomi hareketi için şu açıklamayı yapmıştır (Global Gastro Economy Summit, 2019):

“Sosyal gastronomi hareketleri, yenilebilir gıda atıklarını katık yapmak ve gıda israfını önlemeye yönelik çalışmalarda bulunmaktadır.”

Damasceno vd., (2023) ise, sosyal gastronomi uygulamalarının bir topluluğu sosyal açıdan nasıl etkileyebileceği ve sosyal gastronominin başarabileceği etkilerin daha iyi anlaşılması için daha fazla araştırılması ve yayınlanan makale sayısının az olması nedeniyle bu konuyla ilgili araştırmaların derinlemesine incelenmesi için gerekli teşviklerin yapılması gerektiğini belirtmektedir. Sosyal gastronomi projeleri henüz gelişme aşamasında olsa da hem ülkemizde hem de dünya çapında bu özel ve ayrıcalıklı harekete destek veren kişi ve işletmeler, çoğalmaya devam etmektedir (Arkhe, 2019). Sosyal Gastronomi Hareketini daha iyi anlamak adına Türkiye’de ve diğer ülkelerde uygulanan 14 sosyal gastronomi projesi aşağıda listelenmiştir.

- **Refettorio Gastromotiva Projesi:** Sosyal gastronomi akımı, 2006 yılında David Hertz tarafından, açlık, gıda güvensizliğiyle mücadele etme, gelir elde etmek için gastronomi eğitimini teşvik etmek amacıyla kurulmuştur. Gastromotiva’nın insani projeleri gıda güvensizliğiyle karşı karşıya kalan nüfuslara besleyici ve dengeli yemekler sağlamaktadır. Ayrıca faaliyet gösterdikleri bölgelerde projeler tarafından desteklenen insanların beslenme durumunu saha çalışmasına dayalı doğru bir teşhiş ile yaparak beslenme güvenliğini sağlayıcı programlar kurmuşlardır. Gastromotiva, açlıkla mücadele etmenin bir yolunu da yemek artıklarını en aza indirme görüşünü benimseyerek gıda israfını azaltmaya yardımcı olacak bir dizi e-kitap ve bir web dizisi içeren bir girişim olan Dialogues on Waste (Atık Üzerine Diyaloglar) projesini başlatmıştır (About Us, bt-a).
- **Refugees’ Kitchen Projesi:** Bu mutfak sanatçılar ve mülteciler arasındaki bir işbirliği sonucunda planlanarak ortaya çıkarılan ve geliştirilen mobil mülteci mutfak projesidir. Tüm bu planlama aşamalarından sonra şehirden şehire

dolaşarak, kaybolması istenilen topluluğu tekrardan yaratacak bir yer, tıbbi sağlık ve yasal hizmetler sağlanarak sığınmacıların terk ettikleri bölgelere geleneksel, besleyici ve taze yemekler pişirilmesi sağlanarak evsiz insanlara destek olmak amaçlanmaktadır. Bu mutfakta çeşitli konferanslar, tartışmalar, konserler gibi ek programlarla onlara bir araya gelip bağlantı kurabilecekleri bir yer sunularak sıcak bir yemekten daha fazlası verilmektedir (About, bt).

- ***The Clink Charity Projesi:*** Cezaevlerinin içerisinde işletilen bu restoranlarda hazırlanan tüm yiyecekler cezaevindeki bireyler tarafından hazırlanmakta ve servis edilmektedir. Bu sosyal gastronomi projesinin amacı suçlu insanlara karşı olumsuz tutumlarını değiştirmek, hayatlarında dönüşümler yaratmak, tekrar suç işlemeyi azaltmak ve onlara ikinci bir şans sunmaktır. Clink sosyal sorumluluk projesi ile öğrenciler ve mezunlar serbest bırakıldıktan sonra da konaklama imkânları da desteklenerek topluma geri döndüklerinde suç yaratmadan ve kamu güvenliğine zarar vermeden hayatlarını değiştirme fırsatı sunmaktadır (Introduction, bt).
- ***Philabundance Projesi:*** Philabundance sosyal yardım kuruluşu, iyi kalitedeki gıdaların israf edilip çöpe atıldığını ve aynı zamanda çoğu insanın aç kalmasını fark eden Pamela Rainey Lawler tarafından 1984 yılında kurulmuş en büyük açlık yardım organizasyonudur. İyi durumda, besleyici ve yenilebilir gıdaların çöplüklere değil insanlara gitmesini sağlamak amacıyla yiyecekler bozulmadan önce fazla miktarda bulunan gıdalara ulaşmak için gıda üreticileri, dağıtımıcılar, toptancılar, çiftçiler ve perakendecilerle ortaklık kurulmaktadır (Our Food Policy, bt).
- ***Rubies In The Rubble Projesi:*** Rubies in the Rubble projesi, gıda israfına karşı geliştirilen ilham verici bir sürdürülebilirlik girişimidir. Şekil, boyut ve renk açısından kusurlu olduğu için çöpe gitme riski taşıyan meyve ve sebzeler değerlendirilerek bunlardan dört farklı sos üretilmektedir: sarımsaklı, klasik ve acılı mayonez ile ketçap. Ketçaplarda fazla armut kullanılarak meyve oranı iki katına çıkarılırken, şeker oranı yarı yarıya azaltılmakta; mayonezlerde ise genellikle atılan nohut suyu (aquafaba) kullanılarak hem yumurtasız hem de vegan dostu bir içerik sağlanmaktadır. Raf ömrü sirke ve doğal şekerle uzatılırken, sos kaplarının geri dönüştürülebilir plastikten yapılması doğa dostu yaklaşımı pekiştirmektedir. Bu yaratıcı ve çevreci yöntem sayesinde şimdiye dek

992.888 kg meyve ve sebze israfı önlenmiştir (We Make Good Things Gooder, bt).

- **Favela Organica Projesi:** Favela Organica Projesi, 2011 yılında Brezilya'nın Rio de Janeiro kentinde Regina Tchelly tarafından başlatılan bir sosyal girişimdir. İnsanların yiyeceklerle olan ilişkisini değiştirmeyi, israfı önlemeyi, çevreye özen göstermeyi ve dünyaya açıklıkla mücadele etmenin mümkün olduğunu göstermeyi amaçlayan proje atölyelerini ve derslerini Brezilya'daki birçok eyalete ve Fransa, İtalya ve Uruguay gibi ülkelere taşımıştır. Favela Organica gıdanın tüm kullanım prensiplerine uyulsa dahi, sebze ve meyvelerin tariflerde kullanılamayan organik kalıntıları atmak yerine gübreye dönüştürmeyi ve ev bahçeleri aracılığıyla daha fazla gıda üretilmesini sağlamayı amaçlayarak toprağın bize verdiklerini toprağa geri vermeyi savunarak sıfır atığa ulaşmayı amaçlamaktadır (The Project, bt).
- **Gastronomia Periférica Projesi:** Gastronomia Periférica projesi, 2012 yılında gıda israfıyla mücadele etmek için atölye çalışmalarıyla başlamıştır. Günümüzde ücretsiz bir sosyal gastronomi okulu olarak, teknik ve kişilerarası kavramları dengede tutan, israfıla mücadelede çoğaltıcı çözümler üretebilmesine yardımcı olan ve kendi dönüşümlerinin aracısı olan çevresel ve kaliteli aşçılar yetiştiren profesyonel bir eğitim sunulmaktadır. Sosyal Gastronomi Okulu, kentsel ve kırsal varoşlardaki yemek kültürlerine değer vererek geleneksel malzemeleri ve tarifleri eğitim müfredatına dâhil ederek yiyeceklerden tam anlamıyla yararlanmayı amaçlamaktadır (Empoderando Através da Gastronomia, bt).
- **Diamantes Na Cozinha Projesi:** João Diamante büyüdüğü toplumda uyuşturucuyla ilgili şiddet nedeniyle sayısız arkadaşını ve tanıdığını kaybetmiş olması ve başkalarının bu yolu izlemesini engellemeye yardımcı olmak zorunda olduğunu hissederek 2016 yılında "Diamantes na Cozinha" yı eğitim kursunu kurmuştur. Bu kursun ana bileşeni finansal, duygusal ve sosyal açıdan savunmasız geçmişlere sahip kişilerin yemek pişirme, pastacılık, misafirperverlik, gıda güvenliği, sürdürülebilirlik, pazarlama, satış ve kapsayıcılık içeriğinden oluşan bir aylık mutfak ve girişimcilik kursu vermektir. "Aç olduğunuzda öğrenemezsiniz." diyen João Diamante kursa bir öğrenci kaydolduğunda, ona yiyecek sepeti ve fon vererek, kursa tamamen odaklanmalarını sağlamaktadır. Böylelikle kişileri piramidin açlık olan ilk

basamağından indirerek verilen eğitimleri daha nitelikli halde alarak istihdama katılabilmesine katkıda bulunmaktadır (Price, 2024).

- **Zero Foodprint Projesi:** Zero Foodprint, iklimi birer dönümlük araziyle yeniden canlandıran bir 501(c)(3) kuruluşudur. Bu proje de ilk başlarda restoranların iklim etkilerini azaltmalarına yardımcı olmak amaçlansa da rakamlar analiz edildikten sonra bir yemeğin sera gazı emisyonlarının çoğu, malzemeler restorana ulaşmadan önce gerçekleştiği sonucuna ulaşılmıştır. Gıda sistemini temelden değiştirmek için şefler, çiftçiler, bilim insanları ve bölgesel hükümetlerle birlikte büyük bir hareket oluşturulmuştur. Zero Foodprint, sağlıklı toprak oluşturan ve karbonu azaltan hibeler vererek çiftliklerin iklim açısından rejeneratif tarım ve akıllı uygulamaları önceliklendirilmesi için kolay ve erişilebilir hale getirmek için ödemeler yapmaktadır. Tohum ekmenin küçük eylemi gelecekteki hasadı garantiler, ekonomik karşılıklılığını ise, iklim krizini tersine çevirmeye ve gelecek nesiller için sürdürülebilir bir çevre sağlamaya katkıda bulunur (About Zero Foodprint, bt).
- **Hayata Sarıl Projesi:** Hayata Sarıl Derneği, Ayşe Tükrükcü'nün; sokakta yaşayan, evi olmayan ve toplumun hiçe saydığı insanlar için 2017' de dernek statüsüne kavuşmuş sosyal girişim ve sosyal sorumluluk projesidir. Bu lokanta projesi, evsiz bireylerin tekrardan topluma kazanmasını sağlamak, istihdam olanakları sağlanarak kendi ayakları üzerinde durmalarına yardımcı olmak gibi amaçlarla faaliyet göstermektedir. Burada çalışan evi olmayan kişiler, hijyen, mutfak ve garsonluk vb. alanlarda eğitim alarak meslek edinme ve meslek geliştirme olanağı bulunmaktadır. Hayata Sarıl Lokantası, misafirlerine sağlıklı ve lezzetli yemekler ikram etmenin beraberinde, akşam vakitlerinde ihtiyaç sahiplerine ücretsiz yemek servisinde bulunarak toplumsal yardımlaşma ve dayanışmayı özendirici uygulamalarda bulunmaktadır. Ayrıca, israfın önlenmesine katkı sağlamak adına işletmede kullanılacak gıdaların bir kısmı veya atılacak durumdaki olan gıdaların sürdürülebilir yöntemlerle değerlendirilerek şekilde hareket edilmektedir (Hayat Sarılınca Güzel, bt).
- **Green Planet Catering Projesi:** Green Planet Catering, sürdürülebilir çözümler yaratmaya adanmış bir iş modeli geliştirmek için catering pazarına öncülük etme kararı alarak 2007'de Triangle bölgesinde kurulmuştur. Bu catering kendi ürünlerini ve otlarını yetiştirmekte, satın alacağı ürünleri yerel çiftliklerden almakta, temiz etler ve taze Kuzey Karolina deniz ürünlerini kullanmakta,

kompostlama hizmetleri sağlamakta, gıda bankalarına ve hayır kurumlarına başta bulunmakta ve mümkün olduğunca çevre dostu ürünler seçmektedir. Sürdürülebilir operasyonlar ve yerel gıda kullanımını standart uygulamalar haline getirmektedir. Ayrıca ambalaj ve atık malzemeleri gibi birçok ürünü geri dönüştürülebilir malzemelerden olmasına dikkat etmektedir (About Us, bt-b).

- **Seva Truck (Free Meal Food Truck) Projesi:** Seva Truck Vakfı, 2020 yılında Covid 19 pandemi döneminde kurulmuştur. İhtiyaç sahibi yerel topluluklara taze, sıcak ve besleyici vejeteryan yemekler sunan, toplumlardaki açlığı azaltmaya kendini adanmış, yiyecek kamyonlarını kullanarak karşılıklı umut sunan ve insanlığa hizmet etmeyi teşvik eden kâr amacı gütmeyen bir kuruluştur. Seva Truck, gıda güvensizliğiyle mücadelede yardımcı olmak için özellikle çocuklar ve gaziler olmak üzere iki hedef kitleye odaklanmıştır (Inspired to Serve, bt). Seva Truck okullar ve sosyal hizmet kuruluşları da dâhil olmak üzere ihtiyaç sahiplerine yemek dağıtmaktadır (SikhNet, 2023).
- **Ebru Baybara Demir Projeleri:** Ebru Baybara Demir Türkiye'nin sosyal girişimci ve sosyal gastronomi şefidir. Mardin ili başta olmak üzere bölgede birçok sosyal gastronomi projesini hayata geçirmiştir. Sosyal gastronomi projelerinde göçmen krizinin yarattığı sosyoekonomik sonuçlardan, kadınların istihdamına, toprağın, tohumun ve suyun doğal dengesinin muhafaza edilmesinden sürdürülebilir yöresel ekonomilerinin oluşturulmasına, ürünün topraktan tüketiciye ulaştığı süreçten çaba gösteren tüm herkese geçim kaynağı yaratabilmesine de dikkat çekmektedir. Ebru Baybara Demir'in yürüttüğü sosyal gastronomi projeleri arasında "Harran Gastronomi Okulu, Arı Varsa Hayat Var, Mutfakta Umut Var, Ekmek ve Çörek Atölyesi, Halep Sabunları, Savur Mantar Atölyesi, Sorgül Projesi, Ortak Dilimiz Toprak Olsun, Topraktan Tabağa Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Gönül Mutfağı, Yaşayan Toprak Yerel Tohum Projesi, Türkiye-Arnavutluk Türk Mutfağı Projesi ve Topraktan Toprağa Biyobozunur Atık Yönetim Projesi" yer almaktadır. (Topraktan Tabağa Şef-Sosyal Girişimci, bt).
- **Food For Soul Projesi:** Ruh için gıda anlamına gelen Food For Soul projesi şef Massimo Bottura tarafından 2016 yılında kurulmuştur. Food For Soul projesi insanların, mekânların ve yemeklerin görülemeyen gizil güçlerine ışık tutmak, yerel toplumları güçlendirmek amacıyla kurulan kültürel bir projedir. Food For Soul insanları, mekânları ve yemekleri dönüştürerek farkındalığı harekete

dönüştürmektedir. Food For Soul kullanımı az olan alanları restore etmek için, yerel örgütler, sanatçılar, üreticiler, mimarlar ve toplum lideriyle birlikte çalışmaktadır. Bu proje hafta içi her gün sosyal, ekonomik açıdan zayıf durumdaki insanlara atılacak olan fazla ve besleyici malzemelerle besleyici yemekler pişirilip servis edilmektedir. Amaçları toplumları daha dayanıklı hale getirmek, gıda sistemini herkes için eşit ve sağlıklı hale getirecek alanlar ve fırsatlar yaratarak gerçek bir etki yaratmaktır (Refettorios, bt).

2. ENGELSİZ GASTRONOMİ KAVRAMI VE ORTAYA ÇIKIŞI

Gastronomi etkinliklerine, istihdam alanlarına ve engelsiz mutfak tasarımlarına engelli bireyleri de dâhil etme çabaları günümüzde sıklıkla kullanılmaya başlanılan “engelsiz gastronomi” kavramını ortaya çıkarmıştır. Engelsiz gastronomi kavramı, genel anlamda yaşadığı çevreyi yansıtan yeme içme kültürünün, bütün engelli bireyler için “erişilebilirlik ilkesine” uygun olmasını ele almaktadır. Bu kavramın oluşmasını sağlayan, engelli bireylerin toplum tarafından unutulması, onların refah seviyelerinin artırmaya yönelik girişimlerinin yetersizliği ve yaşadıkları istihdam sorunları vb. olumsuz nedenleri gastronomi biliminin bu alandaki gizil gücü fark etmesine sebep olmuştur. Engelsiz gastronomi, gastronomi kavramını sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda sosyal bir deneyim olarak görmektedir. Engelsiz gastronomi “engelli” ya da “engelsiz” tüm bireylerin eşdeğer bir şekilde “yemek yapma ve yemek yeme” deneyimlerinden yararlanabilmesini sağlama çalışmalarına katkıda bulunmaktadır. Kısaca Engelsiz gastronomi “engelleri yemeğe” dönüştürme işini üstlenen bir kavramdır. Özetle engelsiz gastronomi kavramı, engelli bireylerin de evde ya da dışarıda yemek yeme deneyimlerini rahatça yaşayabilmelerini, yeni kültürleri deneyimlemeyi sağlayan bir gastronomi anlayışıdır (Pratt, 2023).

Sosyal bir varlık olan insanın sosyal ve fiziksel çevresiyle ve toplumdaki diğer bireylerle etkileşim sağlaması oldukça önemlidir. Engelli bireylerin toplumla kimseye ihtiyaç duymadan bütünleşebilmeleri, kendilerini besleyebilmeleri, yemek yeme alanlarında daha fazla zaman geçirebilmeleri ve kendilerini rahat hissedebilmeleri için günümüzde engelsiz gastronomi kavramı oluşmaya başlamıştır (İnan ve Çelik, 2023: 424; Inclusion in Gastronomy: Alamesa as a Flagship Project, bt). Günümüzde özellikle de engelsizlik ve gastronomi kavramlarına olan ilginin artması ve mutfaktaki erişilebilirlik sorununa çözümlerden biri olan “herkes için gastronomi” başlığı altında engelsiz gastronomi yaklaşımı ortaya çıkmıştır (Hahn, 1986: 274). Engelsiz gastronomi

kavramının ortaya çıkmasında engelli bireylerin gastronomi dünyasında yer almasının önemi üzerinde duran sosyal hareketlerin katkısı oldukça büyüktür. Yeryüzünde bulunan tüm insanlar gibi engelli bireyler için de yemek yapma veya yemek yeme tecrübelerinin erişilebilir olması bu bireylere neşe ve özerklik getirmektedir. Gastronomi alanındaki yenilikçi uygulamalar ve gelişen teknoloji sayesinde engelli bireylerin enerjisini koruyarak yemek yapma sürecinin kolaylaştırılması sağlanmaktadır. Kısacası engelsiz gastronomi çalışmaları engelli topluluğunun gerçek ihtiyaçlarını dikkate alarak, erişilebilir araçlar geliştirirken doğru düzenlemelerin yapılmasını sağlamaktadır (Technically Sick: Accessibility in the Kitchen: Tips for Cooking, Prep and More, bt). Ayrıca engelli bireyler çoğunlukla yiyecekler ile ilgili engellerle karşılaşmaktadır. Bu durum engelli bireyler ve aileleri için önemli bir yük haline gelmektedir. Bu yiyecek engelleri tedavi edilmezse ya da çeşitli yemek sunum alternatifleri kullanılmazsa çeşitli komplikasyonlar gözlemlenmektedir. Bu yüzden bu bireyler çeşitli diyetlere ihtiyaç duymaktadır. Bu diyetler sadece vücudun reaksiyon gösterdiği gıdaları çıkarmak değil besin gereksinimlerini tatmin edici ve yeterli ve dengeli olmalıdır. Böylelikle kişiselleştirilmiş diyet yönergeleri ile sağlıkları teşvik edilebilir ve yaşam kalitesini korumaya yardımcı olabilir. Aynı zamanda yiyeceklerin şekilleri, dokuları ve renkleri lezzet algısını etkilemektedir. Duyusal engellere sahip olan bireylerin yemek yapma ve yeme deneyimlerini daha erişilebilir hale getirmek için çeşitli alternatif çözümler aranmalıdır (Estévez vd., 2024: 1-6-7; Klosse, 2013: 10-11). Ek olarak engelli bireyler daha çok erişilebilirlik engelleriyle karşı karşıya kalmakta ve bir başkasına bağımlı kalmak zorundadır. Bu durum engelli bireyleri yiyecek hazırlama konusunda daha fazla zorluk çekmekte ve gıda erişiminin azalmasına yol açmaktadır. Ayrıca engelli bireyler dışarıdaki restoranların erişilebilirliğinin olmaması veya sağlık durumlarının etkisi ile dışarı çıkmaktan korkmaktadırlar. Bu yüzden engelli bireyler dışarıda yemek istedikleri yiyecek türlerine ulaşmakta zorluk yaşamaktadır. Kısacası engelli bireyler için yemek hazırlamasında ve dışarıda yemek yemesinde karşılaşılan zorluklar gıdaya ulaşımındaki engeller olarak karşımıza çıkmaktadır (Brucker, 2021: 2-7). Bu kapsamda engelsiz gastronomi kavramının ortaya çıkmasına yardımcı olan bazı önemli kavramlar aşağıda daha detaylı olarak açıklanmıştır.

1. Erişilebilirlik: Engelliler değişik sebeplerle hareket kısıtlaması veya bozukluğu yaşayan bireylerdir. Engelli bireylerin sosyal hayata katılımlarının sağlayabilmek ve hareket kısıtlamalarını ortadan kaldırabilmek için çeşitli düzenlemelere gereksinim

duyulmaktadır. Bu düzenlemeler toplumun gelişmişliğini gösteren en önemli unsurlardan biridir. Türkiye’de söz konusu düzenlemeler için çeşitli yasalar mevcut olmasına rağmen yiyecek ve içecek işletmelerinin bu yasal sorumlulukları ne derece hayata geçirdikleri, ne kadar hayatlarını olumlu etkiledikleri ise irdelenmesi gereken bir durumdur (Bulgan ve Ergençipeği, 2021: 46). Engelsiz gastronomi kavramı ise özellikle engelli bireylerin yemek hizmeti sunan mekânlarda karşılaştığı fiziksel engelleri ortadan kaldırmayı amaçlamaktadır. Bu amaçlar, mekânların erişilebilirliğinden, menülerin anlaşılabilirliğine kadar geniş bir çeşitliliği kapsamaktadır.

2. Gıda İhtiyaçları: Yiyeceklerle ilgili engeller, gıda alerjenleri, gıda intoleransları ve sağlıklı yaşam tarzları olmak üzere üç gruba ayrılır. Gıda alerjisi, bağışıklık sistemini kullanarak vücudumuzun çeşitli yiyecek maddelerine karşı gösterdiği aşırı duyarlılık reaksiyonudur (Eren, 2020: 1118). Gıda intoleransları ise, semptomlarının bazen kendini göstermesi günler alabilen, tekrarlanabilir bağışıklık aracılığı olmayan reaksiyonlardır (Mills & Breiteneder, 2005: 410). Bazı istisnai gıda maddeleri, diğerlerinden daha fazla alerjiye ve intoleransa neden olur. Bunlar; Gluten içeren ürünler, süt ürünleri, hayvansal ürünler, kuruyemişler ve tahıllar ve bazı meyvelerdir. Sağlıklı yaşam tarzları ise, “vegan-vejetaryen, çiğ gıda ve çeşitli sağlıklı beslenme diyetleri” gibi yaşam kalitesi için hayati önem taşıyan besleyici diyet stillerini güçlendirdiği için bazı işletmeler açısından gıda ile ilgili bir engele neden olabilmektedir (Eren, 2020: 1118). İnsan vücudu ve beslenme arasındaki etkileşim karmaşık bir süreçtir ve genetik farklılıklar nedeniyle herkesin besine verdiği tepki farklıdır; bu yüzden evrensel bir beslenme biçimi yoktur (Seçer vd., 2011: 52). Engelli bireyler ise çoğunlukla fiziksel veya sağlık sorunları nedeniyle özel diyetlere ihtiyaç duyar. Bazı gıdalardan kaçınmaları veya farklı hazırlama yöntemleri gerekebilir. Engelsiz gastronomi, bu bireyler için kişiye özel diyetler ve menü çeşitlendirmesi sağlayarak gıda hazırlama ve tüketimi daha erişilebilir kılmaktadır. Böylece engelli bireylerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasında önemli bir rol üstlenir (Humphries vd., 2005; Empowering Nutrition: Ensuring Accessible and Healthy Food Choices for People with Disabilities, bt).

3. Duyusal Engeller: Algı, beynin tüm duyulardan aldığı sinyalleri işleyerek oluşturduğu bir deneyimdir. Bu duyular sadece bedensel engelli bireyler için değil, duyusal engellere sahip bireyler için de büyük önem taşır. Duyusal engeller; görme, işitme, koku, tat ve dokunma duyularındaki kayıpları kapsar. Duyusal kayıplar, engelli bireylerin yemek yeme süreçlerini olumsuz etkileyerek çeşitli zorluklara yol

açabilmektedir. Engelsiz gastronomi, özellikle tat, koku ve dokunma gibi duyulardaki engellerin yol açtığı lezzet algısı sorunlarına yönelik erişilebilir çözümler sunar. Örneğin, otizmlili bireylerde sıkça görülen oral duyarlılık nedeniyle gıda seçiciliği, yiyecek reddi ve sebze tüketiminde azalma gibi durumlar ortaya çıkabilmektedir. Bu doğrultuda, tat ve koku kaybı yaşayan bireyler için yiyecek dokularının çeşitlendirilmesi, baharat kullanımının artırılması, farklı pişirme tekniklerinin kullanılması ve aromatik öğelerle desteklenen sunumların tercih edilmesi önerilmektedir. Tat ve koku kaybı yaşayan bireyler için ise örneğin; yiyecek dokuları çeşitlendirilebilir, baharat kullanımı artırılabilir ve farklı pişirme yöntemleriyle lezzet profilleri güçlendirilmesi önemlidir. Ayrıca, görsel sunumun estetik yönü, tat ve koku algısını destekleyici bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Yiyeceklerin rengi, dokusu ve şekli, genel lezzet deneyimini güçlendirmektedir. Engelsiz gastronomi, bu yaklaşımlar aracılığıyla yalnızca gıda erişimini kolaylaştırmakla kalmaz; aynı zamanda bireylerin bağımsızlığını destekleyerek sosyal yaşama daha aktif katılımlarını sağlar. Her bireyin anı ve yemeği tam anlamıyla deneyimlemesi ve tadını çıkarması desteklenmelidir. Duyusal engelleri aşmaya yönelik bu çözümler, herkesin eşit ve kapsayıcı bir yeme deneyimi yaşamasını mümkün kılar (Klosse, 2013: 10–11-12; Unay vd., 2020: 63; Saygı, 2022: 92).

4. Toplumsal Farkındalık: Geçmişten günümüze uzanan olumsuz engelli algısını azaltmak ve engelli bireylerin sosyal-kültürel yaşama katılımını artırmak amacıyla çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Bu sayede engelli bireyler, engelsiz bireylerle birlikte zaman geçirerek toplumsal bütünleşme sağlayabilmekte, olumsuz engellilik algısının dönüşmesine katkıda bulunmaktadır (Diğer ve Yıldız, 2021: 70). Gastronomi uygulamaları da bu sürece katkı sağlayarak sosyal ilişkilerin güçlenmesine yardımcı olmaktadır (Sağdıç, 2022: 73). Dışarıda yemek yeme kültürü yaygınlaştıkça engelli bireylerin de bu hizmetlere erişim talebi artmaktadır. Gerek Türkiye’de gerekse dünyada büyüyen engelli turizm pazarında yiyecek-içecek işletmeleri önemli bir yer tutmaktadır. Bu nedenle, kaliteli hizmet sunan işletmelerin engelli bireylerin temel ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde düzenlenmesi önemlidir. Hizmet sağlayıcıların engelli bireylerin ihtiyaçlarını tanıması ve bu alanda bilinçli olması gerekir. Çalışanlara yönelik farkındalık eğitimleri, engelli müşterilere karşı daha duyarlı ve kapsayıcı hizmet sunulmasını sağlayacaktır (Göde ve Önçel, 2016: 198).

3. ENGELSİZ GASTRONOMİNİN ÖZELLİKLERİ

Gastronomi geçmişten bugüne sürekli değişen, tüketici ihtiyaçları nedeni ile çeşitlenen ve hep kendini güncelleyen bir araştırma alanı olmuştur (Onat ve Karakuş, 2022: 9). Engelsiz gastronomi de özellikle engelli bireylerin yeme-içme deneyimlerine tam ve eşit erişimini kolaylaştırmayı amaçlayan yeni bir yemek kültürü ve mutfak anlayışıdır. Bu anlayış, fiziksel, bilişsel, görsel, işitsel ve diğer engelleri olan bireylerin gastronomik deneyimlerini daha erişilebilir ve keyifli hale getirmek için mutfak tasarımı, menü planlaması, servis yöntemleri ve mekân düzenlemelerinde gerekli düzenlemelerin yapılmasını içermektedir (Bhakta vd., 2024: 2-3). Engelsiz gastronomi uygulamaları ve bu uygulamaları kolaylaştırıcı tasarım önerilerinin pahalı olması veya egzotik malzemeler gibi bulunması zor olan bileşenlerden oluşmasına gerek yoktur. Engelsiz gastronomi engelli bireylerin yemek hazırlama ve yemeği tüketme sürecini kolaylaştırıcı tasarım çeşitlerini genişletmekle kalmayıp engelli bireylere iş istihdamı yaratma, sosyal deneyimi teşvik etme ve toplumsal farkındalığı artırılmasına katkıda bulunmaktadır. Engelsiz gastronomi uygulamaları tek bir uygulamanın ya da tek bir tasarımın her engelli birey için en iyi sonucu elde etmesini beklememektedir. Bundan dolayı tüm sürecin engelli bireylerin engeli ne olursa olsun sosyal olarak kapsayıcı bir yaşamın tadını çıkarabilmesini sağlamak amacıyla sosyal sorumluluğu dikkate almaktadır. Engelsiz gastronomi engelli bireylerin yaşam kalitesini iyileştirmeyi en değerli bir yatırım olarak görmektedir (Renda & Kuys, 2012: 8-9). Engelsiz gastronominin özellikleri şu şekilde sıralanabilir (Alanya Belediyesi, 2024; Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanlığı, 2024; Çocukların Mutfakta Geliştirdiği 10 Temel Beceri, bt; Dalagan vd., 2020: 556-560; Engelli Bireylerin Sosyal Hayata Katılımı, bt; Engelsiz Turizm, bt; Göde ve Öncel, 2016: 190-192-193-198; Karahisarhaber, 2024; Sercan, 2020, Uplifers, 2019; Yaşadıkça, 2023):

- Engelli bireylerin gastronomi alanında aktif rol alması, onların sosyal yaşama katılımını artırarak özgüvenlerini geliştirmektedir.
- Engelli bireylerin gastronomi alanında yer almaları toplumda engelli bireylere yönelik farkındalığı artırmakta ve toplumun engellilik algısının olumlu yönde değişmesine katkı sağlamaktadır.
- Engelsiz gastronomi eğitimleri, engelli bireylerin iletişim yeteneklerini ve ince motor kas gelişimi ve el-göz koordinasyonlarını geliştirmelerine fırsat sağlamaktadır. Mutfakta uygulanan hamur yoğurma gibi işlemler el ve kas

becerilerini gelişmesini sağlamanın yanı sıra el ve göz koordinasyonun da gelişmesini desteklemektedir.

- Engelsiz gastronomi eğitimlerinde yer alan engelli bireyler, yönergeleri takip etmek, sorumluluk almak, iş bölümü yapmak, paylaşmayı öğrenmek, takım çalışmasının bir parçası olmak gibi birçok sosyal beceriyi mutfakta kazanmaktadır.
- Engelsiz gastronomi eğitimleri, engelli bireylerin mesleki becerilerini geliştirmektedir. Ayrıca engelli bireylerin gastronomi alanında istihdam edilmesi bireylerin ekonomik bağımsızlığını desteklemekte ve toplumsal etkileşimlerinin gelişmesine yardımcı olmaktadır.
- Engelsiz gastronomi mutfak eğitimleri, her sağlıklı insan gibi engelli bireylerin temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme ihtiyacını karşılama becerilerini artırmaktadır. Böylelikle bir başkasına muhtaç olmadan, bağımsızca, istek ve ihtiyaçlarını karşılamaları sağlanır.
- Engelsiz gastronomi, duysal, fiziksel ve bilişsel engelleri bulunan bireylerin restoran ve kafe gibi mekânlara erişimini kolaylaştırmayı amaçlamaktadır. Bu yaklaşımlar farklı engel türlerine sahip engelli bireylerin ihtiyaçlarına uygun menülerin işaret dili, Braille alfabesi veya görsel desteklerle sunulmasını, tekerlekli sandalyeler için engelsiz rampaların oluşturulmasını, geniş koridorlara yer verilmesini, uygun masa düzenlemelerinin yapılmasını vb. durumları içermektedir.
- Engelsiz gastronomi işletmeleri, engelli misafirlerin etkili bir iletişim kurulabilmesi ve ayrımcılığın önlenmesi için personellerini işaret dili eğitimi ve engelli bireylerle etkili iletişim konularında eğitim alarak bilinçli bir hizmet sunulmasını sağlar. Böyle uygulamalar engelli misafirlerin sosyalleşmelerinin önündeki engellerin azaltılarak kendilerini güven alanının dışında hissetmemelerini önlemektedir.
- Engelsiz gastronomi, engelli bireyleri sadece müşteri olarak değil, aynı zamanda çalışan ya da işletmeci olarak da gastronomi alanında yer almalarını güdülemektedir. Gastronomi alanında çalışan engelli bireyler, toplumdaki diğer engelli bireylere gastronomi alanında çalışmalarına rol model olmaktadır.
- Engelsiz gastronomi eğitimleri, engelli bireylerin yaratıcılıklarını ortaya koymalarına ve kendilerini ifade etmelerine fırsat tanımaktadır.
- Engelsiz gastronomi eğitimi alan engelli bireyler, ekip çalışması ve iş birliği konularında tecrübe kazanarak sosyal ilişkilerini güçlendirirler.

- Engelsiz gastronomi eğitimleri, engelli bireylerin problem çözme ve karar verme becerilerini geliştirmelerine katkı sağlar.
- Engelli bireylerin yemeğin hazırlanma sürecinde yer alması fizyolojik olarak uyarılmasına ve yemeye daha hazır hale gelmesine yardımcı olmaktadır.
- Engelli bireylerin yemek yaparken tarif okumaları dil gelişimlerini desteklemektedir. Ayrıca engelli bireyler mutfakta birçok yeni kavram ve sözcüklerle karşılaşır. Bu kavramlardan bazıları “meyve, sebze, yemekler, sayı, renk, şekil, doku, doğrama ve pişirme yöntemleri, mutfak araç gereçleri vb.” dir. Engelli bireylerin bu yeni kelimeleri öğrenmeleri sayesinde de kelime dağarcıkları gelişmektedir.
- Engelli bireyler güvenlik önlemleri hakkında bilgi sahibi olurlar. Mutfakta bulunan rende, fırın, ocak, davlumbaz, soyucu, çırpma teli vb. aletlerin kullanımını öğrenirler.
- Engelsiz gastronomi uygulamaları engelli bireylerin yemek yapma sürecinde odaklanmalarını ve dikkatlerini her bir ayrıntıya vermelerini sağlar. Böylelikle odaklanma sorunu yaşayan engelli bireylerin bu sorunu azaltmalarına yardımcı olunmaktadır.
- Engelsiz gastronomi, engelli bireylerin hayatın bir parçası olan gıdaların tadının, renginin, kokusunun ve ne işe yaradığının vb. birçok bilginin belleğinde pek çok bağlantı kurulmasını ve bilginin yerleşmesini sağlamaktadır.
- Mutfakta ölçü kullanımı (çay bardağı, yemek kaşığı, tatlı kaşığı, litre, kg vb.), sayma, tartma gibi aşamalar engelli bireylerin matematik becerilerinin gelişmesini sağlar. Böylece miktar algısı, ölçüm becerisi, tahminde bulunma, deneyip sonucu görme, ardışıklık, sıralama, organizasyon, gözlem ve tahminde bulunma, sorunlara çözüm yolları arama ve neden sonuç ilişkisi kurma gibi pek çok bilişsel gelişim alanlarının gelişimi sağlanmaktadır.
- Yemek yapmak çok fazla bilim gerektirir. Bu yüzden mutfaklar laboratuvar özelliği görmektedir. Engelli bireyler bu sayede pişirme, çırpma, eritme, hamur yapma gibi kimyasal olayları tanır. Ocaktaki kaynayan yemekten çıkan buharı, yoğurulan hamurun kıvamını, dokusunu, malzemelerin kokusunu hissetmek, pişen yemeğin sesini duymak, yönergeleri izlemek, ortaya çıkan ürünü tatmak ve tüm bunları gözlemlmek engelli bireylerin mutfakta beş duyusunu kullanmasına yardımcı olmaktadır.

- Yemeğin tüm aşamalardan sonra tamamlanması ve pişmiş hale gelmesi engelli bireylerde gurur duygusunun gelişmesini sağlamaktadır.
- Mutfak etkinliklerine engelli bireylerin aileleri ile katılımı aile bağlarının güçlenmesine yardımcı olmaktadır.

4. ENGELSİZ MUTFAK TASARIMI

Mutfak, bir evin işlevsel parçası, kalbi ve merkezi çekirdeğidir (Sultana & Prakash, 2014: 25). Mutfaklar yalnızca yemek hazırlama yeri olarak değil, aynı zamanda ilgi ve tutkuların geliştirilmesi yoluyla toplantılar, etkileşimler ve terapi yeridir (Bonenberg, 2015: 1668). Bu yüzden çoğunlukla bütün insanların günün önemli bir bölümünü mutfakta geçirdikleri yerlerden biridir. Özellikle engelli bireylerin de mutfak alanlarını kullanabilmeleri doğal bir durumdur ve engelliler için “kendi yemeğini yapabilmek” hiçte azımsanmayacak bir öneme sahiptir (Mülayim, 2017a: 912). Engelli bireylerin yaşadıkları engel durumları nedeniyle evde geçirdikleri süre bakımından sağlıklı bireylere göre daha fazladır. Bu yüzden son yıllarda özel mekânlardaki erişim engellerinin çözülmesi önem kazanmıştır (Ciritcioğlu ve Ülker, 2017: 314). Bu kapsamda engelsiz mutfak tasarımlarında, engelli kullanıcılar için özel durumlarından dolayı kişilerin kısıtlanan hareketlerini yardımcı ekipmanlar veya özel düzenlemeler aracılığıyla yapabilir duruma gelmesi ve yardıma ihtiyaç duymaksızın hayatını devam ettirebilmesini sağlamak için bir takım engelsiz düzenleme ve tasarımların oluşturulmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Günümüzün gelişen teknolojisi sayesinde de artık mutfakların engellilere uygun hale getirilmesi mümkün hale gelmiştir (Mülayim, 2017a: 912).

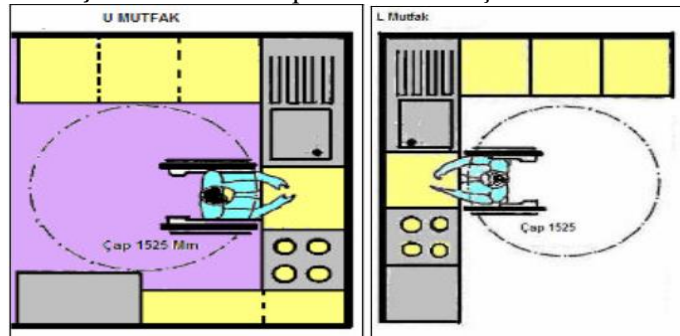
Mutfak mekânları hem sağlıklı hem de engelli bireylerin işlevsel olarak yemek pişirme, yemek yeme, çeşitli yemek gereçlerini ve gıdaları saklayabilme, bulaşık yıkama gibi temel hareketlerin yerine getirildiği bir yerdir (Mülayim, 2017a: 912). Mutfakta iş akışı, depolama, yıkama, hazırlama, pişirme, servis yapma ve yemek yeme şeklinde gerçekleşir. Engelli bireylerin, engelsiz bireylere göre bu sıralanan bu altı eylemleri gerçekleştirme biçimlerinde farklılıklar olabileceği göz önünde bulundurularak; iç mekân donatı elemanlarının tasarımında önem, kullanım sıklığı, kullanım sırası, depolama, çalışma düzlemlerinin boyutlandırılması gibi ergonomik ilkelerin dikkate alınıp engelli bireylere ait antropometrik veriler ve ilgili standartlar göz önüne alınarak tasarlanması gerekmektedir (Yıldırım vd., 2021: 196). Evrensel tasarım ve ergonomik ilkeleri göz önüne alınmadan yapılan mutfak tasarımlarında genel olarak

engellilerin mutfak kullanımında karşılaştığı sorunlar şu şekildedir (Erbil ve Gökçe, 2016: 71):

- Dolap içlerini görme ve erişimde zorluk,
- Tezgâh standart yüksekliğinin oturan kullanıcılara uygun olmaması,
- Tezgâh altının dolu olması sebebiyle tekerlekli sandalye kullanıcılarının diz alanı bulamaması,
- Ağır kaldırmada zorluk,
- Tezgâh boyunca gereç taşımada zorluk,
- Dolap kapakları açılırken alan kaybı yaşanması,
- Cihazları kullanmada güçlük ve hareket kısıtı,
- Prizlere ve düğmelere ulaşma zorluğu,
- Evye içine erişmede ve evye içini görmede zorluk,
- Hazırlanan yemekleri mutfaktan yemek yeme alanına taşıma sorunu.

Engelli bireylerin tüm bu yaşamış olduğu sorunları çözebilmek için engelli bireylerin kullanacakları ekipman, mobilya ve alan tasarımlarında, genel kullanıcılar için düşünülen esas ihtiyaçların yanında, bireyin fiziksel veya psikolojik durumu göz önüne alınmalıdır (Mülayim, 2017a: 915). Burada “erişilebilirlik” faktörü dikkate alınmalıdır. Erişilebilirlik hali kişinin başkalarına ihtiyaç duymadan bağımsız hareket edebilmesidir (Kaya vd., 2017: 971). Engelliler ve hareket kısıtlılığı bulunan kişiler için mutfak tasarımları ile ilgili uyulması gereken temel kurallar, binalarda ulaşılabilirlik gerekleri Kasım 2011 tarihli, TS 9111 isimli standartta belirtilmiştir. Bu standarda göre mutfaklar L veya U biçimlerinde yapılmalıdır. U ve L biçimli mutfaklarda tekerlekli sandalye kullananların manevralarına imkân vermek üzere en az 1525mm x 1525mm boş bir alan bulunmalıdır. Diğer biçimlerde ise bu alanın en az 760mm x 1220mm olması yeterlidir (Mülayim, 2017b: 76).

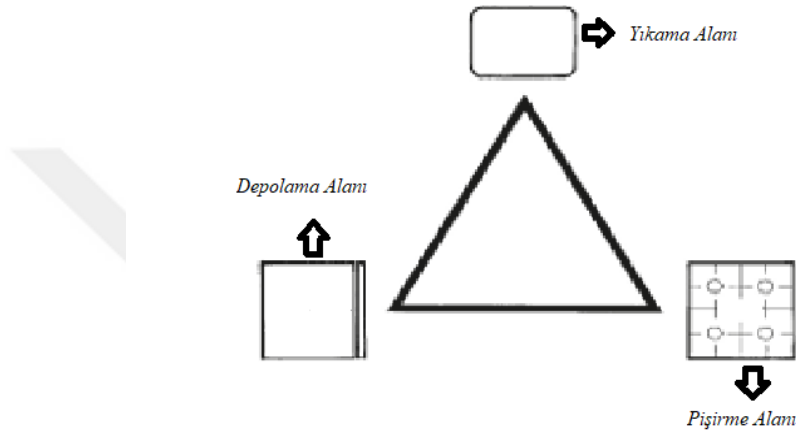
Şekil 3. U ve L Tipi Mutfak Yerleşim Planları



Kaynak: Mülayim, 2017a.

Mutfakta yer alan sürekli eylemler toplamda üç donanım içerisinde toplanmaktadır. Bunlar; yıkama (eviye), pişirme (ocak) ve depolama alanı (buzdolabı) olup bu alanlar mutfakta yer alan çalışma üçgenidir. Baden-Powell ve Brawne’a göre: bu unsurların birbiri arasında kısa mesafe olması çalışma alanını azaltırken alanın çok uzun olması mutfakta çalışma sürecinin yorucu olmasına sebep olmaktadır (Boz, 2019: 30). Bu sebeple bu konumların daha az manevra ile yapılması organize edilmelidir (Mülayim, 2017b: 73).

Şekil 4. Mutfak Çalışma Üçgeni



Kaynak: Baden-Powell, 2005: 32.

Yıkama alanında yer alan önemli bir unsur armatürdür. Armatür, sıcak ve soğuk suya erişimi sağlamaktadır. Bu sebeple açma-kapama elemanı ulaşılabilir yükseklikte ve derinlikte olmalıdır. Tesisatın duvar ile bağlantısı tekerlekli sandalye ile bu alanda çalışan bireyi engellemeyecek biçimde olmalıdır (Boz, 2019: 62). Kollu, itmeli tipte, fotoselli veya elektronik kontrol mekanizma çeşitlerinden kullanılacak armatürler tek elle ve kolayca kullanılabilir nitelikte olmalıdır. Fotoselli tipte armatürler kullanılıyorsa en azından 10 saniye açık kalabilmelidir (Türk Standardları Enstitüsü, 2011). Görme engelli bireyler için sıcak ve soğuk armatürler ise ayırt edilebilir nitelikte olmalıdır. Örneğin kabartmalı Braille alfabesi ile üzerlerine “Sıcak, Soğuk, veya H,C” yazılı hareket düğmeli musluklar kullanılmalıdır. Mutfaktaki doğal ya da yapay aydınlatma mutfakta yaşanabilecek her türlü olumsuz durumu önlemek amacıyla yeterli düzeyde olmalıdır (Kaya vd., 2017: 978-979). Bu yüzden mutfaklarda mümkün olduğunca gün ışığından yararlanılmalı ve mekân yönlenmesi, dolayısıyla pencerelerin konumlandırılması en fazla gün ışığı alacak şekilde tasarlanmalıdır (Mülayim, 2017b: 73).

Resim 1. Tezgâh ve Raflar ile Tezgâh Altı ve Hareketli Dolap Rafı Örnekleri



Kaynak: Mülayim, 2017b.

Mutfak dolaplarının kullanımında ise alt dolaplarda gerekli boşluklar bırakılarak kullanım sağlanırken, üst dolaplarda en uygun çözüm otomatik kontrollü hareket edebilen (aşağı ve yukarı) dolaplardır. Elektrikli araç gereçlerin kapağının rahat açılması ve cihazın içinin rahat görünebilmesi için gerekli yükseklikler göz ardı edilmemelidir. Ayrıca mutfak dolabının içine konabilecek farklı mekanizmalar ile çeşitli gereçlerin kullanımı kolaylaştırılmalıdır (Mülayim, 2017a: 916). Uygun şekilde boyutlandırılmış ve düzenlenmiş dolaplarla mutfak işlerini önemli ölçüde kolaylaştırmak mümkündür. Mutfak mobilyaları tasarlanırken ve depolama kapasitelerinin optimum derinlikleri, yükseklikleri, erişilebilirliği ve omurga yükünü dikkate alınmalıdır (Hrovatin vd., 2015: 1). Tezgâh üstü rafların da engelliler için uygun duruma getirilmiş olması gerekmektedir. En çok kullanılan eşyalar en alt raflara gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Ayrıca tezgâh altı mutlaka tekerlekli sandalyenin girişine olanak sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır (Mülayim, 2017b: 74). Hareket kabiliyeti kısıtlı kişiler için mutfak tasarlarken dikkate alınması gereken önemli ve yeni bir unsur, kullanıcının mümkün olduğunca çok sayıda işlevsel olarak birbiriyle ilişkili cihaza ve mümkün olduğunca fazla depolama alanına optimum erişim noktalarını belirlemektir (Bonenberg, 2015: 1669).

Resim 2. Hareketli Üst Dolap Uygulaması, Çekmeceli Tezgâh ve Elektrikli Gereçlerin Düzenlenmesi



Kaynak: Mülayim, 2017a.

Tekerlekli sandalye kullanan bireyler için bir diğer depolama biçimi yarım kiler boy dolaplardır. Bu dolaplar tezgâh alanının dışında kullanılan depolama birimleridir ve yandan yaklaşma mesafeleri dikkate alınarak tasarlanmalıdır. Bunun sebebi yandan

yaklaşma mesafesinin önden yaklaşma diz mesafesini tolere ederek yerinin depolama birimi olarak kullanmasına olanak sağlamasıdır (Boz, 2019: 58-59).

Resim 3. Yarım Boy Dolap İçi Çekmece Mekanizması Örneği



Kaynak: M20 Teleskopik Boy Kiler Sistemi Ahsap Tabanlı, bt.

Mutfağın ana kısımlarından olan tezgâh bölümü ise yemek ile ilgili işlerin yapıldığı ve en çok kullanılan bir yerdir. Gerek evye gerek ocak ve bunun yanında birçok gereçte mutfak tezgâhının üstünde bulunur (Mülayim, 2017a: 918). Koltuk değneği kullanan engelliler, yüksekliği mutfak tezgâhına uygun tabureler konması ve bunların güç yardımıyla yukarıya kaldırarak taşımak yerine tekerlekli olması düşünülmelidir. Oturma kısmından bir buton yardımıyla tekerleklerin hareketsizliği sağlanarak güvenli hale getirilebilir. Ayrıca yüksekliği ayarlanabilir olması da çalışma tezgâhı ile uyum açısından önemlidir. Tekerlekli sandalye tip ve boyutları birbirinden farklı olabildiği için, ayarlanabilir tezgâh yükseklikleri günümüz teknolojisi ile yapılabilmekte ve klasik tezgâhlara oranla çok daha kullanışlı olmaktadır. Ancak bu kullanıcıya ek maliyet getirmektedir. Bu uygulamanın yapılamadığı durumlarda tezgâh altına raylı düzlemler monte edilip alternatif çalışma yükseklikleri oluşturulabilir (Mülayim, 2017b: 75).

Görme engelli bireyler için mutfak tezgâhı ise düz ve yansız olmalıdır. Çarpma riskinden ötürü tezgâh kenarları yuvarlak olmalıdır. Tezgahın yüzeyi ile ve alttaki tezgah ünitelerinin önü ile kontrast oluşturulduğunda, kenarların daha kolay ayırt edilebilmesi sağlanmaktadır. Yıkama işleminin rahat yapılabilmesi için eviyenin kullanım açısından en uygun yere konumlandırılması gerekmektedir. Mutfak rafları cam materyalden yapılmamalı çünkü cam rafların görülmesi görme engelli bireyler için oldukça zordur. Bu nedenle çarpma tehlikesi yaratmayacak, kenar kısımları yuvarlatılmış sürgülü kapaklar tercih edilmelidir (Kaya vd., 2017: 976-977).

Mutfaklardaki tüm donanımlar (setüstü ocak, fırın, buzdolabı/derin dondurucu, bulaşık makinesi vb.) tekerlekli sandalyedeki bir kişinin önden veya paralel yaklaşımına imkân sağlayacak şekilde düzenlenmeli ve bu donanımların önünde en az 80 cm x 122 cm ölçülerinde hareket alanı olmalı ve bu donanımlar köşelere konmamalıdır. Fırın veya

ocakların altında dizlerin gireceği kısımlar varsa, elektrik çarpması ve yanmaları önlemek için yalıtılmalı veya koruma altına alınmalıdır. Ocak ve fırınların kontrol düğmelerinin konumu çapraz uzanmanın yol açabileceği yanmaları önleyecek şekilde konumlandırılmalıdır. Fırınlar kendi kendine temizlenebilir tipte olmalı veya altında diz boşluğu olan ve uyarlanabilir yükseklikte bir tezgâha bitişik yerleştirilmelidir. Yan açılımlı fırınlarda kapı mandalı açık tezgâh yüzeyi yanında olmalıdır. Fırınların kontrol düğmeleri ön panelde bulunmalıdır. Çöp kutusu ise ulaşılabilir konumda yer almalıdır. (Türk Standardları Enstitüsü, 2011).

Mutfak kapıları için düzayak girişi olan kapı önerilmektedir. Kapıların açılma eksenini, kolay açılabilmesi için mümkün olduğunca koridora dik olmalıdır. Kapılarda eşik yapılması yerine pahlanmış seviye farkı ve yer kaplamasının eğiminin ayarlanması tercih edilmelidir. Eşik yapılmasının zorunlu olduğu durumlarda eşik yüksekliği 1,3 cm'den fazla olmamalıdır. Tekerlekli sandalye kullanan engelli bireyler için, eşikler iyi sabitlenmeli, pahlı olmalı ve lastik eşikler tercih edilmelidir. Kapı kolu, kilitler, anahtar ve diğer kapı aksamaları tek elle kullanılabilecek ve ellerini kullanamayanlar için kavrama gerektirmeden işleyebilecek şekilde olan U biçimli kulplar ve itmeli kollu aksamalar kullanılmalıdır. Kapı aksamı fark edilebilir olmalı ve her iki taraftan da kullanılabilmelidir (Türk Standardları Enstitüsü, 2011). Genel olarak mutfak tasarımında kapıların sürgülü olması önerilmektedir. Kapı yanlarına harekete veya sese duyarlı algılayıcılar yerleştirilmesi önerilmektedir (Cilacı ve Konakoğlu, 2022: 315).

Mutfaktaki zemin kaplaması sert, sabit ve kaymaz malzemelerden seçilmelidir. Yer kaplaması olarak seçilen malzeme tekerlekli sandalyenin hareketini zorlaştıracak derecede pürüzlü ve delikli yüzeye sahip olmamalıdır. Mutfak zemini veya döşeme yüzeyinde halı veya halı türü bir kaplama kullanılıyorsa, bunlar güvenli biçimde yere sabitlenmelidir. Halı tüylerinin yüksekliği 13 mm'yi aşmamalıdır (Türk Standardları Enstitüsü, 2011). İşitme engeli olan bireyler, yaşadıkları işitme kaybı dolayısıyla çevredeki sesleri algılamakta zorlanmakta ve bunun sonucunda günlük yaşamlarında anlama ve ifade etme boyutunda kullandıkları iletişim yöntemleri de farklılık göstermektedir. (Gürboğa ve Kargın, 2003: 52). Bundan dolayı işitme engeli olan bireyler için yapılacak düzenlemelerin bir kısmı kompensasyon prensibine dayanmaktadır. Sağlam olan görme ve dokunma duyularından faydalanılmaktadır (Cilacı ve Konakoğlu, 2022: 319).

