

T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE YENİ BİR HAMLE OLARAK GASTRONOMİ
LİSELERİ: PAYDAŞ GÖRÜŞLERİN İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS

Bahri SARI

EYLÜL-2025
GÜMÜŞHANE



**T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

**GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE YENİ BİR HAMLE OLARAK GASTRONOMİ
LİSELERİ: PAYDAŞ GÖRÜŞLERİN İNCELENMESİ**

**GASTRONOMY HIGH SCHOOLS AS A NEW MOVE IN GASTRONOMY
EDUCATION: ANALYSIS OF STAKEHOLDER WIEWS**

YÜKSEK LİSANS

Bahri SARI

**EYLÜL-2025
GÜMÜŞHANE**



**T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

**GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE YENİ BİR HAMLE OLARAK GASTRONOMİ
LİSELERİ: PAYDAŞ GÖRÜŞLERİN İNCELENMESİ**

**GASTRONOMY HIGH SCHOOLS AS A NEW MOVE IN GASTRONOMY
EDUCATION: ANALYSIS OF STAKEHOLDER WIEWS**

YÜKSEK LİSANS

Bahri SARI

Danışman: Doç. Dr. Savaş EVREN

**EYLÜL-2025
GÜMÜŞHANE**

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI

Yüksek Lisans Tezi olarak hazırlamış olduğum “**Gastronomi Eğitiminde Yeni Bir Hamle Olarak Gastronomi Liseleri: Paydaş Görüşlerin İncelenmesi**” isimli bu tezimin, tamamen kendi çalışmam olduğunu, her alıntıya kaynak gösterdiğimi, alıntı yaptığım tüm çalışmaları kaynakçada belirttiğimi ve Gümüşhane Üniversitesi’nin lisanslı kullanıcısı olduğum intihal yazılım programı ile Lisansüstü Eğitim Enstitüsü’nün belirlediği kıstaslara uygun olarak raporladığımı taahhüt ederim. Tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü arşivinde saklanmasına izin verdiğimi onaylarım.

Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği’nin ilgili maddeleri uyarınca gereğinin yapılmasını arz ederim.

23/09/2025

.....
Bahri SARI

TEŞEKKÜR

Eğitim hayatım boyunca bilgi ve deneyimleriyle bana yol gösteren, emekleriyle bugünlere gelmemi sağlayan ve öğretmenlik mesleğine adım atmamda katkıda bulunan; gönüllerimize dokunarak kalıcı izler bırakan tüm değerli hocalarıma en içten teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca yüksek lisans eğitimim sürecinde Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde görev yapan saygıdeğer hocalarıma destekleri ve katkıları için şükranlarımı arz ederim.

Yüksek lisans tez çalışmamın her aşamasında değerli rehberliğini esirgemeyen, kıymetli zamanını bana ayırarak bilgi ve tecrübeleriyle yoluma ışık tutan; disiplinli ve çalışkan öğretmen modeliyle bana örnek olan tez danışmanım Doç. Dr. Savaş EVREN'e saygıyla teşekkürlerimi sunarım.

Bu zorlu süreçte, zamanımın büyük bir kısmını bu çalışmaya ayırmam nedeniyle yanında olamasam da her an yanımda olarak sabrı, anlayışı ve sonsuz desteğini esirgemeyen sevgili eşim Emine ALP SARI'ya en içten teşekkürlerimi sunarım. Yüksek lisans eğitimimin ilk gününden tez savunma tarihime kadar geçen süreçte bana sağladığı motivasyon ve güven duygusu bu çalışmayı başarıyla tamamlamamda en önemli dayanağım olmuştur. Bu çalışmaya yoğunlaştığım ve yeterince ilgilenemediğim oğlum Yağız Efe SARI ve kızım Asel Su SARI'ya bana gösterdikleri sabır ve anlayış için çok teşekkür ederim.