Mobilyalarda dengesiz masa ve sandalyeler, can acıtıcı, dik açılı, kötü konumlanmış olması duruş hareketlerini etkilemekte ve bozmaktadır (Camara, 2010: 50). Özellikle engelli bireyler için kare ve dikdörtgen biçimli yemek masalarında 4 adet ayak olduğu için masaya yanaşmada ve uzaklaşmada daha fazla engel yaratmaktadır. Ancak dairesel biçimli yemek masalarının ayakları bir tane olduğu için masaya yaklaşmayı ya da uzaklaşmayı engellemez. Bundan dolayı engelliler için daire biçimli yemek masaları tercih edilmelidir. Daire biçimli yemek masalarının yüksekliği en az 68,5 cm yarıçapı ise en az 48,5 cm olmalıdır. Masa genişliği için gerekli alan belirlenirken tekerlekli sandalye genişliği ve kaç kişinin aynı anda masayı kullanabileceği düşünülerek çözüm üretilmelidir. Ayrıca bir yemek odası düzenlenecekse mutfığa yakın yerde olmalı ve gerekirse bir servis penceresi açılmalıdır (Mülayim, 2017b: 80).

Şekil 5. Tekerlekli Sandalyeye Uygun Masa Düzenlemesi



Kaynak: Mülayim, 2017b.

Kısacası, teknolojinin gelişimiyle birlikte ortaya çıkan engelsiz ev tasarımları, yalnızca sağlıklı bireyler için değil, engelli bireyler için de günlük yaşamı önemli ölçüde kolaylaştırmaktadır (Koçyiğit ve Sine, 2020: 532).

5. ENGELLİLERE UYGUN MUTFAK ARAÇ GEREÇLERİ

Sağlıklı insanlar, günlük hayatta gerçekleştirilen yemek yemek gibi rutin davranışları ve o sıradaki hareketlerin önemini farketmemektedir. Ancak engelliler gibi hareketleri kısıtlanmış insanlar için bu durum oldukça farklı olmaktadır. Sağlıklı insanlar için oldukça basit olan yemek yeme işlemi engelli bireyler için son derece sıkıntılı ve problemlidir (Engin, 2017). Bu konuda geliştirilmiş çok sayıda engelsiz yemek yeme ürünü bulunmaktadır (Ortopedik Ürünler, bt). Bu kapsamda aşağıda engelli kişiler için tasarlanmış mutfak gereçleri hakkında bilgi verilmiştir.

Sesli Sıvı Ölçer: Görme engeli olan ya da az gören kişiler için tasarlanan sesli sıvı ölçer aparatı sıcak/soğuk sıvı doldurulacak bardak veya kabın kenarına takıldıktan sonra cihaz

sesli olarak uyarıda bulunana kadar doldurmaya devam edilmesine yardımcı olur. Bu cihaz doldurulan sıvı taşmak üzereyken uyarı vermektedir. Sesli Sıvı Ölçer cihazı görme engelli bireyleri yanmaktan kurtarmakta ve bunun yanı sıra ocaktaki dökülmeleri önleyip olası bir gaz kaçağının önüne geçilmesini sağlayan mutfak güvenlik aygıtıdır (Sesli Sıvı Ölçer Cihazı, bt).

Resim 4. Sesli Sıvı Ölçer Cihazı



Kaynak: Sesli Sıvı Ölçer Cihazı, bt.

Otomatik Karıştırıcı: Otomatik karıştırıcının üstteki düğmesine basılması halinde tava ve tencerelerin altını dairesel hareket yönünde karıştırmaktadır. Böylelikle bedensel ve görme engelli bireylerin yerine krema, puding, muhallebi, sos ve çorba gibi yemek, tatlı ve sosları otomatik olarak kendisi karıştırmaktadır (Otomatik Karıştırıcı, bt).

Resim 5. Otomatik Karıştırıcı



Kaynak: Otomatik Karıştırıcı, bt.

Şarjlı Damacana Su Pompası: Yeni nesil taşınabilir şarjlı otomatik damacana su pompası dâhili şarj edilerek kullanım sıklığına göre 30-40 gün veya yaklaşık 5 damacana su için kullanılabilir. Bu makinenin sadece bir düğmeye basarak suyu dışarı pompalaması sayesinde özellikle engelli bulunan bireylerin ağır şişeleri kaldırmak zorunda kaldırmadan suyu rahatça tüketmelerine olanak sağlar (Şarjlı Damacana Su Pompası, bt).

Resim 6. Şarjlı Damacana Su Pompası



Kaynak: Şarjlı Damacana Su Pompası, bt.

İçecek Bardağı: Uzun süreli kullanım için pratik ve dayanıklı olan bu bardak engelli bireyler için uyarlanabilir ve damlatmama özelliği ile çorba, su ve yulaf lapası vb. gıdaları tüketmek için kullanışlılık özelliklerine sahiptir (İçecek Bardağı, bt).

Resim 7. İçecek Bardağı



Kaynak: İçecek Bardağı, bt.

Askılı Manşet Su Bardağı: Hem rehabilitasyon hem de düzenli yemekler için uygun çok yönlü kullanım imkanı sunmaktadır. Bağımsızlığı teşvik ederek bu ürünü kullanacak bireylerin daha fazla kendi kendine yeterli olmalarına yardımcı olur ve görevleri bağımsız olarak yerine getirme yeteneklerini geliştirir, motor becerileri ve koordinasyonu geliştirir (Askılı Manşet Su Bardağı, bt).

Resim 8. Askılı Manşet Su Bardağı



Kaynak: Askılı Manşet Su Bardağı, bt.

Dökülme Önleyici Kâse: Altında vantuzu bulunan yemek yerken devrilmeye, düşmeye ve dökülmeye karşı dayanıklı uyarlanabilir kâsedir. Engellilerin yiyecekleri üzerine ya da etrafa dökmeden rahat bir şekilde yiyebilmesine kolaylık sağlayarak yanma kazalarını önlemeye fayda sağlamaktadır (Dökülme Önleyici Kâse, bt).

Resim 9. Dökülme Önleyici Kâse



Kaynak: Dökülme Önleyici Kâse, bt.

Elektrikli Konserve Açacağı: Engelliler için geliştirilmiş olan elektrikli konserve açacağı bıçak teknolojisi ile çalışarak birçok konserve boyuta uyarak tüm boyutlardaki teneke kutuların dış kenarlarını kapak boyunca otomatik olarak 360° keser ve keskin kenarlar bırakmaz. Bu sayede zamandan ve emekten tasarruf edilmesini sağlar (Elektrikli Konserve Açacağı, bt).

Resim 10. Elektrikli Konserve Açacağı



Kaynak: Elektrikli Konserve Açacağı, bt.

Halka Çekme Konserve Açacağı: Mutfakta sınırlı el gücü olan kişiler için yardımcılarından bir tanesi olan halka çekme konserve açacağının kullanımı, kavisli kancayı halka çekme çubuğunun altına iterek ardından yumuşak bir şekilde yukarı çekilmesiyle tüm kutuların rahatça açılmasını sağlamaktadır (Halka Çekme Konserve Açacağı, bt).

Resim 11. Halka Çekme Konserve Açacağı



Kaynak: Halka Çekme Konserve Açacağı, bt.

Dolap Altı Kavanoz Açacağı: Kavanoz açacağı mutfağın en uygun yerine monte edilmesi ile herhangi bir kavanozun üst kısmını kavanoz sökücünün kama kısmına yerleştirdikten sonra sadece sola çevirerek en sert kapakları kolayca açmaktadır (Dolap Altı Kavanoz Açacağı, bt).

Resim 12. Dolap Altı Kavanoz Açacağı



Kaynak: Dolap Altı Kavanoz Açacağı, bt.

Şişe Tutucu: Şişe Tutucu, artritli kişiler veya kavrama gücü azalmış kullanıcılar için şişe kapaklarını ve küçük kapları açmayı kolaylaştırmaktadır. Yumuşak kauçuk şişe açacağı, bükümlü üst şişe kapaklarında ve diğer küçük kaplarda rahat bir kavrama sağlar ve bunları açmak için gereken çaba miktarını azaltmaya yardımcı olmaktadır. Dış taraftaki çıkıntılar kaymayı önleyerek daha rahat kavramayı sağlar (Bottle Gripper, bt).

Resim 13. Şişe Tutucu



Kaynak: Bottle Gripper, bt.

Katlanabilir Tencere Tava Tutucu: Katlanabilir tutucu cihaz, ocakta yemek pişirilirken tava veya tencereyi sabit bir konumda kilitleyerek ocakta rahat ve güvenli bir şekilde yemek pişirmeyi sağlayarak dönmesini önlemek amacıyla tasarlanmıştır (Katlanabilir Tencere Tava Tutucu, bt).

Resim 14. Katlanabilir Tencere Tava Tutucu



Kaynak: Katlanabilir Tencere Tava Tutucu, bt.

Elektrikli Tuz ve Karabiber Öğütücü: Karabiber ve tuz değirmeni, elinde artrit ve hareket kısıtlılığı olan engelli bireyler için büyük bir kolaylık sağlamaktadır. Sadece bir düğmeye basılarak tuz veya karabiberin öğütülmesini ve dağıtımını etkinleştirir. Öğütücünün üzerinde bulunan beyaz led ışık sayesinde ise istenilen yere istenilen

miktarda baharat eklenmesini kolaylaştırmaktadır (Elektrikli Tuz ve Karabiber Öğütücü, bt).

Resim 15. Elektrikli Tuz ve Karabiber Öğütücü



Kaynak: Elektrikli Tuz ve Karabiber Öğütücü, bt.

Evrensel El Kavrama Tutacakları: Çeşitli ve farklı boyutlardaki mutfak eşyaları ve aletleri kavrayan ve uyum sağlayan yumuşak/esnek silikondan yapılmış el destek kayışlarıdır. Bu kayışlar sınırlı veya hiç kavrama gücü olmayan kullanıcıların bir aleti kolayca tutmasını ve kullanmasını sağlar. Elin arkasını nazikçe sararak hem büyük hem de küçük saplı aletlere ve mutfak eşyalarını destekler ve kolayca takılır (Eazyhold Universal Hand Grips, bt).

Resim 16. Evrensel El Kavrama Tutacakları



Kaynak: Eazyhold Universal Hand Grips, bt.

Folks Engelsiz Mutfak Gereçleri: Singapur Ulusal Üniversitesi'nden Kevin Chaim tarafından görme engellilerin yemek hazırlamasına yardımcı olmak için duyuşal geribildirim ve dokunsal ipuçları kullanılarak tasarlanan Folks isimli koleksiyon bıçak, kesme tahtası, ocak halkası, tencere kapağı ve çay kaşığı gibi beş farklı üründen oluşmaktadır. Folks bıçağındaki oynar koruyucu, kullanıcılara malzemeleri keserken rehberlik ederek kullanıcıların güvenli bir şekilde yemek hazırlayabilmesini sağlamaktadır. Kesme tahtasının malzemeleri dökmeden başka bir yere aktarmak için bir ek tepsisi vardır. Ocak halkası, kullanıcıların tencerenin konulması gereken yeri tanımasını sağlar ve dökülmeyi önlemek için tencereleri güvenceye almaktadır. Tencere kapağı, kullanıcının buharın nereden çıktığını anlayabilmesini ve yanıklardan kaçınabilmesini sağlamaktadır. Son olarak çay kaşığı, sıvıyla birlikte yükselen bir aparat yardımıyla kullanıcıyı sıvı seviyesi hakkında bilgilendirmektedir (Şentürk, 2018).

Resim 17. Kevin Chaim Tarafından Tasarlanan Engelsiz 5 Mutfak Gereci



Kaynak: Şentürk, 2018.

Kesim Tahtası: Felç mağdurları, ampute ve engelli olan kişilerin tek elle kullanımı için kaymaz tasarıma sahip olarak özel tasarlanmıştır. Sınırlı el veya parmak işlevine sahip engelli bireyler için uyarlanabilir pişirme araçlarına ihtiyaç duyan ve kesme tahtasının üzerinde yiyecekleri düzeltmek için sivri uçlar, soyucu, ekmek durdurucuları, tek el ile ürünleri sabitleyerek kolayca soyma ve dilimleme işlerini kolaylaştırıcı bir çözüm sunulmuştur (Kesim Tahtası, bt).

Resim 18. Kesim Tahtası



Kaynak: Kesim Tahtası, bt.

Yemek Kaşığı: Liftware Level tarafından tasarlanan ve “Steady” olarak nitelendirilen kaşık Parkinson ve benzeri hastalıklarda ortaya çıkan titreme ve sarsıntı hareketlerini dengeleyerek engellilerin yemek yeme işlemini çok kolay hale getirmektedir. Kaşığın sahip olduğu iki motorlu yapı sayesinde, yemeğin tabaktan alınmasından ağza götürülmesi sürecinde kullanıcının kolu hangi hareketleri yaparsa yapsın sabit kalarak dökülmeyi engellemektedir. Engelliler için geliştirilen kaşığın kafası değiştirilerek çatal olarak da kullanılabilir. Cihazda bulunan kayış sistemi sayesinde kaşığın veya çatalın engelli kullanıcının elinden düşmemesini sağlamaktadır. Engelliler için geliştirilen bu cihaz tek bir şarj ile bir saat veya üç öğün yeme süresine sahiptir (Engin, 2017).

Resim 19. Steady Yemek Kaşık ve Çatalı



Kaynakça: Engin, 2017.

Braille Ölçüm Kaşığı: Görme engelli kişiler için tasarlanmış bu ölçü kaşığında şeker, soslar, tuz, un, kahve çekirdekleri, çay vb. gıdaları doğru ölçmesine yardımcı olmaktadır (Braille Ölçüm Kaşığı, bt).

Resim 20. Braille Ölçüm Kaşığı



Kaynak: Braille Ölçüm Kaşığı, bt.

Stand Mikser: Hamur çengeli aparatı ile tüm hamur çeşitlerini yoğurma, çırpma, açma ve kesme işlemlerini tek başına yapabilmektedir. Engeli bulunan kişilerin adeta bir uzvu haline gelerek yemekleri bağımsız yapabilmesine yardımcı olmaktadır. Ayrıca dökme aparatı sayesinde malzeme eklerken kâsenin etrafını kapatarak tezgâhı kirletmeden mükemmel bir koruma sağlamaktadır (Artisan Stand Mikser, bt).

Resim 21. Stand Mikser



Kaynak: Artisan Stand Mikser, bt.

Sallanan T Bıçağı (Rocking T Knife): Engelli ve zayıf kavrama yeteneğine sahip olan bireyler için ele uyacak şekilde şekillendirilmiş rahat saptan tutularak bıçağı yiyecekler üzerinde sallayarak kesmesini sağlamaktadır (Rocking T Knife, bt).

Resim 22. Sallanan T Bıçağı



Kaynak: Rocking T Knife, bt.

Uyarlanabilir Dörtlü Bıçak (Adaptive Quad Knife): Erişim ve kavrama aparatları, felçli kişilerin daha bağımsız bir şekilde yaşamalarını sağlamak için tasarlanmıştır. Bilek ve parmak hareketi olsun veya olmasın, nesnelere ulaşma veya bıçak kavrama konusunda yardıma ihtiyaç duyan her türlü engelli kişi tarafından kullanılabilir (Quadriplegic Tested, bt).

Resim 23. Uyarlanabilir Dörtlü Bıçak



Kaynak: Quadriplegic Tested, bt.

İsveç Testereli Bıçak: Sert plastikten yapılmış, ergonomik saplı, ağırlığı 156 gr ve 17 cm uzunluğunda paslanmaz çelik testereli bıçak, artrit veya tendinit rahatsızlığı olan kişilerin bilek ve parmak rahatsızlıklarını azaltmaya yardımcı olmaktadır (Swedish Serrated Knife, bt).

Resim 24. İsveç Testereli Bıçak



Kaynak: Swedish Serrated Knife, bt.

Karbon Fiber Uzanıcılar: Geleneksel erişim, uzanma, tutma yöntemlerinden farklı hafif, daha güçlü, daha sağlam ve 17", 24" ve 36" erişim uzunluklarına sahip tutmak için parmak hareketlerine gerek duyulmayan uzanma aletidir (Quadtools Carbon Reacher 11" Reach, bt).

Resim 25. Karbon Fiber Uzanıcılar



Kaynak: Quadtools Carbon Reacher 11" Reach, bt.

Sebze Doğrayıcı- Kesici –Dilimleyici: Engelli bireyler için sebze dilimleyicisi, akıcı ve sabit ezici, doğrama, dilimleme ve rendeleme sürecini basitleştirerek yemek hazırlama çabalarını en aza indirmektedir (Sebze Doğrayıcı, Kesici ve Dilimleyici, bt).

Resim 20. Sebze Doğrayıcı- Kesici –Dilimleyici



Kaynak: Sebze Doğrayıcı, Kesici ve Dilimleyici, bt.

Parmak Koruyucu: Dayanıklı paslanmaz çelikten yapılmış, kendinden yapışkanlı kayış ve açık halka tasarımı ile parmak koruması parmak boyutuna göre serbestçe ayarlanabilir, kolay giyilebilir ve çıkarılabilir koruyuculardır. Engelli bireylerin mutfak pişirme işini daha güvenli ve rahat hale getirmek ve her türlü sebze ve meyveyi keserken parmaklarını güvenli bir koruma altına alan bir araçtır (Parmak Koruyucu, bt).

Resim 27. Parmak Koruyucu



Kaynak: Parmak Koruyucu, bt.

Tutucu Aparat: Bir diğer parmak koruyucu ise tutucu aparatıdır. Tutucu ve kesme yardımcısı parmakları yaralanmalara karşı etkili bir şekilde korur ve patates, soğan, et

ve diğerk gıdaları sıkıca tutarak güvenli bir şekilde kesilmesini sağlar (Tutucu Aparatı, bt).

Resim 28. Tutucu Aparatı



Kaynak: Tutucu Aparatı, bt.

Kaymaz Silikon Matlar: Tabak ve kâselerin masa, tezgâh ve tepsilerin üzerinde kaymasını önlemektedir. Doğrama tahtalarını, mutfak aletlerini ve karıştırma kaplarını hareket veya devrilme riski olan tüm yüzeylerde nesneleri sıkıca tutarak engelli bireylerin daha rahat çalışmasını sağlar ve kazaları önler (Anti Slip Table Mat Manufacturer, bt).

Resim 29. Kaymaz Silikon Matlar



Kaynak: Anti Slip Table Mat Manufacturer, bt.

Ayarlanabilir Klipsli Silikon Tencere Süzgeci: Engelli bireyler tencere veya tavanın kenarına süzgeci takarak yemek pişirirken veya kaynatırken suyu süzmeye yardımcı olur (Zulay Kitchen, bt).

Resim 30. Ayarlanabilir Klipsli Silikon Tencere Süzgeci



Kaynak: Zulay Kitchen, bt.

6. TÜRKİYEDE ENGELSİZ GASTRONOMİ UYGULAMALARI

Engelsiz gastronomi uygulamaları, sadece engelli bireylerin yemek yeme deneyimini ya da yemek yapma becerilerini iyileştirmeyi değil, aynı zamanda toplumsal farkındalığı artırarak engelli bireylerin sosyal hayata katılımlarını artırmayı ve engelli bireylerin gastronomi sektöründe istihdam edilmesini sağlamayı amaçlamaktadır. Türkiye’de gerçekleştirilen engelsiz gastronomi uygulamaları engelli bireylerin sosyal yaşamın bir parçası olarak daha etkin bir şekilde hayata dâhil etmek ve gastronomi alanındaki fırsatlara erişimlerini artırmak için çeşitli yenilikçi çözümler sunmaktadır (Gönülaçan, 2016: 115; Yayla ve Damatoğlu, 2022: 4194). Türkiye’de gastronomi alanında giderek yaygınlaşan engelsiz gastronomi çalışma örnekleri geniş bir yelpazede farklı engel gruplarına yönelik eğitimler geliştiren ve sektördeki engelleri kaldırmaya çalışan örnekler bulunmaktadır. Bu örneklerden bazılarını aşağıda yer verilmiştir.

Gökkuşağı Kafe: Gökkuşağı kafe Eskişehir ilinin iki farklı merkezinde faaliyete geçmiştir. İlk merkez 13.07.2011 tarihinde hizmet vermiş ve iki farklı merkezde de zihinsel yetersizliği bulunan bireyleri sosyalleşebilmelerini sağlamaktadır. 15 özel birey sigortalı ve maaşlı bir şekilde servis yaptığı bir alan olarak hizmet vermektedir. Bu kafede bu bireylerinin istihdam edilebilmeleri için garsonluk beceri gelişimlerinin takip edilebileceği akademik çalışmalara uygun ortam yaratılarak garsonluk alanının her aşamasında yapılması gereken beceriler öğretilmiştir. Bu proje ile ailelerinin yaşamış oldukları zorluklar minimuma indirilmesine yardımcı olunmaktadır (Gökkuşağı Kafe, bt). Proje kapsamında da 20 öğrenci istihdam edilmiştir (Öztürk, 2024).

Mutfaktan Güzel Kokular Geliyor Yemek Kitabı Projesi: 2013 yılında, Uluslararası Rotary 2440. Bölge Rotaryen eşleri desteği ile gerçekleştirilmiş bir projedir. Türkiye’de bir ilk olup körler için özel Braille alfabesi ve sesli olarak 100 adet kolay ve gündelik yemek tarifini içermektedir. Hazırlanan bu tarifler ünlü şef Ömür Akkor’un gözü kapalı olarak yaptığı çalışmaları ile gözden geçirilmiş, ölçüler standartlaştırılmış, yemeklerin az aşamada hazırlanması, mutfak kazalarına yol açmayacak şekilde, daha az aletle yapılabilecek ve tarifler görme engelli bireylerin faydalanmaları elverişli duruma getirilerek kitabın profesyonel bir elden çıkması sağlanmıştır (Mutfaktan Güzel Kokular Geliyor Yemek Kitabı Projesi, bt).

Gaziantep Mutlu Kafe: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi bünyesinde 2017 yılında açılan ve Masal Parkı içerisinde faaliyet gösteren Mutlu Kafede toplam 20 özel gereksinime sahip zihinsel engelli ve Down Sendromlu bireyler çalışmaktadır. Bu

bireyler sofraya düzeni, servis hazırlıkları, garsonluk, komilik vb. konularda uygulamalı eğitim alarak ve aile bütçelerine de katkı sağlamaktadır. Down Sendromlu bireyler günlük ortalama 8 saat eğitim ve mesai yaparak topluma karışmaktadır (Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanlığı, 2022). Ayrıca Erasmus programı kapsamında 15 ve 20 yaşları arasında değişen zihinsel engelli ve down sendromlu 4 İspanyol genç, eğitimcileriyle birlikte Gaziantep'e gelerek Mutlu kafede yabancı engelli bireyler de sofraya düzeni, servis hazırlıkları, garsonluk, komilik vb. konularda uygulamalı eğitimi alarak uygulamaya geçmiştir. İspanyol bireyler Mutlu Kafede bir hafta süresince misafirlerden sipariş alarak içecek hazırladılar ve servislerini yaptılar. Bu öğrenciler burada aldıkları eğitimler sonucunda kendi ülkelerine gittikleri zaman çalıştıkları yerlerde yeteneklerini artırmak hedeflenmiştir (Karagöz, 2022).

Engelsiz Mutlu Gastronomi: 2018 yılında düzenlenen bu etkinlikte 10 görme engelli bireye Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları tarafından 1 ay boyunca aşçılık, mutfak düzeni ve hijyen konularında eğitimler verilmiştir. Eğitimler sonunda düzenlenen yemek yarışmasında finale kalarak başarı gösteren 5 görme engelli kursiyer Mutfak Sanatları Merkezi'nde jüri üyeleri tarafından derecelendirilmeleri yapılmıştır (Körleri Eğitim ve Kalkındırma, 2018). Bu çalışmanın sonucunda yemek yapmanın sadece görme duyusu ya da farklı duyar ile alakalı olmadığı, engelli bireylerin kısa süreli eğitimler sonucunda da olumlu etkilerin gözlemlenebildiği ve yaşanan engel durumlarının yemek yapmaya engel olmadığı görülmüştür (Gaziantep27, 2024).

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Engelsiz Yaşam Merkezi: 2019 yılında özel eğitimin bilinçlendirilmesi amacıyla engelli öğrencilerin kendi yeteneklerine uygun ücretsiz bir eğitim alması için kurulan bu merkezde görme, zihinsel, işitme, özel öğrenme güçlüğü, dil ve konuşma güçlüğü, bedensel ve yaygın gelişimsel engelli olmak üzere 7 farklı alanda çeşitli sosyal aktivitelerin geliştirilmesi amaçlanan bir yerdir. Bu 7 alandan biri olan gastronomi uygulamalarına da ayrı önem verilerek engelli şeflerin yetiştirilmesi amaçlanmaktadır (Gaziantep Belediyesi, 2020). Öğrenciler, engellilere uygun olarak dizayn edilmiş akıllı mutfaklarda gıda mühendisleri tarafından 3'er kişilik gruplar halinde yemek yapmayı öğrenmektedir (En Son Haber, 2022).

Erzurum Mutlu Kafe: 2019 yılında Özel Eğitim okulunda Üreten Özel Çocuklar projesi kapsamında burada çalışıp uzmanlaşacağı ve eğitim alacağı Mutlu Kafe kurulmuştur. Otistik, down sendromlu ve hafif zihinsel engelli çocuklar burada halka

açık hizmet verecek kafede hem kendi alanlarında gelişme fırsatı bulacak hem de ailelerine katkı sağlanmaktadır (Üreten Özel Çocuklar Mutlu Kafe Açıldı, bt). Eğitimcilerinin yardımıyla kafeye gelen müşterilere en iyi hizmeti vermeye çalışan 19 özel çocuk, burada hem sosyal hayata atılmakta hem de çalışmalarının karşılığı olarak ücretleri verilmektedir (Hocaoğlu, 2022).

Toros Üniversitesi “Engelsiz Şeflerden Pizza Sunumu: 3 Aralık 2021 tarihinde Dünya Engelliler günü dolayısıyla Toros Üniversitesinin Aşçılık programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile 10 engelli bireyle pizza yapma etkinliği düzenlenmiştir. Geçekleştirilen bu etkinlikte engelli bireyler ilk olarak pizza hamurlarını açıp daha sonra çeşitli malzemelerle süsleyerek sıralama becerilerinin pekiştirilmesi sağlanmıştır (Toros Üniversitesi, 2021).

Afyonkarahisar Belediyesi Engelsiz Gastronomi ve Terapi Merkezi: Sosyal gastronomi alanında Türkiye’de bir ilk olma özelliği taşıyan ve Afyonkarahisar Belediyesi ve Zafer Kalkınma ajansı tarafından hayata geçirilen Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi, engelli bireylerin topluma kazandırılması ve sosyal hayata entegrasyonu için 2022 yılından itibaren farkındalık yaratılan bir merkezdir. Bu merkezde her yaş grubundan engelli bireyler yeteneklerini sergileyerek, topluma pozitif bir katkı sağlarken, aynı zamanda özgüvenlerini desteklemektedir. Uzman eğitmenler eşliğinde gerçekleştirilen uygulamalı eğitimlerle katılımcılar, gastronomi alanında profesyonel beceriler edinirken, hijyen kuralları, menü planlama ve sunum teknikleri gibi konularda da bilgi sahibi olmaktadır. Bu süreç, katılımcıların toplumla daha güçlü bir bağ kurmalarına, özgüven kazanmasına ve kendi potansiyellerini keşfetmelerine yardımcı olmaktadır (Afyon Vizyon, 2024). Özel bireylerin eğitimini sağlayan, tesis içerisinde bulunan park ile dezavantajlı bireylerin rehabilite olabilmelerine imkân tanınmaktadır (Afyonkarahisar Valiliği, 2023).

Cemil Meriç Engelsiz Yaşam Merkezi: Bu merkezde 2018 yılından beri engellilere mesleki becerileri kazandırmak, sosyal hayata katılımlarını sağlamak ve yalnız kaldıklarında ihtiyaçlarını gidermeleri amacıyla eğitim hizmetleri verilmektedir. Bu merkezin yiyecek ve içecek atölyesinde aşçı önderliğinde engelli bireylere tek başlarına kaldıklarında açlıklarını giderecek yiyecekler hazırlamaları için eğitim verilmektedir. Ayrıca engelli bireylerin iş hayatına katılımını ve istihdam edilmesini amaçlayan bu merkez yiyecek içecek atölyesinde sektöre uygun yardımcı eleman yetiştirilmekte ve yöre yemekleri alanında eğitim hizmetleri verilmektedir (Tek, 2022).

Engelsiz Mutfak Atölyesi: Mersin ilinde bulunan bu atölyede öğretici şefleri ile birlikte 8 özel öğrenci her gün 3 saat günün farklı menülerini hazırlayarak yemek yapmayı öğrenmektedir (Mersin Belediyesi, 2022). Atölye dersleri kapsamında özel öğrencilerin çok çeşitli yemeklerin yapma ve sosyal becerileri kazanmalarının yanı sıra çatal-bıçak kullanımı, sofrayı düzeni kurma, bulaşık yıkama gibi temel mutfak becerileri de verilmektedir. Bu sayede özel bireylerin kendi ihtiyaçlarını başka bir kişiye daha ihtiyaç duymadan daha rahat bir şekilde karşılayabilmeleri sağlanmaktadır (Çakır, 2023).

Kütahya Bahattin Çini Özel Eğitim Meslek Okulu: 2023 yılından itibaren Bahattin Çini Özel Eğitim Meslek Okulu aracılığıyla diğer kamu kurumlarındaki atıl ve kullanılmayan durumdaki eşyalar onarıldıktan sonra bir araya getirilerek toplam 1000 kişilik yemek üretilebilecek kapasitesi olan özel öğrenciler için özel mutfak oluşturulmuş ve hizmete girmiştir. Okulun yiyecek ve içecek bölümünde eğitim gören hafif düzeyde zihinsel engeli sahip özel eğitim öğrencileri kurulan bu mutfakta kendilerinin okulda yedikleri yemekleri ve öğrenim gördükleri okullarının dışında da diğer 2 özel eğitim okullarına da toplam 250 kişilik yemek hizmetini sağlayarak bir üretim okulu oluşturulmuştur (Kütahyadanhaber, 2023).

Sağır Şefler Dünya Mutfağını Öğreniyor Projesi: İşitme engelli bireylerin aşçılık alanında eğitim görebilmesi için 2023 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi ev sahipliğinde gerçekleştirilen uluslararası atölye çalışmasının yapıldığı bir engelsizlik projesidir. Dünyaca ünlü aşçılar Erasmus+ Mesleki Eğitim Projesi ortakları olan Türk, İtalyan, Portekiz, Alman ve İsveç mutfaklarından 3 gün boyunca farklı sunumlar hazırlanmış ve bu atölye çalışmalarında uygulanan üretim süreçleri kayıt altına alınarak açık erişimli dijital öğrenme materyalleri oluşturulmuştur. İşitme engelli bireylere için, farklı ülke mutfaklarını öğretecek 11 ünitelerden oluşan öğretim müfredatı, müfredata uygun uzaktan öğretim sistemi, eğitim içerikleri ve mesleğe yönelik işaret dilinde bir mesleki terminoloji sözlüğü hazırlanması hedeflenmektedir (Efe, 2023).

Engelsiz Mutfak Atölyesi: 2024 yılında Alanya belediyesinin Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğü Engelli Koordinasyon Merkezi işbirliği ile engelli bireyler için “Engelsiz Mutfak Atölyesi” çalışması gerçekleştirilmiştir. Atölye çalışması 5 engelli öğrenci, öğrenci velileri, diyetisyen ve psikolog eşliğinde yürütülmüştür. Engelli bireylerin mutfak hakkındaki öz bakım becerilerini karşılamak, beslenme ihtiyaçlarını herhangi birine bağımlı olmadan gerçekleştirebilmek, özgüven ve cesaretlerini kazanmalarını

sağlamak için her hafta farklı konularla eğitime devam edilmektedir (Alanya Belediyesi, 2024).

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi “Farklı Bir Gün” Etkinliği: 2024 yılında gerçekleştirilen bu etkinliğe özel gereksinimi olan çocukların yaşatları ile birlikte zaman geçirerek farklı aktivitelerde bulunmalarını ve sosyal etkileşimlerini artırmaya katkıda bulunması için özel gereksinimi olan ve olmayan toplam 15 çocuk, öğretmenleri ve aileleri katılmıştır. Üniversitenin Aşçılık Programı Gastronomi Atölyesinde öğrencilerle milkshake ve kurabiye yapımı etkinliği yapılmıştır. Öğrenciler bu etkinlik sayesinde kendilerinin yapmış olduğu kurabiye ve milkshakelerin tatlarına bakarak ailelerine ve etkinliğe katılan diğer misafirlere ikramda bulunmuşlardır (Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, 2024).

7. ENGELLİ BİREYLERİN GASTRONOMİ ALANINDA İSTİHDAMI

Çalışma hakkı, bireylerin sadece ekonomik değil, aynı zamanda sosyal ve psikolojik doyum sağlayan temel haklarından biridir (Polat vd., 2020: 917). Engelli bireyler için istihdam, topluma katılımı, bireysel tatmini ve bağımsızlığı destekleyen önemli bir unsurdur (Yayla ve Damatoğlu, 2022: 4189). Bu nedenle engelli bireylerin çalışma hayatına aktif biçimde katılımı, hem bireylerin refahı hem de toplumsal kapsayıcılığın gelişimi açısından önemlidir. Gastronomi sektörü, turizmin önemli bir alt dalı olarak, geniş hizmet alanları (yiyecek-içecek işletmeleri, restoranlar, kafeler vb.) sayesinde farklı düzeyde beceriye sahip bireyler için çeşitli istihdam olanakları sunmaktadır. Ancak engelli bireylerin istihdama katılımı, engel türü ve düzeyine göre farklılık göstermekte, bu da bireysel yaklaşımları zorunlu kılmaktadır (Aköğretmen ve Orhan, 2020: 241). Bu bağlamda, bireylerin güçlü olduğu alanların belirlenmesi ve uygun görevlerle eşleştirilmeleri gerekmektedir (Kocaalan, 2015: 431).

Zihinsel yetersizliği olan bireyler için gastronomi sektörü, özellikle tekrara dayalı ve sosyal etkileşim gerektiren görevlerde önemli fırsatlar sunmaktadır. Yemek servisi, garsonluk, basit mutfak işleri gibi görevlerde istihdam edilmeleri hem bireylerin becerilerini geliştirmelerine hem de toplumla bütünleşmelerine katkı sağlar (Milli Eğitim Bakanlığı, 2013: 17). Bu çerçevede Türkiye’de yaygınlaşan Down Kafeler, örnek bir model oluşturmaktadır. İlk kez 2001 yılında Ankara’da açılan Down Kafe, down sendromlu bireylerin iş gücüne katılımını teşvik etmeyi ve sosyal hayata kazandırılmalarını amaçlamıştır (Dalagan vd., 2020: 556). Başlangıçta sipariş alma,

masa yerlerini karıştırma gibi güçlükler yaşansa da zamanla çalışanlar iş disiplinine alışmış ve özgüven kazanmışlardır. Kafede yapılan basit iş bölümü (renkli masa örtüsü grupları gibi yöntemlerle) bireylerin işlerini tanımasını ve bağımsız çalışmasını kolaylaştırmıştır (Aydın, 2001). Down sendromlu bireylerin özellikle hafif ve orta düzey engellilik grubunda yer alanları, yiyecek içecek işletmelerinde hem performans hem de sosyal iletişim açısından başarılı olmakta ve bu da işletme yöneticileri tarafından olumlu karşılanmaktadır (Dalagan vd., 2020: 560). Ancak genel olarak sektörde engelli bireyleri çalıştırmaya dair isteksizlik, önyargı ve olumsuz tutumların varlığı, bu sürecin önünde önemli bir engeldir. Ayrıca işverenler ve diğer çalışanların alaycı ya da dışlayıcı tavırları da engelli bireylerin iş hayatında kalıcı olmasını zorlaştırmaktadır. Engelli bireyler çalışmak, üretmek ve bağımsız yaşamak istemektedir. Bu nedenle devletin sadece yasal düzenlemelerle değil, uygulamada da aktif rol alarak; engellilere uygun pozisyonlar oluşturması, işverenlere teşvikler sağlaması ve toplum genelinde farkındalık çalışmaları yürütmesi gereklidir. Uygun iş ortamı ve görev tanımı sağlandığında, gastronomi sektörü engelli bireylerin hem bireysel gelişimini destekleyebilecek hem de toplumla entegrasyonlarını kolaylaştırabilecek potansiyele sahiptir. Sonuç olarak, gastronomi alanında engelli bireylerin istihdamı yalnızca bireysel bir kazanım değil, aynı zamanda sektörün kapsayıcı ve sürdürülebilir gelişimi açısından da stratejik bir fırsattır (Yayla ve Damatoğlu, 2022: 4194).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

EĞİTİMCİ VE AİLE PERSPEKTİFİNDEN ENGELSİZ MUTFAK UYGULAMALARI: AFYONKARAHİSAR İLİ ÖRNEĞİ

Çalışmanın bu bölümünde “*Eğitimci ve Aile Perspektifinden Engelsiz Mutfak Uygulamaları: Afyonkarahisar İli Örneği*” konusu üzerine Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezinde yürütülen engelsiz gastronomi eğitim çalışmaları sonucunda ortaya çıkan sonuçlar ele alınacaktır. Bu kapsamda ilk olarak çalışmanın amacı ve önemi, kapsam ve sınırlılıkları ve araştırmanın yöntemine yer verilecektir. Son olarak ise engelsiz gastronomi eğitim uygulamalarının engelli bireylere ve ailelere katkısı, eğitimcilerin gözlemleri ve araştırmanın veri toplama yöntemi olan odak grup görüşmesi sonucundan çıkan bulgular incelenecektir.

1. ARAŞTIRMANIN AMACI, ÖNEMİ

Yaşamın birçok alanında soyutlanan ve bunun sonucunda da asosyal, güven yetisini kaybetmiş, agresif vb. bireyler haline gelen engelli bireylerin bu sorunlarını ortadan kaldırmaya yönelik pek çok sosyal projeler gerçekleştirilmektedir. Bu çalışmalardan biri de son yıllarda önemi gittikçe anlaşılmaya başlayan engelsiz gastronomi çalışmalarıdır. Engelsiz gastronomi uygulamaları sayesinde engelli bireyler bir başka insana bağımlı kalmadan yemek hazırlığı, servisi ve sosyal bir çevrede yemek yemelerinin önündeki engelleri ortadan kaldırmakta böylece engelli bireylerin yaşam kalitesini artırmaktadır. Ancak Türkiye’de incelenen bu uygulamaların süre ve kontenjan bakımından sınırlı olduğu ve genellikle tek seferlik etkinlikler olarak kalmış olduğu tespit edilmiştir. Buna karşın, Afyonkarahisar ili engelsiz gastronomi alanında çeşitli kalıcı uygulama ve etkinliklere ev sahipliği yapmaktadır.

Uygulamalar:

Bu uygulamalardan ilki; 03.11.2019 tarihinde Afyonkarahisar Down Sendromlular Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği Başkanı Fatma Mert’ in hazırlamış olduğu sosyal sorumluluk ve istihdam projesi olan “Melike Nur Melek Yüzler Kafe” açılmıştır. Bu kafe Türkiye’ de bir dernek tarafından yapılan hem işletme hem de dersliklerin bulunduğu sosyal sorumluluk ve istihdam projeleri kapsamında yaratılmış olan engelsiz sanat projesidir. Hizmete açılan bu kafede 18 yaşının altındaki engelli bireylere çeşitli atölye ve eğitim (müzik, spor, Kuran-ı Kerim, hat sanatı, ebru sanatı vb.) çalışma imkânları sunulurken 18 yaş ve üzerindeki down sendromlu bireylere ise

mutfak ve servis alanında çalışma imkânı sunularak vardiyalı bir sistem içerisinde istihdam edilmektedir. Hem eğitim hem de istihdam olanağına sahip olan bu 4 katlı binada engelli bireylerin sosyalleşme ve iletişim becerilerinin artırılması hedeflenmiştir (Cafelife, 2020). Ancak hedeflenen bu proje ayakta kalamamış ve kapatılmıştır.

İkinci uygulama, günümüzde hâlâ faaliyet gösteren Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezidir. Afyonkarahisar Belediyesi bünyesinde, Zafer Kalkınma Ajansının büyük katkı ve iş birliğiyle oluşturulan, proje odaklı ve SOGEP (Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı) destekli bir kurum olan bu merkez, engelli bireylere mutfak eğitimi vermektedir (Afyon Vizyon, 2024).

Etkinlikler:

İlk etkinlik olarak, 2022 ve 2025 yıllarında Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencileri sosyal sorumluluk projesi kapsamında “Engelsiz Mutfak” etkinliğinde Sedat Gökdemir Özel Eğitim Uygulama okulu öğrencilerini kendi mutfak atölyelerinde ağırlayarak Kayseri yağlaması, Türkmenistan Mantısı, lavaş arası sokak lezzetleri, kurabiye, kek, hamur açma, pasta süsleme, lahmacun, çikolatalı soslu profiterol uygulamalarını birlikte yapmışlardır. Bu mutfak etkinliklerinde Türk mutfak kültüründeki tarihi lezzet miraslara dikkat çekerek hem misafir öğrencilerde hem aşçılık öğrencilerinde farkındalık oluşturmayı amaçlamışlardır (Afyon Kocatepe Üniversitesi MYO, 2022; Afyon Kocatepe Üniversitesi MYO, 2025).

İkinci etkinlik, 2024 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, toplantı ve özel etkinlik dersi kapsamında, belirli zamanlarda Afyonkarahisar Belediyesi Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi’nde düzenlenen ‘Engelsiz Mutfak’ etkinliklerine katılmıştır. Bu etkinliklerde merkez öğrencileriyle birlikte yemek yapma faaliyetleri gerçekleştirilmiştir (Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi, 2024).

Üçüncü etkinlik ise, 2018 yılından itibaren düzenlenmeye başlanan GastroAfyon etkinliklerinde, engelli bireylere yönelik engelsiz mutfak etkinliklerine yer verilmesidir. Bu kapsamda, engelsiz çocuklar için burger yeme etkinlikleri ve engelli bireyler kategorisinde yemek yarışmaları düzenlenmektedir (Festival Programı, bt).

Bu noktadan hareketle bu çalışmanın amacı, Afyonkarahisar’da engelli bireylere yönelik yürütülen engelsiz gastronomi uygulamaları içinde önemli bir yere sahip olan Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi ile burada verilen eğitimlerin engelli

bireyler üzerindeki etkilerini incelemektir. Gastronomi biliminin sosyalleştirme ve iyileştirme gücü sayesinde toplumsal farkındalık oluşturan engelsiz gastronomi uygulamaları, engelli bireylerin topluma kazandırılmasına katkı sağlamaktadır. Ancak literatür incelendiğinde bu konuda yapılan akademik çalışmaların oldukça sınırlı olduğu görülmekte, bu durum çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Ayrıca bu çalışma ile engelsiz ve sosyal gastronomi alanındaki araştırmaların artırılması ve farkındalığın yaygınlaştırılması hedeflenmektedir.

2. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI

Araştırmanın kapsamını Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezinde uygulanan çalışmalar oluşturmaktadır. Bu kapsamda araştırmada ilk olarak çalışmaya yön verecek olan literatür taraması yapılmıştır. Araştırmanın literatür kısmında araştırmanın konusuna ışık tutacak şekilde engellilik kavramı, engellilik nedenleri, engellilik türleri, Türkiye’de engellilere yönelik yasal düzenlemeler ve engelli istatistikleri, Türkiye’de engelli bireylere yönelik yapılan eğitim çalışmaları ve sosyal gastronominin alt başlıklarında yer alan engelsiz gastronomi uygulamaları, ortaya çıkışı, özellikleri, engelli bireylerin gastronomi alanındaki işletmelerde çalışma durumu ve istekleri, konularında kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. Araştırmanın sınırlılıkları ise şu şekildedir:

- Merkezde çalışan eğitimci sayısının (3) ve araştırmaya gönüllü olarak katılmak isteyen veli sayısının (5) az oluşu, veri toplama yöntemi olarak kullanılan odak grup görüşme yönteminin uygulanmasını sınırlandırmaktadır. Bununla birlikte katılımcıların cevabı için eşit süre ayarlama zorluğu, keşfedilecek konular hakkında sınırlı bir derinlik ve ayrıntının oluşması, gizliliğin ortadan kalkması sonucunda verilen cevaplardaki saydamlık ve güvenilirliğin olumsuz etkileri gibi nedenler araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır.
- Kurumda görev yapan 3 eğitimcinin kadın olması sonucunda sadece kadın eğitimcilerin düşüncesi ele alınmıştır.
- Eğitimcilerin yanıtları tüm engelli bireyleri kapsasa da, görüşülen velilerin çocuklarının çoğunluğu down sendromlu ve otizmlili olduğundan, çalışmanın bulguları özellikle velilere ait veriler açısından bu gruplarla sınırlıdır ve diğer engel türlerini kapsamamaktadır.

- Çalışma Afyonkarahisar il merkezinde yürütülmüştür ve engelsiz gastronomi uygulamalarını yapan kalıcı bir merkezin bulunmaması sonucunda araştırma geniş bir çerçevede ele alınamamıştır.
- Engelsiz gastronomi kavramının literatürde yeni gelişmekte olan bir alan olması, araştırma sürecinde bilgiye erişimi zorlaştıran bir sınırlılık oluşturmuştur.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Engelsiz gastronomi uygulamalarının bulunduğu şehire, engelli bireylere, ailelere ve topluma kazandırılan sonuçları, eksiklikleri ve artıları nitel araştırma yöntemlerinden odak (focus) grup görüşme yöntemi kullanılarak ortaya çıkartılmıştır. Afyonkarahisar ilinde bulunan engelsiz mutfak çalışmalarını araştırmak için Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezindeki eğitime katılan engelli bireylerin aileleri, programı yürüten eğitimcilere odak görüşme tekniğiyle yarı yapılandırılmış sorular sorulmuştur. Araştırma sorularının oluşturulmasında Demir N. (2020) tarafından yapılan çalışmalarından da yararlanılmıştır.

Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma olarak tanımlanabilmektedir. Nitel araştırmada toplanan veriler nicel araştırmada olduğu gibi sayılara indirgenemez. Her ne kadar nitel yöntemlerle toplanan veriler üzerinde bazı sayısal analizler yapmak mümkün ise de, nitel araştırmada temel amaç sayılar yoluyla sonuçlara ulaşmak değildir. Asıl amaç, araştırılan konu ile ilgili okuyucuya betimsel ve gerçekçi bir resim sunmaktır. Bunun için de toplanan verilerin aytıntılı ve derinlemesine olması ve araştırmaya konu olan bireylerin görüş ve deneyimlerinin mümkün olduğu ölçüde doğrudan sunulması önemlidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 41-48).

Çalışmada nitel araştırma yönteminin tercih edilme nedenleri arasında araştırma konusunun nitel araştırma yöntemine uygun olması, araştırmaya dâhil edilen katılımcıların sınırlı olması, sosyal olguların bu göreliliğini ve hareketliliğini bir an için de olsa yakalamaya ve anlamaya yönelik olması, araştırılan konuyu, ilgili bireylerin bakış açılarından görebilmeye ve bu bakış açılarını oluşturan sosyal yapıyı ve süreçleri ortaya koymaya olanak vermesi dolayısıyla nitel araştırma yönteminin bunları ortaya çıkarmada daha çok katkı sağlayacağını düşünülmesidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 41).

3.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ

Araştırmada veri toplama aracı olarak nitel araştırma tekniklerinden odak grup görüşmesi tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda, gönüllü olarak katılan katılımcıların düşünce ve görüşlerinin farklılıklarını ortaya koyabilmek ve derinlemesine analiz yapabilmek için görüşmeler yarı-yapılandırılmış odak grup görüşmesi yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme soruları hazırlanırken literatür taraması gerçekleştirilmiş ve soru havuzu belirlenmiştir. Araştırma, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından incelenmiştir ve kurulun “263808” sayılı kararı ile etik açıdan sakıncalı olmadığı bulunmuştur.

Araştırmanın uygulama aşamasında kullanılan odak grup görüşmesi yöntemi “ılımlı ve tehditkâr olmayan bir ortamda önceden belirlenmiş bir konu hakkında algıları elde etmek amacıyla dikkatle planlanmış bir tartışmalar serisi” olarak tanımlanabilmektedir (Yıldırım ve Şimsek, 2018: 158). Bu çalışmada veriler Türkçe olarak ve iki döküman kullanılarak oluşturulmaya çalışılmıştır. Araştırmanın ilk bölümünde odak grup görüşmesine gönüllü olarak katılan katılımcılara dair demografik ve kişisel bilgilere ilişkin sorulara yer verilmiştir. İkinci bölümde ise Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi’nde verilen eğitimlerin etkililiği ve çıktılarıyla ilgili olarak araştırmacı tarafından yöneltilen yarı yapılandırılmış odak grup görüşme sorularına yer verilmiştir. Ancak bu sorulardan sekizi, elde edilen yanıtların araştırma bulgularıyla doğrudan ve anlamlı bir ilişki kuracak nitelikte olmaması nedeniyle analiz dışı bırakılmıştır. Araştırma kapsamında, gönüllülük esasına dayalı olarak görüşme yapılan tüm katılımcılara araştırmanın amacı, içeriği ve kayıtların gizliliği hakkında bilgi verilmiş; alınan gönüllü onayları doğrultusunda görüşmeler ses kaydı ve kamera ile araştırmacı tarafından kayıt altına alınmıştır.

3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ

Bu çalışmanın amacı ve içeriği kapsamında; araştırmanın evrenini, Afyonkarahisar ilinde faaliyet gösteren Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezinde eğitim alan özel gereksinimli bireylerin velileri ile bu merkezde görev yapan eğitimciler oluşturmaktadır. Araştırmanın örnekleme ise, yine bu merkezde yürütülen engelsiz gastronomi mutfağı uygulamalarına ilişkin deneyim ve gözlem aktarabilecek bireyler oluşturmaktadır. Örneklem kapsamında, söz konusu uygulamalarda doğrudan görev alan 3 eğitimci ile uygulamaya çocukları katılan ve bu

süreci dolaylı olarak gözlemleyen 5 veli yer almaktadır. Katılımcılar, araştırma amacına uygun olarak bilgi derinliği sağlayabilecek kişiler arasından amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Eğitimciler, uygulamanın planlanması ve yürütülmesinde aktif rol alırken; veliler, çocuklarının uygulama sürecindeki gelişimlerine ilişkin gözlemlerine dayalı olarak veri sağlamışlardır. Bu sayede, uygulamanın hem eğitimsel yönü hem de aileye yansıyan etkileri çok yönlü olarak değerlendirilmiştir. Ayrıca katılımcıların kimlik bilgileri gizli tutulmuş, görüşme kayıtlarında ve ilgili tablolarda “takma isimler” kullanılmıştır.

3.3. VERİ ANALİZ YÖNTEM

Araştırmada elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz kullanılmıştır. Betimsel analizde, görüşülen ya da gözlenen bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtmak amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verilir. Bu tür analizde amaç, elde edilen bulguları düzenlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde okuyucuya sunmaktır. Bu amaçla elde edilen veriler, önce sistematik ve açık bir biçimde betimlenir. Daha sonra yapılan bu betimlemeler açıklanır ve yorumlanır, neden-sonuç ilişkileri irdelenir ve birtakım sonuçlara ulaşılır. Ortaya çıkan temaların ilişkilendirilmesi, anlamlandırılması ve ileriye yönelik tahminlerde bulunulması da, araştırmacının yapacağı yorumların boyutları arasında yer alabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 239-240).

Çalışmanın ilk aşamasında konu kapsamında veli ve eğitimcilerden oluşan toplam 8 katılımcıdan elde edilen ses ve görüntü kayıtları deşifre edilerek veriler elde edilmiştir. Katılımcılar “E1, E2, E3, V1, V2, V3, V4 ve V5” şeklinde belirtilmiştir. Araştırma bulguları yorumlanırken sorular sırasıyla değil sınıflandırmalara ayrılarak yorumlanmıştır. Bu sınıflandırmalar eğitimciler için *“eğitimcinin yeterlilikleri ve profesyonel algısına yönelik bulgular, engelsiz gastronomiye yönelik toplumsal ve eğitsel bakış ve katılım bilgisine yönelik bulgular, öğrenci profili ve eğitime katılım özelliklerine yönelik bulgular, eğitim uygulamaları ve öğretim sürecine yönelik bulgular, öğrenme ilgisi ve bilişsel/motor gelişimine yönelik bulgular, öğrenmenin kalıcılığı ve günlük yaşama etkisine yönelik bulgular, eğitim kalitesi ve memnuniyetine yönelik bulgular”* veliler için ise, *“engelsiz gastronomiye yönelik toplumsal ve eğitsel bakışa yönelik bulgular, öğrenci katılımı ve duygusal gelişime yönelik bulgular, ilgi, yetkinlik ve bilişsel-motor gözlemlerine yönelik bulgular, eğitim sürecine uyum ve gelişimine yönelik bulgular, aile katılımı ve uygulama desteklerine yönelik bulgular, eğitim kalitesi*

ve memnuniyetine yönelik bulgular” başlıkları şeklinde verilmiştir. Bu sınıflandırmanın amacı ile ulaşılan sonuçların daha net görülmesi hedeflenmiştir.

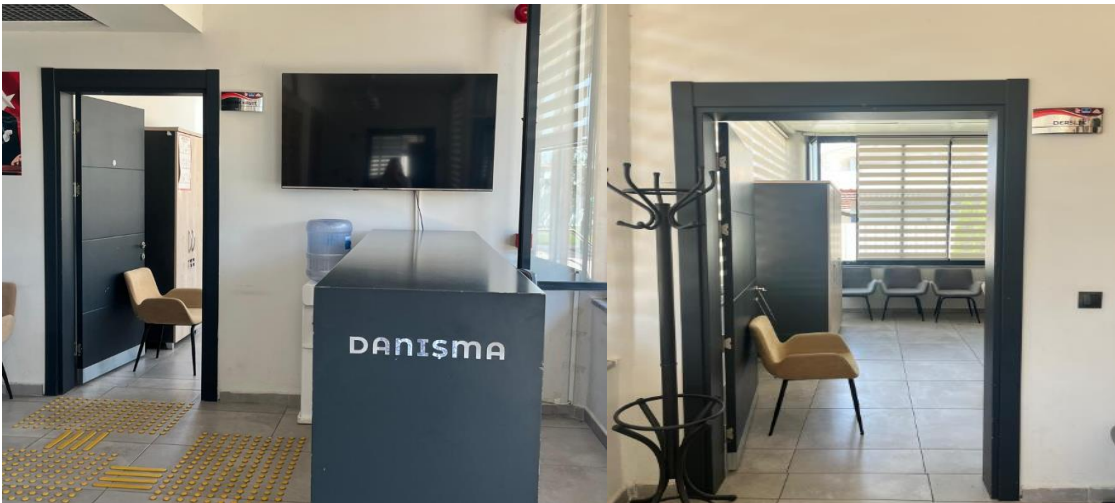
4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

4.1. ENGELSİZ GASTRONOMİ MUTFAĞI VE TERAPİ MERKEZİ

10.01.2024 tarihinde ilk eğitimine başlayan Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi, Afyonkarahisar Belediyesi bünyesinde, Zafer Kalkınma Ajansının büyük katkı ve iş birliğiyle oluşturulan proje odaklı ve SOGEP (Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı) destekli bir kurumdur. Bu merkez, 12 ay boyunca otizm ve Asperger sendromu, ortopedik engelli, Down sendromu, işitme engelli, görme engelli, zihinsel engelli ve süregen hastalığı (koah, çölyak vb.) olan engelli bireylere mutfak eğitimi vermektedir. Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi, rehabilitasyon alanı bahçeleri de dâhil olmak üzere toplam 3.640 metrekarelik bir alana sahiptir. Merkezde bugüne kadar 51 otizimli, 44 ortopedik engelli, 34 gelişimsel gerilik tanılı, 30 zihinsel engelli, 22 görme engelli, 16 down sendromlu, 3 işitme engelli, 11 farklı engel grubuna mensup birey (serbest grup) ve 169 kaynaştırma öğrencisi olmak üzere toplam 385 engelli bireye eğitim hizmeti sunulmuştur. Teorik eğitimler, bireylerin engel düzeyine ve o atak durumlarına bağlı olarak değişmekte; hafif ve orta düzey engelli bireyler için 2-3 hafta süren ve toplamda 4 ila 8 saatlik engel durumlarına uygun anlaşılır, yoğunlaştırılmış derslerden oluşmaktadır. 5 yaşından 70 yaşına kadar tüm yaş gruplarına yönelik eğitim verilen merkezde; iş sağlığı ve güvenliği, temel mutfak eğitimi, materyal tanıma, gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, doğrama ve pişirme yöntemleri gibi konular teori ders içeriklerini oluşturmaktadır. Bu aşamayı takiben uygulamalı eğitim sürecine geçilmektedir. Ağır düzeyde engelli bireyler için ise doğrudan uygulama eğitimine başlanmakta, teorik dersler verilmemektedir. Toplam 30 saatlik teori ve uygulama derslerinin tamamlanmasının ardından katılımcılara katılım belgesi verilmektedir. Mutfakta dört eğitim tezgâhı yer almakta ve profesyonel mutfak ekipmanları kullanılmaktadır.



Kurumda biri mutfak eğitimi sınıfı, biri teorik derslerin işlendiği eğitim dersliği, biri evrak kayıt odası, bir idareci odası, araç-gereç, bulaşikhane, fırın gibi mutfak unsurlarının yer aldığı ana mutfak, depo alanı ve engelli tuvaletleri olmak üzere toplam yedi ayrı birim bulunmaktadır.





Eğitimler gruplar hâlinde yürütülmekte; grup yapısı oluşturulurken yaş, engel durumu ve özel eğitim sınıflarından geliş şekilleri gibi bireysel farklılıklar dikkate alınmaktadır. Engelli bireylerin ilgi ve tercihlerine göre mutfakta hem Afyonkarahisar yöresine ait yemekler hem Türk mutfağı hem de uluslararası mutfak yemekleri yapılabilmektedir. Mezun olan öğrenciler zaman zaman tekrar merkeze davet edilerek farklı kaynaştırma öğrencileriyle birlikte uygulamalara katılmakta; bu sayede sosyal ilişkileri gelişmekte ve arkadaşlık bağları güçlenmektedir.



Kurumun fiziksel yapısı erişilebilirlik açısından düzenlenmesine dikkat edilmiştir. Girişte sağlı ve sollu olmak üzere iki rampa yer almakta, bahçeden eğitim merkezine kadar sarı görme engelli taşı döşenmiştir. Ayrıca mutfak alanlarını tanımlayan tabelalarda Braille alfabesiyle yazılmış levhalar bulunmaktadır.



Kurumun geniş bahçesi ise engelli oyun parkı, iki adet engelli araç şarj istasyonu ve sebze ekim alanı gibi farklı sosyal ve rehabilite edici donanımlarla desteklenmiştir. Bu alanlar engelli bireylerin hem doğayla temas kurmalarını hem de fiziksel aktivitelerini desteklemektedir.



Bu merkez yalnızca yerel bireylerle sınırlı kalmayıp, Türkiye'nin diğer illerinden gelen engelli bireylere de eğitim hizmeti sunmaktadır. Bu çok yönlü yapı sayesinde merkez, hem mesleki eğitim hem sosyal katılım hem de bireysel gelişim açısından önemli bir model oluşturmaktadır. Ayrıca Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi bünyesinde çalışan toplam üç engelli sigortalı personel istihdam edilmiştir. Bu bireylerden ikisi danışma görevini yürütmekte, biri ise çay servisi görevini üstlenerek aile ekonomisine katkı sağlamaktadır. Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi'nde verilen mutfak eğitimlerinin, engelli bireylerin erişilebilirliği, kullanılan ekipmanların uygunluğu ve kurumun fiziksel altyapısının yeterliliği açısından değerlendirilmesine ilişkin bilgiler tartışma bölümünde yer verilmiştir.

4.2. EĞİTİMCİLERİN GÖRÜŞLERİ HAKKINDA ELDE EDİLEN BULGULAR

Tablo 7. Eğitimci Katılımcılara Ait Betimsel Bilgileri ve Görüşme Detayları
Görüşme Tarihi: 12.12.2024 **Görüşme Süresi:** 2:05:47

SORULAR	EĞİTİMCİ 1 (E1)	EĞİTİMCİ 2 (E2)	EĞİTİMCİ 3 (E3)
Öğrenim Durumu	Lisans	Yüksek Lisans	Lise
Mezuniyet Bölümü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lise
Pedagojik Formasyon	Yok	Var	Yok
Öğretmenlik Tecrübesi	2 yıl	10 yıl	2 yıl
Bu Kurumda Çalışma Süresi	2 yıl	2 yıl	2 yıl
Özel Eğitimle İlgili Herhangi Bir Eğitim Aldınız Mı veya Bu Alanda Bir Belgeniz Var Mı?	Evet	Evet	Evet

Birinci odak grup görüşmesi, 12 Aralık 2024 tarihinde üç kadın eğitimciyle gerçekleştirilmiş ve 2 saat 5 dakika sürmüştür. Katılımcıların ikisi lisans ve üzeri düzeyde eğitim almış, ikisinin mezuniyet alanı Gastronomi ve Mutfak Sanatları'dır. E2, yüksek lisans mezunu olması ve pedagojik formasyona sahip olmasıyla özel eğitim alanında en donanımlı katılımcı olarak öne çıkmaktadır. Üç eğitimcinin de özel eğitimle ilgili belge veya kurs deneyimi bulunmakta, bu durum kurumun bu alandaki yeterliliğine işaret etmektedir. Ancak, iki katılımcının öğretmenlik deneyiminin sadece iki yıl olması, uygulamaların sürekliliği açısından sınırlayıcı bir faktör olabilir.

1. EĞİTİMCİNİN YETERLİLİKLERİ VE PROFESYONEL ALGISI

S.1. Burada yapmış olduğunuz öğretmenlik görevinin kendinizden emin olmayı gerektirdiğini düşünüyor musunuz?

Tüm eğitimciler burada yapılan öğretmenlik mesleğinin kendinden emin olmayı gerektirdiğini düşünmektedir. Bu kapsamda eğitimciler kendinden emin olma durumunu belirli özelliklere dayandırmaktadır. Bu özellikleri E1 dikkatli olmaya ve engelli bireyleri iyi analiz edebilmeye, E2 eğitilmiş olmaktan ziyade iletişim becerilerinin iyi olmasına, empati yeteneğine, her duruma uyum sağlama kabiliyetine ve duygu geçişinin gerekliliğine, E3 ise engelli bireyleri farklı hissettirmemeye ve iletişim yoluyla iyi bir şekilde çözümleyebilmeye dayandırmaktadır. Aşağıda eğitimcilerin bu soruya verdikleri görüşler yer verilmiştir.

E1: “Evet. Bu işe başlamadan önce bu konuda çok korkuyordum. Nasıl yapacağım ya da onlara nasıl yaklaşacağım diye. Ama zamanla fark ediyorsun ki her

engel grubunun ayrı ayrı huyları, tavrı, duygu ve düşünceleri var. Bu iş biraz dikkat gerektiren bir iş. Onları anlamak kimi zaman 1 saatini ya da birkaç gününü alabiliyor. Onu anladığın zaman ona nasıl yaklaşman gerektiğini anlıyorsun. Kimisi ciddiyetten anlıyor kimisine de oyun havasında konuşman gerekebiliyor.”

E2: “Herkes bu işi yapamaz ben netim. Ne kadar bilgili olursa olsun, kaç tane üniversite bitirmiş olursa olsun engelli bireyler ile iletişim sağlayamıyorsa, empati kuramıyorsa, onların ne istediğini bilemiyorsa, onun huyuna gidemiyorsa, onu gördüğünde kaçıyorsa, utanıyorsa, sıkılıyorsa ya da alay ediyorsa bu işe başlamasın. Onlara sevdiğimizi, benimsediğimizi hissettirdiğimizde burada rahatım diyorlar. Bu duyguları hissettirmemiz gerekiyor. Bu yüzden kendinden emin olmayan bu işe girmemeli. Bence duygu geçişi çok önemli bir etkidir. Duyguyu geçirebildiğin sürece kendinden emin olursun ve iyisin.”

E3: “Evet. Çocukla temas kurduğunda, iletişime geçtiğinde, onun neyi sevip sevmeyişi bir süre sonra çözümleyebiliyorsun. Gerçi tamamen çözemediklerimiz de oluyor. Onuda zamanla engelli bireyle iletişim kurmaya çalışarak en azından çözmeye çalışıyoruz. Kendinden emin olabilmek için engelli bireylere kendilerinin farklı olduğunu hissettirmemek gerektiğini düşünüyorum. Bunu da iyi bir iletişim ile sağlayabiliriz.”

S.2. Bu kurumda çalışmak için yeterli olduğunuzu hissediyor musunuz?

Eğitimciler bu kurumda çalışmak için hiçbir zaman yeterli olabileceklerini düşünmemektedir. Onların farklılıkları ve kendilerini ifade edememeleri yeterli hissetmemelerine neden olan faktörler olarak görmektedirler. Ancak görüşlerinde engelli bireyleri anlamaya ve yardımcı olmaya çalıştıklarını bildirmiştir. Bu kapsamdaki verdikleri cevaplar ise şu şekildedir;

E1: “Objektif davranmazsam bencillik olur. Ben yeterliyim diyemem hiçbir zaman çünkü onlar öyle farklılar ki yani bence kimse yeterli değil onlara göre. Çünkü onlar bizden çok başkalar. Hepimiz birleşsek bir engelli birey olamayız. Onun tüm duygularını hiç kimse anlayamaz. Çünkü kafasında bir sürü duyguyu aynı anda barındırabiliyorlar.”

E2: “O zor. Bir taraftan yeterli olduğumuzu düşünsek diğer taraftan eksik kalır. Çünkü tamam dersin ben sevgisini kazandım ama başka bir yerden de eksik bırakmışızdır öğretmeyerek ya da başka bir enerji vermeyerek. Ben hayatta oldum

diyemem. Bildiğim bir şey varsa oda hiçbir şey bilmediğimdir. Onlarla öğreniyoruz. Diğer hocalarında belirttiği gibi hepsi farklı karakterdeler. Aile tipleri, kişilikleri hepsinin farklı. 315 kişiye ulaştık. Bu da demektir ki 315 farklı karakter. Hiçbir şekilde yetemeyiz sıkıntı burada. Ama onlardan öğreniyoruz.”

E3: *“Yeterli olduğumu söyleyemem ama yeterli olmaya çalıştığımı söyleyebilirim. Çalışıyoruz. Çabamız var en azından.”*

S.3. Kendinizi bu kurumda çalışırken yetersiz hissettiğiniz herhangi bir olay yaşadınız mı?

Eğitimciler bu kurumda çalışırken çok fazla yetersiz hissettikleri anlardan bahsetmişlerdir. Kimi eğitimciler engelli öğrencilerin devlet ve toplumca desteklenmediğini, maddi anlamda yetersizlikler yaşadığını ve eğitimlerine devam edemediklerini fark ettiklerinden bahsederken kimi eğitimciler iletişim yetersizliklerinden, öğrencilerin kriz anlarındaki durumlarından ve ailelerin eğitimcilerin bir yere kadar müdahale etmelerine izin vermelerinden kaynaklı yetersiz hissettikleri olaylar yaşanmıştır. Bu kapsamda eğitimciler şu şekilde yorum yapmışlardır;

E1: *“Bizim burada bir öğrencimiz var aşırı zeki. Bu çocuk topluma o kadar rahat kazandırılır ki. Önü çok açık. Üniversite okutsalar okuyacak ama ne maddi durumu var ne de devlet ve toplum olarak biz onlara yeterli destek sağlayamıyoruz. Çocuk bu konuda isyan ediyor. Çünkü önünde çok fazla engel var. Bu konuda çok yetersiz kalıyorum. Yapabilecek kapasitesi var görüyorum ama elimden bir şey gelmiyor. Bu durumda beni yetersiz hissettiriyor açıkçası.”*

E2: *“İletişim konusunda yetersizlikler oluyor. Hiç kimse dört dörtlük değildir. Bazı çocuklar geliyor. Çok ağır oluyor. İletişim kurmakta zorlanıyoruz. O konuda yetersiz hissediyorum. Acaba mı diyorum. Yanlış bir şey mi yaptık ya da yapıyoruz diyorum. Çünkü hassaslar. Onları çok mutlu etmek istiyoruz ve onu içine kapandı gördüğüm zaman yetersiz hissedebiliyorum. Özellikle yaklaşımları nasıl olacak dediğim çok oluyor. Yetersizliğimizi onlardan öğreniyoruz. Birde burada herkesin bir sınırı var. Ani ya da sert tepki veren ailelere ne kadar müdahale etmek istesek bile bir şey yapamadığımız zamanlar oluyor. Kuruma gelen bireyler tamamen bize ait değil. Onlarında bir yaşantısı ve kural çerçevesi var aileden kaynaklı. Siz karışmayın biz*

böyle eğitiyoruz hocam diyebilirler. Haklılar. Bu olayları tahmin ettiğimiz için biz bir yere kadar müdahale edebiliyoruz bir yerden sonra yetersiz kalıyoruz.”

E3: “Bazen strese giren öğrencilerimiz oluyor. Konuşamadığı için strese giren öğrencinin annesinin verdiği ani tepkiler ve bizim ona müdahale edemeyişimiz beni yetersiz hissettiriyor ve çok üzüyor. Annesi evet ama sert müdahale edebiliyorlar. O bir anne ve sınırlarımız var.”

S.4. Yaptığınız iş sabırlı olmayı gerektirir mi?

Eğitimciler burada çalışmanın %100 sabır gerektirici bir iş olduğundan yana görüşlerde bulunmuşlardır. Bu kapsamda eğitimci görüşleri arasında şu şekilde yorum yapmışlardır;

E1: “Evet. Sabırlı olamayan bu işe başlamasın. Aileler bile yeri geliyor kendi çocuklarına zor sabrediyor. Biz çocuklarımız olmamasına rağmen insan olarak görevimiz olduğunun farkındayız. O yüzden bizim herkesten daha fazla sabırlı olmamız gerekiyor.”

E2: “%100 artık hepimiz bunu biliyoruz. Çocuk sesini sevmeyen tahammül edemeyen bu işi yapmasın. Sabırlı olamayan insan gastronomi alanında da çalışmasın bence. Bu ortamlar stresli ortamlar.”

E3: “Kesinlikle. Zaten bu işin sabır %100’ ünü oluşturuyor. Bakın %99 demedim.”

S.5. Burada çalışmaktan mutlu musunuz?

Eğitimciler burada çalışmaktan memnun olduklarını bildirmişlerdir. Özellikle tüm eğitimciler bu merkeze gelmeden önce moralleri bozuk olsa bile bu merkezdeki eğitimlerin sonunda mutlu olarak ayrıldıklarını belirtmişlerdir. Bu kapsamda eğitimciler şu şekilde yorum yapmışlardır;

E1: “Evet kesinlikle. Burada işimizi yaparken mutluyuz evet ama sosyal hayatımızda mutsuz olduğumuzda biz bu derse girdiğimizde hepimiz mutlu olmak zorundayız. Çocuklarla o iletişimi kurmak için sosyal hayatımızı buraya çok fazla yansıtmamız gerekiyor. Ben çoğu zaman buraya moralim bozuk olarak gelip o çocuklar sayesinde buradan moralimin düzelerek mutlu olarak ayrıldığımı hatırlıyorum. Mutlu olmak için onlara ihtiyacımız var. Birbirimizin farklılıkları ile mutlu oluyoruz.”

E2: *“Ben mutluyum ve bu işi severek yapıyorum. Gerçi burası bir bayrak yarışı bana göre. Sürekli burada kalacağız diye bir şey yok. Bizim amacımız bu merkezi ileriye götürmeyi sağlamak. Bizden sonrakiler bizden iki kat daha güzel şeyler yapsınlar. Bu merkezler daha çoğalarak gitsin kelebek etkisi yaratalım istiyoruz.”*

E3: *“Evet mutluyum.”*

S.6. Burada çalışmaya başladıktan sonra bakış açılarınızda gelişen noktalar nelerdir?

Eğitimciler bu kurumda çalışmaya başladıktan sonra dışarıda gezerken çevrelerine daha dikkatli bakmayı, empati yeteneklerinin gelişmesini, hayatın olumlu tarafından bakabilmeyi, sabırlı olmayı, kontrolcü olmaktan çıkmayı ve şükür sebeplerinin arttığını ve geliştiğine dair görüşlerden bahsetmişlerdir. Bu yorumların oluşmasının nedeni ise engelli bireylerin yaşadıkları zorlukların gözle görülür bir nitelikte olmasından dolayı eğitimcilerin genel olarak insani duygularının gelişmesini sağladığı anlaşılmaktadır. Bu kapsamda eğitimciler şu şekilde yorum yapmışlardır;

E1: *“Dışarıda gezerken çevreme daha dikkatli bakıyorum. Bu işe başladığım ilk aylar özellikle otobüste olsun, yolda yürürken olsun hani karşımdaki birinde farklı bir hareket gördüğümde bir sıkıntısı olabilir belki diye bakıyorum. Hani bu durum benim sosyal hayatımda empati olanağımı artırdı ki. Zaten empati kurmayı seven biriyim. Artık bakış açım çok fazla değişti. Sabretmeyi öğrendim burada çalıştığım süre içinde. Ne olursa olsun onlar hayatın olumlu tarafına bakıyorlar. Bende artık olumlu taraftan bakmaya başladım ve bu durum beni iyi yönde etkiledi.”*

E2: *“Hayatımı önceden akışına bırakmıyordum ben. Ama buraya başladıktan sonra burası beni yoğurdu, işledi diyebilirim. Burada çalışmadan önce 1 yıl otizmlilerle çalışmama fırsatım oldu. Orada otizmlileri öğrendim buraya geldim ve çok fazla engelli birey olduğu için kontrolcü kalmaya çalıştım. Ancak artık kontrollü akıştan yanayım. Bu iş sabrı ve hayatın anlamını öğretti. Bizler konuşabiliyoruz, gülebiliyoruz, birbirimize bakabiliyoruz, kızabiliyoruz ama bir otizmlili hiçbir şeyi yapamıyor. Ne konuşuyor ne göz teması kurabiliyor ne duygularımızı anlayabiliyor. Düşünsenize bir otizmlinin ve ailesinin yaşadıklarını. Sözün bittiği yer.”*

E3: *“Şükür sebebim arttı. Normal rutin geçen hayatımızdaki bize sıkıcı gelen şeylerin ne kadar büyük şükür sebebiz olduğunu anladım.”*

2. ENGELSİZ GASTRONOMİYE YÖNELİK TOPLUMSAL, EĞİTSEL BAKIŞ VE KATILIM BİLGİSİ

S.1. Engelli hayatlar için toplumda yeterli farkındalıklar var mıdır? Farkındalıkları geliştirebilmek için sunacağınız öneriler nelerdir?

Eğitimcilerin tümü toplumda engelli bireyler için farkındalık düzeyinin yetersiz olduğunu vurgulamıştır. Katılımcılar, bu farkındalık eksikliğini yalnızca bireysel değil, aynı zamanda kurumsal ve toplumsal bir sorun olarak değerlendirmiştir. Farkındalığın artması için verilerin önerilerin aile eğitimi, sosyal empati geliştirme, engelli bireyleri çok branşlı katılımı ile etkinliklere dahil etme ve bütüncül bir eğitim sisteminin geliştirilmesinin bir ihtiyaç olduğunu vurgulanmışlardır. Bu kapsamda eğitimciler şu şekilde yorum yapmışlardır;

E1: “Yeteri kadar farkındalık yoktur. Bu konuda çok yetersiz olduğumuzu düşünüyorum. Bana göre engelli hayatlar için biz mutfakla ilgili üzerimize düşen farkındalığı yaratmaya çalışıyoruz ancak bu yeterli değil. Diğer branşlarında bu farkındalığı oluşturmaları gerekiyor. Her branşın kendi alanıyla ilgili aktivitelere engelli bireyleri de katması gerekiyor. Örneğin müzik sanatçısı müzik ile ilgili çalışmalara, dansçının dans ile ilgili çalışmalarına engelli bireyleri dâhil edebilir.”

E2: “Farkındalıklar hiç yeterli değil. Farkında bile değiller. Yanımızdan geçtiklerinde kaç yaşında olursan ol sadece onun farklı yürüyüşüne, farklı yüz ifadesine bakıyoruz. Ama engelli olduğunu anımsayamıyoruz ve algılayamıyoruz. Toplumca ilk önce onu aşmamız gerekiyor ki onlara farklı gözle değil de iyileştirici gözle bakabilelim. Farkındalık için her şey yapabiliriz. Anormallikleri yok sadece yardıma ihtiyaçları var. Farkındalık yaratılacaksa topluma da suç bulmadan ilk önce mutlaka ailenin eğitilmesi ve bilinçlendirilmesi gerekiyor. İlk önce özel eğitime ihtiyaç duyan bireylerin ailelerinin engelli çocuklarına nasıl bir yol göstermesi gerektiğini bir başka eğitimcinin aileleri bilinçlendirmesi gerekiyor. İlk önce aile bilinçlenecek. Sonra çocuğa yardımcı olacak. Bu olmadığı takdirde aileler genel olarak çevrede çocuklarını evde saklıyor. Aile eğitildikçe en güzel çözüm odaklı ilerleriz bence.”

E3: “Burada çalışan görme engelli bir çalışanımız var. Otobüsüne binmeye götürürken yardımcı oluyorum. Bu refakatim sırasında yolda yürürken karşılaştığım ve çoğu insanlarda fark ettiğim bir örnek var aslında. Örneğin tüm insanların yürüdüğü yollarda genel olarak herkes görme engelli bireyleri görmezden geliyorlar. Üzerine

çıkıyorlar, önemsemiyorlar. Biri zaten görme engelli bunu aslında görünüşlerinden ve kullandığı bastonlardan fark edebiliyoruz ama onları önemsemeyen bizler aslında daha çok görme engelli bireyler olduğumuzu düşünüyorum. Normal, sağlıklı insanlar ama görmüyorlar. Bu konu beni üzüyor. Bu olumsuzlukları toplumsal uyum çerçevesindeki uygulamalar yoluyla azaltabiliriz.”

S.2. Sosyal mutfaklar engelli bireylerin özgüvenini etkilemekte midir?

Eğitimciler, sosyal mutfak uygulamalarının engelli bireylerin özgüven gelişimine doğrudan olumlu katkı sağladığını belirtmiştir. Eğitim süreciyle birlikte öğrencilerde kendini ifade etme, karar verme ve sorumluluk alma davranışlarının arttığı vurgulanmıştır. E1, öğrencilerin başlangıçta çekingen ve pasif olduğunu, eğitim süreciyle birlikte daha konuşkan, yaratıcı ve özgüvenli hale geldiklerini ifade etmiştir. E1, bu dönüşümün öğrencilerin kendi potansiyelini keşfetmesiyle gerçekleştiğini belirtmiştir. E2, başlangıçta bıçak ve ateş gibi mutfak araçlarından korkan öğrencilerin zamanla bu engelleri aştığını, bunun doğru yönlendirme ve güvenle mümkün olduğunu vurgulamıştır. E3 ise, bu yorumlara katıldığını ifade etmiştir. Bu kapsamda sosyal mutfak ortamları, engelli bireylerin korkularını yenmelerine, kendilerini ifade etmelerine ve bireysel başarılar elde etmelerine olanak tanıyarak özgüvenlerini güçlendirmektedir. Eğitimciler, bu sürecin bireye inanç ve destekle pekiştirildiğini belirtmiştir. Bu soruyla alakalı eğitimciler şu şekilde yorum yapmışlardır;

E1: *“Biz onları burada güvenli ortamlarından dışarı çıkartıyoruz. Geldiğinde konuşmayan ya da utancından kafasını kaldırmayan öğrencilerimiz bu eğitimin sonucunda daha konuşkan daha aktif daha çok dışa dönük olduğunu görüyoruz. Malzemeleri tanımayan ya da tanımaktan korkan, söylemeyen, bilip konuşmayan öğrencilerimiz var. Daha sonra artık bunu böyle pişirsek mi? Ya da kendi kafasından tarif uydurabiliyorlar. Aslında biz onlara bir katıyoruz ama onlar kendilerine bin katıyorlar.”*

E2: *“Bıçaktan ve ateşten korkan öğrencilerimiz var. Bıçaktan korkanlar bu merkez sayesinde bıçakları kullanmayı öğreniyorlar. Ateşe yaklaşabiliyorlar. O çocuklara bu şeyler gösterilmemiş aslında. Onlara doğru ve düzgün şekilde gösterildiği zaman her birey zaten yavaş yavaş yapar. Bu olayın sadece engelli bireylerde istikrarlı olması gerekiyor Bazen bırakıyoruz o kendi yapıyor, sana güveniyoruz diyoruz ve onun yolunu açmak gerekiyor. Hep gözlemekte olmaz.”*

S.3. Sosyal mutfaklar engelli bireylerin bir şeyleri yapıp başarabilme duygusunu sağladığını düşünüyor musunuz?

Eğitimcilerin tamamı, sosyal mutfakların engelli bireylerde bir işi tamamlama ve başarı hissi oluşturduğunu vurgulamıştır. Süreç odaklı değil, deneyim ve sahiplenme odaklı bir başarı algısının geliştiği ifade edilmiştir. E1, bu konuda engelli bireylerin sonucu değil, süreci önemsediklerini; ürünün kusurlu da olsa onların gözünde bir başarı olduğunu belirtmiştir. Bu durumun onların anı yaşamasından kaynaklandığını vurgulamıştır. E2, öğrencinin yaptığı ürünü sahiplenerek “Ben yaptım” demesinin, başarabilme duygusunu güçlü biçimde yansıttığını ifade etmiştir. E3 ise, evde yapmasına izin verilmeyen şeyleri burada kendi başına yaptığı için ürünü sahiplenerek özgüven ve başarma duygusu geliştirdiğini belirtmiştir. Tüm bu yorumlardan anlaşılabileceği üzere sosyal mutfaklar, engelli bireylerin kendi emekleriyle bir ürün ortaya koyarak “başarabildiklerini” hissettikleri, süreci sahiplendikleri ve özgüven geliştirdikleri destekleyici bir ortam sunmaktadır. Bu kapsamda eğitimciler şu şekilde yorum yapmışlardır;

E1: *“Onlar süreç odaklı değil. Mesela o ürünü yaptı mı yaptı. Sonucu iyi veya kötü, siyah veya beyaz, yanmış ya da hiç pişmemiş olsa da onlar sonuca bakmıyor. Onlar anı yaşıyorlar ve akışına bırakıyorlar.”*

E2: *“Kesinlikle düşünüyorum. Ben yaptım kelimesini kullanıyor kesinlikle. Bu konuda imzayı atarım.”*

E3: *“Evde ailesinin izin vermediği şeyleri burada kendisi yaptığı için evet bu benim kekim, bu benim yaptığım kurabiyem diyebiliyor.”*

S.4. Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezlerinin Türkiye’ nin diğer illerinde bulunan engelli öğrencilere de verilmesi gereken bir eğitim olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?

Eğitimcilerin tamamı, Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezlerinin Türkiye genelinde yaygınlaştırılması gerektiğini vurgulamıştır. Görüşlerde ortak olarak erişilebilirliğin sınırlı olduğu, mevcut uygulamanın yetersiz kaldığı ve bu eğitimin hem yaşam becerileri hem de istihdam açısından büyük önem taşıdığı ifade edilmiştir. Bu kapsamda E1, Afyonkarahisar’daki merkezin ilçe ve köylere dahi ulaşamadığını belirterek, Türkiye genelinde bu merkezlerin eksikliğini büyük bir ihtiyaç olarak vurgulamıştır. Mevcut uygulamanın sınırlı etki alanına sahip olduğunu ifade etmiştir.

E2, mevcut eğitimin çok sınırlı sayıda bireye ulaştığını, boncuk dizme gibi işlevi kısıtlı kurslara kıyasla mutfak eğitimlerinin bireyin yaşamını doğrudan etkilediğini belirtmiştir. Uygulamanın yaygınlaştırılması ve sürdürülebilir olması gerektiğini savunmuştur. E3 ise, bu eğitimin bireyin kendi yaşamını sürdürebilmesi, günlük ihtiyaçlarını karşılayabilmesi ve hafif engelliler için istihdam fırsatları sunması açısından gerekli olduğunu ifade etmiştir. Ailelerin "benim arkamdan kalmasın" endişesine çözüm olarak bu tür eğitimleri görmüştür. Sonuç olarak eğitimciler, Engelsiz Gastronomi uygulamasının yalnızca mesleki değil aynı zamanda yaşam becerileri ve toplumsal bağımsızlık için gerekli bir model olduğunu belirtmiş; bu modelin tüm Türkiye'de yaygınlaştırılmasının elzem olduğunu vurgulamışlardır. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: *"Kesinlikle. Şöyle aslında biz burada bu eğitimi veriyoruz ama merkezi bir yerde bulunmamıza rağmen ilçe ve köylere ulaşamıyoruz. Afyonkarahisar ilinde bu merkez evet var ama birçok kişiye ulaşamıyoruz. Yeterli olamıyoruz. Türkiye'nin tüm illerini düşündüğümüzde ise eksiklik çok fazla. Afyonkarahisar'da diğer kurs merkezleri de var ama hiçbirisi gastronomi üzerine odaklı değil. Biz Afyonkarahisar'ın çeyreğine bile dokunamadık, sesimizi duyuramadık, görmediler bile. Biz bile burada yetersizken diğer illerde olmaması büyük bir eksiklik."*

E2: *"Evet. Ancak biz bile yetersiziz. Bu eğitimin yetersizliği için de bir adımda atılmıyor. Ben devamlı söylüyorum Valilik sisteminde Afyonkarahisar'da kayıtlı bulunan 6300 engelli birey var. Birde kayıtlı olmayanlar var. Engelliğini saklayanlar ve kabul etmeyen aileler gidip rapor almıyor. Bunlarında tahmini 3000-4000 engelli birey olduğunu düşünürsek daha biz 10.000 engelli bireye daha bizler yetememişken diğer kurs merkezleri gereksiz ve bilinçsiz kurslar açıyor. Evet, onlarda güzeldir ama yoğunlaşacağımız yer orası değil. Örneğin engelli bireylerin sürekli boncuk dizme kurslarına gitmesini doğru bulmuyor ve zaman kaybı olarak görüyorum. Biz burada kolaya kaçmadan ellerine mikserleri veriyoruz, yarım saat yumurtayı çırpıtıyoruz ya da 2 saat hamur yoğurtuyoruz. O gel git hareketleri kas ve motor becerilerini çalıştırsın istiyorum. Yorulsunlar ama yaptıklarının karşılıklarını da ben yapabildim diyerek alsınlar istiyoruz. Çay demlesinler, iki yumurta kırsınlar, kahve demlesinler, en basitinden tost nasıl basması gerektiğini ve sandviçin hazırlamasını öğrensinler. Çünkü anne babası her zaman yanında olmayacak bu engelli bireylerin. En azından karnını doyurabilsin, güvenliğini sağlayabilsin."*

E3: “Evet düşünüyorum. Mutfak hem sağlıklı hem de engelli bireylerin hayatını devam ettirebilmesi için gereklidir. Engelli bireylerin hepsinin engel derecesi ağır değil. Hafif engelli olanlarda var. Bu eğitimler onların istihdamına katkı sağlayabilir. Örneğin çay veya kahve servisi yapabilirler. Beni etkileyen bir durumda engelli bireylerin ailelerinin evladım benim arkama kalmasın demektedir. Bu yüzden bu eğitimler en azından engelli bireylerin kendi karnını doyurabilmelerini sağlamalarına yardımcı olmaktadır.”

S.5. Bu kurumun başka kurumlar ile ortak çalışmasını gerekli olduğunu düşünüyor musunuz?

Eğitimciler, kurumlar arası iş birliğinin hem gerekli hem de hâlihazırda var olan bir süreç olduğunu vurgulamıştır. Bu iş birliklerinin öğrencilere ulaşmada, farkındalık yaratmada ve sosyal katılımı artırmada önemli katkılar sağladığı belirtilmiştir. Ayrıca kurumun kapsayıcı ve evrensel yapısının altı çizilmiştir. Bu kapsamda E1, okulların, derneklerin ve vakıfların kurumla iş birliği içinde olduğunu, bu sayede öğrencilere ulaşıldığını ifade etmiştir. Kurumlar arası iletişimin aktif şekilde sürdüğünü vurgulamıştır. E2, merkezin herkese açık ve evrensel bir yapıda olması gerektiğini belirtmiş, ayırım yapılmadan tüm kurumlarla iş birliği yapılmasının merkez felsefesine uygun olduğunu savunmuştur. Bu yorumlar sonucunda kurumlar arası iş birliği, engelsiz gastronomi merkezinin erişilebilirliğini artıran, farkındalık yaratan ve kapsayıcılığı destekleyen bir yapıdadır. Katılımcılar, bu iş birliklerinin sürdürülmesi ve geliştirilmesi gerektiğini belirtmiştir. Eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: “Tabi ki biz zaten okullarla çalışıyoruz. Okullar bize öğrenciyi bulup getiriyor. Kendi öğrencilerinin seviyelerini, yaşını, birbirleriyle anlaşabilen öğrencileri seçip getiriyorlar. Biz onlarla iletişim kurarak öğrencilere ulaşıyoruz. Derneklerde birbirlerinden duyuyorlar. Kendi üyelerini getiriyorlar. Vakıf ve derneklerden de iletişimimiz var.”

E2: “Bir okul öğrencilerini getirdi diyelim ki diğer okulun öğrencilerine tavsiye ediyorlar. Öğrencilerinizi götürün bizde götürüyoruz güzel bir aktivite güzel bir sosyal proje oluyor farkındalık oluyor diyorlar. Biz şu kurumlarla ortak çalışmalıyız diyemeyiz. O zaman bize ve bu merkeze ters düşer. Biz herkesi istiyoruz. Biz evrensel bir merkeziz. Evrensel ve toplumsal bir farkındalık projesi olduğu için herkese açtık. Bu kurumdan gel veya gelme deme gibi bir hakkımız yok. Eğer herkese açık olmazsak bu merkezin adı

Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi olmaz. Amacımızın dışına çıkarız o zaman."

E3: *"Evet."*

S.6. Kurs sonunda öğrencinin kazandığı sosyal beceriler dışında bu eğitimin engelli bireylere sağladığı diğer ayrıcalıklar nelerdir?

Katılımcıların görüşleri, eğitim programının yalnızca sosyal beceriler değil; aynı zamanda bireysel sorumluluk, bağımsızlık, duygusal bağ kurma ve aidiyet hissi gibi alanlarda da olumlu etkiler yarattığını göstermektedir. E1, öğrencilerin günlük yaşam rutinlerinde olumlu değişiklikler yaşandığını, ders günleri nedeniyle erken kalkma alışkanlığı geliştirdiklerini belirtmiştir. Bu durum sosyal yaşamın düzene girmesi olarak yorumlanmıştır. E2, öğrencilerde kuruma ve öğretmenlerine karşı sevgi, aidiyet ve güçlü duygusal bağlar geliştiğini ifade etmiştir. Eğitimden sonra bile unutulmayan ve devam eden bağların varlığına dikkat çekmiştir. E3, başlangıçta aileleriyle gelen öğrencilerin zamanla bağımsız hareket etmeye başladıkları; mezun olduktan sonra bile öğretmenleri tanıyıp güçlü bağlar sürdürdükleri aktarılmıştır. Tüm bu yorumlar çerçevesinde engelsiz gastronomi eğitimi, engelli bireylerin yalnızca sosyal değil; aynı zamanda günlük yaşam becerilerini, duygusal bağlılıklarını, bağımsızlıklarını ve aidiyet duygularını geliştiren çok yönlü bir deneyim sunmaktadır. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: *"Kişisel hayatlarında normalde geç kalkan öğrenciler o gün dersimiz olduğu için günden güne erken kalkmaya çalışıyor."*

E2: *"Bazılarının sevgi ve bağlılıkları artıyor. Bize bağlanıyorlar mesela. Öğrencileri mezun olsalar bile 1 ay ya da 1 yıl görmesek bile görmesek bile gördükleri zaman unutmuyorlar. Gözden uzak olan gönülden uzak olur diye bir durum yok."*

E3: *"Eğitime önce aileleriyle gidip gelirken şimdi bu merkeze kendileri gidip geliyorlar. Mezun olduklarında bizi unutmuyorlar. Geldiklerinde sanki dün derste birlikteymişiz gibi davranıyorlar. Örneğin çarşıda pazarda gördüğümde aile bizleri tanımıyor ama çocuklar tanıyor. Anne sonradan hatırlıyor. Ama çocuk koşup sarılıyor bize."*

S.7. Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezine eğitim için getirilen öğrencileriniz, genellikle hangi kanallar aracılığıyla kuruma başvurmakta- lar? (Belediye pankartları, arkadaş çevresi- öğretmen önerileri- akraba tavsiyeleri, sosyal medya...)

E1 katılımcısının verdiği yanıt, Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezine başvuruların temel olarak sosyal çevre ve kulaktan kulağa iletişim yoluyla gerçekleştiğini ortaya koymaktadır. Afyonkarahisar gibi küçük bir şehirde, engelli bireylerin birbirlerini tanıması ve sosyal ağlar içinde iletişim kurması, kurumun bilinirliğinin yayılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu durum, resmi duyuru kanallarının henüz yeterince etkili olmadığını göstermektedir; zira sosyal medyanın yeni kurulmasına rağmen katılımı çok sınırlı bir etkisi olduğu belirtilmiştir. Ayrıca, arkadaş çevresi, aile ve ilgili eğitimcilerin tavsiyeleri gibi geleneksel iletişim biçimlerinin, kurumun tanıtımı ve öğrenci yönlendirmesinde ağırlıklı olduğu anlaşılmaktadır. Bu görüşe E2 ve E3 katılımcıları da E1' in vermiş olduğu bilgiye katıldıklarını bildirmiştir. Bu kapsamda E1' in bu soruya verdiği cevap şu şekildedir;

E1: “Çevre aslında. Kulaktan duyma ile gerçekleşiyor. Bir kişi 10 kişiye haber veriyor ya da kendisi paylaşım yapıyor. Kendi çevresindeki insanlara gönderiyor. Bu sayede yayılıyor. Sosyal medyamız daha yeni kuruldu zaten onun şuan için bir faydası yok. Sosyal medyadan 1 aydır sadece 1 kişi katılım sağladı. Afyonkarahisar küçük bir şehir ve buradaki engelli bireyler diğer engelli bireyleri tanıyor, birbirleriyle iletişim kuruyor okullara ya da derneklerde olsun kulaktan kulağa birbirlerine aktarım yapıyorlar.”

3. ÖĞRENCİ PROFİLİ VE EĞİTİME KATILIM ÖZELLİKLERİ

S.1. Öğrencileriniz genel olarak eğitimlere kendi istekleri ile mi katılım göstermektedirler?

Eğitimcilerin ifadeleri, öğrencilerin mutfak eğitimlerine büyük oranda kendi istekleriyle ve motivasyonla katıldığını ortaya koymaktadır. Katılım sadece zorunlulukla değil, haz, merak ve aidiyet duygusuyla gerçekleşmektedir. E1, öğrencilerin zaman zaman gelmek istemeseler bile sonrasında istekle geldiklerini ve kendi kararlarıyla katılım gösterdiklerini ifade ederek içsel motivasyonun varlığına işaret etmiştir. E2, öğrencilerin isteklerinin dikkate alındığını, hangi yiyeceğin yapılacağına birlikte karar verildiğini belirterek katılım süreçlerinin demokratik ve katılımcı bir yapıda

şekillendiğini vurgulamıştır. Bu yöntemle öğrencilerin kendilerini değerli hissederek eğitime daha fazla bağlandıkları görülmektedir. E3 ise, bu görüşlere katılmışlardır. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: “Çoğunluk evet. Mesela 2 hafta buraya gelmek istemiyorsa 3. hafta erkenden kalkıp buraya geleceğim diye kalkıp gelenler var.”

E2: “Tabi ki çoğunluk öyle. Biz burada onların istediklerini yapıyoruz. Ne istiyorlarsa onları yapıyoruz. Tabi ki de gelecekler. Soruyorum ben ne istiyorsunuz? Haftaya ne yapalım? Ne canın çekiyor? Herkes bir şey söylüyor ve herkesin dediğini sırayla yapmaya çalışıyoruz. Değerli hissediyorlar böylelikle. Pasta istiyor, kurabiye istiyor, tavuklu pilav istiyor. Anlaştık mı diyoruz. Anlaştık diyorlar. Gelecek haftada diğerinin istediğini yapıyoruz. Bekliyorlar. Benimki de yapılacak diye istekli bir şekilde geliyorlar.”

S.2. Öğrencileriniz burada bulunan sosyal gastronomi mutfağında bulunmaktan memnunlar mı?

Eğitimciler, öğrencilerin sosyal gastronomi mutfağında bulunmaktan memnun olduklarını ve bugüne kadar hiç şikâyet almadıkların belirtici görüşlerde bulunmuşlardır. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: “Evet.”

E2: “Evet.”

E3: “Evet. Öğrenciler burada olmaktan memnunlar ve bugüne kadar hiç şikâyet almadık.”

S.3. Mutfak eğitimlerinin öğrencilerin sosyalleşmelerine katkısı nedir?

Eğitimcilerin ifadelerine göre mutfak eğitimleri, engelli bireylerin sosyalleşme süreçlerinde güçlü bir dönüştürücü rol oynamaktadır. Öğrenciler zamanla hem iletişim becerilerini geliştirmekte hem de sosyal çevreyle daha aktif ve özgüvenli ilişkiler kurmaktadır. E1, özgüvenin artmasının sosyalleşmeyi tetiklediğini belirtmiş; öğrencilerin farklı gruplarla tanışarak grup içinde liderlik ve karar verme yeteneklerini kazandığını vurgulamıştır. E2, eğitimlerin yalnızca öğrenciler arasında değil, aileler arasında da sosyal bağların kurulmasına katkı sağladığını; sosyal çevrenin genişlediğini ifade etmiştir. E3, başlangıçta çekingen olan öğrencilerin zamanla gönüllü katılım göstererek mutfak ortamında aktif rol aldığını belirterek bireysel dönüşümü öne

çıkarmıştır. Yorumlar sonucunda engelsiz gastronomi eğitimleri, öğrencilerin sadece mutfak becerilerini değil, aynı zamanda özgüven, iletişim ve sosyal etkileşim kapasitelerini de geliştirmekte; onları hem birey hem de topluluk içinde daha görünür ve aktif hale getirdiği anlaşılmaktadır. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: “Özgüvenleri artıyor ve özgüveni arttığı için sosyalleşiyorlar. Çevresine ya da arkadaşlarına anlatıyor buraya geldiğini. Daha iletişime açık oluyorlar. Mesela biz öğrencileri 6 hafta eğitime aldık diyelim. 6 hafta sonunda başka bir grupta alıyoruz o öğrencileri. Birde o arkadaşlarını tanıyorlar. Böylece sosyalleşiyorlar. Gruplarda liderlik konumuna gelebiliyorlar. Kendi kararları oluyor. Grup olabilmeyi kendileri öğreniyor.”

E2: “Mutfak konusunda %100 sosyal hayata daha aktif katılabilirler. Buradaki arkadaşlarıyla tanışıyorlar. Serbest gruplarla arkadaş oluyorlar. Aileleri de tanıyor. Sonra ailelerde birbirleriyle oturup kalkıyor böylelikle.”

E3: “Sosyalleşiyorlar. Bir öğrencimiz vardı. İlk zamanlar tezgâhlardan kaçıyor, utanıyordu, çekiniyordu, konuşmuyordu ama şuan yapacağım, yaparım diyor. Yapacağımız şeyi bana yaptır diyor.”

S.4. Sosyal mutfağınızda arkadaşlık geliştirdiler mi?

Eğitimcilerin ifadeleri, sosyal mutfak arkadaşlık ilişkilerini geliştirme açısından etkili bir ortam sunduğunu göstermektedir. Mutfak etkinlikleri sırasında yapılan görev paylaşımları ve grup çalışmaları, öğrencilerin takım ruhunu, paylaşımcı davranışları ve duygusal bağları güçlendirmektedir. Bu kapsamda E1, öğrenciler arasında görev bölümü yapıldığını, malzemelerin paylaşılması gibi davranışların arkadaşlık ilişkilerini pekiştirdiğini vurgulamıştır. E2, mutfakta hem sınıf arkadaşlarıyla hem de tezgâh arkadaşlarıyla takım ruhu geliştiğini; bazen bu süreçlerin küçük tatlı rekabetlere dönüştüğünü belirtmiştir. E3, ortak çalışmalarda sorumluluk paylaşımı yaşanmadığında bazı öğrencilerin kırılma tepkileri gösterebildiğini, bu durumun da duygusal ilişki gelişimine işaret ettiğini aktarmıştır. Sonuç olarak sosyal mutfak, engelli bireylerin hem duygusal yakınlık kurmalarına hem de işbirliği ve sorumluluk alma gibi sosyal becerilerini geliştirmelerine olanak tanımaktadır. Arkadaşlık ilişkileri, bireylerin aidiyet ve paylaşım duygularıyla güçlenmektedir. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: “Bizim aynı anda ikişer öğrenci aldığımız da oluyor tezgâha. Grup olarak sen ununu at, sen şekerini at deyip görev paylaşımı yapabiliyorlar. Daha paylaşımcı oluyorlar. Mesela kendisi yaparken yarısını bölüp arkadaşına verip sende yap diyor.”

E2: “Evet. Takım çalışması önemli aslında. Zaten grup olarak geldikleri için bir takım oluşturuyorlar. Ama tezgâhta da ayrı bir takım kuruyoruz. Bir yarış haline geliyor mesela. Tezgâhtan tezgâha atışmalar bile oluyor.”

E3: “Bazen iki çocukla ilgileniyoruz o tezgâhta. Uygulamayı ikiye bölüyorum aslında ama arkadaşım onu yapmadı diye küsende olabiliyor bana.” yanıtlarını vermişlerdir.”

S.5. Öğrencinizi grup derslerine alıyor musunuz? Alıyorsanız grup arkadaşlarına karşı tutumu nasıl?

Eğitimci ifadeleri, grup derslerinin engelli bireyler için yalnızca eğitim ortamı değil aynı zamanda sosyalleşme ve arkadaşlık kurma alanı olduğunu ortaya koymaktadır. Grup içi etkileşimler sayesinde öğrenciler birlikte çalışmayı, paylaşmayı ve duygusal bağ kurmayı öğrenmektedir. E2, öğrencilerin grup derslerinde daha önce tanıdıkları arkadaşlarıyla bir araya geldiğini, sorun yaşansa da kısa sürede paylaşım ve iletişim kurarak bağlarını güçlendirdiklerini ifade etmiştir. E3, grup içinde kurulan arkadaşlıkların eğitim sonrasında da sürdüğünü, öğrencilerin birlikte dışarıda vakit geçirdiklerini ve kurumu birlikte ziyaret ettiklerini vurgulamıştır. E1 ise, diğer eğitimcilere katılmıştır. Tüm bu yorumlar sonucunda grup dersleri, öğrencilerin sosyal ilişkiler kurmasını, birbirlerini tanımasını ve arkadaşlık bağlarını güçlendirmesini sağlamaktadır. Engelsiz eğitim ortamındaki paylaşım kültürü, dış sosyal yaşama da taşınarak öğrencilerin toplumsal hayata daha aktif katılımını desteklemektedir. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E2: “Maksimum 8 öğrenci alabiliyoruz derslere. 4 tezgâhımız var. Grup derslerinde 2’şerli olacak şekilde yerleştiriyoruz. Genel anlamda grup olarak eğitime geldikleri için birbirlerini zaten tanıyorlar. Onlarda bir problem çıkmıyor. Problem çıkarsa bile sen yaptın ben yaptım ya da sen o hocayı seçtin ben bu hocayı seçtin diye sorun yapabiliyorlar. Serbest gruplarda da ilk 2 hafta tanışma aşaması olarak geçiyor. Ondan sonra seninkinin tadına bakacağım benimkinin tadına baktın mı? Diyerek birbirlerine uzatıyorlar. Böyle paylaşımsal durumlar oluyor birbirlerini hiç tanımadıkları halde.”

E3: “Öğrencileri grup şeklinde derse alıyoruz. Genel olarak arkadaş oluyorlar kendi aralarında. Sonrasında mesela burada arkadaşlık kurup birbirleriyle buluşup dışarda kafelere gidiyorlar ya da bizi ziyaret etmeye birlikte gelenler var. Hocam ben geldim diyorlar ve bir çayımızı içiyorlar. Eğitimleri normalde bitmiş bizi bir dahaki eğitime ne zaman alacaksınız tekrar diye sormaya birlikte gelebiliyorlar. Burası normal hayatlarına da etkide bulunuyor.”

S.6. Mutfaktaki grup çalışmaları biz kavramını geliştirdi mi?

Eğitimci görüşleri, engelli bireylerin mutfak çalışmalarında genellikle “ben yaptım” söylemine odaklandıklarını göstermektedir. Eğitimciler, öğrencilerin çabalarını bireysel başarı olarak sahiplendiklerini, grup bilinci ve “biz” kavramının ise doğrudan gelişmediğini belirtmişlerdir. Özellikle otizmlili bireylerde empati ve kolektif bilinç gelişiminin sınırlı olduğu vurgulanmıştır. Grup çalışmaları yapılsa da “biz” kavramı henüz yerleşmemiştir; öğrenciler süreci bireysel başarı olarak algılamakta ve “ben yaptım” demekten keyif almaktadırlar. Eğitimciler bu duyguyu teşvik ederek özgüveni desteklemeye çalışmaktadır. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: “Ben yaptım diyorlar. Ne kadar öğretmen olarak bile sen yapmış ol. O ben yaptım der. Tüm malzemeleri ben katmışımdır. O sadece suyunu dökmüştür. O buraya gelip ben yaptım benim pastam der. Çünkü onun için o büyük bir şey ve o yaptı.”

E2: “O konuda ben yaptım diyorlar. Bilimsel açıklamasını söyleyeyim. Otizmlili bireyler üçüncü tekil kişi “ben” kelimesi hâkimdir. Ben Ahmet’sem mesela Ahmet yaptı der. Ben yaptım diyecek. Beraber yapma ve bizlik duygusu yok onlarda. Empati duygusu olmayan bireylere biz duygusunu aşılayamazsın.”

E3: “Biz de genelde ona onu sen yaptın duygusunu aşıyoruz. Mutlu olsun diye.” şeklinde yorumlarda bulunmuşlardır.”

S.7. Mutfaktaki eğitim uygulamaları paylaşımcı olmalarını sağladı mı?

Eğitimcilerin ifadeleri, mutfak eğitimi sürecinde öğrencilerde paylaşım davranışlarının zamanla geliştiğini göstermektedir. E1, bu konuda öğrencilerin başta malzemeleri ya da öğretmeni paylaşmak istemediklerini, ancak zamanla bu konuda olumlu yönde değişim gösterdiklerini ifade etmiştir. E2, öğrencilerin genellikle yaptıkları yiyecekleri paylaşmaya istekli olduklarını, bazılarının ise bu ürünleri özellikle aile bireyleriyle paylaşmak için sakladıklarını belirtmiştir. Bu durumun öğrencilerin

içsel duygu ve bağılıklarıyla ilgili olduğunu, kimi zaman öğretmenleriyle bile paylaşmak istemediklerini ifade etmiştir. E3 ise, öğrencilerin özellikle birlikte çalıştıkları öğretmenlerine ürün tattırmak istediklerini, bu davranışın bir nevi duygusal paylaşımın yansıması olduğunu ifade etmiştir. Hemen hemen tüm öğrencilerde bu davranışın gözlemlendiğini belirtmiştir. Sonuç olarak engelsiz gastronomi eğitimleri sayesinde katılımcı, paylaşımcı ve işbirlikçi tutumlar gözlemlenmiştir. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: *“Evet. Bazen iki kişi aynı öğretmeni isteyebiliyor. Diyoruz ki bu hafta sen oldun diğer hafta o olacak. Başta üzülüyor sonra tamam diyor kabul ediyor paylaşıyor. Öğretmenini de paylaşıyor. Malzemede de hepsini kendisi katmak o katmak istiyor. Hayır diyoruz sen hepsini katamazsın. Yarısı arkadaşın yapacak yarısını da sen yapacaksın diyoruz. Kendisi yapıyor yapıyor sonra arkadaşına veriyor. Normalde paylaşmak istemeyen öğrencilerde zamanla paylaşımı öğreniyor. Yaptıklarını elinde tepsikle gezdiren dağıtan da var. Ben bazen küsmesinler diye aynı şeyi aynı anda yemeye çalışıyorum mesela. Önce benimkini ye dedikleri için.”*

E2: *“Yaptıklarını genel olarak burada yiyorlar. Yediklerini paylaşıyorlar eşit bir şekilde. Bazıları vermeyebiliyor tabi ama ben anneme babama götüreceğim diyebiliyor. Hiç öğretmenine bile vermiyor. O da onun duygusu. Ailesiyle paylaşmak istiyor. Ama kimi öğrencilerde sen al sen benimkinin tadına baktın mı diye paylaşımları oluyor.”*

E3: *“Özellikle o ürünü hangi eğitimci ile yaptıysa ona tattırmak isteyende var. Bu durum hemen hemen hepsinde var.”*

S.8. Öğrencilerinizin sorumluluk alma bilinci gelişti mi?

E1, öğrencilerin temizlik ve hijyen kurallarını benimseyerek sorumluluk bilinci kazandıklarını belirtmiştir. Özellikle el yıkama davranışının öğrenciler tarafından içselleştirildiğini ve bunun alışkanlığa dönüştüğünü vurgulamıştır. E2, tüm öğrencilerde olmasa da büyük çoğunluğunda sorumluluk bilincinin geliştiğini ifade etmiş, tezgâh temizliği, bone isteme, hijyen kurallarına dikkat etme gibi davranışların örnek gösterilebileceğini belirtmiştir. Süreklilik sağlandığında bu bilincin daha da pekiştiğini söylemiştir. E3 ise daha temkinli bir yaklaşım sergileyerek, sorumluluk alma bilincinin tüm öğrencilerde eşit gelişmediğini, bunun engel düzeyine göre değiştiğini belirtmiştir. Sonuç olarak, tüm katılımcılar öğrencilerde sorumluluk alma bilincinin genel olarak geliştiği konusunda hemfikirdir. Ancak E2 ve E3 bu gelişimin öğrencinin engel

durumuna bağılı olarak değişebileceğini ifade ederek E1' den daha nötr ve sınırlayıcı bir bakış açısı sunmuştur. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: *“Evet genel olarak geliştiğini düşünüyorum. Ellerini yıkamayı öğrendiler. Mutfağa geçmeden önce ben ellerimi yıkamadan geldim diyor ve yıkamak istiyor. Temizlik hijyen konularını zamanla o sorumluluğu kendileri alıyorlar.”*

E2: *“Hepsinde olmasa da genelinde gelişiyor. Tezgâhları falan siliyorlar. Ellerini yıkayabiliyorlar. Bonem yok benim bone verin diyorlar. Baştan beri sürekli olarak bunları kazandırdığımız için aslında. Bazen biz unutuyoruz onlar hatırlatıyor. Süreğenliğe dikkat ettiğimizde sorumluluklar artıyor.”*

E3: *“Hepsinde olmasa da gelişti. Engel durumlarına göre değişiyor aslında.”*

S.9. Eğitimden önce utangaçlık, çekingenlik duyguları var mıydı? Utangaçlık durumu daha önceden varsa eğitimden sonra bu duygunun olumlu yönde ilerlemesine yardımcı oldu mu?

E1, öğrencilerin büyük kısmında başlangıçta utangaçlık olduğunu vurgulayarak, %80 oranında bu duygunun eğitim sonunda aşıldığını belirtmiştir. Öğrencilerin hata yaptığında sık sık özür dilediklerini ve bu davranışın eğitim süreciyle yumuşadığını, özgüvenin geliştiğini ifade etmiştir. E2, utangaçlığın başta yaygın olduğunu ancak eğitim ortamının sıcaklığı ve baskısız yapısı sayesinde çoğunun bu duyguyu zamanla aştığını ifade etmiştir. Sınırlı sayıda öğrencinin karakter yapısından dolayı çekingenliğini sürdürebildiğini belirtmiştir; bu yönüyle durumu daha gerçekçi ve istisnalara açık bir şekilde değerlendirmiştir. E3 ise, özellikle dokunsal, duygusal ve destekleyici bir iletişim tarzıyla öğrencilerin bu duygularını aştığını aktarmıştır. Başlangıçta okul disiplini algısıyla geldiklerini ancak zamanla bu kaygılarının yerini rahatlık ve aidiyet hissine bıraktığını vurgulamıştır. Sonuç olarak, tüm katılımcılar öğrencilerde eğitim öncesi utangaçlık bulunduğu konusunda hemfikirdir. Ancak eğitim süreciyle birlikte bu duyguların büyük ölçüde azaldığı, bazı bireysel farklılıklarla birlikte olumlu gelişim gösterdiği belirtilmiştir. E2, zaman zaman kalıcı utangaçlığın da gözlenebileceğine dikkat çekerek en temkinli ifadeyi kullanmıştır. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: *“Vardı. şöyle nerdeyse hepsinde utangaçlık genel olarak var. Ama %80 eğitim sonunda o utangaçlığı yenmiş olarak çıkıyoruz. Oyun arkadaşı gibiyiz biz*

onlarla. Bazen diğer eğitimci hocam onu öyle yapmıyorduk neden şimdi kattınız diyor bize. Bizde bizim kekimiz böyle diyoruz. Malzemeleri yere döküyorlar. Özür dilerim. Bir şey olur mu? diyen öğrencilerimiz vardı. Ona bu durumlarda burada özür dilememesi gerektiğini öğretmeye çalıştık. Hata değil bunlar. Düzelttikten sonra bir şey olmaz. Tekrar yaparız diyoruz. Aileden kaynaklı mı bilmiyorum ama her yaptığı şeyden özür diliyor. Onları birlikte yenmeye çalışıyoruz.”

E2: “Vardı. Çok nadir utangaçlığı aşamadığımız oluyor. O da kendi karakteri kişiliğinden dolayı. Mesela bir öğretmenimiz gülüyor. Güldüğün birine sen nasıl somurtabilirsin. Çocukta öğretmeni güldüğü için bana değer veriyor diyor o da artık alışıyor ortama. Diktatörlük yapmıyoruz. Kural koymuyoruz. Bunu yapacaksın şunu yapacaksın diye parmak sallamak bizde yok. Buraya gelirken çoğu şeyde önyargıları oluyor. İlk zamanlarda burası onlara okul gibi geliyordu. Yemek yapacağız ve ders işleyeceğiz diye kafalarında bir düşünce vardı. Ama burayı tanıdıktan sonra oyun parkından gidiyormuş gibi gidiyorlar.”

E3: “Var evet ama biz çocuklara mesafeli davranmıyoruz. Onlar sanki ailemizden biriymiş gibi görüyoruz. Dokunsal yaklaşıyoruz çocuklara. Sarılıyoruz. Onlarla iletişim kurmaya çalışıyoruz. Gözlerinin içine bakıyoruz. Ellerini tutuyoruz. Çocuklara aslında bir nevi seni seviyorum bu işi birlikte başaracağız diye bir etkileşim veriyoruz çocuklara. Ders gibi görebiliyorlar ilk zamanlar. Yapamazsak başaramazsak ne olur diyorlar. Heyecanlanıyor. Aaa yapamadık. Hoca görürse kızar mı diyorlar. Bunu biz anlatıyoruz. Bu uygulamaları biz kızmak için yapmadığımızı belirtiyoruz.”

S.10. Öğrencinizi ders sürecinde en çok kızdıran ya da mutlu eden şeyler nelerdir?

E1, öğrencilerin sabırsızlıklarından dolayı kolayca kızabildiklerini, süreci beklemek istemediklerini ve her şeyi hızlıca yapmak istediklerini belirtmiştir. Bu da uygulamalarda zorluk yaratmaktadır. E2, öğrencilerin çok ufak başarılarla bile mutlu olabildiklerini ifade etmiş; ancak “seninki güzel olmadı” gibi kıyaslamaların öğrencilerde ciddi kırgınlık ve öfkeye neden olabildiğini söylemiştir. Aynı zamanda her şeyi kendilerinin yapmak istemelerinin çatışmalara yol açabileceğini vurgulamıştır. E3, sabırsızlığın bazen davranışsal sorunlara neden olabileceğini örneklerle açıklamıştır (örneğin sırasını beklememek, ürüne tükürmek). Ancak övgü ve olumlu geri bildirim aldıklarında hızlıca mutlu olduklarını ve motivasyonlarının arttığını vurgulamıştır. Sonuç olarak, eğitimciler öğrencilerin genel olarak sabırsız, kıyaslamaya duyarlı ve her

şeyi kendileri yapmak isteyen bireyler olduklarını; ancak aynı zamanda küçük başarılarla büyük mutluluk yaşadıklarını belirtmişlerdir. Olumsuz durumlar daha çok sabırsızlık ve rekabetten kaynaklanırken, olumlu duygular ise takdir edilme ve kendi başarılarını sahiplenme ile ortaya çıkmaktadır. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: *“Sabretmek istemiyorlar. Hadi hadi diyorlar. Oldu tamam. Hadi hepsini bir anda dök diyorlar.”*

E2: *“Ufak şeylerden mutlu olabiliyorlar. Tek kızdıracak şey hayır seninki güzel olmadı benimki güzel oldu dersin kızarlar. Ağlar. Tepeleme tuz, tepeleme karabiber, tepeleme un katmak istiyorlar. Hep kendileri yapmak istiyorlar. Git diyebiliyorlar.”*

E3: *“Sıralama konusunda sabırsızlar. Sabredemediği için öğrencimiz o ürüne tükürdüğü de oluyordu. Lahmacun yaptık mesela çok eğlenceli geçti. İkimizde beraber yaptık ama yaparken seninki güzel olmuyor benimki güzel oluyor diyor. Bizde seninki çok güzel oldu diyoruz. Bundan mutlu oluyorlar.”*

4. EĞİTİM UYGULAMALARI VE ÖĞRETİM SÜRECİ

S.1. Öğrencilerinizin derse olan konsantrasyon süresi ne kadar? Dersten çabuk kopuyorlar mı?

E1, görme engelli bireylerin dikkatlerinin çok yüksek olduğunu, detayları hatırlayabildiklerini ifade etmiştir. E2, down sendromlu öğrencilerin dikkat sürelerinin uzun olabildiğini, otizmlili bireylerde ise odaklanmanın kısa sürdüğünü belirtmiştir. Ortopedik ve görme engellilerde ise uygulamaya güçlü konsantrasyon gösterdiklerini vurgulamıştır. E3 ise diğer eğitimcilere katıldığını bildirmiştir. Tüm bu yorumlara bakıldığında ise konsantrasyon süresi ve dikkat eksiklikleri engellilik türüne göre değişmekte, down sendromlular, görme engelliler ve ortopedik engelliler daha dikkatli, otizmlili bireyler ise dersten daha çabuk kopmaktadır. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: *“Görme engelli bireylerde yaşadığım odaklanma örneğine özellikle şurada şu kap vardı az önce diyen ve benim oradaki kabı çoktan unutmuş olmam odaklanmalarının etkililiğine verebileceğim bir örnektir.”*

E2: *“Down sendromlularda bir öğrencim var. Sanki atomu parçalamış gibi ince ince uğraşır. Otizmlili bireylerde ise odaklanma çok azdır. Ortopedik engelliler*

odaklanıyorlar. Görme engelli bireyler odaklanmak zorundalar. Hissetmek zorundalar. Kaçıramazlar. Uygulama akıyor gidiyor yani.”

S.2. Öğrencileriniz derste anlatılanları çabuk unutuyor mu? Bu durum için dersinizde kullandığınız belirli bir yönteminiz var mı?

Tüm eğitimciler, engelli öğrencilerin genel olarak derste anlatılanları çabuk unuttukları görüşünü paylaşmaktadır. Ancak E3, unutmayan engelli bireylerin de olduğu ve bu durumun göz ardı edilmemesi gerektiği görüşünü dile getirmiştir. Öğrencilerin unutmalarını önlemek adına genel olarak derste sık sık soru cevap yöntemi ile tekrar yöntemine başvurduklarını, görsel materyal kullandıklarını ve gösterip yaptırma tekniğini kullandıklarını belirtmişlerdir. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: *“Evet unutuyorlar. Görseller kullanıyoruz ve tekrarlattırıyoruz. İlk ne anlattık? Biraz önce ne katmıştık? Uygulamayı bitirdik diyelim ki bunu yaparken neler kattık? şeklinde soru cevap yöntemi kullanıyoruz.”*

E2: *“Saniyelik unutmaları var. %80 saniyelik unuttur. %20 belki unutmaz. Çok azdır. Hatırlatabiliriz ama. Hatırlattığımız zaman hatırlayabilir. Ama sormadan kimse sana şu doğrama şeklidir demez. Hatırlaması için soru- cevap yöntemi kullanıyorum. Bu yemeği hangi aşamalardan geçirdik gibi sorular soruyorum. Bunu böyle yapıyorduk diye göstererek gösterip yaptırma tekniğini kullanıyorum. Kurabiye yapıyoruz mesela sürekli gösteriyoruz. Bir sürekliliği oluyor ve hamur bitene kadar alışıyor.”*

E3: *“Her engelli birey unutmaz. Fiziksel engelliler gibi. Derslerimizde soru cevap yöntemi daha çok kullanılmaktadır.”*

S.3. Öğrencinizin anlattıklarınızı anlaması için nasıl bir ders işleme yöntemi kullanıyorsunuz? Daha çok hangi öğretim yönteminin kullanılmasından yanasınız?

E2 katılımcısının açıklamasına göre, eğitim süreci tamamen öğrenci odaklı ve bireysel ihtiyaçlara göre şekillenmektedir. Eğitimciler, formal eğitimi esnek ve çeşitli yöntemlerle zenginleştirmekte, özellikle tartışma, bireysel ve grup çalışması, problem çözme, gösterip yaptırma ve anlatım gibi yöntemleri öncelikli olarak kullanmaktadır. Diğer eğitimciler de bu yaklaşımı desteklemektedir. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E2: *“Tamamen öğrenciye yönelik ve öğrencinin istekleri doğrultusunda formal bir eğitim vermekteyiz. Kullandığımız yöntemler konusunda tüm yöntemleri kullanmaya özen göstermekteyiz ancak en çok tartışma yöntemi, bireysel çalışma yöntemi, grupla çalışma yöntemi, problem çözme yöntemi, gösterip yaptırma yöntemi ve anlatım yöntemlerini kullanıyoruz.”*

S.4. Gün sonunda öğrencilerinize ev ödevi veriyor musunuz? Veriyorsanız ne tür ödevler veriyorsunuz?

Eğitimciler ev ödevini vermeyi ilk başlarda düşündüklerini ancak ailelerden geri dönüt alamadıklarını söylemişlerdir. Ancak öğrenciler unutmasın diye ailelere bunları yaptırın diye öneri verdiklerini bildirmişlerdir. Eğitimci yorumlarına bakıldığında ise ailelerin çoğu burayı sadece etkinlik alanı görmekten bir tık ötesine geçemediği görülmüştür. Bu kapsamda eğitimcilerin bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir;

E1: *“Denedik bu durumu. Aileler bu durumu biraz hobi olarak gördükleri için sonunda not vermek olmadığı için evde çok uğraşmıyorlar açıkçası. Annene yardım et diyoruz ama geri dönüt alamıyoruz.”*

E2: *“Denedik aslında. Evde git yap diyoruz.1-2 dönüt aldık. Aileler hocam soğanları, patatesleri, havuçları doğruyor dediler ama aileler önemli bu konuda. Biz ne kadar ödev versek de Aile yaptırmadığı sürece biter. Ödev olarak vermiyoruz ama yap bunu unutma diyoruz.”*

E3: *“Vermiyoruz.”*

S.5. Öğrencilerinizin velisiyle ne sıklıkla görüşüyorsunuz? Velilerden memnuniyet dereceniz nedir? Kısaca açıkla mısınız?

Eğitimciler, velilerin çok fazla ilgili olmadıklarını, eğitime gelen öğrencilerin genelde kaynaştırma sınıfları ile birlikte katıldıkları için öğretmenlerinin getirdiğini belirtmişlerdir. Bu yüzden eğitimcilerin velilerle iletişimlerinin çok fazla olmadığını ancak görüşmek istediklerinde ya da bireysel olarak öğrencileri getirenlerle geldikleri sürece sık sık görüşmeye çalışıldığı anlaşılmaktadır. Bu kapsamda eğitimciler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

E1: *“Kaynaştırma öğrencilerinin velileri çoğunlukla gelmiyor. Onları öğretmenleri getiriyor. Veliler çocuklarını getiren hocalarını arıyorlar onlar ile görüşüyorlar. O yüzden bireysel getiren öğrencilerin velileri ile görüşüyoruz.*

Konuşuyoruz ve sorular soruyoruz. Ama diğerleriyle iletişimimiz yok. Çok merak etmiyorlar açıkçası. Aradıklarını hiç görmedim ben. Kaynaştırma öğrencilerinin normal eğitim gördüğü sınıfta 10 engelli öğrenci varsa sadece 5 engelli öğrenci geliyor mesela buraya. Diğer 5 i aileleri buraya göndermek istemiyor.”

E2: “Geldikleri sürece görüşüyoruz. Keşke buraya gelseler. Aileler çocuklarının engel durumunu kabul etmedikleri için görünmekte istemiyorlar. Tanınmakta istemiyorlar. Fotoğraf çektirmelerin dahi istemiyorlar. Benim çocuğum görünmesin istiyorlar. Aslında görülmesi ve fark edilmesi gerekiyor.”

E3: “Biz zaten derse girmeden önce çocuklarıyla birlikte gelen aileleriyle konuşuyoruz. Aileler derste izlediği için bir şekilde aile ile de iletişime geçiyoruz. Ailelerle birebir iletişim halinde olmak istiyoruz. Toplumun verdiği baskı ve önyargı ile aslında tüm ailelere de ulaşamıyoruz. Onları da anlamak lazım.”

S.6. Eğitim sonunda öğrencilerin işe yerleştirilmesine yardımcı oluyor musunuz?

Eğitimciler verilen sürenin azlığından dolayı eğitimin yetersizliğinden bahsederek eğitimin sonunda sadece bir katılım belgesi verildiğini söylemişlerdir. Bu belgenin bir geçerliliği yoktur. O yüzden bu kurumun öğrencileri işe yerleştirme konusunda bir çabaları yoktur. Kurumsal sınırlar bu konuda belirleyici olmaktadır. Bu kapsamda eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E1: “Çocuğun orda başına bir şey gelse biz o sorumluluğu kabul edemeyiz. Biz sadece buradan belge aldığını, derste eğitim gördüğüne dair bir yardımcı katılım belgesi veriyoruz. Onlar o belgeleri gösterebilir. Daha önce bu ekipmanları gördüm diye gösterebilir. Ne kadar yardımcı olur bilemeyiz ama biz işe yerleştirme işine girmiyoruz. Bir görme engelli öğrencimiz buradan aldığı belge ile çaycı olarak işe girdiği de oldu. Otele giren öğrencilerimiz de oldu ama onların çalışma geçmişleri de vardı.”

E2: “Yardımcı olmak konusunda aslında bunlar bizim sınırlılığımız arasında yer almaktadır. Bir yere kadar biz yardım ediyoruz. Ama o yerden sonra bizim sınırimız başlıyor. Kurumsal bir yer olduğumuz için. Özel bir yer olsak tamam derim bir şeyler çabalarsın o sorumluluğu alabilirsin. Kendi çabalarını göstermeleri lazım bizim belgemiz diploma değil kesinlikle sadece eğitime tamamen geldiğini gösteren bir katılım belgesi.”

E3: “Hayır. Ders içeriklerimiz buna yönelik değil.”

5. ÖĞRENME İLGİSİ VE BİLİŞSEL/MOTOR GELİŞİMİ

S.1. Eğitime katılan öğrencilerinizin mutfığa karşı bir ilgisi olduğunu düşünüyor musunuz?

E2, öğrencilerin mutfığa ilgi duyduğunu, ancak bunun yönlendirme, teşvik ve destekle ortaya çıktığını vurgulamıştır. Ortamın özgür ve eğlenceli yapısı, öğrencilerin ilgisini artırmaktadır. E3, mutfığın öğrenciler için adeta bir oyun alanına dönüştüğünü, özellikle kendi dokundukları, kendi yaptıkları ürünleri tüketebilmenin ilgiyi ve isteği artırdığını belirtmiştir. Ayrıca özel beslenme ihtiyacı olan öğrencilerin dâhil edilmesiyle aidiyetlerinin güçlendiğine dikkat çekmiştir. E1 ise, diğer eğitimcilere katılıyorum ifadesini kullanmıştır. Tüm bu yorumlar sonucunda öğrenciler mutfığa yoğun ilgi göstermekte, bu ilgi özgür, destekleyici ve kişisel üretimi merkeze alan bir ortamla güçlenmektedir. Bu kapsamda eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E2: “Çoğunun var. İstiyor. Hatta hepsi istiyor sadece yol göstermek gerekiyor. Beraber yapmak gerekiyor. Güzel davranmak gerekiyor. Burada dikkat çekici çok fazla materyaller var. Seviyorlar ortamı. Ailelerinin belki de yapmadığı ya da annelerinin yapmadığı şeyleri burada yapıyoruz. Kek, pasta, poğaç, kurabiye yapıyoruz. Birlikte süslüyoruz. Dökülsün saçılsın diyoruz. Evde dökülsün saçılsın olmaz biliyorsunuz. O rahatlığı burada buldukları için bence ilgililer.”

E3: “Kendileri yaptıkları için, kendileri dokundukları için burayı oyun olarak görüyorlar. Mutfak onlara oyun gibi. Çoğu hevesleniyor. Bizim çölyak hastalarımız var öğrencilerimizin içerisinde. Çölyak hastaları kullandıkları glütensiz ürünleri her yerden temin edemiyorlar. Bizler onları getirip temin ediyoruz. Onları diğer öğrencilerle ayırmıyoruz. Kendileri yapabildiği için ve sonucunda yaptığı şeyi yiyebileceği için çok mutlu oluyor ve istekli oluyorlar. Aile belki onu yapamıyor ama burada o kendisi yapıyor. Yemeyecekse bile yaptığı için tüketebiliyor.”

S.2. Öğrencilerinizin mutfak eğitiminin uygulama aşamasında başarılı olduklarını düşünüyor musunuz? Neden?

Eğitimciler eğitime katılan öğrencilerin mutfak eğitiminin uygulama aşamasında başarılı olabileceği konusundaki görüşleri arasında farklılıklar bulunmaktadır. E1, başarıyı göreceli bir kavram olarak değerlendirmekte; öğrencinin krep yapamasa bile çaba göstermesini ve mutlu ayrılmasını başarı olarak görmekte, küçük kazanımların büyük anlamlar taşıdığını vurgulamaktadır. E2, genel anlamda başarı kavramının

öğrencilerde oluşmadığını ifade ederek daha temel kazanımlara odaklandığını belirtmiştir. E3 ise, uygulama sürecinde öğrencilerin başarılı olduklarını eğitim sonrası geri bildirimlerden gördüğünü, özellikle ailelerin “artık evde salata yapıyor, çay demliyor” gibi dönüşler vermesiyle başarıyı somut çıktılarla ölçtüğünü dile getirmiştir. Tüm bu yorumlar sonucunda başarı farklı şekillerde tanımlanmakla birlikte, uygulamada “çaba, mutluluk ve küçük görevleri yerine getirme,” eğitimci açısından önemli başarı göstergeleri olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E1: “Bence başarı görecelidir. Neye göre başarı bu da önemli. Biz ondan eve gidip aynısını birebir yapmasını beklemiyoruz. Buradan mutlu ayrılması bizim için de bir başarı öğrenci içinde bir başarı. O krepî yapmasa bile çoğunu ben yaptım mesela yapmaya çalışması ya da ufak o yumurtayı kırması benim için bir başarı. Bunlar bizim için ufak şeyler ama onların mutfakta yaptığı her şey için büyük şeyler ve bir başarı göstergesi.”

E2: “Genel olarak başarı kavramını kafamda oturtamamıştım.”

E3: “Düşünüyorum. Aslında bu durumu eğitimin sonunda başarılı olduklarını daha iyi görebiliyorum. Buraya öğrenciler gelince aile önceden çocuğun eline bıçak vermediyse, salata yapımını göstermediyse buradaki eğitimden sonra ellerine bıçak verdiklerini söylüyorlar. Bunun sonucunda da öğrenciler bizlere anneme ben bugün salata yaptım, menemen yaptım, çay yaptım deyip geri dönüşlerde alıyorlar ve mutlu oluyorlar.”

S.3. Engelli bireylerin mutfaklarda etkin olması onların bir şeyleri başarabilme duygusunu sağlamakta mıdır?

E1, mutfağın tekrara dayalı yapısının engelli bireyler için öğrenmeyi kolaylaştırdığını, bu sayede özgüven kazandıklarını ve işe yöneldiklerini belirterek, “MasterChef’e katılacağım” diyen öğrencilerle örneklendirmiştir. Sabitlik, öğrenme, özgüven, başarıma duygusu zincirini vurgulamıştır. E2, mutfak eğitimlerinin özgüveni tavan yaptırdığını, öğrencilerin “kebabçı açarım” gibi ifadelerle bunu dışa vurduğunu söylemiş, ancak bu duygunun kalıcı olabilmesi için süreklilik gerektiğini özellikle vurgulamıştır. E3, her öğrenci için geçerli olmasa da özellikle hafif engellilerde başarabilme duygusunun net şekilde geliştiğini ifade etmiştir. Tüm eğitimciler, mutfak uygulamalarının engelli bireylerde özgüven ve başarıma duygusunu pekiştirdiği

konusunda hemfikirdir. E2 ve E3 bu gelişimin öğrenci türüne ve devamlılığa bağlı olarak farklılık gösterebileceğini özellikle vurgulamaktadır. Bu kapsamda eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E1: *“Çok fazla. Bu uygulamalardan sonra ben artık çalışacağım diyeni çok duydum. Aynı zamanda işe girebilirim, ben öğrendim, ben iş yeri açabilirim, garson olabilirim gibi bir sürü şeylerde duyuyoruz yani. Ben artık aşçıyım Masterchef’e katılacağım diyen bile var. Mutfak özellikle engelli bireylerin çalışabileceği en güzel yerlerden birisi çünkü süreklilik var. O domates o salatalık her gün yıkıyor ya da o bardaklar her gün kurulanıyor. Bunlar restoranlarda otellerde sabit bir şey zaten. Sabit olduğu için 10 kere göster 11. de o artık yapıyor zaten. O yüzden sabitlik olduğu için, düzenli olduğu için öğrencilerimizde ileride böyle işlerde çalışabilir ve başarıma duygusuna katkı sağlayabilir.”*

E2: *“Kebapçı açabilirim diyorlar. Yolu açmış oluruz. O özgüvenini tavan yapmış oluyoruz. Çok güzel bir şey o engelli bireylerde. Herkes için özgüven güzeldir ama. Normal insanlarda özgüven bir yanı sıra doğru gidebilirken engelli bireylerde özgüven sadece ben yaptım, yapabiliyorum demeye kadar gider. Oda güzel bir şey bence. Başarabilme duygusunu sağlayabilir ama tekrarlılık olması gerekiyor.”*

E3: *“Belki hepsi için söylenemez ama özellikle hafif engelli öğrencilerimiz kesinlikle bir yerlerde bir şeyler yapabilirler. Mutfaklarda etkin olması onların bir şeyleri başarabilme duygusunu kesinlikle sağladığını düşünüyorum.”*

S.4. Mutfak eğitimlerinden önce öğrencilerinizin yapabilir miyim korkusuna kapıldığı oldu mu?

Tüm eğitimciler, öğrencilerin başlangıçta "yapabilir miyim?" korkusu yaşadığını belirtmekte, ancak bu korkuların uygun rehberlik, güven ilişkisi ve deneyim yoluyla aşıldığı konusunda hemfikirdir. Bu kapsamda korkularını yenebilmelerine yardımcı olmak için, E2, öğrencilerin özellikle ateş ve fırına karşı yoğun korku yaşadıklarını, ancak bu korkuların deneyim ve tekrar yoluyla yenildiğini belirtmektedir. Ayrıca korkunun sadece merkezde değil, ev ortamında da aşılmasının önemini vurgulamaktadır. E3, korkunun genel bir durum olduğunu ifade etmekte, ancak bu korkunun eğitmenle kurulan güven ilişkisi sayesinde zamanla aşıldığını, öğrencinin kendi eğitimcisini seçmesiyle duygusal bağ kurduğunu ve bunun korkuyu azaltmada

etkili olduğunu belirtmektedir. Bu soruya yönelik eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E1: “Çok fazla. Neredeyse her öğrencide yaşıyoruz. Yapamam, dokunamam diye konuşurlarken daha sonra şov yapıyorlar. Gösteri yapıyorlar bize. Bakın nasıl oldu diyorlar.”

E2: “Oluyor tabi canım. Korkuyor. Ateşten korkanlar var. Fırına hiç yaklaşamayanlar var biz onlara yemekleri fırına tepsiyle koydurmasını gösteriyoruz. Tavanın sapını tutmasını sağlıyoruz. Ateşi gösteriyoruz. Alev çıkarttırıyoruz ki alışsın diyerek ki o duyguyu yensin. Ha bu korkuyu burada yener ama evde de yapması lazım ki bu duygulara alışsın. Bilinmeyen her zaman korkutur ya tedirgin eder. Bilmedikleri için korkuyorlar ama öğrendikleri zamanda artık korkmuyorlar. Yaklaşabiliyorlar.”

E3: “Hemen hemen hepsi. Bende katılıyorum. Ama bizim ona yaklaşımımızla yavaş yavaş ilk önce kendimizi sevdireyoruz. Öğrenciler eğitime geldiğinde kendi eğitimcisine kendisi de seçebiliyor. Eğitimcisine duyduğu güvenle bu korkuları aşıyor. Güvendiği için mutfakta o korkularını birazda olsa yeniyoruz.”

S.5. Engelli bireyler mutfaklarda agresif davranışlar sergiliyor mu?

Eğitimcilerin ifadelerine göre, engelli bireylerin mutfak eğitimleri sırasında agresif davranışları çok nadir görülmektedir. Bu tür davranışların ortaya çıkmasında bireyin o anki ruh hali, ilaç kullanımı, uykusuzluk ya da zorla katılım gibi kişisel ve çevresel faktörlerin etkili olduğu belirtilmektedir. Sergilenen agresif davranışlar çoğunlukla sözel tepkiler şeklinde olup, fiziksel tepkiler ise oldukça sınırlıdır ve genellikle yoğun stres altında ortaya çıkmaktadır. Özellikle sese duyarlı bireylerde sıkılma ve kalabalık ortamdan kaynaklı stres durumlarında kendine zarar verme davranışları gözlemlenebilmektedir. Genel olarak, mutfak ortamı bu tür davranışları tetikleyen değil, azaltan bir alan olarak değerlendirilmektedir. Bu soruya yönelik eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E1: “Nadir.”

E2: “Nadir görüyoruz. Tamamen diyemeyiz. Nasıl nadir dersen mesela o gün gününde değildir. İlacını az almıştır. Uykusu vardır. Aile zorla getirmiştir. Sırf bu merkez için değil aslında. Sergiledikleri davranışlarda bağırma, çağırma, içine kapanıklık, sorduğun soruya cevap vermeme, sanane, gideceğim ben buradan deme gibi sözel tepkiler veriyorlar. Fiziksel agresif davranışlarda da çok sinirlenmesi gerekiyor ki

duvara tekme atsın ya da eliyle yumruk atsın. Sese duyarlı engelli bireylerimizde bunu daha çok gözlemliyoruz aslında. Yapıyor her şeyi çok güzel ama sonunda sıkılıyor. Sıkıldığı zamanda kendini yumrukluyor. Çünkü kalabalık bir ortamda olduğu için strese giriyor.”

E3: *“Nadir diyebilirim.”*

S.6. Mutfak eğitimi sürecinde öğrencilerinizde gözlemlediğiniz olumlu ya da olumsuz davranışlar neler?

Tüm eğitimciler, mutfak eğitimi sürecinde olumlu davranışların ön planda olduğunu, olumsuz davranışların ise gözlemlenmediğini net biçimde belirtmiştir. E1, gözlemledikleri olumlu davranışları öğrencilerde özgüven artışı gözlemlediğini belirtmiş; E2, öğrencilerin mutfakta daha aktif rol alma isteği gösterdiğini vurgulamış; E3 ise, öğrencilerin eğitim sonrası evde mutfaka ilgi gösterdiklerini ve “ben yapmak istiyorum” diyerek sorumluluk talep ettiklerini söylemiştir. Bu soruya yönelik eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E1: *“Öğrencilerimde gözlemlediği olumlu davranışlar konusunda özgüvenlerinin artmaktadır. Olumsuz davranışları yok.”*

E2: *“Mutfak içerisinde daha aktif yer almak istemektedir. Gözle görülür olumsuz davranışları yok.””*

E3: *“Evlerindeki mutfaklara ilgileri artmaktadır ve ailelerine ben yapmak istiyorum diye isteklerini belirtmektedir. Olumsuz davranışları yok.”*

S.7. Öğrencileriniz mutfak eğitimi almakta istekliler mi?

Eğitimciler engelli öğrencilerin mutfak eğitimi almakta istekli olduklarını belirtmişlerdir. Bu konuda E2’ nin vermiş olduğu cevapta özellikle sevecekleri ürünlerin yapılacağı zamanlarda bu isteğin daha da arttığı görüşüne diğer eğitimciler katılıyorum cevabını vermiştir. Bu soruya yönelik eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E1: *“Evet.”*

E2: *“İstedikleri bir ürünü özellikle çocukların sevdiği tatlıları yaparken daha çok istekliler. Yaşasın. Olley diyorlar. Hemen başlayalım diyorlar. Hadi yiyelim diyorlar. Uğraşmak istemiyorlar böyle durumlarda. Hemen yemek istiyorlar. Süre ayarla hocam*

diyorlar. Bizden dakika bilgisini alıyor o dakikaya süre ayarlıyorlar. Bunu yapanda engelli bireyler.”

E3: “Evet.”

S.8. Engelli bireyler yaptıkları ürünleri tatmaya ne kadar istekli davrandılar?

Tüm eğitimciler, öğrencilerin ürünleri kendileri yaptıkları için genelde yemek istedikleri ve çok fazla yememezlik yapmadığını belirtmiştir. Bu soruya yönelik eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E1: “Kendisi yaptığı için genelde yerler.”

E2: “Kendisi yaptıysa o yemek özeldir azda olsa yer.”

E3: “Yememezlik çok fazla yapmıyorlar.”

S.9. Mutfakta normal hayatında tüketmediği gıdaları kendi yaptığı için tükettiği oldu mu? Ya da buna benzer farklı anlara şahit oldunuz mu?

Eğitimciler böyle anların yaşandığını örnekler vererek açıklamıştır. Bu kapsamda öğrencilerin mutfakta yaptıkları yiyecekler sayesinde daha önce tüketmedikleri gıdaları denediklerini ve yediklerini gözlemlemişlerdir. Örneğin, patates yemeyen bir öğrencinin patates salatası yapıp tabağını bitirmesi, veya zeytin yemeyen bir öğrencinin poğaçanın içinde zeytini ısırarak yemesi gibi olumlu değişimler yaşanmıştır. Bu durum, üretime katılımın yeni tatları deneme konusunda motivasyon oluşturduğunu göstermektedir. E3, diğer eğitimcilere katıldığını bildirmiştir. Bu soruya yönelik eğitimciler şu görüşlerde bulunmuştur;

E1: “Evet. Yemedikleri gıdaları burada yiyorlar. Mesela bir öğrencimiz patates yemiyordu. Kızartmış olanını bile yemiyordu. Ama patates salatası yaptık. Kendisi yiyemem ben bunu diyerek yaptı ve sonrasında tabağını bitirdiğini gördük. Yemem diyorlar yaparken bunu ben tüketmem diyor. Tamam. Yapalım yemezsen başkası yer diyoruz dersin sonuna kadar kendisi yiyip tüketiyorlar.”

E2: “Bir öğrencimiz zeytin yemiyordu. Annesi hiç kahvaltıda yediremiyormuş. Annesi babası çok şaşırdı. Poğaçanın içine zeytin koyduk. Isıra isıra yarısına kadar yedi mesela. Yememe gibi hiç olmadı neredeyse burada.”

S.10. Öğrencilerinizin genel olarak mutfakta yapılan doğrama, karıştırma, şekil verme gibi faaliyetlerden hangisinde daha başarılı olduğunu düşünüyorsunuz?

Eğitimciler bu soruya genel olarak engel türlerini göz önüne alarak menü oluşturdıklarını açıklamışlardır. Bazı durumların bu bireylerin ataklarının ortaya çıkmasına neden olmasına yol açtığı için dikkat edildiği görüşü hâkimdir. Ancak genel anlamda engelli bireyler karıştırma ve kurabiye kalıplarıyla uğraşmayı sevdiklerini ve başarı oranının hemen hemen hepsinde yakalanabildiğini söylemişlerdir. Doğrama işlemi gibi risk yaratabilecek faaliyetleri ise çok kullanmaktan yana olmadıkları oldukça nettir. Sonuç olarak üç eğitimci de öğrencilerin özellikle karıştırma ve hamurla çalışmada daha başarılı olduğunu; doğrama işleminin ise engel türüne göre değişiklik gösterdiğini belirtmiştir. Otizmlili bireylerde hijyen hassasiyeti, görme engellilerde ise dokunsal algı başarıyı etkileyen temel faktörlerdir. Bu kapsamdaki eğitimci görüşleri ise şu şekildedir;

E1: *“En fazla karıştırma. Karıştırma herkes başarılı olabiliyor. Otizmliler karıştırmayı seviyorlar. Elleri kirlenmiyor. Şarkı söylüyorlar.”*

E2: *“Karıştırmayı çok seviyorlar. Otizmlilerde dokunsallık önemlidir. Su olduğu zaman kirlendiği zaman hemen ellerini yıkamak istiyorlar. Titizlik oluyor. Çoğu otizmliler düş almaktan korktuğu için mutfakta da bu cıvık şeyler sorun oluyor. Hafif engelli öğrenciler yuvarlayabiliyor, şekil veriyor. Doğrama konusunda da ellerimizi birleştirerek bizimle birlikte kesiyorlar. Daha çok kopartıyoruz ürünleri. Kurabiye kalıplarını seviyorlar.”*

E3: *“Kurabiye gibi hamurlu ürünleri her şekilde yapabiliyorlar. Görme engelli bireylere doğrama yaptırmıyoruz. Görme engelli bireyler dokunmayı, yoğurmayı, tatmayı seviyorlar. Otizmlilerde dokunmaktan hoşlanmıyorlar. Dokunma tarzı yöntemleri kullanmıyoruz.”*

S.11. Öğrencileriniz hazırladığı ürünü direkt yemek mi istiyorlar yoksa tabak sunumunu yapmaya istekliler mi?

Eğitimciler genel olarak öğrencilerin hazırladığı ürünü direkt yemek istediğinden yana bir davranış sergilediğini söylemişlerdir. Tabak sunumunu beklemek onların sabredemeyeceği bir aşama olarak görülmektedir. Bu konuda E3'ün yapmış olduğu yoruma E1 ve E2 katıldıklarını bildirmiştir. E3'ün vermiş olduğu cevap şu şekildedir;

E3: “Direkt yemek istiyorlar. Şimdi ders esnasında bizim kurallarımızdan bir tanesi eline ağzına götürmemesi, ürünleri yalamamasıdır. Bunu onlara belirtiyoruz. Ders esnasında da çok fazla tadına bakmak istiyorlar. Derste yaparken kendini zorluyorlar. Dersten sonra da hemen bitince yemek istiyorlar. Sunumu beklemek istemiyorlar Tabaka konulmasa bile olur onlar için.”

S.12. Tabak sunumunun öğrencilerin yemek yeme isteğini artırdığını düşünüyor musunuz?

E1 krem şantili ve renkli tatlılarda öğrencilerin yemek yeme isteğini artırdığı belirtmiştir. Öğrencilerin sunum ve süsleme konusundaki motivasyonları renkli ve estetik ürünlere yöneliktir. Renklerle oyun kurabildikleri gıdalar öğrenciler için daha cazip hale gelmektedir. Ancak sulu yemek gibi klasik yemeklerde aynı özeni göstermeyip, sunuma dikkat etmedikleri belirtilmiştir. Bu konuda E1’ in yapmış olduğu yorumu E2 ve E3 katıldıklarını bildirmiştir. Bu kapsamda E1’in vermiş olduğu cevap şu şekildedir;

E1: “Şöyle. Rengârenk cup cakeler, rengârenk pastalar çok hoşlarına gidiyor. Krem şanti sıkırlarken çok zevkle yapıyorlar. Renkleri kendileri seçiyorlar. Ben pembeyle yapacağım. Hem pembe hem de rengârenk yapacağım diyenler var. Bu konularda iyi oluyor. Ama sulu yemek gibi diğer yemeklerde sunuma dikkat etmiyorlar. Onların dikkatini de renkli ve şekilli şeyler çekiyor.”

S.13. Öğrencilerinizin, mutfakta bir süreç geçirmesi sonucunda el becerisini kullanma düzeyine etkisi olduğunu gözlemlediniz mi?

Eğitimcilerin ortak görüşlerine bakıldığında engelli öğrencilerin kas ve motor beceri kısıtlılıkları ile eğitim süresinin kısa olması nedeniyle mutfakta geçirilen sürecin el becerilerini geliştirmede gözle görülür büyük bir etkisi olmamaktadır. Eğitimciler sıkı tekrarlar ve uzun bir süreçli bir eğitim sonucunda bu soruyu olumlu cevaplamalarını sağlayıcı bir etken olarak görmektedirler. Bu kapsamdaki eğitimci görüşleri ise şu şekildedir;

E1: “Evet ama çok fazla diyemem. Bazılarının kas sıkıntısı var. Tam böyle tutma olayları tam gelişmediği için yuvarlamak istese bile yuvarlamaya çalışıyor ama yuvarlak yapamıyor mesela. Olduğu yerde ileri geri yapıyor. Yapabilirler aslında ama bu sadece bizim eğitimlerimizle görülecek bir etki değil. Öğrenim gördüğü okullarda da bu eğitimi alması gerekiyor.”

E2: “Bir öğrencim var mesela. Ona yoğur diyorum ellerini aşağı yukarı hareket ettiriyor. Yoğurmayı yapamıyor. Bastır biraz diyorum. Bastırıyor ama sonrasında 2 sn sonra yine aynı baştaki haline dönüyor. Aslında ben şunu tespit ettim. Arkadaşlarda belki katılır buna. Yuvarlayamıyorlar çoğu evet ama ileri geri silindir şeklini çok güzel yapıyor. Yuvarlak çok dairesel hareket ya o beyni onu algılamakta zorluk yaşıyor. Daire şeklini çoğu yapamaz.”

E3: “Diğer hocalarımın da dediği gibi silindir şeklini hepsi yapıyor. Ancak çoğu el becerilerini kullanamıyorlar. Örneğin 15-20 yaşına gelmiş ve daha eline bıçak almamış öğrencilerimiz var. Bizim verdiğimiz 5-6 haftalık eğitimler ile etkisi vardır diyemeyiz.”

6. ÖĞRENMENİN KALICILIĞI VE GÜNLÜK YAŞAMA ETKİSİ

S.1. Verilen eğitim sayesinde öğrendiklerini evlerinde aileleriyle uygulamakta istekli davranışlar sergiliyorlar mı?

Tüm eğitimciler öğrencilerin mutfak eğitiminden sonra farklı düzeylerde istekli davranışlar sergilediklerini belirtmektedir. E1, uygulamaya dökülen somut örnekler üzerinden olumlu örnekler sunarken; E2, istekli davranışların aile desteği olmadan sürdürülemediğini vurgulamıştır. E3 ise, semboller üzerinden öğrencinin motivasyonunu gözlemlediğini ifade etmiştir. Sonuç olarak, eğitim sürecinden sonra öğrencilerde motivasyon ve istek gözlenmekte, ancak bu isteğin evde uygulamaya geçebilmesi büyük ölçüde ailelerin tutumu ve destekleyici ortamına bağlı olmaktadır. Bu kapsamdaki eğitimci görüşleri ise şu şekildedir;

E1: “İsteyen var. Bir öğrencimiz vardı. Evde koliyle yumurta kırıyormuş. Ama yapmak istemeyende var. Burada çok güzel yapan hatta gün menüsü çıkartabilecek durumda ama evde mutfaka girmiyor. Salata yapanlar olabiliyor. Buradaki soyacağı çok beğendiği için annesine o soyacağı aldırın var. Sonrasında gidip evde patates soymuşlar.”

E2: “Yapmak istese de ailesi yaptırmadığı sürece o istekliği önemli olmuyor. Ama istek var. Hevesleri var ama hayata geçirmek için bizler değil buradan sonrası ailelerde kalıyor.”

E3: “Aslında evet. Mesela kendine özgü önlük aldırın ya da tasarlattırın öğrenciler var. Heves ettiği için şapka önlük takmak istiyorlar evde.”

S.2. Mutfak eğitimleri öğrencilere yeni bilgiler öğretti mi?

Tüm katılımcılar, öğrencilerin mutfak eğitiminden yeni bilgiler ve beceriler kazandığı konusunda hemfikirdir. E1 ve E3 daha çok duyuşal farkındalık ve deneyimsel öğrenmeye odaklanırken, E2, teknik bilgi (kesim türleri, yemek rengi, terimler) açısından net kazanımlar olduğunu vurgulamış, ancak öğrenilen bilgilerin zamanla unutulabileceği uyarısını da yapmıştır. Sonuç olarak, mutfak eğitimleri öğrencilere hem teorik hem pratik anlamda bilgi kazandırmış, ancak kalıcılık için tekrar ve pekiştirmenin önemli olduğu ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda yapılan görüşmelerde eğitimciler şu görüşlere yer vermiştir;

E1: *“Evet. Çok fazla. Kıvamı anlayabiliyorlar. Sıcak- soğuşu anlayabiliyorlar. Mesela yumurtanın çırpılınca köpürdüğünü, beyazlaştığını biliyorlar. Bulut gibi oldu diyorlar mesela çok fazla çırpınca.”*

E2: *“Evet. Tabi ki. Bu konuda hiç mütevazı davranamayacağız üçümüzde. Sıcak soğuşu, pişmiş pişmemiş biliyorlar. Rengini fark edebiliyorlar yemeğin. Benim ki koyu olmuş onlarınki açık olmuş diyorlar. İlk zamanlarda hatta böyle doğrama yaparken soruyorduk bu hangi doğrama şekli diye. Kibrit çöpü. Bunu nereye dönüştüreceğiz? Küpe, sıçandışine gibi yorumlar yapıyordu. Bu nedir? Vichy vichy diyorlardı yuvarlak yaptığın zaman. Devamlı ama üstünden geçmen gerekiyor. Şimdi yine unutmuşlardır.”*

E3: *“Bazen çocukla ilgilenirken yemeğin yandığı zaman bile yandığını söyleyebiliyorlar. Kızardığını fark ediyor. Fazla kızardığında da fazla kızardı diyebiliyor. Kendileri ayırt edebilmeyi öğrendiler. Benimki ekşi olmuş ya da benimki biraz acı olmuş diyebiliyorlar.”*

S.3. Vermiş olduğunuz mutfak eğitiminin öğrencilerinizin günlük yaşamlarına bir etkisinin olduğunu düşünüyor musunuz?

Eğitimcilerin görüşlerine bakıldığında hemen hemen hepsi bu merkezde verilen mutfak eğitimin öğrencilerin günlük yaşamlarına etkisi bağlamında sosyalleşmelerini, özgüven sahibi olmalarını, önyargılarının yenilmesini, mutfak ve yemek yapma konusunda bir şeyler öğrendiğini en azından bilinçaltlarına bir şeylerin yerleştiğini düşündüklerini belirtmişlerdir. . Bu kapsamda yapılan görüşmelerde eğitimciler şu görüşlere yer vermiştir;

E1: *“Önyargıları bir kere yenildi. Sosyalleşmekte zorlaşmıyorlar.”*

E2: *“Yemek yapma konusunda bilgilendiler.”*

E3: *“Özgüven sahibi oldular. Mutfak kavramı bilinçaltlarına işlendi diye düşünüyorum.”*

S.4. Aileler engelli çocuklarının bilgi ve becerilerinin arttığını fark ettiler mi?

Tüm eğitimciler, ailelerin çocuklarındaki bilgi ve beceri artışını fark ettiğini açıkça belirtmiştir. E1 ve E3, eğitime yönelik yüksek talep ve tekrar isteği üzerinden bu farkındalığı vurgularken; E2, evdeki somut uygulamalar ve gözlemlerle ailelerin gelişimi fark ettiğini ortaya koymuştur. Sonuç olarak, aileler çocuklarının gelişiminden memnun olup, eğitimin sürmesini talep ederek bu gelişimi doğrudan teyit etmektedir. Bu kapsamda yapılan görüşmelerde eğitimciler şu görüşlere yer vermiştir;

E1: *“Fark ettiler. Tekrar tekrar getirmek istiyorlar. Eğitim bitmesin ya da kursun süresi uzasın istiyorlar. Evde aileleriyle kurabiyeleri kendileri yapıyorlar yuvarlamaya alıştıkları için.”*

E2: *“Tabi ki. Malzeme aldırması bir öğrencimiz annesine. Anneleri börek yaptığı zaman katlayabiliyorlar. Üçgen haline getirebiliyorlar aileleri ile beraber. Burada gördüklerini evlerinde de yapabiliyorlar. Aileler bunu fark ediyor.”*

E3: *“Evet. Mesela bizim programımız bittikten sonra ya da daha bitmeden sertifikasını çocuklar daha almadan bizi tekrar ne zaman çağıracaksınız diyorlar. Eğitimler bitmesin diye rica edenler var yani. Yaz sezonunda da gelelim diyorlar. Bizler zaten bilgi ve becerilerinin artması üzerinde çalışıyoruz.”*

S.5. Eğitim sonunda öğrencilerinizin yardımsız bir yemek ya da tatlı yapabilme oranı nedir?

Tüm eğitimciler, öğrencilerin yardımsız yemek ya da tatlı yapabilme oranının oldukça düşük olduğu konusunda hemfikirdir. E1 yaş faktörünü, E3 ise engel düzeyi ve kursun yapısal kısıtlarını gerekçe olarak öne sürmüştür. E2 ise, bu oranın oldukça az olduğunu bir ifadeyle belirtmiştir. Sonuç olarak, mevcut eğitim süresi, içerik ve öğrenci profili dikkate alındığında, bağımsız uygulama yeterliliği düşük düzeyde kalmakta, bu durum da destekleyici ortam ve ileri düzey uygulamalara olan ihtiyacı ortaya koymaktadır. Bu kapsamda yapılan görüşmelerde eğitimciler şu görüşlere yer vermiştir;

E1: *“Buraya katılan öğrencilerin çoğu küçük yaşta. Bu eğitim ile yapabilmeleri çok zor.”*

E2: “Bu oran oldukça az.”

E3: “Engel durumunun hafif (örneğin hafif fiziksel engelli) ve yaşının büyük olması gerekmektedir. Onun dışında bu oranın artması imkânsız çünkü kursumuz çok kapsamlı değil. Kısıtlılığımız çok fazla.”

S.6. Öğrencilerinizin bu eğitimlere devam etmesinin yararlı olduğunu düşünüyor musunuz?

Tüm eğitimciler sadece evet yorumunda bulunarak öğrencilerin bu eğitimlere devam etmesinin yararlı olduğunu düşünmektedir. Bu kapsamda yapılan görüşmelerde eğitimciler şu görüşlere yer vermiştir;

E1: “Evet.”

E2: “Evet. Düşünüyorum.”

E3: “Kesinlikle.”

7. EĞİTİM KALİTESİ VE MEMNUNİYETİ

S.1. Kurumunuzda verilen eğitimlerin öğrenciniz için iyi ve yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Neden? Eksiklikler varsa kısaca açıkla mısınız?

Tüm katılımcılar, verilen eğitimin öğrenciler için anlamlı ama yetersiz olduğu konusunda hemfikirdir. E1 ve E2, sistemsel eksikliklere ayrıntılı şekilde dikkat çekmiş; E1 özellikle zaman ve bireysel ilgi, E2 ise altyapı ve eğitim süresi üzerinde durmuştur. E3’ te eğitimi “aktivite düzeyinde” görerek, uygulamanın derinlikten yoksun olduğunu özetlemiştir. Sonuç olarak, mevcut koşullarda verilen eğitimler iyi niyetli çabalarla sürdürülmekte ancak kurumsal yapı, zaman, personel ve sistem eksiklikleri nedeniyle öğrencilerin tam anlamıyla yeterlilik kazanması mümkün olamamaktadır. Bu kapsamda eğitimciler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

E1: “Bence biz sadece başlangıcız. Biz normal 4 yıllık gastronomi mezunuyuz. 4 yıl emek vermişiz normal bir birey olarak. Engelli bireylerin 4 yıldan daha fazla mutfak konusunda bilgi edinebilmesi için mutfakta bizden kat ve kat daha fazla vakit geçirmeleri gerekiyor. Biz 1 kere tekrarlanınca gastronomi öğrencileri olarak kavrayabildik ama onlar 1 kerede öğrenmeyecek. 10 kere tekrardan sonra öğrenecek. Haftada 5 gün okulları varsa her gün her gün bu eğitimleri de almaları lazım. Tek olduğumuz için bu sıkıntıyı yaşıyoruz. Eğer daha fazla olsaydık 1 öğrenciyi biz her gün alırdık. Herkese azar azar vakit ayırıyoruz. Eğitimleri kısa kısa veriyoruz. Burası bir

okul olmalı ve her birine yaşına, engel durumuna uygun farklı farklı eğitimler verilmeli.”

E2: “Aktiflik konusunda yeterli olabiliriz kendimizce. Çünkü özverili çalışıyoruz. 3 öğretmen olarak mütevazı davranmasın bence kimse. Gerçekten kendimizi vererek çalışıyoruz ve içselleştiriyoruz. Bu bir gerçek. Ama eğitim konusunda çok fazla yeterli olduğumuzu düşünmüyorum. Çünkü buranın tam teşekküllü olmamız gerekiyor. Eğitim sistemi düzeltilse ve yoğunlaştırılmış eğitim sistemi sağlansa o zaman katılım belgesi değil de diploma verirdik. Kurumun eksikliği ne dersen okul sisteminin olmaması. Bizim eksikliğimiz dersin sistemden kaynaklı yetersizliktir diyebiliriz.”

E3: “Bize geldikleri eğitim sadece aktivite gibi. Diğer cevaplara katılıyorum.”

S.2. Bu kurumda verilen engelsiz gastronomi eğitiminin aileler ve katılım gösteren engelli bireylerin memnun kaldığını ve mutlu olduğunu düşünüyor musunuz?

E2 ve E3 ailelerin ve öğrencilerin genel olarak eğitimden memnun kaldığını ve mutlu olduğunu ifade etmektedir. E2, ailelerin yoğun ilgisini ve kuruma duyulan güveni vurgularken; E3, ilk aşamadaki dirençle mücadele edilerek memnuniyetin sağlandığını belirtmiştir. E1 ise, yapılan yorumlara katıldığını belirtmiştir. Ortak payda, deneyim sonrasında hem öğrencilerin hem ailelerin kuruma bağlandığıdır. Sonuç olarak, gastronomi eğitimi ön yargılarla başlayan ama yüksek memnuniyetle sonuçlanan bir süreç sunmakta, bu da eğitimin duygusal ve sosyal etkisini güçlü şekilde ortaya koymaktadır. Bu kapsamda eğitimciler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

E2: “%100. Çok fazla. Aileler devamlı arıyorlar. Hocam bizi ne zaman çağıracaksın diye. Çocuğunu getirmeyen ailelerde burayı otoriter bir kurum ya da okul zannediyorlar sanırım burayı. Gelip gördüklerinde tanıştıklarında mutlu ve memnun olacaklarını düşünüyorum.”

E3: “Önce gelmek istemiyorlar sonrada girmek istemiyorlar. Böylede bir şey var. Çocukta ailede gelmek istemiyor. Önyargıyla bakıyorlar. Sonrada hiç gitmek istemiyorlar. Aile getirmek istiyor çocuk gelmek istemiyor mesela biz diyoruz ki ne yap et getir çocuğunu. Bu kapıdan girsin sonrası bize ait diyoruz ki onu da başarıyoruz. Ben bu konuda %90 başardığımızı düşünüyorum. %10'luk ihtimalde çok nadir nadir çocuktan dolayı oluyor. Çocuk kendisini tamamen kapatmış olabiliyor.”

4.3. VELİLERİN GÖRÜŞLERİ HAKKINDA ELDE EDİLEN BULGULAR

Tablo 8. Veli Katılımcılara Ait Betimsel Bilgileri ve Görüşme Detayları
Görüşme Tarihi: 27.12.2024 **Görüşme Süresi:**1:48:37

SORULAR	VELİ 1 (V1)	VELİ 2 (V2)	VELİ 3 (V3)	VELİ 4 (V4)	VELİ 5 (V5)
Öğrenciye Yakınlık Derecesi	Annesi	Annesi	Babası	Annesi	Annesi
Eğitim Düzeyi	Lise	İlköğretim	İlköğretim	Lisans	İlköğretim
Mesleği	Ev Hanımı	Ev Hanımı	Emekli	Muhasebe	Ev Hanımı
Özel Eğitimle İlgili Herhangi Bir Eğitim Aldınız Mı veya Bu Alanda Bir Belgeniz Var Mı?	Hayır	Evet	Hayır	Hayır	Hayır
Bu merkez dışında aldığı bir özel eğitim var mı?	Var	Var	Hayır	Var	Var
Yaşınız?	38	39	60	46	49
Kaç Tane Çocuğunuz Var?	2	3	1	1	2
Çocuğun Yaşı	10	12	35	7	9
Çocuğun Cinsiyeti	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek	Kız
Engel Durumu ve Derecesi	Otizm (%84)	Otizm (Hafif)	Down Sendromu (%70)	Otizm (Hafif)	Otizm (Hafif)
Diğer Rahatsızlık	Epilepsi	Yok	Yok	Penisilin Alerjisi	Yok
Eğitim Durumu	4. Sınıf	4.Sınıf	İlkokul terk	1. Sınıf	1. Sınıf

İkinci odak grup görüşmesi, 27 Aralık 2024 tarihinde, eğitime katılan engelli bireylerin ailelerinden oluşan 4 kadın ve 1 erkek olmak üzere toplam 5 veliyle gerçekleştirilmiş ve 1 saat 48 dakika 37 saniye sürmüştür. Katılımcılar arasında yer alan V5, görüşmenin yarısında çocuğunun durmaması sonucunda görüşmeden ayrılmak zorunda kalmıştır. Katılımcıların yaşları 38 ile 60 arasında değişmektedir. Velilerin çoğunluğu ilköğretim mezunu olup ev hanımıdır; yalnızca biri lisans mezunu ve çalışmaktadır. Katılımcılardan sadece biri özel eğitimle ilgili bir kursa katılmıştır. Bununla birlikte, çocukların dördü bu merkez dışında da özel eğitim almaktadır. Çocukların büyük çoğunluğu hafif düzeyde otizmlidir, biri ise Down sendromludur; ayrıca bazı çocuklarda ek sağlık sorunları bulunmaktadır. Veliler, sınırlı eğitim düzeylerine rağmen çocuklarının gelişimine destek vermektedir.

1. ENGELSİZ GASTRONOMİYE YÖNELİK TOPLUMSAL VE EĞİTSEL BAKIŞ

S.1. Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezine çocuğunuzu getirmeniz hangi kanallar aracılığıyla gerçekleşti? (Belediye pankartları, arkadaş- öğretmen- akraba tavsiyeleri, sosyal medya vb.)

Bu soruya V1 arkadaş tavsiyesi ile katıldığını, V3 akraba tavsiyesi ile katıldığını, V2, V4 ve V5 öğretmen tavsiyesi ile katıldıklarını bildirmiştir. Buna göre bu merkeze katılımların reklam ya da sosyal medyanın bir etkisinin olmadığı görülmüştür. Görüşme yapılan velilerin yorumları temel alındığında bu durum, engelsiz gastronomi uygulamalarının yaygınlaşmasında ve erişiminde birebir sosyal çevrenin ve eğitimcilerin kritik rolünü ortaya koymaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Akraba tavsiyesi ile.”

V2: “Öğretmen tavsiyesi ile.”

V3: “Akraba tavsiyesi ile.”

V4: “Öğretmen tavsiyesi ile.”

V5: “Öğretmen tavsiyesi ile.”

S.2. Engelli hayatlar için toplumda yeterli farkındalıklar var mıdır? Farkındalıkları geliştirebilmek için sunacağınız öneriler nelerdir?

Velilerin tümü toplumda engellilere yönelik farkındalığın yetersiz olduğunu belirtmiştir. V1, engellilere acıyan gözlerle bakıldığını ve sosyal yaşama katılımlarının önemli olduğunu vurgulamıştır. V2, görünürde engelli olmayan çocuklara empati kurulmadığını, halkın tepki verdiğini ifade etmiştir. V4 ise, toplumun hâlâ “fısır fısır” konuştuğunu, bilinçlendirme için pankart, slogan gibi araçların artırılması gerektiğini savunmuştur. V3’ te diğer velilere katıldığını belirtmiştir. Farkındalıkları geliştirebilmek için sundukları öneriler kapsamında şu yorumlar yapılmıştır;

V1: “Bana göre farkındalık yok. Bize acıyan gözlerle bakılıyor. Kesinlikle bir ön eleştiri oluyor. Bu durumların aslında herkese yönelik olduğunu ve ilerleyen zamanlarda onların başına gelebileceğini idrak ederlerse toplum daha farklı olabilir.”

V2: “Ben dolmuşlarda yaşadığım olaydan örnek vermek istiyorum. Çocuklar dışardan sağlıklı gözüktüğü için yaşlılar ya da hamileler kalk biz oturalım diyorlar. Bende haksız görüyorum neden çünkü çocuğum engelli. Ne rahatsızlığı var ki diye tepki alıyorum. Ya da çocuğum birilerini ittiriyor. Ne ittiriyorsun diye kızıyorlar. Farkındalık göremiyorum. Anlayış artırılmalı.”

V4: “Farkındalık yok. Afyonkarahisar olarak bakarsak toplumun fısır fısır konuşmaması için eğitim demeyeyim de onların bilinçlendirilmesi için belki pankart belki slogan belki bir reklam bunlar artabilir. Toplumun bu konuda bilinçlendirilse kaçmak yerine bu şeylerle iç içe olabilseler fark olur.”

S.3. Engelsiz Gastronomi ve Terapi Merkezlerinin Türkiye’ nin diğer illerinde bulunan engelli öğrencilere de verilmesi gereken bir eğitim olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?

Tüm veliler, Engelsiz Gastronomi ve Terapi Merkezlerinin Türkiye’nin diğer illerine yaygınlaştırılması gerektiği görüşünde birleşmiştir. V1, merkezin evde veya okulda verilemeyen çok yönlü bir eğitimi sunduğunu vurgulamıştır. V2, çocuğunun mutfığa olan ilgisinin eğitimle geliştiğini belirtmiş, eğitimin geç başladığını ve yaygınlaştırılması gerektiğini ifade etmiştir. V3, merkezin hem çocuklar hem de veliler için bir sosyalleşme ve dayanışma ortamı sağladığını belirtmiştir. V4 ise, bu eğitimin örgün eğitim kadar değerli olduğunu, hatta seçmeli ders olarak okullarda yer alması gerektiğini savunmuştur. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Düşünüyorum. Aslında birçok anlamda kapsamlı olduğu için her anlamda güzel bir katkı sağlıyor. Evde, okulda ya da rehabilitasyon merkezinde alamadığı şeyleri burası fazlasıyla veriyor.”

V2: “Evet bende öyle düşünüyorum. Keşke her yerde olsa ve bu eğitime herkes ulaşabilse. Hatta bu eğitim daha erken olsaymış ve bizlerde gelseymişiz. Evde fazla girmezdi mesela mutfığa. Sadece su içer çıkardı. Şimdi giriyor ne isterse alıp getiriyor. Buranın faydası baya var. Şimdi sadece 1-2 ay sürdü eğitim.”

V:3 “Aynen bende katılıyorum diğer arkadaşlara. Keşke daha fazla yerde olsa. Çocuklarımız burada birbirleriyle kaynaşıyor. Burada biz velilerde bir aile olduk.”

V4: “Tabii ki. Hatta anaokulundan başlayıp eğitimleri devam ettiği sürece bu eğitimlerinde artı olarak verilmesi gerektiğinin beden eğitiminin müzik eğitimi dersleri nasıl veriliyorsa okullarda bu eğitimlerinde olması gerektiğini düşünüyorum.”

S.4. Sosyal mutfaklar engelli bireylerin özgüvenini etkiler mi?

Velilerin tümü sosyal mutfakların engelli bireylerin özgüvenini olumlu yönde etkilediğini düşünmektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Evet.”*

V2: *“Düşünüyorum.”*

V3: *“Kesinlikle düşünüyorum.”*

V4: *“Evet.”*

V5: *“Evet düşünüyorum.”*

S.5. Bu kurumun başka kurumlar ile ortak çalışmasını gerekli olduğunu düşünüyor musunuz?

Velilerin büyük çoğunluğu (V2, V3, V4), kurumun başka kurumlarla iş birliği yapmasının eğitimlerin yaygınlaşması, hızlanması ve daha fazla çocuğa ulaşılması açısından faydalı olacağını düşünmektedir. V2 ve V3, kurumlar arası iş birliğinin öğrenmeyi hızlandıracağını ve benzer merkezlerin artmasına katkı sağlayacağını belirtmiştir. V4 ise, belediye ve üniversite desteğiyle daha donanımlı mutfakların kurulabileceğini ve çocuklara daha fazla fırsat sunulabileceğini vurgulamıştır. Buna karşılık V1, diğer velilerden farklı olarak, kurumlar arası ortak çalışmanın katkı sağlamayacağını, bireysel yapıların daha etkili olduğunu ifade etmiştir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Kurumlarla iletişime geçildiği zaman çok bir katkı sağlamayacağını düşünüyorum. Bence tek bir kurum halinde bireysel olarak daha çok katkı sağladığını düşünüyorum.”*

V2: *“Farklı kurumlarla ortak çalışılırsa eğitimler daha hızlı ve verimli olur. Çocuğumuz daha iyi öğrenir. Burada bir süremiz var. Başka kurumlarda da bu eğitimler olsa daha hızlı ilerlenir.”*

V3: *“Kurumlarla işbirliği yapılırsa hem böyle yerler fazlalaşır. Çocuklarımızda daha fazla olumlu yönde etkilenir.”*

V4: *“Yani ben düşünüyorum. Belediye ya da devlet destekli mutfağın malzeme temini konusunda daha çok desteklenip, daha büyük mutfak yapıp daha fazla çocuklara dokunmalarını isterim. Akü öğrencileri bazı zamanlarda çocuklarımıza ders*

vermeye geliyor buraya. Katkı sağlıyorlar. Ne kadar destek o kadar güç olduğunu ve büyüklük olduğunu düşünüyorum. Anca bu şekilde bizim çocuklarımızın kapasitelerine yetiştirilir boyutlara ulaşırlar. O yüzden bence desteklenmeli.”

2. ÖĞRENCİ KATILIMI VE DUYGUSAL GELİŞİMİ

S.1. Çocuğunuz bu eğitime kendisi istekli geliyor mu? Yoksa bu kursa sizin isteğinizle mi geliyor?

Velilerin tümü çocuklarının bu eğitime kendi isteğiyle geldiklerini belirtmiştir. Ayrıca bu konuda V4’ ün yorumuna katıldıklarını bildirmişlerdir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Kendi isteği ile geliyor.”*

V2: *“Kendi isteği ile geliyor.”*

V3: *“Kendi isteği ile geliyor.”*

V4: *“Yaşı küçük. Nereye geldiğini ilk başlarda bilmiyordu. Ama şimdi dediğim gibi uyandırdığımda mutlu. Hemen yataktan kalkıp oturuyor uyanmış bir vaziyette. Hevesle yemeğini bitiriyor. Apar topar geliyoruz. Demek ki çok istiyor. Bilincinde. İstekli geliyor.”*

S.2. Eğitimden önce utangaçlık, çekingenlik, stres duyguları var mıydı? Utangaçlık durumu varsa eğitimden sonra bu duygu olumlu yönde ilerlemesine yardımcı oldu mu?

V1 ve V4, eğitim sürecinin utangaçlık ve çekingenlik üzerinde olumlu etkiler yarattığını ifade ederken; V2 ve V3, çocuklarının zaten sosyal olduğunu, merkezin sadece bu durumu geliştirdiğini belirtmiştir. Bu da engelsiz gastronomi eğitiminin sadece mutfak becerisi değil, sosyal-duygusal gelişimi destekleyici bir işlev gördüğünü göstermektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Biz ilk zamanlar geldiğimizde hiçbir şey yaptıramamıştık öğretmenleri ile. Sonrasında ise tam tersine döndü. Artık o kadar istekli ki istenilen her şeyi koşulsuz yapıyor. Burası etkili oldu.”*

V2: *“Çekingenlik duygusu yoktu.”*

V3: *“Herhangi bir korkusu çekingenliği yoktu. Burada daha fazla kaynaştı. Zaten utangaçlığı yoktu olumlu olarak üstüne koydu.”*

V4: “*Utangaçlık duygusu her zaman var. Karakteri öyle gibi zaten. Ben olmadığım zaman daha bir sosyal. Ben ona baskı ya da göz hapsinde gibi hissettiriyorum herhalde. Kendini daha çok kapatıyor ya da annem halleder diye düşünüyor sanırım. Ben olmadıgımda daha rahat davranıyor ve yaptığı işe daha çok konsantre oluyor. Son derste daha çok kaynaşmıştı mesela ortama. Tam aslında biz kıvama geldik. Kursumuz bitti.*”

S.3. Mutfak eğitimlerinden önce yapabilir miyim korkusuna sahip miydi?

V2, V3 ve V4 çocuklarında mutfakla ilgili başlangıçta korku olduğunu, ancak eğitimle bu korkuların azaldığını veya yok olduğunu ifade etmişlerdir. V1 ise, evde ön hazırlık yaptığını, merkezin katkısının daha fazla olduğunu belirtmiştir. Bu durum, engelsiz gastronomi eğitiminin çocuklara özgüven kazandıran, korkularını azaltan bir etkisi olduğunu göstermektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “*Yok hayır sahip değildi. Pandemi döneminde bize dışarıya çıkma yasağı yoktu ama sokakta insan olmadığı için ben sıkıldığı için evde biz mutfak çalışmalarına başlamıştık. Evin küçük bir katkısı vardı. Hamur yaptırma gibi şeyleri yaptırmıyordum. Hazır ürünleri önüne koyuyordum. Ama burası daha çok katkı sağladı.*”

V2: “*Bizimki korkardı.*”

V3: “*Benim oğlan erkek olunca mutfağa pek girmez. Evde yakarım korkusu vardı buraya gelince bu korkusu kalktı. Biraz daha açıldı.*”

V4: “*Evet. Bıçağı ben eline vermiyordum. Ateşe yaklaştırmıyordum. Bunlar uzak tuttuğum şeylerdi. Orada bunları yaptırırlarken benim yüzüme bakıyordu. Ateşe doğru yönlendirdiklerinde geriye doğru yöneliyordu. Ben öncesinde bu konularda hep onu uyardığım için bu şeylere korkarak yaşıyordu. Sonrada ben yap dediğim için. Annemde izin veriyor düşüncesine geçti. Öğretmenlerinde yönlendirmeleriyle bir şeyler yapmaya çabalıyordu.*”

S.4. Çocuğunuzun bu eğitimden sonra özgüveni arttı mı?

V1, V2, V3 ve V4 çocuklarının bu eğitimden sonra özgüvenlerinin arttığını belirtmiştir. V4 ayrıca bu eğitimin veli olarak kendisinin de özgüvenini olumlu yönde etkilediğini açıklamıştır. Velilerin bu merkezde çocuklarının bir şeyleri yapabildiklerini fark ettiklerini böylece çocuklarına olan güveninin artmasını sağladığı ve çocukların evdeki özgüveninin de olumlu yönde etkilemesini sağladığı görüşünde bulunmuştur.

Tüm bu yorumlardan hareketle engelsiz gastronomi uygulamaları aile ve engelli bireylerde özgüven becerilerini geliştirmeye yardımcı olmaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Evet.”

V2: “Evet arttı.”

V3: “Artmaz mı arttı tabi.”

V4: “Bende düşünüyorum. Ben mesela bıçak tutturamazdım korkardım bir şey olur diye. Saklardım hep bıçağı nedense. Burada kullanabildiğini yapabildiğini keşfettim. Evde de yaptırıyorum. Bize de katkısı oldu. Evde de yapabilirim özgüveni geldi. Bir şeyler doğratıyorum gülümsüyor mutlu oluyor burayı anımsadığını fark edip evde de yapabiliyormuşum keyfine varıyor.”

S.5. Çocuğunuzun sorumluluk alma bilinci bu eğitimden sonra gelişti mi?

Bu soruya; V1, bu oranın az olduğunu, V2, sorumluluk alamadığını ancak yemek yapma aşamasına geçmeden önceki kuralları uygulama bilincinin oluştuğunu, V3, çocuğunun böyle bir bilinç içerisine giremediğini ve V4, mutfaktaki yönergeleri yaptığını ancak buradaki eğitim süresinin kısa ve tek gün olmasından dolayı bu bilincin gözlemlenemediği belirtilmiştir. Özetle tüm veliler genel olarak çocuklarının eğitimden sonra sorumluluk alma bilincinin gelişmediği yönünde bilgi verdiği anlaşılmaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Az bir şey.”

V2: “Sorumluluk kendisi daha alamıyor. Ama burada önlüğünü giyme, ellerini yıkama bilinci gelişti.”

V3: “Pek öyle bir bilinci yok.”

V4: “Benimde yönergeleri yapıyor. Mesela fırına tepsi götürmek vs. onları yapıyor ama yani kısa sürdüğü için belki ya da tek gün olduğu için bu eğitimin hayatımıza bir şey kattığını pek fark edemedik. Sorumluluk alma bilincini gözlemleyemedim. Belki gözden kaçırmışta olabilirim.”

S.6. Çocuğunuzun aldığı eğitim sosyal hayatını düzenledi mi? Arkadaşlık ilişkilerini geliştirdi mi?

V1, V3 ve V4 sosyal gelişimin olduğunu belirtirken, V2, arkadaşlık ilişkilerinde gelişme yaşanmadığını ifade etmiştir. Özellikle V4'ün vurguladığı gibi, yaşlılarla değil, daha büyük bireylerle kurulan etkileşim öne çıkmıştır. Bu da engelsiz gastronomi eğitiminin sosyal iletişimi desteklediğini, ancak yaş gruplarına göre farklılık gösterebildiğini göstermektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Düzenledi ve geliştirdiğini düşünüyorum. Sınıf olarak geldikleri için o kavramı çok bilemem ama birlikte yapma isteğini biliyor.”*

V2: *“Arkadaşlık ilişkileri gelişmedi. Beraber yapılacağının farkında ama arkadaşlık ilişkileri gelişmedi.”*

V3: *“Evet.”*

V4: *“Burada arkadaşlarıyla iletişim pek olmadı ama Akü 'den gelen öğrencilerimizle birebir görüştükleri için sanki onlarla paylaşımı böyle dikkati onlara yöneltmesi daha iyi oldu. Çocuklarla değil ama Akü öğrencileri ile kaynaşması beni mutlu etti. Kendi kuşağı dışındaki kişilerle iletişim kurması ve bir şeyler yapması güzeldi. Sosyal hayatını bence düzenledi ama yaşlılarıyla değil.”*

S.7. Çocuğunuzun mutfakta geçirdiği zamanlardan sonra hayatında biz kavramını geliştirdi mi?

V1 ve V4 çocuklarının mutfakta geçirmiş olduğu zamanlardan sonra hayatında biz kavramının oluşmasını ve gelişmesini sağladığı anlaşılmaktadır. V4'e göre her öğrencinin yaptığı ürünlerin bir masa etrafında arkadaşlarıyla yemesi, birbirlerine yaptıklarını ikramda bulundurmaları biz kavramının gelişmesine yardımcı olmaktadır. Ayrıca yaptıkları ürünlerin kalanlarını eve götürmeleri ve aile bireylerine de tattırmaları biz kavramının gelişmesine katkı sağladığı görülmüştür. V2 ise, bu soruda ortada kaldığını ancak çoğunlukla biz kavramının gelişmediğini belirtirken V4, çocuğunun kişiliği ve engel durumunun da etkisiyle ben kavramını içselleştirdiğini vurgulamıştır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Oluşturduğunu düşünüyorum.”*

V2: *“Ben ortadayım. Biraz geliştirdi biraz gelişmedi. Çoğunlukla gelişmedi.”*

V3: “Çocuğum diğer arkadaşlarıyla yaptığı zaman ben birinciyim der. Biz kavramı yok onda.”

V4: “Tabi öğretmenleri ve arkadaşlarıyla yaptı ve biz yaptık biz ikram ettik diyor. Yaptıklarını evdeki teyzelerine de ikram ediyoruz akşamları. Biz kavramı geliştirdi o yüzden. Burası geliştirdi. Çünkü burada yaptı. Burada yaptığını ikram ettik ve biz olduk. Arkadaşlarıyla aynı masada oturduk. O zaman büyük bir biz olduk derken eklene eklene bence öğrendi biz kavramını. Yani hayatın sadece benden ve ondan ibaret olmadığını öğrendi ve bize doğru gittik.”

3. İLGİ, YETKİNLİK VE BİLİŞSEL-MOTOR GÖZLEMLERİ

S.1. Öğrencinizin mutfağa karşı bir ilgisi ve yeteneğinin olduğunu düşünüyor musunuz?

V1 ve V4 çocuklarının mutfağa karşı ilgi ve beceri gösterdiğini, V2 ve V3 ise bu konuda ilgi ve yetenek gözlemlemediklerini belirtmiştir. Bu durum, gastronomi eğitimlerinin bireysel farklılıkları ortaya çıkardığını ve bazı öğrencilerde mesleki yönelimlerin temellerini oluşturabileceğini göstermektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Ben düşünüyorum.”

V2: “Ben düşünemiyorum benimki pek beceremiyor. Genellikle burada yapıyor ama evde hiç yapmıyor.”

V3: “Benim çocuğumda hiç yapmıyor. Evde mutfakla ilgili hiçbir ilgisi yok. Yetenek konusu down sendromlu bireylerde zor.”

V4: “Evet. Zaten genelde mutfakta oturuyoruz, yemeğimizi yiyoruz. Okul ödevlerini bile burada yapıyor. Küçüklüğünden beri tencere tava çıkartır ya da bir çırpıcıyla oynardı. Hatta 23 Nisan gösterilerinde ya meslek ya da çizgi film karakteri kıyafeti giydirin kırmızı halıda defile yaptıracağız demişlerdi. Çocuğum mutfağa çok meyilli olduğu için aşçı kıyafeti almıştık. Orada giydi. Ben bu kıyafeti başka yerde giydireceğim diye düşünürken bu merkezde de giyme fırsatı oldu. Kendisi de mutfağı seviyor.”

S.2. Çocuğunuz mutfakta yapılan doğrama, karıştırma, şekil verme gibi faaliyetlerden hangisinde daha başarılı?

V1 ve V3 çocuklarının çeşitli mutfak faaliyetlerinde başarılı olduğunu (örneğin kalıp çıkarmak, yumuşak materyalleri kesmek ya da yoğurma gibi), V2 ise bu işlemlere ilgisizlik ya da yetersizlik gözlemlediğini belirtmiştir. Ayrıca doğrama ve karıştırma yöntemlerini yapamadığını görüşünü eklemiştir. Özellikle V3'ün ifadesi, engelsiz gastronomi eğitiminin uygulamalı ve dokunsal yönlerinin çocuklarda beceri gelişimini desteklediğini göstermektedir. V1, V4'ün yorumları sonucunda bu eğitimler bazı otizimli bireylerde bulunan doku hassasiyetinin aşılmasına yardımcı olduğu anlaşılmıştır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Hemen hemen hepsini yapıyor. Kesme işlemini ise çok büyük bir şey olmadığı müddetçe havuç gibi çok sert olmayan şeyleri kesebiliyor.”*

V2: *“Yok bizimki yapmıyor. Böyle kalıp olarak çıkarmak istiyor ama böyle doğrama olsun karıştırma olsun yapmıyor.”*

V3: *“Buraya geldik. Burada doğramaya, karıştırmayı, yoğurmaya başladı. Tüm şeyleri yapmayı başardı. Burada yapmaya alıştı.”*

V4: *“Daha çok dokunsal olarak bir şeylerin üzerine susam gibi şeyleri serpmeyi daha çok seviyor ve hoşuna giderek yapmak istiyor. Bu merkezde de karıştırma işlemini de severek yaptığını gözlemledim.”*

S.3. Sosyal mutfakların engelli bireylerin bir şeyleri yapıp başarabilme duygusunu sağladığını düşünüyor musunuz?

V1, çocuğunun ellerini yıkama komutunu bile heyecanla beklediğini, bu sürecin çocuğunda belirgin bir başarıma duygusu oluşturduğunu ifade etmiştir. V2, bazı duyuusal hassasiyetlerden dolayı anlık zorluklar yaşansa da, sonrasında videoları izlediğinde çocuğunun mutlu olduğunu ve başardığını hissettiğini belirtmiştir. Bu iki yorum bu duygunun hem anlık başarılar hem de sonradan farkına varılan deneyimlerle oluştuğunu göstermektedir. Ayrıca V3 ve V4, sosyal mutfakların bu duyguyu sağladığını net biçimde onayladığı görülmüştür. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Buraya geldiğimizde kapının eşiğinde bekleyerek hadi ellerinizi yıkayın komutunu büyük bir heyecanla bekliyor. O komutu aldığı anda hemen kollarını sıvayıp lavaboya gitmesi bile o çocuğa o kadar bir etki sağlıyor ki. O duyguyu hissetmek ve*

çocuğumun o duyguyu hissetmesi evladım için güzel bir başarabilme duygusunu sağlıyor.”

V2: *“Başarabilme duygusunu evet sağlıyor. Ama benim çocuğuma hastalığı dolayısıyla belli olmuyor. Bazen yumuşak hamur yoğurduğunda, maya kokusunu duyduğunda yapmak istemiyor sevmiyor. Ama videosunu çekip evde izlediği zaman çok mutlu oluyor. Başardığını düşünüyor.”*

V3: *“Evet düşünüyorum.”*

V4: *“Düşünüyorum.”*

S.4. Mutfakta ürün hazırlamak çocuğunuzu mutlu ediyor mu?

V1, V3 ve V4 çocuklarının mutfakta çalışmaktan mutluluk duyduğunu, V2 ise çocuğunun mutfığa karşı isteksiz olduğunu belirtmiştir. Genel olarak, engelsiz gastronomi uygulamaları çocuklarda haz, keyif ve katılım isteği oluşturmakta; bireysel farklılıklar olsa da olumlu duygularla ilişkilendirilmektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Evet. Çocuğumu çok mutlu ediyor.”*

V2: *“Benim çocuğumu mutlu etmiyor. Evde mutfığa girmiyor. Burada da bazen zar zor giriyor bazen severek giriyor. Bana ders yap de ama mutfığı söyleme der mesela.”*

V3: *“Evet mutlu oluyor. Şunu şöyle yapalım bunu böyle yapalım diyor.”*

V4: *“Evet biz buradan sonra mutfak tahtasında bıçak kullandırmaya başladım. Kendi yiyeceği meyveleri kendisi doğradığında daha mutlu yedi. Benim çocuğum konuşmıyor. Kendi yaptığı şeyi yediğinde böyle gülücük atarak sesler çıkartıyordu. Ballandıra ballandıra yedi. Demek ki mutlu oluyor.”*

S.5. Çocuğunuzun öğretmeni ile birlikte veya tek başına uygulama yapması onun için stres yaratıcı bir durum mu?

V1 çocuğunun stresten etkilenmediğini belirtirken; V2 ve V3 stres yaşandığını ifade etmiştir. V4 ise, durumu kişisel uyaranlara ve etkinlik tercihine bağlamış, genel olarak uygun şartlar sağlandığında stres yaşanmadığını vurgulamıştır. Örneğin kötü koku ya da parfüm gibi çocuğunun atağını ortaya çıkaran bazı etkenlerin olmadığı koşullarda daha rahat olduğunu belirtmiştir. Bu da engelsiz gastronomi

uygulamalarında bireysel farklılıkların dikkate alınmasının önemini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Hayır değil.”*

V2: *“Evet.”*

V3: *“Evet strese kapılır.”*

V4: *“Kişiyeye göre değişiyor. Kişi ter kokmuyorsa ya da parfümü onu rahatsız etmediyse, huyunu suyunu kendince de beğendiye sorun çıkarmıyor gayet mutlu oluyor. Tek başına uygulama yapması sevdiği bir şeyi yaptığı için stres yaratmaz aksine hoşuna bile gider. Ortallığı kafama göre dağıtacağım diye ama sonuca ulaşamaz.”*

S.6. Çocuğunuz en çok hangi yemeğı ya da tatlıyı yapmayı seviyor?

V1 ve V3, çocuklarının çoğı yemeğı yapmayı sevdiğini belirtmiş; V1, özellikle çikolatalı tatlılar (puding, kek) üzerinde durmuştur. V4, çocuğunuzun makarna gibi sevdiği yemekleri yaparken daha istekli olduğunu, sevmediğı tatlıları ise sadece zorunlulukla yaptığını ifade etmiştir. V2, çocuğunuzun yapmaktan çok yemeyi sevdiğini, mutfak etkinliklerine ilgisinin düşük olduğunu belirtmiştir. Sonuç olarak çocuklar en çok sevdiği yemekleri yapmaktan keyif almakta, bu da yeme davranışıyla yapma motivasyonu arasında güçlü bir bağ olduğunu göstermektedir. Engelsiz gastronomi eğitimi, çocuğunuzun damak zevkiyle uyumlu olduğunda daha etkili ve istekli katılım sağlamaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Çocuğum hemen hemen hepsini yapmayı seviyor. Uğraşmayı seviyor. Evde sadece yapmasını seviyor ama burada yapıp yemesini seviyor. Burada yemediğini yiyor. Çikolatalı olan şeyleri puding kek gibi onları falan yapmayı daha çok seviyor.”*

V2 : *“Çocuğum genel olarak yemek yapmayı değil yemesini sever.”*

V3 *“Çoğı şeyi yapmayı sever.”*

V4: *“Böyle menemen gibi kendi yediğı şeyleri yapmasını sever bence. Makarna yapmak şu aralar çok hoşuna gider. Çünkü makarna yemeyi seviyor. Sevmediğı tatlılar yapıldığında zoraki yaptı ama hiç yemedi mesela. Ama makarna yaptığında yiyeceğim diyerek tabağını doldurdu ve zevkle yaptı. Gözleri parlıyordu.”*

S.7. Çocuğunuz kendisinin yaptığı yemekleri yemek için ne kadar istekli davranıyor?

V1 ve V3, çocuklarının yaptığı yemekleri isteyerek ve keyifle yediğini belirtmiştir. V1, normalde yemediği şeyleri bile yaptığında yediğini ifade etmiştir. V2, çocuğunun yemek yapma ya da yeme konusunda isteksiz olduğunu vurgulamıştır. V4, çocuğunun yalnızca sevdiği yemekleri yaptığı ve yediğini, sevmediği yiyeceklere dokunmadığını belirtmiştir. Tüm bu yorumlar çocukların büyük çoğunluğu, özellikle kendi yaptığı ve sevdiği yemekleri daha istekli tükettiği ve bu durumun, üretim sürecine katılmanın yemek yeme motivasyonunu artırdığını, ancak bireysel damak zevkinin de belirleyici olduğunu göstermektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Burada çocuğum yemediğini yiyor. Kendisi yaptığı için mi bilmiyorum ama yaptığı an oturup yemeyi seviyor. Beni bile şaşırtıyor.”*

V2: *“Bizimki yapsa da yapmasa da yemiyor.”*

V3: *“Burada kendisi yaptığı için mutlu bir şekilde yiyor.”*

V4: *“Yediği şeyleri yaparken hoşlanır yapmaktan mutluda olur. Sevmediği bir yemek yapıyorsa ne o şeylere dokunur ne yer.”*

S.8. Çocuğunuz mutfakta çalışırken temiz ve düzenli olarak mı çalışır yoksa dağınık bir çalışma şekli mi var?

V1, V4 ve V5, çocuklarının otizimli olmasından dolayı simetri ve düzene özen gösterdiğini belirtirken, V2, mutfaka çok fazla girmedeği için yorum yapamadığını V3 ise, çocuğunun mutfaka çok fazla girmedeğini ancak girdiği zamanda ortalığı topladığını belirtmiştir. Yorumlara bakıldığında özellikle otizimli bireyler mutfakta çalışırken düzenli ve kontrollü bir tutum sergilediği anlaşılmaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Otizm hastalığına sahibiz. O yüzden dağınıklığı pek sevmez.”*

V2: *“Mutfaka çok girmez. Yorum yapamıyorum bu konuda o yüzden.”*

V3: *“Çok fazla mutfaka girmek istemez. Ancak girdiği zamanda ortalığı düzenler.”*

V4: *“Evet. Zaten rahatsızlığımız böyle olmasına neden oluyor.”*

V5: *“Simetri ve düzene bağlı kalmaya çalışır.”*

S.9. Çocuğunuz hazırladığı ürünü servis ederken tabak sunumuna dikkat ediyor mu? Bu konuda ne kadar istekli?

Sunuma dikkat konusunda çocuklar arasında belirgin farklılıklar bulunmamaktadır. Yalnızca V5 çocuğunun bu konuda bilinçli ve istekli olduğunu ifade etmiştir. Diğer veliler, çocuklarının ya yönlendirme ile hareket ettiğini ya da sunuma ilgisiz kaldığını belirtmiştir. Özellikle V4'ün yaptığı eleştiri, çocukların bireysel zevklerinin dikkate alınmamasının motivasyonu düşürdüğünü ve merkezin içerik planlamasında bu durumun göz önüne alınması gerektiğini göstermektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“O kısmı daha bilmiyor. Ben gösteriyorum hadi gel. Bak şöyle yapalım. Böyle süsleyelim diyorum. Yönlendirdiğim zaman mutlu oluyor ama bu kavramı çok bilmiyor.”*

V2: *“Benimki dikkate etmez. İstemiyor.”*

V3: *“Yemek yerken sunumuna dikkat edebilir ama çoğunlukla yemeyi yeme konusunda daha istekli. Down sendromlular yemeyi daha çok severler.”*

V4: *“Yok istekli değil. Dikkat etmiyor. Bu merkezde de sevdiği şeyleri yapmıyorlar pek. Yeseler de olur yemeseler de olur gibi düşünüyor herhalde. Kendine ait tabağı düzenli temiz olsun sunuma dikkat etmez. Sevdiği yemek olsun yeter.”*

V5: *“Benim çocuğum sunumu biliyor. Özellikle kahvaltıda şuraya salatalık doğrayalım. Şuraya domates doğrayalım diyor. Bu konuda çok isteklidir.”*

S.10. Yemek sunumunun çocuğunuzda yemek yeme isteğini artırdığını düşünüyor musunuz?

Sunumun yemek yeme isteğini artırdığı görüşü V1 ve V4 tarafından paylaşılmış; V2 ve V3 ise çocuğunun sunumdan çok beslenme ihtiyacına odaklandığını vurgulamıştır. Bu durum, sunumun etkisinin bireysel farklılıklara ve yeme alışkanlıklarına göre değiştiğini, ancak görsel estetiğin bazı çocuklarda iştah açıcı bir unsur olabildiğini göstermektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Ben düşünüyorum evet. Şık ve daha süslü gösterişli bir tabağın iştahını kabarttığını söyleyebilirim.”*

V2: *“Bizimki acıktığı zaman yemek sunumunu istemiyor hiç. Karnım doysun diyor. Yemek yemeye odaklı. Yeniyorsa tamam diyor sunumu etkilemiyor.”*

V3: “Ne versen önüne kaşık kaşık yer. Fazla yedirmemeye çalışıyorum.”

V4: “Sevdiği yemek süslü ve temiz ise artırır. Benim çocuğum önce yemeği koklar, bakar emin olacak yemekten sonra yesem mi yemesem mi diye benden ya da öğretmenlerinde bir onay bekler. Artık yiyebilirsin çok güzel oldu denildiğinde yemeye başlar.”

S.11. Eğitimden öncesini düşünürseniz çocuğunuzun mutfakta bir süreç geçirmesi sonucunda el becerisini kullanma düzeyine nasıl bir etkisi oldu?

Velilerin çoğu, gastronomi eğitimiyle birlikte çocuklarının el becerilerinde belirgin gelişmeler olduğunu belirtmiştir. Eğitim, özellikle pratik uygulamalarla çocukların dokunsal ve motor becerilerini desteklemiş; sadece V4 çocuğunda bu gelişim gözlemlenmemiştir çünkü başlangıçta zaten yeterli düzeydeydi. Bu sonuç, eğitimin bireysel becerileri güçlendirme potansiyelini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Biz buraya gelmeden önce çocuğumla evde bir şeyler yaptığımız için çok teferruatlı yapmıyorduk. Oda çok bir katkı sağlamıyordu. Mutfağı ve mutfakta uğraşmayı seviyordu burayla da becerileri pekişmiş oldu.”

V2: “Bizimki mutfağı sevmiyordu ama burada giriyor. Eskisine nazaran daha iyi becerileri. Karıştırabiliyor, yoğurabiliyor, çırpabiliyor. Önceden hamura asla dokunamazdı şimdi ellerini kullanarak yoğurabiliyor.”

V3: “Evde mutfağı o kadar önemsemediği için burada hocaları gösteriyor. Oda yapıyor. El becerisi de bu yüzden gelişti.”

V4: “Çocuğumun kaslarını ve el becerilerini kullanma sorunu yoktu zaten.”

S.12. Çocuğunuzun önceden yemeyip bu eğitimden sonra yemeye başladığı bir gıda oldu mu?

V1, V2 ve V3, çocuklarının eğitim sonrası yeme alışkanlıklarında herhangi bir değişiklik olmadığını, yeni bir gıdayı tüketmeye başlamadıklarını belirtmiştir. V4 ise çocuğunun daha önce asla yemediği haşlanmış mısırı, merkezde iştahla yediğini ve bu durumun kendisini şaşırttığını ifade etmiştir. V4’ün bu örneği, sosyal ortam ve uygulamalı eğitimin bazı çocuklarda besin kabulünü artırabileceğini göstermektedir. Bu durum, gastronomi eğitiminin alışılmamış gıdalara yönelik tutumu olumlu yönde

etkileyebileceği ihtimalini desteklemektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Olmadı.”

V2: “Olmadı.”

V3: “Olmadı.”

V4: “Haşlanmış mısırı asla yemez. Burada kaşık kaşık yemiş. Beni çok şaşırttı. Başkasının tabağı sanmıştım o gün.”

4. EĞİTİM SÜRECİNE UYUM VE GELİŞİMİ

S.1. Eğitim sürecinde öğrencilere teori ve uygulama eğitimleri veriliyor. Çocuğunuzun uygulama eğitimlerine uyum sağlayıp, başarılı olabileceğini düşünüyor muydunuz?

V1 ve V3, çocuklarının uygulama eğitimlerinde başarılı olabileceğine en başından beri inandıklarını belirtmiştir. V2, ilk başta bu durumu öngöremediğini, çocuğunun stres altında başarılı olamadığını ve sık sık ağladığını ifade etmiştir. V4, başta bu süreci yalnızca etkinlik gibi gördüğünü, çocuğunun gerçekten yemek yapıp sunabileceğini beklemediğini, ancak zamanla gelişim gösterdiğini belirtmiştir. Yorumlar sonucunda Velilerin bir kısmı çocuklarının başarı göstereceğini öngörmüş; diğerleri ise ya emin olamamış ya da düşük beklentiyle sürece başlamışlardır. Ancak genel olarak süreç, çocukların yeteneklerini ortaya çıkarmada olumlu katkılar sunmuş, bazı veliler için beklentilerin ötesinde bir ilerleme sağlamıştır. Bu da engelsiz mutfak uygulamalarının potansiyel geliştirmeye yönelik işlevini göstermektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Ben yapabilir diye düşünüyordum.”

V2: “Ben böyle bir ortama ilk kez girdiği için düşünemiyordum. Şimdi pek öyle değil ama strese kapıldığında pek başarılı olduğunu düşünemiyorum. Stresini yenemiyoruz çoğu zaman. Ağlıyor.”

V3: “Benimkinin başaracağını inanıyordum. Dinlediğinde odaklanıyor.”

V4: “Bizim çocuklar özel ve benim çocuğumun yaşı küçük olduğu için başta teori bir şey anlatılmıyordu. Örneğin sen neyi seversin? Kakaolu kek mi yapsak? Menemen mi yapsak? Ne yapalım denildiğinde gülcük atıyordu. Mutfağın durumuna ve

o günkü gecek çocukların kapasitesine göre de o yemek yapılıyordu. Tam bir yemek çıkarabileceğini hatta bize yedirebileceğini hiç d    n  yordum başta. Daha çok herhalde etkinlik gibi d    nm    m.”

S.2. Mutfak eğitimi sürecinde   renciniz de g zlemledi iniz olumlu ya da olumsuz davranışlar neler?

V1 çocuğunun özgüveninin yerine geldiğini, V2 çocuğunun önceden yumurtaya dokunamayıp artık kırabildi ini ve karıştırma yöntemini sevmediği halde dersler sayesinde karıştırma işlemlerini yapabildiğini, V3  ocu unda olumlu davranışları g zlemledi ini, V4 çocuğunun öğretmenlerle ve  niversite öğrencileri ile iletişim becerilerini geli tirdi ini, kalabalık ortamlarda arkadaşlarıyla vakit geçirebilme gibi olumlu davranışlar g zlemledi ini ancak yüksek sese karşı hassasiyeti dolayısıyla eğitimdeki bir arkadaşının rahatsızlı ından dolayı ani ve yüksek ses çıkarması sonucunda ataklarının oluşması nedeniyle strese kapılabildi ini, V5 ise buradaki eğitimde gördüklerini evde de yapma isteğinin geli ti ini açıklamıştır. Bu kapsamda veliler Şu g r   lerde bulunmuşlardır;

V1: *“ ocu umda olumsuz hiçbir Şey olmadı. Aksine olumlu daha çok katkı sağladı. Hani kendinin bir Şeyleri yapabildi ine daha çok farkına varıp daha istekli yapmaya ba ladı.”*

V2: *“Benim  ocu um yumurta kıramazdı. Çok Őa ırdım. 2 tane birde kabın içine kıldı. Yumurtaya bile dokunamazdı. O yönden sevindim. Bir Şeyleri karı tırmayı hiç sevmezdi Şimdi karı tırabiliyor. Olumsuz bir Şey yok.”*

V3: *“Bizinki burada mutfa a girince olumlu olarak karşılık verdi.”*

V4: *“Olumlu davranışları başka birileriyle iletişim kurabilmesi oldu, öğretmenleri ile ya da Ak  ‘den gelen gençler ile. Arkada larıyla yemek pi irdikleri yerde pek bir iletişim geli tiremedi çünkü herkesin ayrı bir mutfak kısmı oluyor. Ama yemeklerini yerken bakı ıp g l      lerdir. Fotoğraf  ekindiklerinde mesela yan yana geldiler. O bile bizim için b    k bir Şey. Sınıfında yüksek ses çıkaran bir   renci vardı. Benim oğlum ani ve yüksek sesleri pek sevmiyor. Onunla olduğu ortamlarda gergin oluyor kendi okullarında da yemek sınıfında da. O arkadaşının çıkardığı ses dışında olumsuz bir durum ya amadık.”*

V5: “Bizimde öyle. Buradan çok memnun kaldık. Çok olumlu yönde gelişti. Bana sofrayı kaldırmada, yemek yapmada, patates soymada yardımcı oluyor. Burada gördüklerini öğrendiklerini evde de yapıyor. Olumsuz bir şey gerçekleşmedi.”

S.3. Almış olduğu mutfak eğitiminin öğrencinizin günlük yaşamına bir etkisi oldu mu? Olduysa bu etkiler nelerdir?

Bu soruya verilen yanıtlara bakıldığında veliler mutfak eğitiminin çocuklar üzerinde genel olarak olumlu etkiler yarattığını V1, V4, V5’ in çocuklarının almış olduğu mutfak eğitiminin günlük yaşamlarına etkisi kapsamında evlerinde de yemek yapma isteklerinin arttığını, öğrendiklerini uygulamak istediklerini hatta ailelerin bile çocuklarına karşı olumlu bir bakış açısıyla yaklaştıkları anlaşılmıştır. Sadece V4, ses hassasiyeti kaynaklı ortam uyumu zorluklarını dile getirmiştir. Bu da bireysel farklılıklara uygun ortam düzenlemesinin önemini ortaya koymaktadır. V2 ve V3 ise bazı veliler ise bu sürecin günlük yaşama yansıyan bir etkisi olmadığını ifade etmiştir. Bu durum, eğitimin etkisinin çocuğun ilgi düzeyi, bireysel özellikleri ve ortam koşullarıyla doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Çocuğumda tabi ki değişim oldu. Mutfakta daha çok yemek yapma isteği oluştu. Burada yapabildiklerini evde de yapmaya çalışıyor.”

V2: “Benimki mutfak sevmiyor. Etkisi yok.”

V3: “Bizim çocuğumuzda günlük yaşamda olumlu bir etkisi yok.”

V4: “Oldu. Benimde oğluma güvenim geldi. Biz evde de bir şeyler doğratmaya başladık. Çocuğumla evde sürdürülebilir olmaya çalışıyoruz. Bundan sonrada daha fazla yapıp pekiştireceğiz.”

V5: “Benim çocuğumda öyle yapmaya gayret ediyor. Seviyor böyle şeylerle uğraşmayı. Yapabiliyor yani. Mendili getiriyor. Salata tahtasını ve elmaları getiriyor. Kalıpları bastırarak şekil çıkartıyor. Evde de mutfak karşı isteği baya arttı.”

S.4. Kurumda öğrenim gördüğü süreçte çocuğunuzun mutfakta size yardım etmesine izin verdiniz mi? Neler yaptırınız? Eğitim öncesinde de evinizde mutfak deneyimleriniz olmuş muydu? Daha önce elektrikle çalışan mutfak ekipmanlarını (mikser, fırın, blender vb.) kullandı mı?

V1 ve V5, çocuklarına mutfakta aktif roller verdiklerini, çeşitli elektrikli aletleri kullandıklarını ve çocuklarının bu sürece istekle katıldığını belirtmiş, ancak ocağa karşı korku yaşadıklarını ifade etmiştir. V4, eğitim öncesi yalnızca basit dokunsal etkinlikler yapılırken, sonrasında doğrama ve yoğurma gibi uygulamalara geçildiğini aktarmıştır. V2 ve V3 ise çocuklarının mutfığa ilgisiz olduğunu, ekipmanlardan korktuklarını ve sürece katılmadıklarını, ayrıca V2 çocuğunun ses hassasiyeti nedeniyle mutfaktan uzaklaştığını belirtmiştir. V1 ve V5'in çocukları tam tarifli yemeklere (pizza, kek, köfte vb.) katılırken; V4'ün çocuğu daha çok hazırlık aşamasında yer almıştır. Sonuç olarak, çocukların mutfığa katılımı bireysel özelliklerine ve ailenin yönlendirmesine göre değişmektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“İzin verdim. Hemen hemen her şeyi yaptı. Aletleri de kullanıyor. Ocağa ve ateşe karşı korkusu var çok yaklaşıyor. Evde lavaştan pizza yaptırдыm. Kurabiye yapıp açmıştım ona kalıplarla şekil çıkarttırıp tepsiye dizdirmiştim. Poğaçı hamuru hazırlayıp içine iç harcını koydurup kapattırıyordum. Keki çırpıtmıştım. Fırın onun için korkutucuydu ama hafiften ona gel sen ucundan tut demiştim tutması bile benim için büyük bir şey. Onun pişmesini dört gözle beklemesi ve yeme isteğı olması falan bunlar güzel şeyler.”*

V2: *“Bizimki mutfığa girmiyor. Mutfığa önceden çok aldım ama sinirleniyor, ağlıyor, ondan sonra hemen gidiyor. Yapmak istemiyor ona zor geliyor. Sesten korktuğı için mutfak ekipmanlarını kullanmıyor. Bu konuda oyun hamurundan destek alıyoruz. El kaslarının gelişmesi için.”*

V3: *“Bizimki hiç mutfığa girmiyor ki. Bende mutfığa sokmak istemiyorum. Mutfak ekipmanlarını da bu yüzden kullanmıyor.”*

V4: *“Yok aslında. Çünkü eğitimden önce başka bir okula yetişme derdindeydik. Ama hafta sonları meyve ve sebze doğratma uygulamalarını yapardık. Önceden nohutla bezelyeyle mercimek ile oynuyordu ben onları yıkarken ya da seçerken ama bir yemeğe dâhil etmemiştim. Mutfak ekipmanlarını da kullanmadı. Eğitimden sonra patatesleri*

dilimledik, hamur yoğurduk ama oyun hamurlarını, menemenlik malzemeleri doğradık, meyve doğradık ve onları kâseye doldurduk. Masasına götürdü kendisi yedi. Hamur işlerini ise fırınımız bozuk yenisini alınca bende hamur konusunda eksiğim birlikte öğreneceğiz. Burası bize ailecek katkı sağladı.”

V5: “Bende yapmasına izin veririm. Ablasıyla mercimek köftesi sıkarlar. Mikser, blender ve fırını kullandık birlikte. Ocaktan korkuyor sadece.”

S.5. Mutfak eğitimleri çocuğunuza yeni bilgiler öğretti mi? Öğrettiğini düşünüyorsanız fark ettiğiniz bu yenilikler nelerdir?

Velilerin ortak kanaatine göre, mutfak eğitimi çocukların sadece yemek yapma değil, günlük yaşama dair önemli temel beceriler kazanmasını da sağlamıştır. Özellikle hijyen alışkanlıkları, araç-gereç kullanımı ve malzeme bilgisi gibi konularda çocukların bilgi düzeyinde anlamlı bir artış gözlemlenmiştir. V1, çocuğunun hamura ve yağa dokunmaktan kaçınan tutumunu kırarak duyuşsal tolerans geliştirdiğini vurgulamış, bunun “çok güzel bir şey” olduğunu özellikle belirtmiştir. Bu ifade, eğitimin duyu bütünlüğü açısından da anlamlı katkılar sunduğunu gösterir. V3, çocuğunun kavram bilgisi (yağ, tuz, un, kap) konusunda somut öğrenme yaşadığını, eğitimin sadece eylem değil dilsel ve zihinsel gelişime de katkı sağladığını belirtmiştir. Çocuk artık sadece yapmıyor, ne yaptığını da biliyor. V4, eğitimle birlikte çocuğunun hem kişisel hijyen becerileri (el yıkama, önlük giyme) hem de bıçak gibi aletleri güvenle kullanma becerisi kazandığını ifade etmiştir. V2 ise, gözlemlerine rağmen çocuğunun yeni bilgi kazanıp kazanmadığından emin olmadığını, yani eğitimden alınan verimin kişisel farkındalıkla doğrudan ilişkili olduğunu yansıtmıştır. Bu bulgular, özellikle özel gereksinimi olan çocuklar için mutfak eğitimi, teorik bilgilerin somutlaştığı, yaşamla buluştuğu güçlü bir öğrenme alanına dönüşmektedir. Bu yönüyle engelsiz mutfak uygulamaları, gastronomi disiplinine eğitsel ve terapötik değer kazandıran bir katkı sunmaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Ben öğrettiğini düşünüyorum. Hiç hamur yoğurtamamıştım. Burada hamur yoğurmasını, yağa dokunmasını öğrendi. Bunlar benim için çok güzel şeyler.”

V2: “Bizimki de bilmiyordu mutfak ile alakalı şeyleri. Ama burası iyi oldu. Yeni bilgileri öğrendi mi işte bilemiyorum.”

V3: “Burada baya bir öğrendi yeni bir şeyler. Evde de yaptığı şeyleri biliyor. Neyin ne olduğunu burada öğrendi ve evde de onları biliyor. Yağmış, tuzmuş, unmuş,

kapmış bunları biliyor. Bunları daha önceden de biliyordu ama bu kadar anlamlarını bilmiyordu.”

V4: “Tabi ki ilk önce ellerinin yıkanıp, önlük giymesine falan katkı sağladı. Daha sonra bıçak kullanmayı öğrendi. Katkı sağladı daha da katkı sağlayacak. Bilgi ve becerilerinin arttığını düşünüyorum evet.”

S.6. Çocuğunuzun katıldığı bu mutfak eğitimini başarıyla tamamladığını düşünüyor musunuz?

Sadece V1, çocuğunun eğitimi başarıyla tamamladığını net olarak belirtmiştir. V2, V5, açık şekilde başarısız bulmuştur. V3 ve V4, çocuklarının belli kazanımlar elde edebilecekken eğitimin süresinin kısa olması nedeniyle beklenen gelişim düzeyine ulaşamadıklarını ifade etmiştir. Sonuç olarak, sürenin kısıtlılığı eğitimin başarı değerlendirmesini etkileyen temel unsurlar olmuştur. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Başarılı ile tamamladı. Evet.”

V2: “Yok bende düşünemiyorum.”

V3: “Süresinin biraz kısıtlı olduğu için pek öyle bir başarı olduğunu düşünmüyorum.”

V4: “Ben sürenin az olduğunu düşünüyorum. Yaptı ama evde bunu devam ettirebilir boyutuna gelmedi henüz. ”

V5: “Hayır. Tam anlamıyla başarılı değil.”

5. AİLE KATILIMI VE UYGULAMA DESTEKLERİ

S.1. Özel bireylerin ailesi olarak çocuklarınızı geliştirme konusunda kendinizin yeterli bir birey olduğunuzu düşünüyor musunuz?

Velilerin büyük çoğunluğu çocuklarının gelişimi için yoğun çaba sarf ettiklerini belirtse de, yeterlilik konusunda öz eleştiri ve duygusal yüklenme öne çıkmaktadır. Bu kapsamda V1, doğrudan ve net bir şekilde kendisini yeterli bulmaktadır. V2, V3 ve V5, çocuğuna fiziksel ve sosyal anlamda destek sunduğunu, farklı etkinliklere yönlendirdiğini vurgulamış; kendini doğrudan yeterli görmese de çaba gösterdiğini belirtmiştir. V4, en dikkat çeken ve eleştirel cevabı veren velidir. Aşırı korumacılığın çocuğun gelişimini sınırlandırdığını fark etmiş, bu nedenle kendisini yetersiz ve suçlu

hissettiğini ifade etmiştir. Sonuç olarak, tüm veliler çocukları için büyük özveriyle çalıştıklarını belirtmiş; ancak özellikle V4'ün cevabı, ebeveynliğin sadece fiziksel destek değil, doğru yönlendirme ve özgür alan tanıma açısından da yeterlilik gerektirdiğini ortaya koyarak önemli bir içgörü sunmuştur. Bu noktada gastronomi eğitimi, çocukların sadece temel beceriler değil, aynı zamanda özgüven, bağımsızlık ve sosyal etkileşim becerileri kazandığı bir alan olarak öne çıkmaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Evet. Yeterli olduğumu düşünüyorum.”*

V2: *“Ben kendi adıma söyleyecek olursam üstüne çok fazla düşünüyorum. Ne derse yapıyorum. Gezmek isterse gezmeye ya da spora götürüyorum. Bizim için başka etkinliklerde olsa onlara da götürürüm. Örneğin yüzme gibi. Yeterli olmaya çalışıyorum.”*

V3: *“Eşimi kısa süre önce kaybettiğim. Babası olarak elimden geldiği kadar maddi ve manevi yönden yardımcı olmaya ve yetiştirmeye çalışıyorum.”*

V4: *“Çocuğum için yeterli ama kendim veli olarak yetersiz biri olduğumu düşünüyorum. Daha doğrusu engelli olmasında sanki hep kendimi suçluyor gibiyim. Çünkü hep bir korumacı hep bir himaye altında tuttuğum için sanki ona özgürlük alanı tanımamışım gibi hissediyorum. Çocuğun her istediğini, hatta daha fazlasını yapıyorum ama bir velinin öyle olmamasının gerektiğini, aslında onu yönlendirmemiz gerektiğini düşünüyorum. O yüzden kendimi yetersiz buluyorum.”*

V5: *“Bende öyle her istediğini yapıyorum. Her istediği yere götürüyorum. Parka, spora götürüyorum. Daha fazla yer olsa oralara da götürürüm.”*

S.2. Verilen eğitim sayesinde öğrendiklerini evlerinde sizlerle uygulamak istiyorlar mı? Çocuğunuzun eğitimi süresi boyunca başarılı olması için ona hangi konularda yardımcı oluyorsunuz?

Velilerden V1 ve V4, çocuklarının evde öğrendiklerini uygulamak istediklerini ve mutfakta aktif rol almalarını desteklediklerini belirtmiştir. V1, sofrayı kurma ve kaldırma gibi ev içi görevlerde çocuğunu teşvik ederken, V4 ise doğrama gibi faaliyetlerde yardımcı olduğunu ve çocuğun bu süreci hatırlayıp mutlu olduğunu ifade etmiştir. Buna karşın V2, çocuğunun mutfaka girmek istemediğini ve evde uygulamaya karşı direnç gösterdiğini belirtmiştir. V3 ise, mutfakta aktif katılımı engellemiş, izin vermediğini açıklamıştır. Bu durum, mutfak eğitiminin evde sürdürülebilmesi için

çocuğun isteği kadar ebeveynin de destek ve izin vermesinin kritik olduğunu göstermektedir. Engelsiz gastronomi uygulamaları, yalnızca kurumlarda değil, ev ortamında da desteklenirse, çocuğun kazanımlarının kalıcılığı ve gelişimi artacaktır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Evet istiyor. İnsanız birçok şeyi yapabiliriz kavramını kavratmaya çalışıyorum. Mutfakta yapılabilecek pek çok şeyi desteklemeye çalışıyorum. Sofra kurma, kaldırma gibi evin içinde yapılması gereken çoğu şeyi yaptırmaya çalışıyorum.”*

V2: *“Bizimki istemiyor. Evde destekliyorum tekrarını yaptırmak istiyorum ama yapmıyor. Yemek alanında mutfaka hiç girmeyeyim istiyor. Burası yine iyi oldu yine girdik. Evde girmiyor.”*

V3: *“Şimdi şöyle, ben hiç denemedim denetmedim de. Ben izin vermedim yapmasına. Ancak mutfaktan şunu getir dediğimde getirir o konuda sıkıntı yok. Tabakları götürür getirir. Kendi içinden gelirse yapma isteği var ama ben yaptırmıyorum.”*

V4: *“İstiyor hatta dediğim gibi evde de biz henüz yoğurma aşamasına geçemedik ama doğramaları yapıyor. Burada yaptığıyla hafızasında eşleştirdiğinde hatırladığında gülümsüyor. Bunu orda da yapıyorduk diyor. Ben tamam çok güzel menemen yaptık dediğimde mutlu oluyor. Onun her zaman yanımdayım.”*

6. EĞİTİM KALİTESİ VE MEMNUNİYETİ

S.1. Çocuğunuzun engelsiz gastronomi eğitiminden memnun kaldığını ve mutlu olduğunu düşünüyor musunuz?

Tüm veliler çocuklarının engelsiz gastronomi eğitiminden memnun kaldığını ve mutlu olduğunu düşünmektedir. Bu kapsamda verilen yanıtlardan birkaçı şu şekildedir;

V1: *“Evet. Memnun.”*

V2: *“Evet. Çok mutlu.”*

V3: *“Buradan memnun ve çok mutlu. Gelirken de mutlu geliyor buraya. O kadar kalk dersin kalkmaz ama burayı dersin kalkar gelir. Uçarak geliyor.”*

V4: *“Benimki çok mutlu ve arkasında lunapark var bunun. Çok güzel bir gün onun için. İple çekiyor cumaları. Yataktan uyandırıyorum kaldırıyorum. Yemek yapmaya*

gideceğiz diyorum. Hemen kalkıyor gülümseyip oturuyor. Yoksa böyle mızızlanır. Yataktan kalkmaz. Burası katmerli onun için çok hoşuna gidiyor.”

S.2. Bu kuruma çocuğunuzu göndermekten mutlu musunuz? Neden?

Velilerin tamamı, çocuklarını bu kuruma göndermekten memnun olduklarını belirtmiştir. Ancak mutluluk nedenleri farklı boyutlarda ifade edilmiştir: V1, çocuğun özgüveninin artmasını en önemli kazanım olarak görmüş ve bu gelişmenin kendisini mutlu ettiğini ifade etmiştir. V2, çocuğun burada öğrendiklerini kendiliğinden anlatması ve kuruma istekle gelmesinin iletişimsel katkı sağladığını vurgulamıştır. V3, daha önce sosyal anlamda herhangi bir etkinliğe katılmamış çocuğun burada sosyalleştiğini, bu gelişmenin hem çocuk hem veli açısından mutluluk verici olduğunu belirtmiştir. V4, hem çocuk hem veli olarak bu merkezden çok memnun olduklarını, çalışanların özverili ve anlayışlı olduğunu düşündüğünü ifade etmiş; özellikle çocuğun video çekimlerinde ön plana çıkma isteğini özgüven artışıyla ilişkilendirerek merkezdeki eğitimden ne kadar faydalandığını vurgulamıştır. Tüm bu yorumlar sonucunda engelsiz gastronomi eğitiminin sadece engelli bireyin değil, ailenin de yaşam kalitesine doğrudan dokunduğunu ortaya koymaktadır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Ben mutluyum hani özgüveni daha çok arttığını gözlemlediğim için mutluyum.”*

V2: *“Bizde mutluyuz. Çok seviyor bazen yaptığı şeyleri çok sevinerek söylüyor. Gelmek istiyor. Katkısı da baya var.”*

V3: *“Ben çok mutluyum. Allah razı olsun bu sosyalleşme gibi herhangi bir aktivite yoktu. Oğlumda mutlu.”*

V4: *“Bende mutluyum. Yani ekip çok güler yüzlü birde çocuğun psikolojisinden anlayan bir ekip böyle özenle seçilmiş gibi geliyor bana. Oğlumun mutlu olduğunu görüyorum. İşte onların bir şeyler yapıp gülücük atıp videolarda kendini gösterme çabasından mutlu olduğunu düşünüyorum. Bizde çok mutluyuz yani aile olarak. Devamının gelmesini hatta sınıfta kalmayı falan istiyoruz.”*

S.3. Öğrencinizi gönderdiğiniz kurumdan ve öğretmenlerinden memnuniyet dereceniz nedir? Neden?

Tüm veliler kurumdan ve öğretmenlerden yüksek memnuniyet duymaktadır. Güler yüz, sabır, anlayış ve çocuklara uygun yaklaşım en çok vurgulanan unsurlar olmuştur. Veliler, eğitimin sürekliliğini istemekte, bu yapının okul formatında devam etmesini arzu etmektedir. Kurumun pozitif etkisi net şekilde hissedilmektedir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: *“Arkadaşlarında bahsettiği gibi gerçekten güler yüzlü olması, çocuk psikolojisinden anlamaları, çocuklara yönelik çok güzel yaklaşımlarda bulunmaları çocukları daha çok buraya itiyor ve sonunda mutlu güzel bir şey oluyor.”*

V2: *“Farklı olduğu için bizimki çok seviyor burayı. Güler yüzlü ve anlayışlılar. Ağladığı zaman sinir krizine girdikleri zaman sabrediyorlar. Yapamadığı zaman destek oluyorlar. Baya bir mutluyum.”*

V3: *“Bende çok mutluyum. Allah razı olsun hepsi de güler yüzlü, hepsinden de memnunum. Çocuklarla ilgileniyorlar. Gülineceği zaman güldürüyorlar. Buradaki hayatı ben başka bir yerde göremedim. Benim oğlan yeri geliyor yapmayacağım etmeyeceğim diyor ama yaptırmak için ellerinden geleni yapıyorlar. Yardımcı oluyorlar.”*

V4: *“Evet bende hani burada mutlu olduklarını düşünüyorum. Çok memnunuz. Diyorum ya bugün keşke sınıfta kalsaydık mezuniyet olmasaydı ve biz devam etseydik böyle okul gibi devam edilebilir bir yer olsa keşke. Süresi kısıtlı olmasa keşke. Hem bizim için hem de çocuklarımız için çok iyi olacak. Güzel bir yer.”*

S.4. Kurumda verilen eğitimlerin öğrenciniz için iyi ve yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?

Tüm veliler kurumun eğitim kalitesinden memnun olduklarını açıkça belirtmiş, ancak eğitim süresinin yetersizliği noktasında ortak eleştiride bulunmuşlardır: V1, verilen eğitimin kaliteli olduğunu vurgulamakla birlikte, çocukların “ben bir bireyim, yapabiliyorum” özgüvenine ulaşması için sürecin daha uzun ve sürekli olması gerektiğini belirtmiştir. V2, eğitim içeriğini faydalı bulmakta fakat programın sona ermesinin çocuklarda gelişim sürecini yarıda bıraktığını düşünmektedir. Bu tür çalışmaların düzenli ve yıl boyu sürmesini önermektedir. V3, haftada sadece bir gün yapılan eğitimin sıklık açısından da artırılması gerektiğini dile getirmiş ve haftada en az

2-3 kez olmasını önererek, daha kalıcı bir kazanım sağlanabileceğini ifade etmiştir. V4, kurumun personeli ve yaklaşımı açısından oldukça memnun olduğunu ancak eğitimin süresinin yetersizliği nedeniyle çocukların gelişiminin sınırlandığını ifade etmiştir. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Bence yeterli değil. Biraz devam ettirmelerinin gerektiğini düşünüyorum. Biraz daha çok el becerilerinin artıp özgüveninin artıp bende artık bir bireyim yapabiliyorum konumuna ulaşana kadar aslında devam ettirmelerini düşünüyorum. Eğitimler çok iyi. Süre anlamında kısıtlı.”

V2: “Süre olarak yeterli değil. Her zaman olsa eğitim gibi olsa çocuklar daha iyi gelişir. Eğitim iyi ama süresi bitince bitti deniliyorsa o iyi değil. Her sene olsa keşke. Çocuklar çok eğleniyor ve çok değişik oluyor.”

V3: “Süre olarak arkadaşlara da katılıyorum. Süre olarak kısıtlı olduğu için bende haftada en azından 2-3 sefer gelmelerini isterim. Süresi fazlalaşırsa daha çok memnun olacağım.”

V4: “Bence de süre anlamında yetersiz. Ama kendileri çok yeterli bir kurum. Güler yüzlü, çocuklarımız çok iyi özel eğitim ile eğitiyorlar.”

S.5. Kurs sonunda çocuğunuzda kendinizin tamamlayamadığı ya da eksik kaldığınız bir yönünüzü fark ettiniz mi?

Tüm veliler, mutfakta çocuklarına yeterince alan tanımadıklarını, bu eğitimin ardından fark etmişlerdir. V1 ve V2, çocuğun özgüveni ve el becerileri açısından evde eksik kaldıklarını açıkça ifade etmiştir. V4, “yapamaz” önyargısının çocukta gelişimi engellediğini fark ettiğini belirtirken, V3 detay verememiştir. Bu yorumlardan çıkan ortak farkındalık, ailelerin çocuklarının potansiyelini eğitimle keşfetmeye başlamasıdır. Bu kapsamda veliler şu görüşlerde bulunmuşlardır;

V1: “Evet. Biz evde yapsak da evde çok teferruatlı yapmadığımız için çocuğun evde el becerileri anlamında da özgüven anlamında da geliştirememişim. Evde yapsak da zaman geçirme babında olmuş ama burada birçok şeyi özgüveni, el becerisi, isteyerek yapması, yemesi gibi birçok katkısı var. Onları tamamlamaya çalışıyorum.”

V2: “Bizde öyle. Hiç katkı yapmamışım. Buraya geldiğim zaman anladım. Yumurta kırmasını, karıştırmasını bunları hiç kafama takmıyordum. Sadece ders olsun,

konuşma olsun, kendisi giysin gibi şeyleri düşünmüşüm. Ama mutfağı hiç düşünmemişim. Burasını görünce bu konuda baya bir eksik kaldığımı anladım.”

V3: *“Benim bu konuda fazla bir bilgim olmadığı için pek detaya giremeyeceğim.”*

V4: *“Yani buradaki işleri aslında evde daha önceden yaptırmam gerekiyordu yaşı gereğince. Ama ben yapamaz düşüncesi ile yaptırmadığım için kendimde o eksikleri gördüm. Burada yapabildiğini fark ettiğim için evde de devam ettireceğim. Birde bizim çocuklarımız aynı şeyi yapmaktan sıkılıyorlar. Burası farklı bir boyut olduğu için yemek ve oturup sohbet etmek onların sosyalleşmesi için önemli ve özel bir yer.”*



TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

1. TARTIŞMA

Engelsiz mutfak uygulamalarına yönelik literatür çalışmaları son derece sınırlı olmakla birlikte, Türkiye'nin farklı şehirlerinde çeşitli engel gruplarına yönelik projelerin hayata geçirildiği görülmektedir. Ancak literatür kısmında yer verilen bu projelerin büyük çoğunluğu kapsamlı bir merkez bünyesinde yürütülmemekte, genellikle yalnızca tek bir engel grubuna odaklanmakta veya süreklilikten yoksun, tek seferlik etkinlikler şeklinde uygulanmaktadır. Bu durum, engelsiz gastronomi alanında bütüncül, sürdürülebilir ve kapsayıcı modellerin geliştirilmesine duyulan ihtiyacı açıkça ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, literatürde yer alan bazı sınırlı çalışmalar, Afyonkarahisar'daki uygulamalarla benzerlik göstermekte ve karşılaştırmalı değerlendirme yapılmasına olanak tanımaktadır. Bu kapsamda, hem Afyonkarahisar'daki uygulamalar hem de Demir (2020) tarafından Gaziantep'te gerçekleştirilen proje, engelsiz gastronomi alanında benzer yaklaşımlar ve uygulama çıktıları sunmaktadır.

Demir (2020)'in çalışmasında, geçici olarak Gaziantep Şahinbey Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi bünyesinde kurulan "Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak" atölyesinde, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün katkısıyla 6 ay süresince temel pastacılık eğitimi verilmiş; katılımcılar arasında hafif düzeyde zihinsel engeli, down sendromu, otizm spektrum bozukluğu veya özgül öğrenme güçlüğü bulunan 8 gönüllü öğrenci yer almıştır. Bu çalışma sonucunda, bireylerin özgüven gelişiminde gözle görülür ilerlemeler kaydedilmiş ve “ben yaptım, başardım” ifadeleri öne çıkarken, grup etkinlikleriyle yapılan mutfak eğitimlerinde ise “biz yaptık” kelimesinde de büyük ölçüde gelişme yaşanmıştır. Bu gelişmeler, engelli bireylerin hem sosyal ilişkilerini güçlendirmiş hem de mutfakta daha özgüvenli ve istekli şekilde yer almalarını sağlamıştır. Ancak, Afyonkarahisar'daki Engelsiz Gastronomi Mutfağı uygulamasında, bireysel başarı ve özgüven gelişimi belirgin şekilde gözlemlenmiş olsa da, Demir (2020)'nin çalışmasında dikkat çekilen “biz yaptık” anlayışının aynı güçte oluşmadığı görülmektedir. Afyonkarahisar ilindeki eğitimlerde engelli bireyler genellikle “ben yaptım” söylemini sürdürmekte; bu durum ekip ruhunun tam olarak pekişmediğini göstermektedir. Bununla birlikte, mutfak uygulamaları sırasında kurulan arkadaşlık ilişkileri ve gelişen sosyal bağlar, bireylerin toplumsal etkileşim becerilerinde anlamlı bir ilerleme kaydettiklerini göstermekte; bu da

grup çalışmasına zemin hazırlayabilecek önemli bir gelişme olarak değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda, Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi'nin engelsizlik ilkelerine dayalı olarak tasarlanan fiziksel, eğitsel ve sosyal altyapısına ilişkin değerlendirmeler aşağıda ele alınmaktadır.

Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi, erişilebilirlik esas alınarak düzenlenmiş bir yapıya sahiptir. Ancak uygulanan bu düzenlemeler, her ne kadar önemli bir adım olsa da, bazı eksiklik ve uygulama hataları nedeniyle istenilen düzeyde verimlilik sağlayamamaktadır. Örneğin, görme engelli bireylerin güvenli hareket etmelerini kolaylaştırmak amacıyla bahçeden başlayarak mutfak alanına ve derslik kapılarına kadar döşenen sarı görme engelli takip taşları, dikkatli bir planlama ile yerleştirilmiş görünse de, eğitim mutfağının içerisinde yer alan bazı taşların dolap altlarında kaldığı gözlemlenmiştir. Bu durum, görme engelli bireyler için yön bulma işlevini zayıflatmakta ve erişilebilirlik hedefinin tam anlamıyla gerçekleşmesini engellemektedir. Benzer şekilde, teorik eğitimlerin yapıldığı derslik içerisinde bu sarı taşların hiç yer almaması, bütüncül erişilebilirlik anlayışı açısından önemli bir eksikliktir. Öte yandan, derslikte kullanılan büyük, yuvarlatılmış masa seçimi olumlu bir örnek olarak öne çıkmaktadır. Bu masa modeli, engelli bireylerin birbirleriyle daha rahat iletişim kurmalarını, fiziksel olarak kaynaşmalarını, tekerlekli sandalye kullanıcılarının alana daha kolay erişmesini ve birlikte yemek yiyebilme süreçlerini destekleyerek fiziksel engelleri en aza indirmektedir. Merkezde uygulanan bir diğer önemli ve etkileyici uygulama ise, yemekler tamamlandıktan sonra ailelerin de sürece katılmasıdır. Eğer bireylerin ailesi merkezde bulunuyorsa, çocuklarıyla birlikte aynı sofrada yemek yiyebilmekte ve bu paylaşım ortamı hem sosyal etkileşimi hem de aile içi bağı güçlendirmektedir. Bu uygulama, yalnızca bireyin değil, ailenin de bu sürece dâhil edilmesini sağlayarak bütüncül bir gelişim hedefi sunmakta; sosyal destek, aidiyet ve güven duygularının pekişmesine katkı sağlamaktadır.



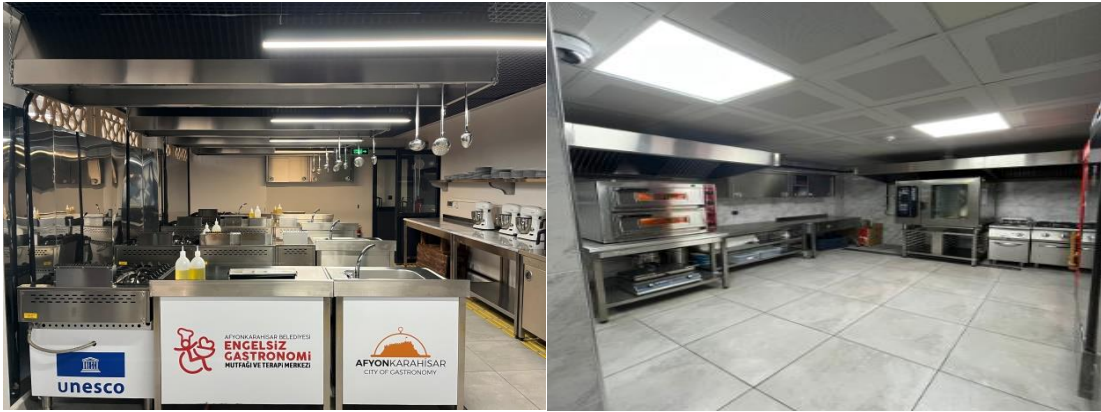
Merkezin kapsayıcı yapısına rağmen, fiziksel erişilebilirliğe ilişkin bazı teknik aksaklıklar dikkat çekmektedir. Tüm alanlarda Braille alfabesiyle hazırlanmış bilgilendirici tabelalar bulunsada, bu tabelaların yüksek noktalara yerleştirilmiş olması önemli bir erişim engeli oluşturmaktadır. Özellikle küçük yaştaki bireylerin bu tabelalara ulaşamaması, erişilebilirlik hedefini zayıflatmakta ve uygulamanın genel etkililiğini azaltmaktadır.



Mutfakta endüstriyel ve profesyonel ekipmanlar (süzgeç, kaşık, çatal, bıçak, çırpıcılar, kelepçe kalıpları, küvet, kesim tahtaları, karıştırma kapları, tava, tencere, merdane vb.) bulunmasına rağmen, ayaklı mikser yardımcı aracı dışında, literatürde engelli bireylere yönelik önerilen sesli sıvı ölçer, otomatik tencere karıştırıcı, Braille ölçüm kaşıkları, dökülme önleyici kâseler ve parmak koruyucular gibi diğer özel yardımcı araç-gereçler yer almamaktadır. Bu durum, bireylerin kas-motor becerilerini geliştirme ve profesyonel ekipmanlara uyum sağlama açısından olumlu değerlendirilebilse de, özel ekipman eksikliği kazaların önlenmesini zorlaştırmakta ve eğitimin verimliliğini sınırlamaktadır.



Baden-Powell ve Brawne (2005); yıkama, pişirme ve depolama alanlarının birbiriyle yakın olması çalışma verimliliğini artırmakta, uzak mesafeler ise süreci zorlaştırdığını belirtmiştir. Bu merkezde ocak, evye ve tezgâh aynı alanda yer alsın da fırın ayrı bir mutfakta, arka bölümde konumlandırılmıştır. Bu nedenle öğrenciler tepsi veya tencereyle sık sık arka alana gitmek zorunda kalmakta, bu durum hem fiziksel zorluk yaratmakta hem de eğitimin akışını olumsuz etkilemektedir.



Mutfakta kollu evye tercih edilmiştir; bu armatürler tek elle kolayca kullanılabilmekte ve ulaşılabilir bir yükseklikte yer almaktadır. Ancak, literatürde vurgulandığı üzere sıcak-soğuk yönlendirmeleri için Braille alfabesiyle hazırlanmış kabartmaların bulunmaması, görme engelli bireyler açısından önemli bir eksiklik. Öte yandan, mutfakta doğal ışık yerine yapay aydınlatma sistemi kullanılmakta olup, mevcut sistem işlevsel ve yeterlidir; herhangi bir aydınlatma sorunu bulunmamaktadır. Mutfakta kullanılan tezgâhlar sabit monteli olup, aşağı-yukarı hareket ettirilebilen ayarlanabilir mekanizmaya sahip değildir. Bu durum, engelli bireylerin boylarına uygun yükseklikte çalışmasını engellemekte ve erişim açısından önemli bir dezavantaj yaratmaktadır. Her ne kadar tezgâh çok yüksek olmasa da, erişim sağlanamadığında destek amacıyla yükseltici araçlar kullanılmaktadır. Öte yandan, görme engelli bireyler için tercih edilen tezgâh materyali paslanmaz, düz ve yansımaz çelikten yapılmıştır. Bu özellik, tezgâhın daha kolay ayırt edilmesini sağlamak ve çarpma riskini azaltmak amacıyla kenarların yuvarlatılmış olması güvenlik açısından olumlu bir detay sunmaktadır. Ancak, tezgâhın altında engelli bireylerin sandalyelerini yerleştirebileceği bir boşluk bulunmamaktadır; tezgâhın altı dolaplarla kaplıdır. Bu tasarım eksikliği engelsiz mutfak uygulamalarında kullanıcıların konforu ve işlevselliği açısından önemli bir dezavantaj oluşturmaktadır.

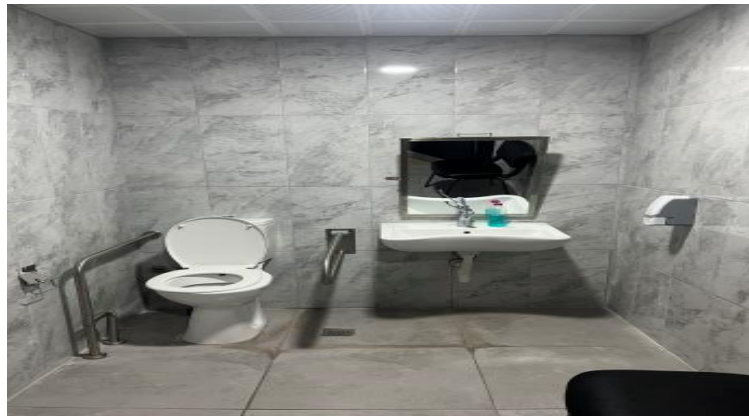


Mutfak, derslik ve kurum girişlerinde düzeyak geçişleri incelendiğinde ise uygun kapılar kullanılmış; kapılar koridora dik açıyla açılacak şekilde tasarlanmıştır. Kurum genelinde eşik bulunmaması ise özellikle tekerlekli sandalye kullanıcıları için güvenli geçiş imkânı sağlamakta, olası kazaların ve yaralanmaların önüne geçmektedir. Ayrıca kurumda yer alan mobilyalar dengeli, ergonomik ve doğru konumlandırılmış olup, hem erişilebilirlik hem de güvenli kullanım açısından olumlu bir yapı sunmaktadır. Merkezin bahçesinde yer alan akülü sandalye şarj istasyonu erişimi kolaylaştırırken, sebze-meyve dikim alanlarının düzensizliği ve yetersizliği engelli

bireylerin aktif katılımını kısıtlamaktadır. Bu bireyler için engelsiz saksı gibi özel alanlar bulunsa da yeterli değildir ve tüm bireylerin sürece dâhil olması mümkün olmamaktadır. Fiziksel düzenlemelerin iyileştirilmesi, ekimden hasada kadar sürece katılımı artırmak bireylerin doğayla etkileşimini ve öğrenme deneyimini güçlendirecektir. Ayrıca bahçede bulunan engelli dostu park alanı, çocukların hem eğlenmesini hem de rehabilitasyonuna katkı sağlamaktadır.



Kurumda engelli tuvaletlerinin bulunması, temel erişilebilirlik standartlarının karşılandığını ve engelli bireylerin bağımsızlığını destekleyen önemli bir altyapı unsuru olduğunu göstermektedir.



Afyonkarahisar Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi'nin ana amaçlarından biri, eğitim alan bireyleri istihdam edilebilir seviyeye getirmek olmasına rağmen, uygulama sürecinde eğitimlerin doğrudan istihdam odaklı olmadığı tespit edilmiştir. Buna rağmen kurumda üç engelli birey ücretli ve sigortalı olarak çalışmaktadır; bunlardan biri çaycılık, diğer ikisi ise danışma görevlerini yürütmektedir.



Son olarak kurum sadece mutfak eğitimi vermekle kalmayıp, çocukların sosyal ve kültürel gelişimine yönelik çeşitli etkinlikler de düzenlemektedir. Down sendromu farkındalık günlerinde palyaço gösterileri ve yüz boyama aktiviteleri yapılmakta; yılbaşı süslemeleri, Kadınlar Günü'nde kurum önünden geçen kadınlara çiçek verme, 23 Nisan kutlamaları, müze gezileri, ebru sanatı çalışmaları ve barınak ziyaretleri gibi çok çeşitli etkinliklerle çocukların farklı alanlarda deneyim kazanmaları sağlanmaktadır. Bu kapsamlı etkinlikler, çocukların sosyal katılımını artırırken, kurumun eğitim anlayışının çok yönlü ve kapsayıcı olduğunu göstermektedir. Merkezin tüm bu aktif çalışmalarına rağmen, Afyonkarahisar ilinde dünyada örnekleri bulunan Gastromotiva, Refugees' Kitchen, The Clink Charity, Philabundance, Rubies In The Rubble, Favela Organica, Gastronomia Periférica, Diamantes na Cozinha, Zero Foodprint, Hayata Sarıl, Green Planet Catering, Seva Truck, Ebru Baybara Demir projeleri ve Food For Soul gibi çok yönlü sosyal gastronomi girişimlerine benzer kapsamlı sektör uygulamaları henüz bulunmamaktadır. Ancak, engelsiz gastronomi alanında önemli adımlar atılmaya başlanmıştır. Bu kapsamda Afyonkarahisar'daki Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi, engelli bireylerin toplumsal katılımını ve mesleki gelişimini desteklemek amacıyla yapılandırılmıştır. Bu yönüyle, açlık, yoksulluk, gıda israfı, sürdürülebilirlik, toplumsal dayanışma ve çevre bilinci gibi amaçlar taşıyan uluslararası sosyal gastronomi projeleriyle benzer bir misyona sahiptir. Aynı zamanda Gastromotiva,

Refugees' Kitchen ve The Clink Charity gibi projelerle örtüşen biçimde, dezavantajlı gruplara eğitim olanakları sunarak hem bireysel hem toplumsal gelişime katkı sağlama yönünde benzer amaçlara sahiptir.

2. SONUÇ

Özel eğitim, özel gereksinimli bireylerin yeteneklerini en üst düzeyde kullanmalarını sağlamak ve onları mesleki ile toplumsal hayata hazırlamak amacıyla mevcut potansiyellerini, ilgi ve becerilerini geliştirmeye odaklanır (Sak ve Toraman, 2020: 15-58-59). Afyonkarahisar Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi'nde ise öğrenci katılımları ağırlıklı olarak özel eğitim ve kaynaştırma okullarından sağlanmakta; böylece hem bireylerin eğitim ihtiyaçları karşılanmakta hem de sosyal gastronomi projelerine aktif katkı verilmektedir. Bu bütüncül yaklaşım, engelli bireylerin hem mesleki hem de sosyal gelişimlerine önemli katkılar sunmaktadır. Öte yandan, sosyal gastronomi çeşitleri arasında yer alan sosyal eşitsizlik kavramı, engelli, düşük gelirli, eğitim olanaklarına erişimi kısıtlı, yaşlı ve sosyal dışlanmaya maruz kalan bireylerin toplum kaynaklarına eşit erişememesi durumunu ifade eder. Bu bağlamda, engelsiz gastronomi yalnızca bireysel beceri kazandırmakla kalmayıp, aynı zamanda bu bireylerin toplumsal katılımını artıran, görünürlüklerini güçlendiren ve eşit haklar mücadelesinde etkin bir araç olarak işlev görür (Uzunaslan ve Tek, 2019: 281; Özerkmen, 2004: 134). Sosyal gastronominin yetersiz beslenmeyi iyileştirme yaklaşımı da zamanla genişleyerek, fiziksel, zihinsel ve duyuşal engelliler dâhil herkesin sağlıklı beslenmesine odaklanmıştır. Engelsiz gastronomi, yetersiz beslenmeye yol açan yapısal eşitsizlikleri yalnızca gıdaya erişimle sınırlamayıp, bireylerin gıdayı hazırlama, pişirme ve tüketme süreçlerine aktif katılımını destekleyen kapsamlı bir sosyal müdahale alanına dönüşmüştür. Afyonkarahisar Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi gibi projeler, bireylerin beslenme bilinci ve uygulama becerilerini artırarak dengeli beslenmeye katkıda bulunmakta, aynı zamanda sosyal dışlanma riskini azaltarak sağlıklarını sürdürülebilir kılmaktadır (Afyonkarahisar Belediyesi, 2022; Uzunaslan ve Tek, 2019: 281). Bunun yanında, gıda israfının önlenmesi ve sürdürülebilir tarım ile beslenme sistemlerinin güçlendirilmesi de sosyal gastronominin temel amaçları arasında yer alır. Engelsiz gastronomi ise bu hedefi bireysel düzeye indirerek daha kapsayıcı ve somut hale getirmekte; özellikle mutfak atölyelerinde gıdanın üretim, işleme ve tüketim süreçlerine dair farkındalığı artırarak israfın azaltılmasına katkı sağlamaktadır (Doğan, 2014: 6; Afyonkarahisar Belediyesi, 2022). Sosyal gastronomi, açlık ve yoksullukla

mücadelede eşitsizlikleri azaltmayı hedeflerken, engelsiz gastronomi engelli bireylerin özel ihtiyaçlarını da kapsamakta; sunulan eğitimler aracılığıyla onların ekonomik ve sosyal güçlenmelerine olanak tanımaktadır. Böylece engelsiz gastronomi, kırsal ve kentsel alanlarda üretken bireylerin topluma dâhil olmasını sağlayarak sosyal yardımlaşmanın ötesinde, sürdürülebilir ve kapsayıcı çözümler sunmaktadır (Afyonkarahisar Belediyesi, 2022; Sosyal Gastronomi bt). Bu çerçevede, bir sonraki bölümde Afyonkarahisar’da yürütülen engelsiz gastronomi uygulamalarına yönelik yapılan analiz bulgularına yer verilmiş; araştırmaya katılan veli ve eğitimcilerin, eğitim öncesi ve sonrası süreçte çocuklarında gözlemledikleri değişimler temalar halinde detaylı şekilde incelenmiştir. Bu doğrultuda, engelsiz gastronomi uygulamalarının engelli bireyler üzerindeki etkilerine ilişkin bulgular, veli ve eğitimci görüşlerine dayalı olarak aşağıda verilmiştir.

Engelsiz Gastronomiye Yönelik Toplumsal ve Eğitsel Bakış Bulgularının Sonuçları

Bu araştırmada, Afyonkarahisar ilinde yürütülen Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi uygulamalarının, engelli bireylerin yaşam becerilerini geliştirme, bağımsız hareket edebilme ve toplumsal hayata katılabilme yönlerinde önemli katkılar sunduğu belirlenmiştir. Araştırmaya katılan hem veliler hem de eğitimciler, bu uygulamanın yalnızca bireysel gelişimi desteklemekle kalmayıp, aynı zamanda gastronomiyi bir yaşam alanı olarak yeniden konumlandıran, bütüncül bir model olduğunu vurgulamıştır. Veliler, çocuklarının bu eğitimler sayesinde mutfağa karşı ilgilerinin arttığını, artık sadece tüketici değil üretici rolüyle mutfağa katıldıklarını ve öz bakım becerilerinde belirgin gelişmeler gözlemlediklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca merkezlerin yalnızca çocuklara değil, velilere de bir sosyalleşme ve destek ağı ortamı sunduğu vurgulanmıştır. Bu bağlamda, engelsiz gastronomi uygulamaları, sadece bireysel değil aile temelli gelişimi de teşvik etmektedir. Eğitimciler ise bu eğitimlerin, engelli bireylerin fizyolojik, psikomotor ve sosyal gelişimlerini destekleyecek şekilde yapılandırıldığını belirtmiştir. Uygulamada kullanılan yöntemler, yalnızca etkinlik temelli değil aynı zamanda işlevsel yaşamsal becerilere yöneliktir. Ayrıca bu eğitimin, özellikle hafif düzeyde engelli bireyler için istihdam olanakları oluşturabileceği görüşünde dile getirilmiştir. Ancak araştırma bulguları, mevcut uygulamaların ciddi ölçüde sınırlı ve yetersiz kaldığını da ortaya koymaktadır. Eğitimciler, Afyonkarahisar merkezli yürütülen bu modelin yalnızca belirli bölgelere ulaşabildiğini, özellikle ilçelere ve kırsal alanlara erişimin sağlanamadığını ifade etmiştir. Nitelikli bir eğitim modeli

olmasına rağmen, erişilebilirlik bakımından kurumsal kapasite eksikliği dikkat çekmektedir. Ayrıca eğitimciler, engelli bireylere yönelik açılan bazı kursların içerik yönünden yetersiz ve plansız olduğunu, bu nedenle engelsiz gastronomi gibi etki gücü yüksek programların önceliklendirilmesi gerektiğini savunmuştur. Veliler açısından da bu tür uygulamaların geç başlamış olmasına dair pişmanlık ifadeleri dikkat çekmektedir. Ebeveynler, eğitime daha erken yaşta başlasalardı çocuklarının gelişiminin çok daha ileri düzeyde olabileceğini vurgulamaktadır. Bu da sistemin, erken müdahale mekanizmaları açısından da eksik kaldığını göstermektedir. Bunun yanında, örgün eğitime paralel olarak sürdürülen engelsiz gastronomi eğitimlerinin henüz resmî müfredata entegre edilmemiş olması, sürdürülebilirlik açısından bir başka zayıf noktadır. Velilerin bu tür eğitimin okul ders programlarında “seçmeli ders” olarak yer alması gerektiğine dair önerileri, eğitim sisteminin kapsayıcılığına yönelik beklentiye ortaya koymaktadır. Tüm bu veriler ışığında, Engelsiz Gastronomi uygulamasının sadece bireysel değil, aynı zamanda sosyal, ekonomik ve eğitsel bir model olarak ele alınması gerektiği sonucuna varılmıştır. Bu modelin Türkiye genelinde yaygınlaştırılması, özellikle dezavantajlı bölgelerde yaşayan engelli bireylerin temel yaşam becerilerine erişimini kolaylaştıracak ve ailelerin “çocuğum benim arkamdan kalmasın” endişesine çözüm sunacaktır. Araştırma bulguları, engelsiz gastronomi uygulamalarının yerel değil ulusal ölçekli bir politika haline getirilmesi gerektiğini açıkça ortaya koymaktadır.

Eğitimciler engelsiz mutfak uygulamalarının pedagojik olarak sadece bir “atölye etkinliği” değil, işlevsel ve yaşam temelli bir eğitim modeli sunduğunu vurgulamaktadır. Özellikle psikomotor becerileri geliştirme, işitsel-görsel dikkat çalışmaları, el-göz koordinasyonu, güvenli gıda kullanımı ve öz bakım davranışlarının gelişimi açısından merkezin katkıları dikkat çekicidir. Ancak araştırma bulguları, mevcut uygulamaların belirli ölçüde yetersizlik içerdiğini ve erişim sorunları barındırdığını da ortaya koymaktadır. Eğitimciler, toplam engelli nüfusa kıyasla oldukça sınırlı bir kitleye hizmet verildiğini belirtmiş; mevcut kapasitenin genişletilmesi gerektiğine vurgu yapmışlardır. Bu da uygulamanın kurumsal yaygınlık ve sürdürülebilirlik bakımından güçlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Araştırmanın bir diğer dikkat çeken sonucu ise, kurumlar arası iş birliği konusundaki görüş ayrılıklarıdır. Velilerin çoğunluğu bu merkezin belediye, üniversite, devlet ve diğer kurumlarla iş birliği yapmasının eğitimin kalitesini artıracak

düşünmekte; böylelikle daha geniş kitlelere ulaşarak çocukların daha fazla destek alabileceğini savunmaktadır. Ancak az sayıda veli, bu tür ortaklıkların etkisiz olacağını ve bireysel merkezlerin daha verimli olduğunu belirtmiştir. Eğitimciler ise hâlihazırda vakıflar, okullar ve derneklerle aktif iş birliklerinin bulunduğunu; bu yapının hem erişimi artırdığını hem de sosyal farkındalık yarattığını ifade etmiştir. Kurumun evrensel, kapsayıcı ve ayırım gözetmeyen bir yapıda olması gerektiği yönündeki vurgular, engelsiz gastronomi anlayışının eşitlikçi ve toplumsal katılım odaklı doğasını yansıtmaktadır. Eğitimciler ve veliler aynı zamanda toplumda engelli bireylere yönelik farkındalığın yeterli olmadığını belirtmektedir. Veliler bu yetersizliği daha çok günlük yaşamda karşılaştıkları dışlayıcı ve önyargılı tutumlar üzerinden açıklarken, eğitimciler bu durumu hem bireysel hem de kurumsal bir eksiklik olarak değerlendirmiştir. Veliler; toplumda empati eksikliği, acıma temelli bakış açısı ve sosyal alanlardaki dışlanmayı vurgularken, eğitimciler bu sorunun çözümünün aileden başladığını, toplumsal farkındalık için çok branşlı etkinliklerin gerekli olduğunu ifade etmektedir. Son olarak eğitimciler ve veliler, Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi'ne katılımın ağırlıklı olarak bireysel çevre ve tavsiye yoluyla gerçekleştiğini belirtmiştir. Eğitimciler, katılımların kulaktan kulağa yayılarak gerçekleştiğini, sosyal medyanın henüz etkili olmadığını ifade etmiştir. Veliler ise kuruma öğretmen, arkadaş veya akraba tavsiyesi ile geldiklerini belirtmiştir. Bu durum, resmî tanıtım eksikliğinin ve sosyal medya gibi güncel iletişim araçlarının yeterince kullanılmamasının kuruma erişimi sınırladığını göstermektedir. Dolayısıyla engelsiz gastronomi uygulamalarının yaygınlaşması için dijital görünürlüğün artırılması, belediye ve eğitim kurumlarıyla iş birliği içinde tanıtım kampanyalarının yapılmasının gerekliliği göze çarpmaktadır.

Öğrenme İlgisi, Yetkinlik ve Bilişsel-Motor Gözlem Bulgularının Sonuçları

Eğitimciler, engelli öğrencilerin mutfak eğitimine genel olarak çok istekli olduklarını belirtmektedir. Özellikle sevdikleri tatlı veya yiyeceklerin yapıldığı anlarda heyecan ve hevesleri arttığını, pişmesini bile beklemeden hemen tüketmek istediklerini belirtmişlerdir. Ayrıca öğrenciler, kendi yaptıkları ürünleri tatmaya da genellikle olumlu ve istekli yaklaşmakta, yememezlik yapmadıkları gözlemlenmektedir. Bu durum, eğitim sürecine aktif katılımlarını ve motivasyonlarını desteklemektedir. Eğitimciler aynı zamanda öğrencilerin daha önce tüketmedikleri yiyecekleri, kendilerinin hazırlaması nedeniyle denediğini ve tükettiğini aktarmışlardır. Bu durum, engelsiz gastronomi mutfağının sadece beceri kazandırmakla kalmayıp, aynı zamanda bireylerin beslenme

çeşitliliğini artırmaya ve yemek yeme motivasyonunu güçlendirmeye katkı sağladığını ortaya koymaktadır. Ancak değişimin bireysel farklılıklara bağlı olduğu, bazı çocukların halen yeni tatlara temkinli yaklaştığında yapılan yorumlardan anlaşılmaktadır. Velilerin çoğunluğu ise bu eğitimden sonra yeni bir gıdayı yemeye başlamadıklarını belirtirken, V4'ün deneyimi sosyal ortam ve uygulamalı eğitimin özellikle besin kabulünde etkili olabileceğini göstermektedir. Bu durum, üretime katılımın yemek yeme motivasyonunu artırdığını fakat bireysel damak zevkinin de önemli bir belirleyici olduğunu göstermektedir. Genel olarak, engelsiz gastronomi eğitimi çocukların yemeğe yönelik olumlu tutum geliştirmesine katkı sağlamaktadır, ancak her bireyin farklı tercih ve tepkilerinin olduğu unutulmamalıdır.

Engelli bireylerin tabak sunumuna olan ilgisi sorulduğunda eğitimciler ve veliler, engelli bireylerin ürün sunumuna yönelik ilgilerinin genel olarak düşük olduğunu belirtmektedir. Eğitimciler, çocukların çoğunlukla sabırsızlıkla yemeğe odaklandığını, sunumu beklemek istemediklerini ifade etmiş; bu nedenle hijyen ve sabır kurallarını öğretmenin öncelikli hedef olduğunu vurgulamıştır. Veliler ise çocukların ancak yönlendirme ile sunuma katılım sağladığını, bireysel farklara bağlı olarak ilgi düzeyinin değiştiğini belirtmiştir. Eğitimciler aynı zamanda tabak sunumunun öğrencilerin yemek yeme isteğini özellikle renkli ve tatlı ürünlerde artırdığını belirtmektedir. Renkli krem şantilerle yapılan cup cake ve pasta süslemeleri öğrencilerin ilgisini çekmekte, bu süreçte keyifle katılım sağladıkları ifade edilmektedir. Ancak sulu yemek gibi klasik ürünlerde aynı motivasyon görülmemekte, sunuma dikkat edilmediği vurgulanmaktadır. Velilerden bazıları sunumun iştah açıcı etkisini gözlemlerken, diğerleri çocuklarının önceliğinin açlık ve beslenme ihtiyacı olduğunu belirtmiştir. Bu durum, engelsiz gastronomi uygulamalarında sunumun, bireysel yeme alışkanlıkları ve tercihler dikkate alınarak, motive edici bir unsur olarak kullanılması gerektiğini göstermektedir. Veliler özellikle, çocuklarının mutfakta damak tadına uygun yemek ve tatlıları yapmaktan hoşlandığını ifade etmektedir. Çikolatalı tatlılar ve makarna gibi sevilen yiyecekler tercih edilirken, sevmedikleri tatlı ve yemekleri yapmaya genellikle istekli olmadıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca bazı veliler çocuklarının yemek yapmaktan çok yemesinden keyif aldığı görüşüne de yer vermiştir. Bu durum, yapma motivasyonu ile yeme alışkanlığı arasında güçlü bir bağ olduğunu göstermektedir. Engelsiz gastronomi eğitimi, çocukların sevdiği yiyeceklerle odaklandığında katılım ve motivasyonu artırdığı anlaşılmaktadır.

Engelli bireylerin mutfak eğitimlerindeki başarı oranına bakıldığında ise kısa süreli eğitimlerin sınırlılıkları nedeniyle tam bağımsızlık düzeyine ulaşmasa da, mutfak araçlarını tanıma ve temel işlemleri öğrenme açısından olumlu sonuçlar vermektedir. Eğitimciler, başarıyı sadece teknik becerilerle değil, öğrencilerin sürece katılımı, gösterdikleri çaba ve eğitim sonrası yaşadıkları mutluluk gibi duygusal kazanımlarla da değerlendirmektedir. Özellikle küçük kazanımların, engelli bireyler için büyük anlam taşıdığı ve özgüven gelişiminde etkili olduğu vurgulanmaktadır. Bu bağlamda, mutfak eğitimleri sadece pratik becerileri geliştirmekle kalmayıp, aynı zamanda engelli bireylerin yaşam kalitesini artıran ve günlük hayatta bağımsızlıklarını destekleyen çok yönlü bir kazanım alanı olarak görülmektedir. Mutfak eğitiminde öncesine bakıldığında ise genel olarak, velilerin bir kısmı çocuklarının başarılı olacağına dair güven taşıırken, bazıları başlangıçta şüpheli ya da düşük beklentili olmuştur. Ancak süreç içerisinde eğitimciler ve veliler sosyal mutfakların engelli bireylerde başarma duygusunu güçlendirdiği ve kısmen başarılı olduğu konusunda hemfikirdir. Eğitimciler aynı zamanda engellilerin sürece odaklandığını ve ürünün kusurlu bile olsa onların gözünde bir başarı olduğunu vurgulamaktadır. Ürünü sahiplenme, “Ben yaptım” diyebilme özgüveni ve başarı hissini artırmaktadır. Veliler de, çocukların basit görevlerde bile heyecan ve mutluluk yaşadığını, süreci deneyimleyerek kendilerini başarmış hissettiklerini aktarmıştır. Bununla birlikte eğitimciler, kısa süren mutfak eğitimlerinin engelli öğrencilerin kas ve motor becerilerinde belirgin bir gelişme sağlamasının zor olduğunu belirtmektedir. Kas kısıtlılıkları ve el becerilerindeki zorluklar, özellikle yuvarlama gibi hareketlerde sınırlamalar yaratmaktadır. Eğitimciler göre, uzun süreli ve tekrarlı eğitimler bu konuda daha olumlu sonuçlar verebilir. Öte yandan, veliler mutfakta geçirilen zamanın çocukların el becerilerinde gelişim sağladığını gözlemlemiş, özellikle pratik uygulamaların dokunsal ve motor becerilere katkıda bulunduğunu ifade etmişlerdir. Ancak V4 çocuğunun daha önceden yeterli beceride olduğu için belirgin bir değişim olmadığını ifade etmiştir. Bu durum, mutfak eğitimlerinin bireysel farklılıklara bağlı olarak el becerileri üzerinde değişken etkiler yaratabileceğini göstermektedir. Genel olarak, eğitim sürecinin uzunluğu ve düzenliliği beceri gelişiminde kritik rol oynamaktadır.

Engelsiz gastronomi uygulamalarına katılım, eğitimciler ve velilerin ifadeleri çerçevesinde engelli öğrencilerin mutfak eğitimlerine büyük oranda kendi istekleriyle ve iç motivasyonla katıldığını göstermektedir. Eğitimciler, öğrencilerin bazen

başlangıçta isteksiz görünseler de kısa sürede ilgilerinin arttığını ve istekle eğitime devam ettiklerini vurgulamaktadır. Katılımın sadece zorunluluk değil, aynı zamanda haz, merak ve aidiyet duygusuyla şekillendiği, eğitim sürecinde öğrencilerin hangi yiyeceği yapmak istedikleri konusunda söz sahibi olmalarının onların değerli hissetmelerine ve motivasyonlarının artmasına katkı sağladığı ifade edilmiştir. Veliler de çocuklarının bu eğitimlere kendi arzularıyla geldiğini, hevesle katılım gösterdiklerini belirtmiş; özellikle küçük yaş grubundaki çocukların başlangıçta eğitim ortamını tam bilmemelerine rağmen zamanla istekle katıldıkları aktarılmıştır. Sonuç olarak, mutfak eğitimlerine katılımda öğrencilerin kendi isteklerinin belirleyici olduğu ve bu isteğin eğitim başarısı ve devamlılığı için önemli bir unsur olduğu söylenebilir. Öğrencilerin mutfaka karşı ilgi ve yetenek düzeyleri incelendiğinde eğitimciler özellikle, öğrencilerin mutfaka genel olarak ilgi duyduğunu; ancak bu ilginin ortaya çıkmasının yönlendirme, destek ve teşvikle mümkün olduğunu belirtmiştir. Öğrencilerin mutfak ortamını özgürce keşfedebildikleri, dokunabildikleri ve kendi ürünlerini yapabildikleri bir oyun alanı olarak gördükleri; böylece ilgilerinin ve motivasyonlarının arttığı ifade edilmiştir. Ayrıca, özel beslenme gereksinimi olan öğrencilerin dâhil edilmesi ve desteklenmesiyle aidiyet duygularının güçlendiği ve mutfak aktivitelerine katılımlarının arttığı dile getirilmiştir. Eğitimciler, öğrencilerin mutfakta öğrendiklerini evde uygulamak konusunda da farklı düzeylerde istekli olduklarını vurgulamaktadır. Ancak bu isteğin evde sürdürülebilmesi büyük ölçüde aile desteğine bağlıdır. Bazı öğrenciler evde aktif olarak mutfaka girip öğrendiklerini uygularken, bazıları aile desteği olmadan bu motivasyonu devam ettiremeyebilmektedir. Örneğin, bazı öğrenciler mutfak araç-gereçlerini kullanmaya istekli olup evde de bunu sürdürürken, diğerleri mutfaka girmekten kaçınmaktadır.

Mutfak uygulaması sürecine inildiğinde ise eğitimciler ve veliler, engelsiz gastronomi uygulamalarında çocukların özellikle karıştırma, kalıpla şekil verme ve hamurla çalışma gibi faaliyetlerde daha başarılı olduğunu ifade etmektedir. Eğitimciler, engel türüne göre görev dağılımı yaptıklarını; doğrama işleminin risk taşıdığı için sınırlı kullanıldığını belirtmiştir. Veliler ise bazı çocukların bu faaliyetlere yatkınlık gösterdiğini, bazı bireylerde ise ilgisizlik veya doku hassasiyeti nedeniyle katılımın düşük olduğunu ifade etmiştir. Bu farklılıklar, engelsiz gastronomi eğitimlerinde bireysel farklılıklara göre esnek içerik sunulmasının ve güvenli, duysal açıdan uygun materyallerle çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Çocukların mutfakta çalışma

biçimleri incelendiğinde, özellikle otizmlili bireylerin düzen ve simetriye büyük önem verdiği, bu nedenle mutfakta daha temiz ve kontrollü çalıştıkları görülmektedir. Diğer yandan, mutfaka daha az giren çocuklarda çalışma alışkanlıkları hakkında net bir gözlem yapılamamış, ancak mutfaka girdiklerinde bile düzeni koruma eğiliminde oldukları belirtilmiştir.

Engelli bireylerin mutfak eğitimine başlarken ise “yapabilir miyim?” korkusu yaşaması da oldukça yaygındır; özellikle ateş ve fırın gibi tehlike algısı yaratan unsurlar çekingenlik oluşturmaktadır. Ancak eğitimcilerin rehberliği, güven ortamı ve tekrarlarla bu korkuların zamanla aşıldığı görülmektedir. Veliler de çocukların başlangıçta çekingenlik ve korku yaşadığını, fakat süreç içinde özgüven kazanıp korkularını yenebildiklerini ifade etmektedir. Engelsiz gastronomi eğitimleri bu sayede teknik becerilerin yanı sıra öğrencilerin bağımsız hareket etmesini ve özgüven gelişimini desteklemektedir. Eğitimciler ayrıca mutfak derslerinde engelli öğrencilerde agresif davranışların nadir ve durumsal olduğunu; genel olarak olumlu tutumlar sergilendiğini belirtmektedir. Agresiflik, kalabalık veya stresli ortam gibi özel durumlarla sınırlı olup yönetilebilir nitelikte olduğu anlaşılmaktadır. Veliler ise çocukların uygulama sürecinde stres deneyimleme durumlarının farklılık gösterdiğini belirtmektedir. Bireysel ihtiyaçlara uygun ve rahat bir ortam sağlandığında, uygulamanın çocuklar için stres yaratmadığı, hatta hoşlarına gittiği, agresifleşmediğini ifade etmişlerdir. Böylece, engelsiz gastronomi uygulamaları hem teknik hem psikososyal açıdan destekleyici ve olumlu bir eğitim süreci sunmaktadır.

Eğitimcinin Yeterlilikleri ve Profesyonel Algısı Bulgularının Sonuçları

Eğitimciler, engelli bireylerle çalışmanın kendinden emin olmayı zorunlu kıldığını ortak görüş olarak belirtmektedir. Kendinden emin olmanın temelinde, engelli bireylerin farklı karakteristiklerini iyi analiz edebilmek, empati kurmak, etkili iletişim becerilerine sahip olmak ve her duruma uyum sağlayabilmek yatmaktadır. Bu süreçte eğitimciler, bireylerin duygu ve davranışlarını doğru okumayı, onlara farklı olduklarını hissettirmeden yaklaşmayı önemli bulmaktadır. Ancak kurumda çalışmak için asla tam anlamıyla yeterli hissedemediklerini dile getirmektedirler. Çünkü engelli bireylerin çeşitliliği, kendilerini ifade etmekteki zorlukları ve sosyol-maddi yetersizlikler gibi faktörler, eğitimcilerin kendilerini eksik hissetmelerine yol açmaktadır. Ayrıca iletişim güçlükleri, kriz anları ve ailelerin sınırlı müdahale izinleri gibi durumlar da yetersizlik duygusunu artırmaktadır. Eğitimciler, bu zorluklara rağmen öğrenmeye ve çaba

göstermeye devam ettiklerini, engelli bireylerle çalışmanın sürekli bir öğrenme süreci olduğunu vurgulamaktadırlar. Genel olarak, eğitimcilerin bu görevde kendinden emin olmanın gerekliliğini benimserken, aynı zamanda karşılaştıkları zorluklar nedeniyle yetersizlik hissinin de doğal ve sürekli bir süreç olduğunu kabul ettikleri söylenebilir. Eğitimciler aynı zamanda burada çalışmanın yüksek düzeyde sabır gerektirdiği konusunda hemfikirdir. Sabırlı olmanın, engelli bireylerle etkili iletişim ve doğru yaklaşımın temel unsuru olduğunu vurgulamaktadırlar. Bu işi yapacak kişilerin sabırlı olmaması halinde başarılı olamayacaklarını kesin bir dille ifade etmektedirler. Sabır, çalışma ortamının stresli ve zorluklarla dolu yapısında ayakta kalmanın en önemli şartı olarak görülmektedir. Bunun yanında, eğitimciler genel olarak burada çalışmaktan duydukları memnuniyeti ve mutluluğu dile getirmişlerdir. Eğitimciler bu merkezin, sosyal hayattaki olumsuzluklardan uzaklaşıp pozitif enerji aldığı bir alan olduğu da vurgulanmıştır. Eğitimcilerin burada çalışmaya başladıktan sonra kişisel gelişimlerinde önemli değişiklikler olduğu da görülmektedir. Empati yeteneklerinde artış, sabır kazanma, hayata olumlu bakış, kontrolcü tavırdan uzaklaşma ve şükretme bilincinin güçlenmesi gibi kazanımlar ön plana çıkmaktadır. Engelli bireylerin yaşam mücadelelerini gözlemlemek, eğitimcilerin insani duyarlılıklarını artırmakta ve onları daha anlayışlı, sabırlı ve bilinçli bireyler haline getirmektedir. Böylece bu çalışma süreci, sadece mesleki değil aynı zamanda kişisel gelişim açısından da önemli bir deneyim olarak kabul edilmektedir.

Öğrencilerin Duygusal Gelişimi, Profili ve Eğitime Katılım Özellikleri Bulgularının Sonuçları

Eğitimciler, öğrencilerin buradaki sosyal gastronomi mutfağında bulunmaktan genel olarak memnun olduklarını belirtmişlerdir. Bugüne kadar herhangi bir şikâyet alınmadığını vurgulayan eğitimciler, mutfak eğitimlerinin engelli bireylerin sosyalleşme süreçlerinde önemli bir rol oynadığını ifade etmektedir. Eğitim süreci boyunca öğrencilerin özgüvenlerinin artmasıyla birlikte iletişim becerilerinin geliştiği, sosyal çevre ile daha aktif ve özgüvenli ilişkiler kurdukları gözlemlenmiştir. Grup derslerini engelli öğrenciler için sadece eğitim değil, aynı zamanda sosyalleşme ve arkadaşlık kurma ortamı olarak önemli bir rol oynadığını gören eğitimciler öğrencilerin farklı gruplarla tanışarak grup içinde liderlik ve karar verme yeteneklerini kazandıkları; sosyal bağların sadece öğrenciler arasında değil, aileler arasında da güçlendiği belirtilmiştir. Mutfak etkinlikleri sırasında yapılan görev dağılımları ve grup çalışmaları, öğrenciler

arasında takım ruhunu ve paylaşımcılığı artırmakta; bu da duygusal bağların güçlenmesini sağlamaktadır. Eğitimciler, öğrencilerin birlikte çalışma süreçlerinde zaman zaman küçük rekabetler yaşasalar da, bu durumun arkadaşlık ilişkilerinin derinleşmesine işaret ettiğini belirtmiştir. Öte yandan, sorumluluk paylaşımında yaşanan aksaklıkların bazen duygusal kırılmalara yol açtığı da gözlemlenmiştir. Ayrıca eğitimciler, sosyal mutfak uygulamalarının genel anlamda öğrencilerde paylaşımcılığı ve sorumluluk alma bilincini geliştirdiğini belirtmiştir. Başlangıçta malzeme ve öğretmen paylaşımında zorlanan öğrencilerin zamanla bu konularda olumlu yönde gelişim gösterdiği, yaptıkları ürünleri arkadaşlarıyla, öğretmenleriyle ya da aile bireyleriyle paylaştıkları ifade edilmiştir. Aynı şekilde hijyen kurallarına uyma, tezgâh temizliği yapma, bone isteme gibi davranışlarla öğrencilerin sorumluluk alma becerilerinde ilerleme kaydettikleri vurgulanmıştır. Ancak veliler, mutfak eğitimi süresinin kısa ve sınırlı olması nedeniyle çocuklarının bu sorumluluk davranışlarını günlük yaşantılarına yeterince yansıtamadıklarını, gözlemlenen gelişimin sınırlı kaldığını belirtmiştir. Bu durum, eğitimcilerin sınıf içi gözlemleriyle velilerin ev ortamındaki deneyimleri arasında fark olduğunu, sorumluluk ve paylaşım gibi sosyal becerilerin sürdürülebilirliğinin zamana ve tekrar eden uygulamalara bağlı olduğunu göstermektedir. Ayrıca, başlangıçta çekingen ve içine kapanık olan öğrencilerin zamanla mutfak ortamında gönüllü ve aktif katılımcılar haline geldikleri dikkat çekmiştir. Velilerde çocuklarının engelsiz gastronomi eğitiminden sonra özgüvenlerinin arttığını net bir şekilde ifade etmiştir. Ancak eğitimciler ve veliler biz kavramı konusunda zıt görüşe sahiptir. Bu kapsamda veliler, özellikle bazı çocukların mutfak etkinlikleri sırasında paylaşılan yemekler ve birlikte yeme deneyimleriyle “biz” bilincini geliştirdiğini gözlemlerken, diğer velilerin çocuklarının daha çok bireysel “ben” odağında kaldığını ifade etmektedir. Eğitimciler ise genel olarak öğrencilerin çalışmalarında “ben yaptım” vurgusunun ön planda olduğunu ve grup bilinci ile kolektif “biz” duygusunun henüz gelişmediğini belirtmektedir; özellikle otizmli bireylerde empati ve kolektif bilinç gelişiminin sınırlı olduğunu vurgulayarak, bireysel başarıların özgüveni desteklemek amacıyla önceliklendirildiğini aktarmaktadırlar. Böylece her iki taraf da engelli bireylerde “biz” kavramının gelişiminin engel durumu ve bireysel farklılıklara bağlı olarak değiştiği ve çoğunlukla bireysel başarı odaklı bir süreç olduğu konusunda hemfikirlerdir. Eğitimciler, öğrencilerin mutfak eğitim sürecindeki duygusal tepkileri genellikle sabırsızlık, kıyaslama hassasiyeti ve bireysel başarı isteği üzerinden şekillenmediğini de belirtmiştir. Öğrenciler, sürecin doğal akışını beklemekte

zorlanmakta, her şeyi hızlıca ve kendi başlarına yapmak istemekte, bu da zaman zaman gerginlik ya da çatışmaya yol açmaktadır. “Seninki güzel olmadı” gibi ifadeler öğrencilerde kırgınlık yaratabilmekte, bu tür kıyaslamalara karşı oldukça duyarlı oldukları görülmektedir. Ancak aynı öğrenciler, çok küçük başarılar ya da basit övgüler karşısında yüksek seviyede mutlu olabilmekte, bu da onların duygusal olarak ne kadar açık ve olumlu geri bildirimlere ne kadar ihtiyaç duyduklarını göstermektedir. Eğitim ortamında bireysel çabanın takdir edilmesi, öğrencilerin motivasyonunu artırırken, sabırlı olma ve birlikte çalışabilme becerileri ise süreç içerisinde gelişim göstermektedir. Genel olarak, mutfak uygulamaları sadece teknik beceri değil, duygusal dayanıklılık ve sosyal uyum açısından da öğrencilerin gelişimine katkı sunmaktadır.

Aile Katılımı ve Uygulama Destekleri Bulgularının Sonuçları

Görüşme yapılan veliler, çocuklarının gelişim sürecine önem verdikleri anlaşılmaktadır. Çoğu veli, çocukları için yoğun çaba gösterdiklerini ifade etse de, özellikle V4’ün yanıtı ebeveynliğin sadece fiziksel destekten ibaret olmadığını; çocuğa alan tanıma, yönlendirme ve bağımsızlık kazandırma boyutlarının da önemli olduğunu belirtmiştir. V4’ün öz eleştirel yaklaşımı, aşırı korumacılığın farkına varılması açısından oldukça çarpıcıdır. Bu da engelsiz gastronomi uygulamalarının yalnızca çocuklar değil, ebeveynler üzerinde de dönüştürücü etkiler yaratabileceğini düşündürmektedir. Eğitim sürecinin evdeki yansımalarına bakıldığında ise, bazı çocukların evde öğrendiklerini uygulama konusunda istekli oldukları ve velilerin bu isteği desteklediği görülmektedir (V1, V4). Ancak V2’nin çocuğunun isteksizliği ve V3’ün mutfaka katılım iznini vermemesi, bu sürecin yalnızca çocuğa değil, ebeveynin tutumuna da bağlı olduğunu göstermektedir. Kısacası, engelsiz mutfak eğitimleri aile içinde sürdürüldüğünde daha etkili olmakta, çocuğun kazanımlarının kalıcılığı açısından evdeki destekleyici ortam büyük önem taşımaktadır. Bu uygulamalar, çocuklara olduğu kadar ebeveynlere de eğitici bir ayna tutmakta, ev içi rolleri, iletişim biçimleri ve destek düzeylerini yeniden yapılandırmaya fırsat sunmaktadır.

Öğrenmenin Kalıcılığı ve Günlük Yaşama Etkisi Bulgularının Sonuçları

Veli ve eğitimci görüşleri birlikte değerlendirildiğinde, engelsiz mutfak uygulamalarının özel gereksinimli bireylere hem bilişsel hem de duygusal düzeyde anlamlı katkılar sunduğu açıkça görülmektedir. Eğitimciler, öğrencilerin sadece teorik bilgi değil, aynı zamanda kıvam, sıcaklık, renk gibi duygusal özellikleri ayırt etmeyi

öğrendiklerini; doğrama teknikleri, pişirme süreci ve tat farkları gibi becerilerde gelişme gösterdiklerini belirtmiştir. Teknik bilgilerin kalıcılığı için tekrar gerektiği vurgulanmış, bu etkenin de öğrenmenin sürekliliğiyle pekiştirileceğini ortaya koymuştur. Veliler ise çocuklarının hijyen alışkanlıklarından mutfak araç gereçlerini tanımaya, dokunsal hassasiyetleri aşmaktan somut kavram bilgisini geliştirmeye kadar geniş bir yelpazede kazanımlar elde ettiğini ifade etmiştir. Özellikle V1'in duyuşal bütünlükteki ilerlemeye yaptığı vurgu ve V3'ün kavram bilgisindeki gelişimi belirtmesi, mutfak eğitimlerinin çocukların hem algısal hem de dilşel-zihinsel gelişiminde önemli bir araç olduğunu göstermektedir. Tüm bu bulgular, engelsiz gastronomi eğitiminin yalnızca yiyecek hazırlamaya değil, hayatla somut temas kurmaya, beceri geliştirmeye ve çocukların yaşam kalitesini artırmaya yönelik çok boyutlu bir katkı sunduğunu ortaya koymaktadır. Aynı zamanda hem eğitimciler hem de veliler, mutfak eğitiminin öğrencilerin günlük yaşamlarında genel olarak olumlu etkiler yarattığını belirtmiştir. Eğitimciler, özgüven artışı, sosyalleşme, önyargıların kırılması ve temel mutfak bilgileri gibi kazanımlara vurgu yaparken; veliler özellikle evde yemek yapma isteğı ve katılımın arttığını, çocukların mutfaka daha ilgili hale geldiğini ifade etmiştir. Ancak birkaç veli bu etkinin gözlemlenmediğini ya da bireysel farklılıklar nedeniyle sınırlı kaldığını belirtmiştir. Genel olarak mutfak eğitimi, günlük yaşama hem beceri hem de psikososyal açıdan yansımıştır.

Eğitimciler, ailelerin çocuklarındaki bilgi ve beceri artışını açık şekilde fark ettiklerini belirtmiştir. Ebeveynlerin eğitime devam talepleri, evde yapılan uygulamalar ve çocukların kazandıkları becerileri ev ortamına yansıtmaları bu gelişimin göstergesi olarak sunulmuştur. Bu durum, engelsiz mutfak eğitimlerinin sadece çocuklar üzerinde değil, aile farkındalığında da olumlu bir etki yarattığını ortaya koymaktadır. Ancak hem veliler hem de eğitimciler, bu bilgi ve beceri düzeylerindeki artışın mutfak eğitime katılan öğrencilerin tamamen bağımsız olarak ürün çıkarma noktasında gelişmediğı ve sınırlı bir yeterlilik gösterdiğinin de altını çizmiştir. V1 ve V5 bu konuda olumlu görüş bildirse de diğer veliler ya çocuklarının henüz yeterli olmadığını ya da ebeveyn olarak kaygı duyduklarını ifade etmiştir. Eğitimciler de yaş, engel düzeyi ve kursun süresel ve yapısal kısıtları nedeniyle yardımsız uygulama oranının oldukça düşük olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca V1 dışındaki tüm veliler, eğitim süresinin kısa olması nedeniyle çocuklarının süreci tam anlamıyla başarıyla tamamlayamadığını belirtmiş; bu da eğitimin kalıcılığı ve başarısı için süreklilik, tekrar ve daha yapılandırılmış içeriklerin

gerekliliğini ortaya koymuştur. Genel olarak bu sonuçlar, engelsiz mutfak uygulamalarının potansiyel taşıdığını ancak etkili sonuçlar için daha uzun süreli, bireyselleştirilmiş ve güvenli öğrenme ortamlarının gerektiğini göstermektedir. Genel olarak tüm eğitimciler öğrencilerin bu eğitimlere devam etmesinin faydalı olduğunda hemfikirdir; devam eden eğitimlerin öğrencilerin gelişimine olumlu katkı sağladığı görüşündedirler.

Eğitim Uygulamaları ve Öğretim Sürecine Yönelik Bulguların Sonuçları

Görme engelli, down sendromlu ve ortopedik engelli öğrencilerin konsantrasyon sürelerinin daha uzun olduğu, otizmlili bireylerde ise dikkat süresinin daha kısa olduğu görülmektedir. Tüm eğitimciler, öğrencilerin anlatılanları çabuk unuttuğunu belirtmekle birlikte, unutmayı azaltmak için soru-cevap, görsel materyal kullanımı ve uygulamalı gösterip yaptırma yöntemlerine ağırlık verdiklerini vurgulamışlardır. Ders işleme yöntemleri ise tamamen öğrenciye yönelik, bireysel ve grup çalışmalarını destekleyen çok yönlü yöntemlerden oluşmaktadır. Böylece eğitim süreci, engelli bireylerin öğrenme ihtiyaçlarına uygun, esnek ve öğrenci odaklı olarak planlanmaktadır. Eğitimciler, ev ödevi vermeyi denemelerine rağmen ailelerden yeterli destek alamadıklarını, ailelerin çoğunlukla eğitimi sadece hobi ya da etkinlik olarak gördüğünü belirtmişlerdir. İşe yerleştirme konusunda ise kurumun kısıtlı süre ve kurumsal sınırlar nedeniyle aktif bir rolü bulunmamakta, verilen belge yalnızca katılımı gösteren belge niteliğinde olup diplomaya denk sayılmamaktadır. Bu durum, eğitim sürecinin kurumda sınırlı kaldığını ve iş hayatına geçiş aşamalarında önemli eksikliklerin olduğunu ortaya koymaktadır.

Eğitim Kalitesi ve Memnuniyet İle İlgili Bulguların Sonuçları

Kurumda verilen eğitimler, eğitimciler ve veliler tarafından anlamlı ve kaliteli bulunmakla birlikte, süre ve yoğunluk açısından yetersiz olduğu konusunda ortak bir görüşe sahiptir. Eğitimciler, engelli bireylerin öğrenme sürecinin uzun soluklu ve tekrarlara dayalı olması gerektiğini vurgulamış; mevcut personel ve zaman kısıtlılıklarının tam potansiyele ulaşmayı engellediğini belirtmiştir. Veliler de eğitimin faydalı olduğunu kabul etmekle birlikte, sürenin kısalığı nedeniyle çocukların gelişiminin sınırlandığını, eğitimlerin yıl boyunca ve daha sık yapılması gerektiğini ifade etmişlerdir. Genel olarak, kurumsal altyapı ve sistem eksiklikleri nedeniyle eğitimler sadece başlangıç aşamasında kalmakta, daha kapsamlı ve sürekli bir yapı

oluşturulmadıkça tam yeterlilik sağlanamamaktadır. Bunun yanı sıra eğitimciler, engelsiz gastronomi eğitiminin hem aileler hem de katılım gösteren engelli bireyler tarafından genel olarak memnuniyetle karşılandığını ve mutlu olmalarını sağladığı görüşlerinde hemfikirdir. Başlangıçta bazı ailelerin ve çocukların önyargı ve direnç gösterdiği ancak süreç ilerledikçe bu engellerin aşılması ve memnuniyetin sağlanması dikkat çekmektedir. Özellikle ailelerin eğitim kurumuna duyduğu güven ve bağlılık artmakta, katılımcılar sürece olumlu şekilde adapte olmaktadır. Bu durum, engelsiz gastronomi eğitiminin sadece mesleki değil, aynı zamanda duygusal ve sosyal açıdan da önemli bir etkisi olduğunu göstermektedir.

3. ÖNERİLER

Engelsiz gastronomi alanındaki araştırmalara ve Afyon Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi'nin gelişimine katkı sunabilecek öneriler aşağıda sıralanmıştır:

- Eğitimcilerin vurguladığı personel ve zaman yetersizliği göz önünde bulundurularak, ek eğitimci istihdamı, yardımcı personel desteği ve mutfak altyapısının geliştirilmesi öncelikli olmalıdır. Aynı zamanda kısa süreli mutfak eğitimlerinin etkisi sınırlı kalmakta; bu nedenle haftalık ya da aylık değil, uzun soluklu ve periyodik devam eden eğitim modelleri oluşturulmalıdır. Ayrıca mezun olan bireyler için takip sistemleri oluşturulmalı, tekrar katılım imkânları sunulmalıdır.
- Kurum, velileri de kapsayan “birlikte pişirme atölyeleri” organize ederek hem çocukların mutfaktaki becerilerini sergileyebileceği bir alan yaratmalı hem de aile içi etkileşimi güçlendirecek bir deneyim sunmalıdır. Bu, özellikle aşırı korumacı tutumların fark edilmesini ve dönüşmesini kolaylaştırabilir.
- Eğitim içerikleri, bireylerin yaş ve engel düzeyine göre farklılaştırılmalı; her bireyin potansiyeline uygun, aşamalı ve hedef odaklı modüller oluşturulmalıdır. Örneğin, otizmli bireyler için kısa, tekrarlı ve sade içerikler; down sendromlu, görme ve ortopedik engelli bireyler için ise odaklanmayı destekleyen derinleştirilmiş uygulamalar tercih edilebilir. Bu kapsamda, engel türüne özel hazırlanmış Bireyselleştirilmiş Eğitim Planları ile gelişim süreci sistemli bir şekilde izlenmeli ve desteklenmelidir.

- Hafif düzeyde engelli bireyler için gastronomi eğitimi sonrası iş koçluğu ve sertifikasyon programları geliştirilerek korumalı iş yerlerinde ya da sosyal kooperatiflerde istihdam desteklenmelidir.
- Var olan kurumlar fiziki erişilebilirlik ve malzeme çeşitliliği açısından gözden geçirilmeli; her engel grubuna uygun hale getirilmelidir.
- Sosyal medya ve dijital platformlar etkin kullanılmalı, engelsiz gastronomi uygulamaları görünür hale getirilerek kamuoyu oluşturulmalıdır.
- Engelsiz gastronomi alanında çalışacak eğitimcilerin, sadece mutfak becerileri değil aynı zamanda özel eğitim bilgisi açısından da yeterlilik sahibi olmaları gerekmektedir. Bu kapsamda eğitimcilerin mesleki donanımlarını güçlendirmesi için özellikle özel gereksinimli bireylerle çalışmaya yönelik hizmet içi eğitim programları artırılmalı; psikolojik destek ve mesleki danışmanlık sunulmalıdır.
- Engelsiz gastronomi mutfaklarının yalnızca şehir merkezlerinde değil, kırsal bölgelerde ve ilçelerde de açılması için özel bütçeler oluşturulmalı; taşra örgütlenmesi sağlanmalıdır.
- Ailelerin çocuklarının eğitime aktif katılımı için bilinçlendirme seminerleri, rehberlik hizmetleri ve ebeveyn destek grupları oluşturulmalıdır. Ailelerin farkındalık düzeyi, eğitimin kalıcılığı üzerinde doğrudan etkilidir.
- Katılım belgeleri yerine akredite edilmiş, Meb ya da İşkur onaylı kurslar ile eğitim sonrası istihdamı artırıcı sertifika sistemine geçilmeli; işverenlerle iş birliği yapılarak özel kontenjanlar oluşturulmalıdır.

Bu araştırmadan yola çıkılarak, engelsiz gastronomi uygulamalarının etkilerini daha derinlemesine değerlendirebilmek için gelecekteki çalışmalarda eğitime katılan bireylerin yaş aralığının daha büyük olması önerilmektedir. Ayrıca, engelli bireylerin uzun süreli gözlemlenmesine dayalı nitel çalışmalar yapılarak, bu bireylerle doğrudan gerçekleştirilecek görüşmeler aracılığıyla eğitimlerin etkililiği bireyin kendi deneyimi üzerinden ortaya konabilir. Bu sayede kas motor becerileri ve mutfak yetkinliklerindeki gelişmeler daha net bir şekilde gözlemlenebilir. Aynı zamanda bu tür veriler, mevcut çalışmayla karşılaştırmalı analizlere imkân tanıyacaktır.

KAYNAKÇA

- Abdullayev, E. (2023). *18-29 Yaş Arası Fiziksel Engellilerin Yaşadığı Psiko Sosyal Sorunlar*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- About, (b.t). 20 Ekim 2024, <http://refugeeskitchen.de/about>
- About Us, (b.t-a). 22 Ekim 2024, <https://gastromotiva.org/en/about-us/>
- About Us, (b.t-b). 22 Ekim 2024, <https://greenplanetcatering.com/about-us/>
- About Us, (b.t-c). 23 Ekim 2024, <https://www.socialgastronomy.org/about-us>
- About Zero Foodprint, (b.t). 21 Ekim 2024, <https://www.zerofoodprint.org/about-us>
- Afyonkarahisar Belediyesi, (2022). Engelsiz Gastronomi ve Terapi Merkezi, <https://www.youtube.com/watch?v=TIYtq-p6up8> (Erişim Tarihi: 08.09.2024).
- Afyon Kocatepe Üniversitesi MYO, (2022). Kocatepe Aşçılık Atölyesi'nde "Engelsiz Mutfak" Etkinliği, <https://afyonmyo.aku.edu.tr/2022/05/18/kocatepe-ascilik-atolyesinde-engelsiz-mutfak-etkinligi/> (Erişim Tarihi: 19.11.2024).
- Afyon Kocatepe Üniversitesi MYO, (2025). Aşçılık Programımız Sosyal Sorumluluk ve Turizm Haftasında "Özel Eğitim Sınıfı" Öğrencileriyle Beraber Lezzetli Yemekler Pişirdiler, <https://afyonmyo.aku.edu.tr/2025/04/18/ascilik-programimiz-sosyal-sorumluluk-ve-turizm-haftasinda-ozel-egitim-sinifi-ogrencileriyle-beraber-lezzetli-yemekler-pisirdiler/> (Erişim Tarihi: 15.06.2025).
- Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi, (2024). Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi Dersi Kapsamında Afyonkarahisar Belediyesi Engelsiz Gastronomi Mutfacı ve Terapi Merkezi'nde, "Engelsiz Mutfak" Etkinliği Gerçekleştirildi, <https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/01/toplanti-ve-ozel-etkinlik-yonetimi-dersi-kapsaminda-afyonkarahisar-belediyesi-engelsiz-gastronomimutfagi-ve-terapi-merkezinde-engelsiz-mutfak-etkinligi-gerceklestirildi/> (Erişim Tarihi: 15.06.2025).
- Afyonkarahisar Valiliği, (2023). Engelsiz Gastronomi Mutfacı ve Terapi Merkezi'nin Açılışı Vali Yiğitbaşı'nın Katılımıyla Yapıldı, <http://www.afyonkarahisar.gov.tr/engelsiz-gastronomi-mutfagi-ve-terapi-merkezinin-acilisi-vali-yigitbasinin-katilimiyla-yapildi> (Erişim Tarihi: 09.09.2024).
- Afyon Vizyon, (2024). Afyonkarahisar Belediyesi'nden Fark Yaratan Proje: Engelsiz Gastronomi Mutfacı ve Terapi Merkezi, <https://afyonvizyon.com/haber/afyonkarahisar-belediyesinden-fark-yaratan-proje-engelsiz-gastronomi-mutfagi-ve-terapi-merkezi-37598.html> (Erişim Tarihi: 03.11.2024).
- Aghayev, S. (2024). *Engellilerin Refahını Sağlamaya Yönelik Toplumsal Sistemler Bağlamında Türkiye'de Uygulanan Sosyal Politikalar ve Vergisel Avantajlar*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, (2023). Engelli ve Yaşlı İstatik Bülteni, https://aile.gov.tr/media/135432/eyhgm_istatistik_bulteni_nisan_23.pdf (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı. (2024). *2030 Engelsiz Vizyon Belgesi*. Ankara: Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı.
- Akögretmen, M. (2023). *Bir Engelli İstihdam Yöntemi Olarak Engelli Girişimciliği (Nitel Bir Çalışma)*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Akögretmen, M. ve Orhan, S. (2020). Engelli İstihdamında Bir Alternatif Olarak Engelli Girişimciliği. *Bilgi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 236-256.
- Alanya Belediyesi, (2024). Engelli Bireyler Mutfakta Börek Açtı. Engelsiz Mutfak Atölyesi Çalışmaları Başladı, <https://www.alanya.bel.tr/Haber/92343/ENGELLI->

- BİREYLER-MUTFAKTA-BOREK-ACTI-ENGELSİZ-MUTFAK-ATOLYESİ-CALISMALARI- (Erişim Tarihi: 21.10.2024).
- Altman, M. B. (2014). Definitions, Concepts, and Measures of Disability. *Annals of Epidemiology*, 24, 2-7.
- Anti Slip Table Mat Manufacturer*; (b.t). 18 Ekim 2024, <https://www.tenura.us/tenura-silicone-anti-slip-table-mat>
- Arı, A. (2022). Türkiye’de Engellilik ve Engellilerin Eğitimi Üzerine Bir Derleme. *Humanistic Perspective*, 4(3), 589-605.
- Arkhe*, (2019, 3 Mart). Daha İyi Bir Dünya İçin; Sosyal Gastronomi Hareketi, [Blog yazısı]. <https://www.arkhe.com.tr/blog/daha-iyi-bir-dunya-icin-sosyal-gastronomi-hareketi> (Erişim Tarihi: 21.11.2023.)
- Artisan Stand Mikser*; (b.t). 18 Eylül 2024, <https://www.kitchenaid.com.tr/kuecuk-evaletleri/stand-mikserler/4-8-l-artisan-stand-mikser-5ksm175ps8/859701501230>
- Askılı Manşet Su Bardağı*, (b.t). 17 Kasım 2024, https://www.amazon.com.tr/SECFOU-Ya%C5%9Fl%C4%B1larYard%C4%B1m%C4%B1Gere%C3%A7leriyard%C4%B1m%C4%B1/dp/B0DHW6VXDS/ref=sr_1_2?__mk_tr_TR=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&crd=2FINQ76Q1LH0H&dib=eyJ2IjoiMSJ9.79a6ungCJp0lqFQnF7EEQmV7nV_Nb4hBTYQuPii0P6YcFSPj2voJV9fUmlnP2A1.3yvDpNNjchPrYyGhKzzPgnlA0YKsjE3hjZvZ1JOvL8o&dib_tag=se&keywords=engelli+mutfak+ara%C3%A7+gereci&qid=1729190823&s=kitchen&sprefix=engelli+mutfak+ara%C3%A7+gereci%2Ckitchen%2C129&sr=1-2-catcorr
- Aşık, R. (2024). *Fiziksel Engelli Ergenlere Verilen Cinsel Sağlık Psikoeğitim Programının Etkinliğinin Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Aydın, A. (2001). Haydi Down Café’ye, <https://www.hurriyet.com.tr/Gundem/Haydi-Down-Caf-Ye-40604> (Erişim Tarihi: 21.11.2024.)
- Baden, Powell, C. (2005). *Architect’s Pocket Book of Kitchen Design*. Great Britain: Elsevier.
- Basque Culinary World Prize*, (b.t). 10 Eylül 2024, <https://www.basqueculinaryworldprize.com/>
- Baysal, A. (2020). *Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Yayınevi.
- Bhakta, A., Brown, E. & Groce, E. N. (2024). Clean Cooking for Every “Body”: Including People with Disabilities in Modern Energy Cooking Services in the Global South. *Energy Research & Social Science*, 108, 1-5.
- Biernacka, J., Niedzieska, K. & Beer, P. (2022). The Importance of Kitchen Furniture Ergonomics for People with Disabilities. *Annals of Warsaw University of Life Sciences*, 117, 44-57.
- Biz Kimiz*, (b.t). 13 Eylül 2024, <https://ey-der.com/kurumsal/hakkimizda/biz-kimiz/>
- Biz Kimiz?* (b.t). 17 Ekim 2024, <https://www.emoteknoloji.com/hakkimizda>
- Bonenberg, A. (2015). Designing a Functional Layout of a Kitchen for Persons with Disabilities – Concept of Optimal Access Points. *Procedia Manufacturing*, 3, 1668-1675.
- Boru, E. G. (2020). *Engelli Çocuğa Sahip Ailelerin Tükenmişlik ve Yaşam Doyum Düzeylerinin Ölçülmesi; İzmir Örneği*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Üsküdar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Bottle Gripper*; (b.t). 17 Eylül 2024, <https://www.arthritissupplies.com/tenura-bottle-gripper.html>

- Boz, Ö. (2019). *Engelsiz Tasarım Bağlamında Tekerlekli Sandalye Kullanıcılarına Yönelik Mutfak Tasarım Önerisi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.
- Braille Ölçüm Kaşığı, (b.t). 17 Kasım 2024, https://www.amazon.com.tr/Braille-engellilerbas%C4%B1n%C3%A7%C4%B1p%C5%9Firme%C4%B1mc%C4%B1s%C4%B1/dp/B09PY5DN51?source=pssslshoppingadslpcontext&ref_=fplfs&psc=1&smid=A3B99M392831XU
- Brucker, L., Stott, G. & Kimberli, G, P. (2021). Food Sufficiency and the Utilization of Free Food Resources for Workingage Americans with Disabilities During the COVID-19 Pandemic. *Disability and Health Journal*, 14(4), 1-9.
- Bulgan, G. ve Ergençiçeği, A. (2021). Engelli Bireylerin Restoranlarda Yaşadıkları Erişim Sorunları: Isparta İli Örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 12(29), 46-64.
- Bursa Büyükşehir Belediyesi Basın ve Halkla İlişkiler Şube Müdürlüğü, (2015). Müzelerde Engeller Kalkıyor, <https://www.bursa.bel.tr/?sayfa=haber&id=20726> (Erişim Tarihi: 13.09.2024).
- Cafelife, (2020). Melek Yüzler Cafe Bistro, <https://cafelife.com.tr/melek-yuzler-cafe-bistro/> (Erişim Tarihi: 30.04.2025).
- Camara, D, J, J. (2010). Analysis and Ergonomics of Houses for Elderly People. *Periodicum Biologorum*, 112(1), 47-50.
- Cilacı, T. ve Konakoğlu, G. (2022). Engelli Bireylerde Ev Düzenlemeleri. *IGUSABDER*. (16), 313-323.
- Ciritcioğlu, H. H. ve Ülker, O. (2017). Engelli Bireyler İçin Mutfak Tasarımı. *İleri Teknoloji Bilimleri Dergisi*, 6(3), 313-322.
- Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanlığı, (2022). Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Bünyesinde Açılan Mutlu Kafe’de 20 Özel Gereksinimli Birey Görev Yapıyor, https://www.iletisim.gov.tr/turkce/yerel_basin/detay/gaziantep-buyuksehir-belediyesi-bunyesinde-acilan-mutlu-kafede-20-ozel-gereksinimli-birey-gorev-yapiyor (Erişim Tarihi: 05.09.2024).
- Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanlığı, (2024). Kütahya’da Engelli Bireylerin Garsonluk Yaptığı Kafe, Vatandaşlardan Yoğun İlgi Gördü, https://www.iletisim.gov.tr/turkce/yerel_basin/detay/kutahyada-engelli-bireylerin-garsonluk-yaptigi-kafe-vatandaslarin-yogun-ilgisiyle-karsilasti (Erişim Tarihi: 04.05.2025).
- Çakır, B. (2023). Mersin Büyükşehir’den Engelsiz Mutfak Atölyesi, <https://www.cukurovagazetesi.com/haber/35808/mersin-buyuksehirden-engelsiz-mutfak-atolyesi.html> (Erişim Tarihi: 20.10.2024).
- Çakmak, Münci, N. (2008). “Amerika Birleşik Devletleri’ndeki Engelli Tanımı Hakkında Bir İnceleme”. *Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 57(2), 51-62.
- Çalışmalar, (b.t). 11 Eylül 2024, <https://engelsiz.gelisim.edu.tr/tr/idari-icerik-calismalar>
- Çalıştır, B., Dereli, F., Eksen, M. ve Aktaş, S. (2005). Muğla Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Konusunda Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 2(2), 1303-5134.
- Çelebi, D. (2021). *Social Entrepreneurship in Gastronomy Industry: A Holistic Approach*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Yaşar University Phd Program in Business Administration, İzmir.
- Çelik, Olgun, B. (2012). Özürlülük Olgusu. İçinde; *Özürlüler Yerel Hizmet Rehberi İsom Modeli*. Ed: S. Kızılkaya ve O. Gündüz, ss. 499-508. İstanbul: İBB Basımevi.

- Çinpolat, T. (2019). *Gaziantep'te Kültürel Amaçlı Kullanılan Eski Evlerin Engelsiz Ulaşılabilirliğinin İncelenmesi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Hasan Kalyoncu Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Çitil, M. (2009). Cumhuriyetin İlanından Günümüze Kadar Türkiye’de Özel Eğitim (1923 – 2007). (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Çocukların Mutfakta Geliştirdiği 10 Temel Beceri, (b.t). 05 Mayıs 2025, <https://www.kolaykampus.com/blog-detay/cocuklarin-mutfakta-gelistirdigi-10-temel-beceri>
- Dalagan, S., Sormaz, Ü., Akdağ, G. ve Çınar, Z. (2020). Engelli Bireylerin İstihdamına Önyargılar Engel Midir? Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (4), 554-564.
- Damasceno, R, R., Bonvini, O., Martins, S, N., Bastos, S, M, R., Garcez, A, N, C, T., & Carneiro, G, P, A., (2023). How Can Gastronomy Impact the Social Change of a Vulnerable Population Assisted by Social Programs? The Case Of Brazilian Social Gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 1-10.
- Demir, Y. ve Erkan, M. (2024). Eğitim Mutfaklarında Gıda İsrafı Sürecinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Aydın Gastronomy Dergisi*, 8(1), 109-127.
- Demirci, B. (2021). *Engellilerin Sağlık Hizmetlerine ve Sosyal Güvenliğe Erişimleri: Muğla İli Örneği* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Diamantes Na Cozinha, (b.t). 21 Ekim 2024, <https://www.cozinhacompartilhada.com.br/diamantesnacozinha>
- Diğer, H. ve Yıldız, A. (2021). Engelli Bireylere Yönelik Toplumsal Algı: Fırat Üniversitesi Örneği. *Fırat Üniversitesi Harput Araştırmaları Dergisi*, 8(15), 67-84.
- Disko Kralı. (2024, 21 Ekim). *Vikipedi* içinde. https://tr.wikipedia.org/wiki/Disko_Kral%C4%B1 (Erişim Tarihi: 12.09.2024).
- Diyalog Sosyal Girişimcilik Derneği (DİSODER), (b.t). 09. Eylül 2024, <https://www.istanbuldiyalogmuzesi.org/hakkimizda/>
- Diyanet İşleri Başkanlığı Hukuk Müşavirliği. (2007). Başkanlık Hizmetleri Genelgesi. <https://hukukmusavirligi.diyanet.gov.tr/Documents/2007%20Genelgesi.pdf> (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- Diyanet İşleri Başkanlığı, (2017, 27 Şubat). İşaret Diliyle Cuma Hutbesi Açık Erişim. [Facebook durum güncellemesi]. <https://www.facebook.com/diyanetbasin/photos/i%C5%9Faretdiliyleumamahutbesidiyaneti%C5%9Fleriba%C5%9Fkanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1i%C5%9Fitmeengelliler-i%C3%A7in-yeni/1459395790799290/> (Erişim Tarihi:10.09.2024).
- Doğan, E. (2014). *Türkiye’de Yoksulluğun Ölçülmesi*. (Yayımlanmış Uzmanlık Tezi) . Bölgesel Gelişme ve Yapısal Uyum Genel Müdürlüğü, T.C Kalkınma Bakanlığı.
- Doğan, M. (2023). *Türkiye’de Eğitilebilir Hafif Düzey Zihinsel Engelli Öğrencilerin Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Topkapı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Doğruel, F. (2023). Shifting the Focus to Ability, Not Disability. *Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(2), 291-307.
- Dolap Altı Kavanoz Açacağı, (b.t). 17 Kasım 2024, https://www.amazon.com.tr/KavanozA%C3%A7aca%C4%9F%C4%B1ZahmetsizceYa%C5%9F%C4%B1larArtritik/dp/B0BNVKBjXW/ref=sr_1_41?crid=30PW13LIWE8P3&dib=eyJ2IjoiMSJ9.97YWH72p6Tx2ys2kJjxaquj_KTI0hssILbKAvuYQoO1fqpv4OxUC5pCsHZZHzHwgENqnBnZN0EgXobPHctykBMjzn391_WdvWvWYb9LNa0J9IPv8TMhZfVCmo5HMNiK31maO6VyljmkWEILhIN5rvz4MnU6TvrpM32Sk

- deHowJycbN4MsM4r6jmfVmMbGW0IAMKrDWAo8BkPPWimBzjGZPgHpjVzfMDFjbZkH4JGAPCdUhyE8dwKWEj7pTWEbFBSUCK5QhPAmrZWNmc0YUGfTpEJd2G9ptcwCitXuLM.5HYDmnCVcE3QKk_brwARzqC0B2FywItWSeMyMZYDk&dib_tag=se&keywords=engelli+mutfak+e%C5%9Fyalar%C4%B1&qid=1729189783&sprefix=engelli+mutfak%2Caps%2C259&sr=8-41
- Dolls, Navarro, J. & Pernía, González J. L. (2020). Gastronomy as a Real Agent of Social Change. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 1-7.
- Damasceno, R. R., Bonvini, O., de Sousa Martins, N., Silva Bastos, R. M., da Nobrega Araujo Garcez, T. C., de Goes Carneiro, A. P., vd. (2023). How can gastronomy impact the social change of a vulnerable population assisted by social programs? The case of Brazilian social gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 1-10.
- Dökülme Önleyici Kâse, (b.t). 17 Kasım 2024, https://www.amazon.com.tr/FOMIYES-VantuzluD%C3%B6k%C3%BCImeyiYeti%C5%9FkinlerUyarlanabilir/dp/B0BSNS8XJM/ref=sr_1_39?crd=30PW13LIWE8P3&dib=eyJ2IjoiMSJ9.97YWH72p6Tx2ys2kKjxaquj_KTI0hssILbKAvuYQoO1fqpv4OxUC5pCsHZHzHwgENqnBnZN0EgXobPHctykBMjzn391_WdvWvWYb9LNa0J9IPv8TMhZfVCMo5HMNiK31maO6VyljmkWEILhlN5rvz4MnU6TvrpM32SkdeHowJycbN4MsM4r6jmfVmMbGW0IAMKrDWAo8BkPPWimBzjGZPgHpjVzfMDFjbZkH4JGAPCdUhyE8dwKWEj7pTWEbFBSUCK5QhPAmrZWNmc0YUGfTpEJd2G9ptcwCitXuLM.5HYDmnCVcE3QKk_brwARzqC0B2FywItWSeMyMZYDk&dib_tag=se&keywords=engelli+mutfak+e%C5%9Fyalar%C4%B1&qid=1729189783&sprefix=engelli+mutfak%2Caps%2C259&sr=8-39
- Eazyhold Universal Hand Grips, (b.t). 17 Ekim 2024, <https://www.caregiverproducts.com/eazyhold-universal-hand-grips-adult-pack.html>
- Efe, İ. (2023). Deü'de Sağır Şefler Dünya Mutfağını Öğreniyor, <https://haber.deu.edu.tr/deu-dunyaca-unlu-sefleri-anlamli-projede> bulusturdu/#:~:text=T%C3%BCrkiye'nin%20k%C3%B6kl%C3%BC%20y%C3%BCKsek%C3%B6k%C4%9Fretim%20kurumlar%C4%B1ndan,at%C3%B6lye%20%C3%A7al%C4%B1%C5%9Fmas%C4%B1na%20ev%20sahipli%C4%9Fi%20yap%C4%B1yor (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- Elektrikli Konserve Açacağı, (b.t). 17 Kasım 2024, https://www.amazon.com.tr/insanlarhastalar%C4%B1elektriklikonservekullanmadan/dp/B0DHBYY82F/ref=sr_1_55?crd=1UE2URSK4TMN6&dib=eyJ2IjoiMSJ9.97YWH72p6Tx2ys2kKjxaquj_KTI0hssILbKAvuYQoO1fqpv4OxUC5pCsHZHzHwgENqnBnZN0EgXobPHctykBMjzn391_WdvWvWYb9LNa0J9IPv8TMhZfVCMo5HMNiK31maO6VyljmkWEILhlN5rvz4MnU6TvrpM32SkdeHowJycbN4MsM4r6jmfVmMbGW0IAMKrDWAo8BkPPWimBzjGZPgHpjVzfMDFjbZkH4JGAPCdUhyE8dwKWEj7pTWEbFBSUCK5QhPAmrZWNmc0YUGfTpEJd2G9ptcwCitXuLM.5HYDmnCVcE3QKk_brwARzqC0B2FywItWSeMyMZYDk&dib_tag=se&keywords=engelli+mutfak+e%C5%9Fyalar%C4%B1&qid=1729189904&sprefix=%2Caps%2C453&sr=8-55
- Elektrikli Tuz ve Karabiber Öğütücü, (b.t). 17 Kasım 2024, <https://www.amazon.com.tr/Elektrikli-karabiber-de%C4%9Ffirmeni-ayarlanabilir/doldurulabilir/dp/B0BJ26P79D>
- Empoderando Através Da Gastronomia, (b.t). 21 Ekim 2024, <https://www.gastronomiaperiferica.com.br/>
- Empowering Nutrition: Ensuring Accessible and Healthy Food Choices for People with Disabilities, (b.t). 04 Mayıs 2025, <https://www.unilever.co.za/our->

- company/health/articles/empowering-nutrition-ensuring-accessible-and-healthy-food-choices-for-people-with-disabilities/
- En Son Haber, (2022). Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nden Engelli Bireylere Özel Destekler, <https://www.ensonhaber.com/yasam/gastronomi-sehri-gaziantep-te-engelli-ascilar> (Erişim Tarihi: 11.09.2024).
- Engelli Bireylerin Sosyal Hayata Katılımı*, (b.t). 04 Mayıs 2025, https://www.drblog.com.tr/blog-detay-485228-Engelli-Bireylerin-Sosyal-Hayata-Katilimi.html?utm_source=chatgpt.com
- Engelliler Hakkında Kanun. (2005, 7 Temmuz). *Resmi Gazete* (Sayı: 25868). <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=5378&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>
- Engelsiz Bankacılık Nedir?* (b.t). 10. Eylül 2024, <https://www.engelsizbankacilik.net/engelsiz-bankacilik-nedir>
- Engelsiz Bankacılık*, (b.t-a). 10 Eylül 2024, <https://www.garantibbva.com.tr/engelsiz-bankacilik>
- Engelsiz Bankacılık*, (b.t-b). 10 Eylül 2024, <https://www.halkbank.com.tr/tr/bankamiz/bizi-taniyin/bizi-taniyin/engelsiz-bankacilik.html>
- Engelsiz Bankacılık*, (b.t-c). 10 Eylül 2024, <https://www.kuveytturk.com.tr/kendim-icin/diger-urun-ve-hizmetlerimiz/engelsiz-bankacilik>
- Engelsiz Bankacılık*, (b.t-d). 10 Eylül 2024, <https://www.isbank.com.tr/engelsiz-bankacilik>
- Engelsiz Bankacılık*, (b.t-e). 10 Eylül 2024, <https://www.ziraatbank.com.tr/tr/bankamiz/ziraatten-duyurular/duyurular/engelsiz-bankacilik>
- Engelsiz Erişim Derneği, (2024). Engelsiz Erişim Derneği 2024-2026 Stratejik Plan, <https://www.engelsizerisim.com/sayfa/engelsiz-erisim-dernegi-2024-2026-stratejik-plan> (Erişim Tarihi: 13.09.2024).
- Engelsiz Havaalanı Projesi*, (b.t). 10 Eylül 2024, <https://web.shgm.gov.tr/tr/kurumsal-projeler/4192->
- Engelsiz Kütüphane Projesi*, (b.t). 11 Eylül 2024, <https://www.engelsizkutuphane.com/tr/engelsiz-kutuphane-projesi.html>
- Engelsiz Sinema*, (b.t). 12 Eylül 2024, <http://moroglufilm.com/?service=engelsizsinema>
- Engelsiz Toplum Çalışma Grubu*, (b.t). 11 Eylül 2024, <https://hasuder.org/CalismaGruplari/Detay/engelsiz-toplum-calisma-grubu/2877033c-a37d-5290-92c8-3a02d9e7a839#:~:text=Engelliler%20%C3%A7al%C4%B1%C5%9Fma%20grubu%20%C2%20toplumsal%20ya%C5%9Fam%C4%B1n,yada%20%C3%A7al%C4%B1%C5%9Fmalara%20katk%C4%B1da%20bulunmay%C4%B1%20ama%C3%A7lar>
- Engelsiz Turizm Derneği*, (2024). Engelsiz Turizm Derneği, <https://engelsizturizm.org/#eluide45a5ad5> (Erişim Tarihi: 13.09.2024).
- Engelsiz Turizm*, (b.t). 04 Mayıs 2025, https://oced.org.tr/engelsiz-turizm/?utm_source=chatgpt.com
- Engelsiz Üniversitesi*, (b.t). 10 Eylül 2024, <https://akev.org.tr/projelerimiz/engelsiz-universitesi/>
- Engelsiz Yaşam Alanı*, (b.t). 10 Eylül 2024, <https://engelsizyasam.bartin.edu.tr/istirakciler.html>
- Engelsiz Yaşam Kültür ve Dayanışma Derneği, (2024). Derneğin Kuruluş Amacı, <https://www.engelsizyasamdernegi.org/dernegin-kurulus-amaci/> (Erişim Tarihi: 14.09.2024).

- Engin, İ. (2017). Engelliler İçin Yemek Yemeyi Kolaylaştıran Kaşık, <https://www.digitalem.com/5236/engelliler-icin-kasik/> (Erişim Tarihi: 02.10.2024).
- Erbay, Ö. N. (2017). Müzeler ve Engelli Ziyaretçilere Yönelik Eğitim Projeleri. *Milli Eğitim*, (214). 345-358.
- Erbil, T. ve Gökçe, S. (2016, 13-15 Ekim). Engelsiz Mutfak. *SB16 İstanbul Uluslararası Sürdürülebilir Yapılı Çevre Konferansı Bildiri Kitabı*. İstanbul, 66-75.
- Erdoğan, Alınışık, A. (2016). Yaşlılık Döneminde İşitme Kaybı ve İşitme Kaybına Yaklaşımlar. *Turkish Journal of Family Medicine and Primary Care*, 10(1), 25-33.
- Eren, A. (2010). *Engellilerin İş Yerlerinde Çalıştırılması İçin Yapılabilecekler Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Maltepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Eren, S. (2020). Food-related Barriers to Gastronomy and Tourism: The Role of Food Allergies and Diet Preferences. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 1117-1129.
- Estévez, V., Rodríguez, M.N., Schlack, P., Navarrete, P., Bascuñá, A.K. & Núñez, V., (2024). Persistent Barriers of the Gluten-Free Basic Food Basket: Availability, Cost, and Nutritional Composition Assessment. *Nutrients*, 16(6), 1-10.
- Evrensel Hizmet Kanunu. (2005, 25 Haziran). *Resmi Gazete* (Sayı: 25856) <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=5369&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>
- Eyigün, H. (2023). *Engellilerin Yaşadığı Deneyimler Üzerine Sosyolojik Bir Analiz: Ordu İli Örneği*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ordu.
- Festival Programı*, (b.t). 20 Aralık 2024, <https://gastroafyon.org/program/>
- Ford Otosan, (2024). Ford Otosan Yeniköy Fabrikası “Engelli Dostu Bir Fabrika” Projesi İle TİSK Büyük Ödülü’nü Kazandı, <https://www.fordotosan.com.tr/tr/medya/basin-kitleri/ford-otosan-yenikoy-fabrikasi-engelli-dostu-bir-fabrika-projesi-ile-tisk-buyuk-odulunu-kazandi> (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- Garanti BBVA, (2020, 16 Aralık). Sürdürülebilir Gastronomi: İklim Değişikliği Çiftçileri Nasıl Etkiledi? [Blog yazısı]. <https://www.garantibbva.com.tr/blog/surdurulebilir-gastronomi> (Erişim Tarihi: 02.09.2024).
- Gaziantep Belediyesi, (2020). Büyükşehir Belediyesi Engelsiz Yaşam Merkezi, Engellilere Umut Oldu! <https://www.gaziantep.bel.tr/tr/haberler/buyuksehir-belediyesi-engelsiz-yasam-merkezi-engellilere-umut-oldu> (Erişim Tarihi: 15.09.2024).
- Gaziantep27, (2024). Görme Engelliler Yemek Yapımında Yarıştı, <https://www.gaziantep27.net/gorme-engelliler-yemek-yapiminda-yaristi> (Erişim Tarihi: 15.07. 2024).
- Gencer, M. (2019). *Engellilik Durumu ve Engellilere Yönelik Toplumsal Algı: Kütahya Örneği*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Gerber, E. (2020). Ableism and its Discontents: Food as a Form of Power, Control, and Resistance Among Disabled People Living in U.S. Institutions. *Food and Foodways*, 28(1), 1–21.
- Global Gastro Economy Summit, (2019). 2. Global Gastroekonomi Zirvesi: David Hertz, <https://www.youtube.com/watch?v=RSkS0p4ZqH0> (Erişim Tarihi: 08.09.2024).

- Göde, Özgür, M. ve Önçel, S. (2016). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Engellilere Yönelik Düzenlemelerin İncelenmesi: Eskişehir Örneği. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 8(2), 189-201.
- Gökbay, İ. Z., Ergen, A. ve Özdemir, N. (2011). Engelli Bireylerin İstihdamına Yönelik Bir Vaka Çalışması: “Engelsiz Eğitim”. *Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9,(36), 1-8.
- Gökkuşluğu Kafe, (b.t). 06 Eylül 2024, <https://www.tepebasi.bel.tr/Projedetail.asp?hid=112>
- Gönülaçan, A. (2016). Engelli İstihdamına Yönelik İşveren Tutumları: Trabzon Örneği. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(3), 111-130.
- Gören, G, B. (2018). Engelsiz Kent, Engelsiz Haklar. İçinde; *Şehir & Toplum*. Ed: E. Küçük ve Ayataç, H. ss. 1-128. İstanbul: Marmara Belediyeler Birliği Kültür Yayınları.
- Güloğlu, Kahraman, F. (2022). Engellilik Derleme Makale / Review Article Hakkında Kavramsal Karmaşanın Nedenleri ve Türkiye’deki Durum. *Toplum ve Sosyal Hizmet*, 33(1), 291-315.
- Günışığı Projesi, (b.t). 13 Eylül 2024, <https://ey-der.com/projeler/gunisigi-projesi/>
- Günışığı, (b.t). 14 Eylül 2024, <https://www.turktelekom.com.tr/turkiyeyedeger/gunisigi#:~:text=G%C3%BCn%C4%B1%C5%9F%C4%B1%C4%9F%C4%B1%20projesi%20ile%2C%20sa%C4%9F%C4%B1k%20kurulu,okullarda%20devam%20etmelerini%20sa%C4%9Flamay%C4%B1%20hedefliyoruz.>
- Gürboğa, C. ve Kargın, T. (2003). İşitme Engelli Yetişkinlerin Farklı Ortamlarda Kullandıkları İletişim Yöntemlerinin/Becerilerinin İncelenmesi. *Ankara University Journal Of Faculty Of Educational Sciences (JFES)*, 36(1), 51-64.
- Gürel, Ç. (Ed.). (2024). *Çoklu Yetersizlik*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Hahn, H. (1986). Disability and the Urban Environment: A Perspective on Los Angeles. *Environment and Planning: Society and Space*. SAGE Publishing.4, 273-288.
- Hakkımızda, (b.t). 10 Eylül 2024, <https://www.engelsizkariyer.com/KURUMSAL/Hakkimizda/Hakkimizda-1381>
- Halk Kütüphaneleri Yönetmeliği. (2012, 11 Ocak). *Resmî Gazete* (Sayı: 28170) <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15780&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>
- Halka Çekme Konserve Açacağı, (b.t). 17 Kasım 2024, https://www.amazon.com.tr/Konserve-konserve-kald%C4%B1r%C4%B1c%C4%B1-%C5%9Feklinde-tabletleri/dp/B0DQG6D2M7/ref=sr_1_49?crid=30PW13LIWE8P3&dib=eyJ2IjojMSJ9.97YWH72p6Tx2ys2kKjxaquj_KTI0hssILbKAvuYQoO1fqpv4OxUC5pCsHZHzHwgENqnBnZN0EgXobPHctykBMjzn391_WdvWvWYb9LNa0J9lPv8TMhZfVCmo5HMNiK31maO6VyljmkWEILhlN5rvz4MnU6TvrpM32SkdeHowJycbN4MsM4r6jmfVmMbGW0IAMKrDWAo8BkPPWimBzjGZPgHpjVzfMDFjbZkH4JGAPCdUhyE8dwKWEj7pTWEbFBSUCK5QhPAmrZWNmc0YUGfTpEJd2G9ptcwCitXuLM.5HYDmnCVcE3QKk_brwARzqC0B2FywItWSeMyMZYDk&dib_tag=se&keywords=engelli+mutfak+e%C5%9Fyalar%C4%B1&qid=1729189783&prefix=engelli+mutfak%2Caps%2C259&sr=8-49
- Hayat Sarılınca Güzel, (b.t). 21 Eylül 2024, <https://www.hayatasaril.org.tr/>
- Herkes İçin, (b.t). 13 Eylül 2024, <https://www.sakipsabancimuzesi.org/ziyaret/hizmetler-ve-erisilebilirlik>

- Hocaoğlu, Y. (2022). Çalışanları Özel Olan 'Mutlu Kafe' Hem Çocukları Hem Aileleri Sevindiriyor, <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/calisanlari-ozel-olan-mutlu-kafe-hem-cocuklari-hem-aileleri-sevindiriyor/2553249> (Erişim Tarihi: 06.09.2024).
- Hrovatin, J., Prekrat, S., Oblak, L. & Ravnik, D., (2015). Ergonomic Suitability of Kitchen Furniture Regarding Height Accessibility. *Antropol*, 39(1), 185-191.
- Humphries, K., Traci, M., Seekins, T. & MTDH Advisory Board. (2005). Nutrition for Individuals with Intellectual or Developmental Disabilities, https://mtdh.ruralinstitute.umd.edu/?page_id=813 (Erişim Tarihi: 15.12.2024).
- Inclusion in Gastronomy: Alamesa as a Flagship Project*, (b.t). 24 Eylül 2024, <https://www.ktchnrebel.com/inclusion-gastronomy-alamesa/>
- Inspired to Serve*, (b.t). 22 Ekim 2024, <https://sevatruck.org/>
- Introduction*, (b.t). 20 Ekim 2024, <https://thelinkcharity.org/the-charity>
- İçecek Bardağı*, (b.t). 17 Kasım 2024, <https://www.amazon.com.tr/Yeti%C5%9FkinlerDamlatmaz%C3%9Cr%C3%BCnleri-AgarraderaK%C4%B1r%C4%B1lmaz/dp/B0CN5WM5KP?th=1>
- İlik, Ş. ve Sayın, K. D. (2018). Otizm Spektrum Bozukluğunda Beslenme. *TJFMPC*, 12(2), 117-125.
- İnan, N. ve Çelik, T. (2023). Evaluation of the Accessibility of the Disabled in Urban Areas on the Sample of the National Library. *GUJ Sci*. 11(3), 423-439.
- İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi. (1948, 30 Kasım). *Resmi Gazete* (Sayı: 217A). <https://www.hsk.gov.tr/eklentiler/dosyalar/9a3bfe74-cdc4-4ae4-b876-8cb1d7eeae05.pdf>
- İnternet Kütüphanesi Olarak GETEM*, (b.t). 11 Eylül 2024, <https://getem.boun.edu.tr/?q=node/17929>
- Kadıköy Belediyesi Görme Engelliler Sesli Kütüphanesi*, (b.t). 12 Eylül 2024, <https://gormeengelliler.kadikoy.bel.tr/hakkimizda>
- Kalaç, Ö, M. ve Tecim, V. (Ed.). (2022). *Engelsiz Bilişim 2022: Teknoloji Işığında Yaşam*. (1. Baskı). İstanbul: Kriter Yayınevi.
- Kanal D, (2020). Kanal D, Engelsiz Ekran İçin Lokomotif Oldu, <https://www.kanald.com.tr/arkasokaklar/haberler/kanal-d-engelsiz-ekran-icin-lokomotif-oldu/51049.aspx?p=1> (Erişim Tarihi: 15.09.2024).
- Karaağaç, Ş. (2017). *Sosyal Belediyecilik Anlayışı Üzerinden Engellilere Yönelik Hizmetler: İbb Engelliler Müdürlüğü Örneği*. (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Aydın Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Karaaslan, L. (2020). Geçmişten Günümüze Engelli İstihdamı: Engelliler için Nitelikli İstihdamda Yeni Yaklaşımlar. *Çalışma İlişkileri Dergisi*, 1, 46-58.
- Karagöz, K. F. (2022). Gaziantep'teki Mutlu Kafe'ye İspanya'dan “Özel Stajyerler”, Geldi, <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/gaziantepteki-mutlu-kafeye-istryanadan-ozel-stajyerler-geldi/2589259> (Erişim Tarihi: 06.09.2024).
- Karahisarhaber, (2024). Afyonkarahisar Belediyesi'nden Fark Yaratan Proje: Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi, <https://karahisarhaber.com/haber/afyonkarahisar-belediyesinden-fark-yaratan-proje-engelsiz-gastronomi-mutfagi-ve-terapi-merkezi-18606.html?amp=1> (Erişim Tarihi: 04.05.2025).
- Karip, S. (2016). *Engelli Bireylerin Sağlık Hizmetlerine Ulaşılabilirlik Düzeylerinin Belirlenmesi: Konya Örneği*. (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Tezi, Konya.
- Katlanabilir Tencere Tava Tutucu*, (b.t). 17 Kasım 2024, <https://www.amazon.com/SammonsPrestonStabilizerOneHandedPrevention/dp/B00VHVKA2Y>

- Kaya, A. İ., Dalğar, T. ve Uzunay, B. H. (2017). Görme Engelliler İçin Mutfak Tasarımı. *İleri Teknoloji Bilimleri Dergisi*, 6(3), 970-983.
- Kaya, B. ve Aymanıuy, Y. Ş. (2025). Aşçıların Sosyal Gastronomi Olgusuna Bakış Açısı: İzmir Depremi Örneği. *Aydın Gastronomy*, 9(1), 133-146.
- Kerman, B. (2020). *Aydın Adnan Menderes Üniversitesi'nin Fakültelerinde Öğrencilerin Engelsiz Kampüs Farkındalıkları ve Engellilere Karşı Tutumları İle Bu Fakültelerin Engelliler İçin Fiziksel Erişilebilirliğinin Değerlendirilmesi* (Yayımlanmış Uzmanlık Tezi). Adnan Menderes Üniversitesi Tıp Fakültesi, Aydın.
- Kesim Tahtası, (b.t). 17 Ekim 2024, <https://www.amazon.com.tr/Fewener-Adaptif-Elle-Kesme-Tahtas%C4%B1/dp/B0CG8GYDP5>
- Keskin, M. (2013). *Yerel Yönetimlerin Engellileri Yaşadığı Fırsat Eşitsizliklerini Ortadan Kaldırmaya Yönelik Sosyal Politika Uygulamaları: İ.B.B. Örneği*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Yalova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yalova.
- Keskin, T. (2019). *Engelli Bireylerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yaşadıkları Sorunlar*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesis Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kılıçsız, E. (2022). *Beslenme Dostu Okullardaki Engelli Sporcuların Beslenme Davranışlarının İncelenmesi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). İnönü Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Malatya.
- King, R. İ. (2018). Social Gastronomy: Can Food Change Society? <https://www.finedininglovers.com/article/social-gastronomy-can-food-change-society> (Erişim Tarihi: 24.10.2024).
- Klosse, P. (2013). *The Essence of Gastronomy Understanding the Flavor of Foods and Beverages*, Boca Raton: CRC Press.
- Kocaalan, L. M. (2015, 4-5 Mayıs). Down Sendromlu Kişilerin Girişimcilik Vaka Çalışması Gülen Yüzler. İçinde; *I.Uluslararası Sosyal Bilimler Araştırmaları Kongresi*, Saraybosna, 1-546.
- Koçyiğit, Y. ve Sine, Ö. (2020). İnternet Üzerinden Kontrol Edilen Tam Otomasyonlu Akıllı Ev Sistemleri İçin Örnek Bir Uygulama. *Dicle Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Dergisi*, 11(2), 521-532.
- Köksal, G. (2012). *Engellilerde Beslenme*. (2. Baskı). Ankara: Reklam Kurdu.
- Körleri Eğitim ve Kalkındırma, (2018). Engelsiz Mutlu Gastronomi, <https://korleriegitimvekalkindirma.org/projeler/engelsiz-mutlu-gastronomi/> (Erişim Tarihi: 20.10.2024).
- Kurs Programı, (b.t). 04. Ekim 2024, <https://e-yaygin.meb.gov.tr/pagePrograms.aspx>
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2015). “Minik Adımlarla Kültürel Mirasımıza Yolculuk” Projesi Tamamlandı, <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-135200/minik-adimlarla-kulturel-mirasimiza-yolculuk-projesi-ta-.html> (Erişim Tarihi: 13.09.2024).
- Kütahyadanhaber, (2023). Özel Öğrenciler Kendi Yemeklerini Kendi Yapıyor, <https://kutahyadanhaber.com/ozel-ogrenciler-kendi-yemeklerini-kendi-yapiyor/> (Erişim Tarihi: 22.09.2024).
- Kütüphanelerle Toplumun Kaynaştırılması İle İlgili Yapılan Çalışmalar, (b.t). 11 Eylül 2024, <https://kygm.ktb.gov.tr/TR-103/kutuphanelerle-toplumun-kaynastirilmesi-ile-ilgili--yapilan-calismalar.html>
- M20 Teleskopik Boy Kiler Sistemi Ahsap Tabanlı, (b.t). 06 Nisan 2024, <https://www.projefiyat.com/en/m20-teleskopik-boy-kiler-sistemi-ahsap-tabanlı--mas--proex--1897>
- Menda, E. (Ed.). (2013). *Engelsiz Türkiye İçin: Yolun Neresindeyiz? Mevcut Durum ve Öneriler*. İstanbul: İmak Ofset.

- Mendini, M., Pizzetti, M. & Peter, C.P. (2019). Social Food Pleasure When Sharing Offline, Online and for Society Promotes Pleasurable and Healthy Foodexperiences And Well-Being. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 22(04), 544-556.
- Meral, B. F. (2017). Otizm Spektrum Bozukluğu Olan Çocuklarda Beslenme Problemleri ve Bilimsel Dayanaklı Davranışsal Müdahaleler. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Özel Eğitim Dergisi*, 18(03), 493-508.
- Mersin Belediyesi, (2022). Büyükşehir, Mersin'in En Özel Aşçılarını Yetiştiriyor, <https://www.mersin.bel.tr/haber/buyuksehir-mersinin-en-ozel-ascilarini-yetistiriyor> 1668147125 . (Erişim Tarihi: 20.10.2024).
- Meydan, Ö. (2021). *Engelli Bireylerin Sağlık Hizmetlerine Ulaşılabilirlik Düzeylerinin Belirlenmesi ve Memnuniyet Analizi: Ankara İli Örneği*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Milletlerarası Sözleşme. (2009, 14 Temmuz). *Resmî Gazete* (Sayı:27288). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2009/07/20090714-1.htm>
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). *Aile ve Tüketici Hizmetleri Engelli Bireylerde Temel İhtiyaçlar*: Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2013). *Dezavantajlı Bireylerin Eğitim İhtiyaçları Analizi Araştırma Raporu*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2015). *Özel Eğitimin Güçlendirilmesi Projesi*. <https://orgm.meb.gov.tr/www/ozel-egitimin-guclendirilmesi-projesi/icerik/558> (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- Mills, E. N. C. & Breiteneder, H. (2005). Food Allergy and its Relevance to Industrial Food Proteins. *Biotechnology Advances*, 23(6), 409-414.
- Mutfaktan Güzel Kokular Geliyor *Yemek Kitabı Projesi*, (b.t). 14 Eylül 2024, <https://www.turgok.org/projelerimiz/proje-6>
- Mülayim, A. (2017a). Bedensel Engelliler İçin Mutfaklarda Hareketli Mobilya ve Ekipmanlarının Tasarlanması. *İleri Teknoloji Bilimleri Dergisi*, 6(3), 912-920.
- Mülayim, A. (2017b). İç Mekân Düzenlemesinde Engellilere Yönelik Çözüm Önerileri. *Kırklareli Üniversitesi Mühendislik ve Fen Bilimleri Dergisi*, 3(1), 68-94.
- Demir, N. (2020). *Engelli Bireylere Verilen Temel Pastacılık Eğitimi ve Çıktıları*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Noğay, N. H. (2012). Beslenmenin Beyin Gelişimi Üzerindeki Etkisi. *Electronic Journal of Vocational Colleges*, 2(2), 42-45.
- Ocak, G. (2020). *Öğretim İlke ve Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Onat, G. ve Karakuş, Y. (2022).Gastronomideki Yenilikler ve Gelişmeler. İçinde; *Her Yönüyle Gastronomi Araştırmaları*, Ed: E. Karaçar, E. Örgün ve Ş. Kargiglioğlu, ss.1-12. Konya: Çizgi Kitabevi.
- Orhan, S. ve Genç, G, K. (2015). Engellilere Yönelik Ülkemizdeki Özel Eğitim Hizmet Uygulamaları ve Örnek Ülke Karşılaştırması. *Sosyal Politika Çalışmaları Dergisi*, 35(2), 115-146.
- Ortopedik Ürünler, (b.t). 13 Eylül 2024, http://www.formedhealthcare.com/Tr/ortopedik_urunler/17/rehabilitasyon-urunleri/32/engelliler-icin-ozel-alet-ve-ev-gerecleri
- Otomatik Karıştırıcı, (b.t). 07 Eylül 2024, https://www.amazon.com.tr/BANGYIkar%C4%B1%C5%9Ft%C4%B1r%C4%B1%C4%B1Kar%C4%B1%C5%9Ft%C4%B1r%C4%B1c%C4%B1Ta%C5%9F%C4%B1nabiliPaslanmaz/dp/B0CF5BN2H8/ref=sr_1_1?dib=eyJ2IjoiMSJ9.gpXdreBuSzSsP4gYmeVUPzva7W7uQL90yX8bYFOVvR_xwkUdI35X8Aq9aAbTgBdbWgZLqJYb

- PwuXdvfld4dRVdfkj4O2ZD7kv3hgqef3LJKlqlxw43RcJUjyWHPJecxQdepVKu61Ycy2ioVLwXnw9lxG6DnE9xzI9hv7X4wHEV36c6vcfA9oF3u7GQ7p8N4NWNLSbUqeTFnJxvSLPs_v7gk2kGEM0ypMiZ1GDJx2-H0tT20CyAuWEZAJMZSuWlgD5R-XVBwXQybbFFvryqfyhf6V0LFqTd6NCP Rc9cjk.i0Ehx4tALNBguIfEAY7iU19hTJ0tTxGAhRrEL5DYuE&dib_tag=se&keywords=otomatik+yemek+kar%C4%B1%C5%9Ft%C4%B1r%C4%B1c%C4%B1s%C4%B1&qid=1729252331&sr=8-1
- Our Food Policy*, (b.t). 20 Ekim 2024, <https://www.philabundance.org/good-food-policy/>
- Özdil, Ö. (2021). *İstihdam Edilen Engelli Bireylerin Değişen Sosyo-Kültürel İletişimleri: Konya Örneği*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Özel Eğitim Hizmetleri Yönetmeliği. (2018, 7 Temmuz). *Resmi Gazete* (Sayı:30471). https://orgm.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2018_07/09101900_ozel_egitim_hizmetleri_yonetmeli_07072018.pdf
- Özerkmen, N. (2004). Uluslararası Eşitsizliği Derinleştiren Bir Süreç Olarak Ekonomik Küreselleşme. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 44(1), 135-148.
- Öztürk, M. (2011). *Türkiye’de Engelli Gerçeği*, İstanbul: MÜSİAD Cep Kitapları.
- Öztürk, E. (2024). Gökkuşuğu Kafeler’de Özel Bireyler Garsonluk Eğitimi Aldı, https://eskisehirdurum.com/eskisehircundem/ozelbireyleregardonlukegitimi/67793#google_vignette (Erişim Tarihi: 06.09.2024).
- Öztürk, Y. E., Şentürk, Ş. ve Macit, Y. (2017). Evde Bakım Hizmeti Alan Engelli Bireye Sahip Ailelerin Bakım Verme Yüklerinin Belirlenmesi: Amasya Örneği. *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 48-67.
- Parmak Koruyucu, (b.t). 18 Eylül 2024, <https://www.amazon.com.tr/Westmarktutucuyard%C4%B1mc%C4%B1s%C4%B1korumas%C4%B1g%C4%B1dalar%C4%B1/dp/B0CD2VKFBK>
- Pera Engelsiz, (b.t). 13 Eylül 2024, <https://www.peramuzesi.org.tr/pera-engrenme/grup/pera-engelsiz/6>
- Polat, Kanyılmaz, E., Bacak, B. ve Kiroğlu, F. (2020). Çalışma Yaşamında Görme Engelli Bireyler: Çanakkale Örneği. *Sosyal Politika Çalışmaları Dergisi*, (49) 917-960.
- Pratt, L. (2023). The Challenge, <https://www.foodserviceandhospitality.com/restaurant-accessibility-is-key-to-universal-design/> (Erişim Tarihi: 06.04.2024).
- Price, L. (2024). Brazilian Chef João Diamante on Unearthing Brilliance and Transforming Rough Diamonds, <https://www.theworlds50best.com/stories/News/champions-of-change-2024-joao-diamante-brazil.html> (Erişim Tarihi: 21.10.2024).
- Quadriplegic Tested*, (b.t). 18 Ekim 2024, <https://quadtools.com/>
- Quadtools Carbon Reacher 11" Reach*, (b.t). 18 Ekim 2024, <https://quadtools.com/products/quadtools-carbon-reacher-11-reach24-overall>
- Refettorios*, (b.t). 02 Eylül 2024, <https://www.foodforsoul.it/what-we-do/refettorios-social-tables/>
- Renda, G. & Kuys, B. (2012, 28-29 Haziran). Food, Disability and Design. *International Conference on Designing Food and Designing For Food*, London, 117-128.
- Rocking T Knife*, (b.t). 17 Ekim 2024, <https://www.maxiaids.com/product/rocking-t-knife>

- Sağdıç, E. (2022). *Motivasyon Kaynağı Olarak Yiyecek ve İçecekler: Gastronomi Şehirleri Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Sak, U. ve Toraman, S. (Ed.). (2020). *Türkiye’de Özel Eğitim Hizmetleri*. Ankara: Afşar Ofset.
- Sapancı. F. (2018). *Sağlık Hizmetlerinde Engellilik Kavramı ve Engellilerin Sağlık Hizmetlerinden Yararlanmaları*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Sebze Doğrayıcı, Kesici ve Dilimleyici, (b.t). 18 Eylül 2024, <https://www.amazon.com.au/VegetableChopperSlicerMandolineResistant/dp/B08T173TWL?th=1>
- Seçer, S., Özden, A., Güllüoğlu, S. ve Ekinci, F.Y. (2011). Diyetle İlişkili Hastalıkların Önlenmesi ve Hayat Kalitesinin İyileştirilmesi İçin Genotiplemeye Dayalı Kişiyi Özel Beslenme. *Akademik Gıda*, 9(4), 51-59.
- Sercan, K. Y. (2020). Mutfak Deyip Geçmeyin! Orası Bir Okuldur, <https://www.cocukludunya.com/uzman-yazilari/mutfakta-cocuk-gelisimi.html> (Erişim Tarihi: 04.05.2025).
- Serçev, (2021). TANAP – Doğudan Batıya Engelsiz Hayat Projesi–2019-2020, <https://sercev.org.tr/tanap-dogudan-batiya-engelsiz-hayat-projesi-2019-2020/> (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- Sesli Sıvı Ölçer Cihazı, (b.t). 17 Ekim 2024, <https://www.emoteknoloji.com/sesli-sivi-olcer>
- SikhNet, (2023). Seva Truck: A One-of-a-Kind Hunger-Relief Initiative Founded by a Sikh American. <https://www.sikhnet.com/news/seva-truck-one-kind-hunger-relief-initiative-founded-sikh-american> (Erişim Tarihi: 22.10.2024).
- Siiger, C. (2023). Social Gastronomy Initiatives in Copenhagen, Denmark for Food Security, Sustainability and Health. *European Journal of Public Health*, 33(2). 436-437.
- Sosyal Gastronomi, (b.t.) 20 Kasım 2024, <https://hevselbahcesi.com/pages/sosyal-gastronomi>
- SSM, (2021). Sakıp Sabancı Müzesi’nden Erişilebilir Bir Sergi, Erişilebilir Bir İstanbul, <https://www.sakipsabancimuzesi.org/basin-ve-medya/sakip-sabanci-muzesinden-erisilebilir-bir-sergi-erisilebilir-bir-istanbul> (Erişim Tarihi: 13.09.2024).
- Sultana, S. & Prakash, C. (2014). The Ergonomic Perspective of the Homemakers in Using Kitchens. *Asian Journal of Home Science*, 9(1), 25-28.
- Swedish Serrated Knife, (b.t). 18 Ekim 2024, https://www.ncmedical.com/products/swedish-bread-knife-and-all-around-knife_252.html?objectID=252&queryID=01fa06f569a9e78bc1bed3774a5a193c
- Şahin, S. (2019). Engelsiz Cami Sayısı 20 Bine Yaklaştı, <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/engelsiz-cami-sayisi-20-bine-yaklasti/1598637> (Erişim Tarihi: 03.05.2025).
- Şarjlı Damacana Su Pompası, (b.t). 07 Eylül 2024, <https://www.trendyol.com/reidan/damacana-su-pompasi-ve-sarj-kablosu-sarjli-otomatik-sarjli-su-sebili-usb-p-291401540>.
- Şentürk, E. (2018). Bu Mutfak Gereçleri Görme Engelliler İçin Tasarlandı, <https://www.digitaltalks.org/2018/11/07/bu-mutfak-gerecleri-gorme-engelliler-icin-tasarlandi/> (Erişim Tarihi: 17.10.2024).
- Şimşek, Ö. (2022). Engelsiz Müzecilik Politikaları - Dünya Müzelerinden Küratöryel Örnekler. *International University Museums Association Platform Journal of Cultural Heritage UNIMUSEUM*, 5(2). 92-99.

- Tanık, B. (2020). *Eğitim Bilimleri Gelişim Psikolojisi*. Ankara: Benim Hocam Yayınevi.
- Tarihçe, (b.t). 12 Eylül 2024, <https://engelsizbilgimerkezi.istanbul.edu.tr/tarihce/>
- TDK, (2024). Engelli Kavramı, <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 01.05.2024).
- Technically Sick: Accessibility in the Kitchen: Tips for Cooking, Prep and More*, (b.t). 06 Nisan 2024, <https://empoweredus.org/episodes/accessibility-in-the-kitchen-tips-for-cooking-prep-and-more>
- Tek, Çatak, S. (2022). Engelliler İçin En Güzel Hizmet, <https://www.ozgurkocaeli.com.tr/haber/12160297/engelliler-icin-en-guzel-hizmet> (Erişim Tarihi: 05.09.2024).
- Tekin, N. (2021). *Engelli Çocuğa Sahip Ailelerin Sosyal Yaşamdan Dışlanması: Kilis Örneği*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde
- Telefon Kütüphanesi, (b.t-a). 11 Eylül 2024, <https://www.turktelekom.com.tr/turkiyeyedeger/telefon-kutuphanesi>
- Telefon Kütüphanesi, (b.t-b). 11 Eylül 2024, <https://bireysel.turktelekom.com.tr/dijital-servisler/tum-hizmet-servisleri/telefon-kutuphanesi-mobil-uygulamasi>
- The Project, (b.t). 25 Ekim 2024, <https://favelaorganica.com.br/english/index.php/the-project/>
- Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, (2024). Üniversitemizden "Farklı Bir Gün" Etkinliği, https://engelsiz.gop.edu.tr/duyuruDetay.aspx?d=trTR&m=duyuru_detay&m_k=36044&id=24330 (Erişim Tarihi: 08.09.2024).
- Topraktan Tabağa Şef-Sosyal Girişimci, (b.t). 22 Ekim 2024, <https://ebrubaybarademir.com/kimdir/>
- Toros Üniversitesi, (2021). Engelsiz Şeflerden Pizza Sunumu, <https://toros.edu.tr/index.php/guncel-haberler/engelsiz-seflerden-pizza-sunumu> (Erişim Tarihi: 07.09.2024).
- Tozan, B. (2022). *Engelli Dostu Otellerde Restoran Atmosferinin Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale.
- Tutucu Aparatı, (b.t). 11 Eylül 2024, <https://www.amazon.com.tr/Westmark-tutucuyard%C4%B1mc%C4%B1s%C4%B1korumas%C4%B1g%C4%B1dalar%C4%B1/dp/B0CD2VKFBK>
- TÜİK, (2011). Nüfus ve Konut Araştırması, <https://www.aile.gov.tr/media/5677/nufus-ve-konut-arastirmasi-engellilik-arastirma-sonuclari.pdf> (Erişim Tarihi: 04.05.2024).
- Türk Standartları Enstitüsü. (2011). TS 9111: *Özürlüler ve Hareket Kısıtlılığı Bulunan Kişiler İçin Binalarda Ulaşılabilirlik Gereklere*. Ankara: Türk Standartları Enstitüsü.
- Unay, Ö. S., Doenyas, C., Ekici, B., Gönen, İ. ve Tatlı, B. (2020). Sensory Problems in Turkish Children with Autism Spectrum Disorder. *Çocuk Dergisi*, 20(2), 59-65.
- Uplifers, (2019). İstikamet Mutfak: Çocuğunuzla Yemek Pişirmenin 10 Faydası, <https://www.uplifers.com/istikamet-mutfak-cocugunuzla-yemek-pisirmenin-10-faydasi/> (Erişim Tarihi: 04.05.2025).
- Uzunaslan, Ş. ve Tek, S. (2019). Kültür Temelli Sosyal Eşitsizlik ve Eğitim. *Turkish Studies Dergisi*, 14(5), 277-285.
- Üreten Özel Çocuklar Mutlu Kafe Açıldı, (b.t). 06 Eylül 2024, <https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-308263/ureten-ozel-cocuklar-mutlu-kafe-acildi.html>
- Vispero & Tpgi, (2024). Restaurant Accessibility for Blind and Low Vision Customers: A Survey, <https://7192965.fs1.hubspotusercontentna1.net/hubfs/7192965/Accessibility%20Drives%20Loyalty%20%20White%20Papr%20May%202024.pdf> (Erişim Tarihi: 25.10.2024).

- We Make Good Things Gooder*, (b.t). 20 Ekim 2024, <https://rubiesintherubble.com/about/>
- Yanikkerem, E. ve Esmeray, N. (2017). İşitme ve Konuşma Engelli Kadınların Yaşadığı Güçlükler. *Annals of Health Sciences Research*, 6(2), 38-46.
- Yaşadıkça, (2023). Ankara’da, Engelli Bireylere Özel “Gastronomi Atölyesi” Kuruldu, <https://yasadikca.com/ankarada-engelli-bireylere-ozel-gastronomi-atolyesi-kuruldu/> (Erişim Tarihi: 04.05.2025).
- Yayla, Ö. ve Damatoğlu, M. (2022). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Engelli İstihdamı Üzerine Bir Araştırma: Kadirli Örneği. *International Social Sciences Studies Journal*, 8(105), 4189-4195.
- Yenipazarlı, A., Çondur, F. ve Cömertler, N. (2020). Engelli Bireylerin Kamu Hizmetlerinden Memnuniyeti: Nazilli İlçesi Örneği. *Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(2), 77-93.
- Yetgin, F. (2022). Engelli Bireylerin İşgücüne Katılımı, Engelli Dernek ve Vakıflarla Etkileşimini Ne Yönde Değiştiriyor?; *Kamu Kurumunda Bir Örnek. Social Sciences Studies Journal*, 8(105), 4345-4356.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (On Birinci Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, B. (2015). *Hafif Düzeyde Zihinsel Yetersizliği Olan Öğrencilerin Beslenme Özellikleri ve Aile Etkileşimi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Konya
- Yıldırım, K., Müezzinoğlu, M. K. ve Türkdal, S. (2021). Fiziksel Engelli Kullanıcıların İç Mekân Donatı Elemanlarına Yönelik Tercihlerinin Belirlenmesi. *Uluslararası Disiplinlerarası ve Kültürlerarası Sanat*, 6(12), 193-213.
- Yıldırım, N. (2011). Öğretim Sürecinde Bulunan Öğrencilerde Görülen Süreğen Hastalıklar Üzerine Yönetimsel Değerlendirme: Tokat İli Örneği. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(25), 69-85.
- Yılmaz, H. (2023). *Engellilik ve Spora Katılımda Zorlanma: Karma Model Araştırması*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Yüksek Öğretim Kurumları Engelliler Danışma ve Koordinasyon Yönetmeliği. (2010 14 Ağustos). *Resmî Gazete*. (Sayı: 27672). <https://www.aile.gov.tr/eyhgm/mevzuat/ulusal-mevzuat/yonetmelikler/yuksek-ogretim-kurumlari-engelliler-danisma-ve-koordinasyon-yonetmeliği>
- Yükseköğretim Kurulu, (2020). Yök, Koronavirüs Salgını Döneminde Engelli Öğrencilerin Eğitime Erişimini Mercek Altına Aldı, <https://engelsiz.yok.gov.tr/Sayfalar/Haberler/2020/engelsiz-erisim-engelsiz-egitim.aspx> (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- Yükseköğretim Kurulu, (2024). Yükseköğretim Kurulundan “Engelsiz Üniversitelere “Bayrak ve Nişan” Ödülü, <https://engelsiz.yok.gov.tr/Sayfalar/Haberler/2024/yuksekogretim-kurulundan-engelsiz-universitelere-bayrak-ve-nisan-odulu.aspx> (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- Yüksel, E. (2021). *Engelli Turizm Açısından Destinasyon Uygunluğunun Değerlendirilmesi: Kastamonu Örneği*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Zulay Kitchen, (b.t). 17 Ekim 2024, https://www.macys.com/shop/product/silicone-pot-strainer-adjustable-snap-on-strainer-for-most-pans-pots?ID=15357603&pla_country=US&CAGPSPN=pla&utm_content=T3LdBWxr831xmHsAl2Dool8ITTCpu_wKM8e5HtdybaV9iwpvxDRI6vBPmcsZdEQxJU2f8bYVK3EzMxmX9me&utm_medium=product_shelf&utm_source=youtube

EKLER

Sayfa

Ek 1: Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi Eğitimci Görüşme Resimleri	184
Ek 2: Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi Veli Görüşme Resimleri	184
Ek 3: Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi Eğitiminden Resimler.....	184
Ek 4: Gönüllü Onam Formu	185
Ek 5: Odak Grup Görüşme Soruları	186
Ek 6: Araştırma İzini	191



Ek 1: Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi Eğitimci Görüşme Resimleri



Ek 2: Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi Veli Görüşme Resimleri



Ek 3: Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi Eğitiminden Resimler



Ek 4: Gönüllü Onam Formu

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu
BİLGİLENDİRİLMİŞ GÖNÜLLÜ ONAM FORMU

Sizi aşağıda künyesi belirtilen araştırmaya davet ediyoruz.

Araştırmanın Başlığı: Eğitimci ve Aile Perspektifinden Engelsiz Mutfak Uygulamaları: Afyonkarahisar İli Örneği

Araştırmanın Yürüttüğü/Sorumlusu veya Danışmanın Adı Soyadı: Hatice Yılmaz

Diğer Araştırmacıların veya Öğrencinin/Öğrencilerin Ad(lar)ı Soyad(lar)ı: Büşra ÜYÜK

Araştırmada sizden tahminen ayırmanız istenen tahmini süre: 1-1.30 saat

Araştırmaya sizinle birlikte katılacak tahmini kişi sayısı: Araştırma 6 eğitimci ve 6 veli olmak üzere 12 kişi le yapılacaktır.

Bu araştırmanın amacı, Afyonkarahisar'da ki engelli bireylere yönelik gerçekleştirilen "Engelsiz Gastronomi" çalışmalarının incelenmesidir. Çalışma kapsamında "Engelsiz Gastronomi" uygulamalarına yönelik olarak faaliyet gösteren "Engelsiz Gastronomi ve Terapi Merkezi" incelenecek, programı yürüten eğitimcilerle ve eğitime katılan engelli bireylerin onlara destek veren aileleri ile görüşmeler gerçekleştirilecektir.

Bu çalışmaya katılmak tamamen **gönüllülük** esasına dayanmaktadır. Çalışmanın amacına ulaşması için sizden beklenen, bütün soruları eksiksiz, kimsenin baskısı veya telkini altında olmadan, size en uygun gelen cevapları içtenlikle verecek şekilde cevaplamandır. Bu formu okuyup onaylamanız, araştırmaya katılmayı kabul ettiğiniz anlamına gelecektir. Ancak, çalışmaya katılmama veya katıldıktan sonra herhangi bir anda çalışmayı bırakma hakkına da sahipsiniz. Bu çalışmadan elde edilecek bilgiler tamamen araştırma amacı ile kullanılacak olup kişisel bilgileriniz **gizli tutulacaktır**; ancak verileriniz yayın amacı ile kullanılabilir. İletişim bilgileriniz ise sadece izninize bağlı olarak ve farklı araştırmacıların sizinle iletişime geçebilmesi için "ortak katılımcı havuzuna" aktarılabilir.

Kişi ve kurumları aşağılayan, rencide eden veya hakaret içeren cevaplar değerlendirmeye alınmayacaktır. Yukarıda yer alan ve araştırmadan önce katılımcıya verilmesi gereken bilgileri okudum ve katılmam istenen çalışmanın kapsamını ve amacını, gönüllü olarak üzerime düşen sorumlulukları anladım. Çalışma hakkında yazılı ve sözlü açıklama aşağıda adı belirtilen araştırmacı/araştırmacılar tarafından yapıldı. Bana, çalışmanın muhtemel riskleri ve faydaları sözlü olarak da anlatıldı. Kişisel bilgilerimin özenle korunacağı konusunda yeterli güven verildi.

Bu koşullarda söz konusu araştırmaya kendi isteğimle, hiçbir baskı ve telkin olmaksızın katılmayı kabul ediyorum.

Katılımcılar İçin: (başvuru aşamasında boş bırakılmalıdır)

Katılımcının 2:

Adı-Soyadı:

İmzası: İletişim Bilgileri: e-posta:

Telefon:

Velayet veya Vesayet Altında Bulunanlar İçin: (başvuru aşamasında boş bırakılmalıdır)

Veli veya Vasisinin

Adı Soyadı:

İmzası:

Araştırmacının: (sadece bir araştırmacı veya sorumlunun adı soyadı yazılmalıdır, imzaya başvuru aşamasında gerek yoktur)

Adı-Soyadı:

İmzası:

Ek 5: Odak Grup Görüşme Soruları

EĞİTİMCİ SORULARI KİŞİSEL SORULAR

- 1) İsmi nedir?
- 2) Hangi bölümden mezunsunuz?
- 3) Formasyonunuz var mı?
- 4) Kaç yıllık öğretmenlik tecrübeniz vardır?
- 5) Ne kadar süredir bu kuruluştaki çalışıyorsunuz?

KURUM İLE İLGİLİ SORULAR

- 1) Bu kuruluştaki mutfak eğitimi verilmeye ne zaman başladı?
- 2) Bu kuruluştaki hangi eğitimler verilmektedir? Ders içerikleri nelerden oluşmaktadır?
- 3) Verdiğiniz eğitimler ne kadar sürede bitmektedir?
- 4) Bu kurum yılın hangi zamanlarında faaliyet göstermektedir?
- 5) Bu kuruluştaki birlikte çalıştığınız, iş birliği içinde olduğunuz başka kurumlar var mı?
- 6) Kurumda hangi tür engelli bireylere hizmet veriyorsunuz?
- 7) Kurumda hangi yaş gruplarına eğitim veriyorsunuz?
- 8) Engelsiz gastronomi mutfağı ve terapi merkezinde engelli öğrencilerinize iş imkânı sunuluyor mu?

EĞİTİMCİ İLE İLGİLİ SORULAR

- 1) Özel eğitim ile ilgili eğitim aldınız mı ya da özel eğitim ile herhangi bir belgeniz ya da katıldığınız kurs var mı?
- 2) Engelli hayatlar için toplumda yeterli farkındalıklar var mıdır? farkındalıkları geliştirebilmek için sunacağınız öneriler nelerdir?
- 3) Sosyal mutfaklar engelli bireylerin özgüvenini etkilemekte midir?
- 4) Sosyal mutfaklar engelli bireylerin bir şeyleri yapıp başarabilme duygusunu sağladığını düşünüyor musunuz?
- 5) Engelsiz gastronomi ve terapi merkezlerinin Türkiye' nin diğer illerinde bulunan engelli öğrencilere de verilmesi gereken bir eğitim olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?
- 6) Burada yapmış olduğunuz öğretmenlik görevinin kendinden emin olmayı gerektirdiğini düşünüyor musunuz?
- 7) Yaptığınız iş sabırlı olmayı gerektirir mi?
- 8) Burada çalışmaktan mutlu musunuz?
- 9) Bu kurumda çalışmak için yeterli olduğunuzu hissediyor musunuz?
- 10) Kendinizi bu kurumda çalışırken yetersiz hissettiğiniz herhangi bir olay yaşadınız mı?
- 11) Burada çalışmaya başladıktan sonra bakış açılarınızda gelişen noktalar nelerdir?

VERİLEN EĞİTİM HAKKINDA EĞİTİMCİ GÖRÜŞ SORULARI

- 1) Engelsiz gastronomi mutfağı ve terapi merkezine eğitim için getirilen öğrencileriniz, genellikle hangi kanallar aracılığıyla kuruma başvurmaktalar? (Belediye pankartları, arkadaş çevresi- öğretmen önerileri- akraba tavsiyeleri, sosyal medya...)
- 2) Öğrencileriniz genelde eğitime ailelerindeki en yakın hissettiği kişiler ile mi kuruma gelmekte? Eğer öyleyse bu durumun eğitime istekli katılım sağlamalarına bir etkisinin olduğunu düşünüyor musunuz?
- 3) Öğrencileriniz genel olarak sosyal bir kişiliğe sahip midir? İletişim yönleri nasıldır?
- 4) Kurumda verilen eğitimler toplam kaç saat sürmektedir?
- 5) Öğrencilerinizle bir günde işlediğiniz ders süresi ne kadar sürmektedir?
- 6) Eğitime katılan öğrencilerinizin cinsiyet dağılımları eşit olarak dağılmakta mıdır?

- 7) Öğrencilerinizin derse olan konsantrasyon süresi ne kadar? Dersten çabuk kopuyorlar mı?
- 8) Öğrencileriniz derste anlatılanları çabuk unutuyor mu? Bu durum için dersinizde kullandığınız belirli bir yönteminiz var mı?
- 9) Öğrencinizin anlattıklarınızı anlaması için nasıl bir ders işleme yöntemi kullanıyorsunuz? Daha çok hangi öğretim yönteminin kullanılmasından yanasınız? (Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Problem çözme yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi...)
- 10) Eğitime katılan öğrencilerinizin mutfağa karşı bir ilgisi olduğunu düşünüyor musunuz?
- 11) Öğrencileriniz yönlendirme ve talimatlarınızı uygulamada istekli mi?
- 12) Öğrencilerinizin mutfak eğitiminin uygulama aşamasında başarılı olabileceğini düşünüyor musunuz? Neden?
- 13) Engelli bireylerin mutfaklarda göstermiş olduğu başarı oranı nedir?
- 14) Engelli bireylerin mutfaklarda etkin olması onların bir şeyleri başarabilme duygusunu sağlamakta mıdır?
- 15) Mutfak eğitimlerinden önce öğrencilerinizin yapabilir miyim korkusuna kapıldığı oldu mu?
- 16) Engelli bireyler mutfaklarda agresif davranışlar sergiliyor mu?
- 17) Mutfak eğitimi sürecinde öğrencileriniz de gözlemlediğiniz olumlu ya da olumsuz davranışlar neler?
- 18) Öğrencileriniz genel olarak eğitime kendi istekleri ile mi katılım göstermektedirler?
- 19) Öğrencileriniz burada bulunan sosyal gastronomi mutfağında bulunmaktan memnunar mı?
- 20) Mutfak eğitimlerinin öğrencilerin sosyalleşmelerine katkısı nedir?
- 21) Sosyal mutfağınızda arkadaşlık geliştirdiler mi?
- 22) Öğrencinizi grup derslerine alıyor musunuz? Alıyorsanız grup arkadaşlarına karşı tutumu nasıl?
- 23) Mutfaktaki grup çalışmaları biz kavramını geliştirdi mi?
- 24) Mutfaktaki eğitim uygulamaları paylaşımcı olmalarını sağladı mı?
- 25) Öğrencinizi ders sürecinde en çok kızdıran ya da mutlu eden şeyler nelerdir?
- 26) Eğitimden önce utangaçlık, çekingenlik duyguları var mıydı? Utangaçlık durumu daha önceden varsa eğitimden sonra bu duygunun olumlu yönde ilerlemesine yardımcı oldu mu?
- 27) Öğrencilerinizin sorumluluk alma bilinci gelişti mi?
- 28) Öğrencileriniz mutfak eğitimi almakta istekliler mi?
- 29) Öğrencilerinizi mutfakta ürün hazırlamak mutlu ediyor mu?
- 30) Engelli bireyler yaptıkları ürünleri tatmaya ne kadar istekli davrandılar?
- 31) Mutfakta normal hayatında tüketmediği gıdaları kendi yaptığı için tükettiği oldu mu? Ya da buna benzer farklı anlara şahit oldunuz mu?
- 32) Öğrencilerinizin genel olarak mutfakta yapılan doğrama, karıştırma, şekil verme gibi faaliyetlerden hangisinde daha başarılı olduğunu düşünüyorsunuz?
- 33) Gün sonunda öğrencilerinize ev ödevi veriyor musunuz? Veriyorsanız ne tür ödevler veriyorsunuz?
- 34) Verilen eğitim sayesinde öğrendiklerini evlerinde aileleriyle uygulamakta istekli davranışlar sergiliyorlar mı?
- 35) Öğrencileriniz hazırladığı ürünü direkt yemek mi istiyorlar yoksa tabak sunumunu yapmaya istekliler mi?
- 36) Tabak sunumunun öğrencilerin yemek yeme isteğini artırdığını düşünüyor musunuz?

- 37) Mutfak eğitimleri öğrencilere yeni bilgiler öğretti mi?
- 38) Vermiş olduğunuz mutfak eğitiminin öğrencilerinizin günlük yaşamlarına bir etkisinin olduğunu düşünüyor musunuz?
- 39) Aileler engelli çocuklarının bilgi ve becerilerinin arttığını fark ettiler mi?
- 40) Öğrencilerinizin velisiyle ne sıklıkla görüşüyorsunuz? Velilerden memnuniyet dereceniz nedir? Kısaca açıkla mısınız?
- 41) Eğitim sonunda öğrencilerinizin yardımsız bir yemek ya da tatlı yapabilme oranı nedir?
- 42) Öğrencilerinizin, mutfakta bir süreç geçirmesi sonucunda el becerisini kullanma düzeyine etkisi olduğunu gözlemlediniz mi?
- 43) Öğrencilerinizin bu eğitimlere devam etmesinin yararlı olduğunu düşünüyor musunuz?
- 44) Eğitim sonunda öğrencilerinizin tek başına yemek çıkarabilme oranı nedir?
- 45) Eğitim sonunda öğrencilerin işe yerleştirilmesine yardımcı oluyor musunuz?
- 46) Bu kurumda verilen engelsiz gastronomi eğitiminin aileler ve katılım gösteren engelli bireylerin memnun kaldığını ve mutlu olduğunu düşünüyor musunuz?
- 47) Kurumunuzda verilen eğitimlerin öğrenciniz için iyi ve yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Neden? Eksiklikler varsa kısaca açıkla mısınız?
- 48) Bu kurumun başka kurumlar ile ortak çalışmasını gerekli olduğunu düşünüyor musunuz?
- 49) Kurs sonunda öğrencinin kazandığı sosyal beceriler dışında bu eğitimin engelli bireylere sağladığı diğer ayrıcalıklar nelerdir?

EBEVEYN KİŞİSEL SORULAR

- 1) İsminiz nedir?
- 2) Öğrenciye yakınlık dereceniz nedir?
- 3) Eğitim durumunuz nedir?
- 4) Mesleğiniz nedir?
- 5) Özel eğitim ile ilgili herhangi bir belgeniz ya da katıldığınız kurs var mı?
- 6) Özel bireylerin ailesi olarak bu konuda kendinizin yeterli bir birey olduğunuzu düşünüyor musunuz?
- 7) Kaç yaşındasınız?
- 8) Kaç tane çocuğunuz var?
- 9) Eğitime getirdiğiniz çocuğunuz kaç yaşındadır?
- 10) Eğitime katılacak olan çocuğunuzun cinsiyeti nedir? (Kız- Erkek)
- 11) Çocuğunuzun engel durumu ve derecesi nedir?
- 12) Çocuğunuzun başka rahatsızlıkları var mı? (Çölyak, diyabet, şeker hastalığı, alerji v.b)
- 13) Öğrencinizin eğitim durumu nedir?
- 14) Çocuğunuzun bu merkez dışında aldığı bir özel eğitim var mı?
- 15) Engelsiz gastronomi mutfağı ve terapi merkezine çocuğunuzu getirmeniz hangi kanallar aracılığıyla gerçekleşti? (Belediye pankartları, arkadaş- öğretmen- akraba tavsiyeleri, sosyal medya...)
- 16) Öğrencinizin ailede en yakın hissettiği kişi kim?
- 17) Öğrencinizin kişisel özelliklerini genel olarak anlatır mısınız?
- 18) Öğrencinizin hoşlandığı veya hoşlanmadığı şeyler nelerdir?
- 19) Çocuğunuz yemek yeme alışkanlığı nasıldır? Yemek yemeyi sever mi? Sevmediği yemekler nelerdir?
- 20) Çocuğunuz sosyal bir kişiliğe sahip midir? İletişim yönü nasıldır?

GENEL YORUM VE KURUM SORULARI

- 1) Engelli hayatlar için toplumda yeterli farkındalıklar var mıdır? Farkındalıkları geliştirebilmek için sunacağınız öneriler nelerdir?
- 2) Sosyal mutfaklar engelli bireylerin özgüvenini etkiler mi?
- 3) Sosyal mutfakların engelli bireylerin bir şeyleri yapıp başarabilme duygusunu sağladığını düşünüyor musunuz?
- 4) Engelsiz gastronomi ve terapi merkezlerinin Türkiye' nin diğer illerinde bulunan engelli öğrencilere de verilmesi gereken bir eğitim olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?
- 5) Bu kurumun başka kurumlar ile ortak çalışmasını gerekli olduğunu düşünüyor musunuz?
- 6) Çocuğunuz bu eğitime kendisi istekli geliyor mu? Yoksa bu kursa sizin isteğinizle mi geliyor?
- 7) Eğitimden önce utangaçlık, çekingenlik, stres duyguları var mıydı? Utangaçlık durumu vardysa eğitimden sonra bu duygu olumlu yönde ilerlemesine yardımcı oldu mu?
- 8) Mutfak eğitimlerinden önce yapabilir miyim korkusuna sahip miydi?
- 9) Öğrencinizin mutfığa karşı bir ilgisi ve yeteneğinin olduğunu düşünüyor musunuz?
- 10) Çocuğunuz mutfakta yapılan doğrama, karıştırma, şekil verme gibi faaliyetlerden hangisinde daha başarılı?
- 11) Mutfakta ürün hazırlamak çocuğunuzun mutlu ediyor mu?
- 12) Çocuğunuzun öğretmeni ile birlikte veya tek başına uygulama yapması onun için stres yaratıcı bir durum mu?
- 13) Çocuğunuz en çok hangi yemeği ya da tatlıyı yapmayı seviyor?
- 14) Çocuğunuz kendisinin yaptığı yemekleri yemek için ne kadar istekli davranıyor?
- 15) Eğitim sürecinde öğrencilere teori ve uygulama eğitimleri veriliyor. Çocuğunuzun uygulama eğitimlerine uyum sağlayıp, başarılı olabileceğini düşünüyor musunuz?
- 16) Mutfak eğitimi sürecinde öğrenciniz de gözlemlediğiniz olumlu ya da olumsuz davranışlar neler?
- 17) Almış olduğu mutfak eğitiminin öğrencinizin günlük yaşamına bir etkisi oldu mu? Olduysa bu etkiler nelerdir?
- 18) Kurumda öğrenim gördüğü süreçte çocuğunuzun mutfakta size yardım etmesine izin verdiniz mi? Neler yaptırdınız? Eğitim öncesinde de evinizde mutfak deneyimleriniz olmuş muydu? Daha önce elektrikle çalışan mutfak ekipmanlarını (mikser, fırın, blender vb.) kullandı mı?
- 19) Çocuğunuz mutfakta çalışırken temiz ve düzenli olarak mı çalışır yoksa dağınık bir çalışma şekli mi var?
- 20) Çocuğunuz hazırladığı ürünü servis ederken tabak sunumuna dikkat ediyor mu? Bu konuda ne kadar istekli?
- 21) Yemek sunumunun çocuğunuzda yemek yeme isteğini artırdığını düşünüyor musunuz?
- 22) Eğitimden öncesini düşünürseniz çocuğunuzun mutfakta bir süreç geçirmesi sonucunda el becerisini kullanma düzeyine nasıl bir etkisi oldu?
- 23) Çocuğunuzun önceden yemeyip bu eğitimden sonra yemeye başladığı bir gıda oldu mu?
- 24) Verilen eğitim sayesinde öğrendiklerini evlerinde sizlerle uygulamak istiyorlar mı? Çocuğunuzun eğitimi süresi boyunca başarılı olması için ona hangi konularda yardımcı oluyorsunuz?
- 25) Eğitimden sonra evinizde birlikte mutfakta uyguladığınız uygulamalar neler oldu?
- 26) Mutfak eğitimleri çocuğunuza yeni bilgiler öğretti mi? Öğrettiğini düşünüyorsanız fark ettiğiniz bu yenilikler nelerdir?

- 27) Çocuğunuzun bilgi ve becerilerinin geliştiğini düşünüyor musunuz? Eğitimden öncesini düşünürseniz bu eğitimin çocuğunuza katkıları neler oldu?
- 28) Aldığı eğitim sonucunda mutfakta tek başına sizin gözetiminizde kendisinin bir ürün çıkarabileceğini düşünüyor musunuz?
- 29) Çocuğunuzun mutfakta geçirdiği zamanlardan sonra hayatında biz kavramını geliştirdi mi?
- 30) Çocuğunuzun aldığı eğitim sosyal hayatını düzenledi mi? Arkadaşlık ilişkilerini geliştirdi mi?
- 31) Çocuğunuzun bu eğitimden sonra özgüveni arttı mı?
- 32) Çocuğunuzun sorumluluk alma bilinci bu eğitimden sonra gelişti mi?
- 33) Çocuğunuz mutfakta sizin yardımınız olmadan bir yemek ya da tatlı yapabiliyor mu?
- 34) Çocuğunuzun katıldığı bu mutfak eğitimini başarıyla tamamladığını düşünüyor musunuz?
- 35) Çocuğunuzun engelsiz gastronomi eğitiminden memnun kaldığını ve mutlu olduğunu düşünüyor musunuz?
- 36) Bu kuruma çocuğunuzu göndermekten mutlu musunuz? Neden?
- 37) Ebeveyn olarak verilen bu eğitimlerin yararlı olduğunu düşünüyor musunuz?
- 38) Öğrencinizi gönderdiğiniz kurumdan ve öğretmenlerinden memnuniyet dereceniz nedir? Neden?
- 39) Kurumda verilen eğitimlerin öğrenciniz için iyi ve yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?
- 40) Kurs sonunda çocuğunuzda kendinizin tamamlamadığı ya da eksik kaldığınız bir yönünüzü fark ettiniz mi?
- 41) Bu kuruma çocuğunuzu getirdikten sonra sizin hayatınızda sahip olmuş olduğunuz bakış açılarınızın değişen noktaları ne oldu?
- 42) Kurs sonunda öğrencinizin kazandığı sosyal beceriler dışında; bu eğitimin engelli bireylere sağladığı hangi diğer ayrıcalıklardan da yararlanmayı istiyorsunuz?

Ek 6: Araştırma İzini

AKÜ Evrak Tarih ve Sayısı: 25.09.2024-302772



T.C.
AFYONKARAHİSAR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü



Sıra : E-86843320-605-165061
Konu : Araştırma İzni - Büşra UYÜK

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına

İlgi : 23.09.2024 tarihli ve 79192707-605.001.001-E.301551 sayılı yazınız.

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans programı öğrencisi Büşra UYÜK'ün, "Afyonkarahisar'da Enzeelsiz Gastronomi Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma" başlıklı tezi için Belediyemize bağlı Enzeelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terazi Merkezinde uygulama çalışması yapmak istediği uygun görülmüştür.

Bilgilerinize rica ederim.

Ömer YILDIZ
Beşkan a
Belediye Başkan Yardımcısı

Bu belge güvenli elektronik imza ile onaylanmıştır.

Onaylama Kodu: 20240927-214642e2-2405-40543087e4 Onaylama Linki: <https://www.turkiye.gov.tr/afyon.bel.tr/afyon.bel.tr>

Adres: Karapınar Mah. Altın Eyalet Çarşısı Kat: 10. Et. Beşkanlık / Afyonkarahisar
Telefon No: 0302185 2444 No: 0302185 2444
E-Posta: iletisim@afyon.bel.tr / Sosyal Adres: Akıncı Yolu Afyonkarahisar
Kayıt Adresi: afyon.bel.tr/kayit@afyon.bel.tr

Beşkanlık Yürürlük No: 302772
İzinsizlik İşlemleri
Tarih: 25.09.2024



11