Ayrıca, hayatım boyunca beni destekleyen ve her zaman yanımda olan sevgili annem Kezban SARI ve babam Murat SARI'ya en içten teşekkürlerimi sunarım. Onların bana duydukları güven ve göstermiş oldukları sevgi, bu başarıyı elde etmemdeki en önemli etkenlerden biridir. Ailem, eğitim hayatım boyunca bana verdikleri maddi ve manevi destek ile gösterdikleri fedakârlık sayesinde bugünlere gelmemi sağlamışlardır; çünkü her şey ailede başlar.

Bahri SARI
GÜMÜŞHANE – 2025

ÖZET

Gastronomi eğitimi dünya genelinde alanın popüler hale gelmesinin etkisiyle yaygınlaşan bir eğitim alanıdır. Türkiye’de de son yıllarda mutfak ve gastronomi alanına yönelik eğitim olanaklarının gelişim gösterdiği görülmektedir. Bu gelişim hareketlerinden biri de güncel bir konu olan gastronomi liseleridir. Gastronomi liseleri, Türkiye’nin zengin mutfak kültürünü eğitim yoluyla desteklemeyi, sektöre nitelikli iş gücü kazandırmayı ve yükseköğretime bilinçli geçişi teşvik etmeyi hedefleyen yeni bir eğitim modeli olarak önem taşımaktadır. Bununla birlikte gastronomi liselerine ilişkin farkındalık oldukça düşük durumdadır ve farkındalık sahibi kesimlerde de tartışmalı bir konudur. Konuya ilişkin alanda bir araştırmaya da rastlanılmamıştır. Bu bağlamda çalışma, Türkiye’nin farklı illerinde görev yapan öğretmenlerin görüşlerine dayalı olarak gastronomi liselerinin mevcut durumunu, eğitimde karşılaşılan zorlukları ve geleceğe yönelik önerileri tespit etmeyi amaçlamaktadır.

Araştırma nitel bir yaklaşım ile yürütülmüş, farklı illerde görev yapan öğretmenlerden (n=32) yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuş; 534 kod, 5 ana tema ve bunlar altında yer alan 13 alt tema belirlenmiştir. Belirlenen ana temalar “Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi”, “Müfredat ve Eğitim İçeriği”, “Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkânlar”, “Gastronomi Liselerinin Etkileri”, “Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler” şeklinde adlandırılmıştır.

Araştırma sonuçlarına göre, gastronomi liselerinin sektörel iş gücü açısından potansiyel taşıdığı ancak fiziki olanaklar, müfredat-sektör uyumu ve öğretmen donanımı gibi alanlarda geliştirilmesi gerektiği belirlenmiştir. Ayrıca öğrencilerin yükseköğretime geçişte daha bilinçli tercihler yapmalarına katkı sağladığı fakat eğitimde fırsat eşitliği bağlamında dikkatli planlama gerektirdiği vurgulanmıştır. Çalışma, gastronomi liselerinin daha etkin bir yapıya kavuşması için politika yapıcılara, eğitimcilere ve sektöre yönelik somut öneriler sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi eğitimi, Gastronomi liseleri, Mutfak eğitimi.

SUMMARY

Gastronomy education is a field of education that has become increasingly popular worldwide. In Turkey, educational opportunities in the fields of cuisine and gastronomy have also been improving in recent years. One of these developments is the current trend of gastronomy high schools. Gastronomy high schools hold significance as a new educational model that aims to support Turkey's rich culinary culture through education, provide a qualified workforce for the sector, and encourage a conscious transition to higher education. However, awareness of gastronomy high schools is quite low, and even among those who are aware, it remains a controversial topic. No research on the subject has been found in the field. In this context, the study aims to determine the current status of gastronomy high schools, the challenges encountered in education, and recommendations for the future, based on the opinions of teachers working in different provinces of Turkey.

The research was conducted with a qualitative approach, and data was collected from teachers (n=32) working in different provinces through semi-structured interviews. The data obtained was subjected to content analysis. 534 codes, 5 main themes, and 13 subthemes were identified. The main themes identified were “The Necessity and Development of Gastronomy High Schools,” “Curriculum and Educational Content,” “Application and Practical Opportunities in Education,” “Impacts of Gastronomy High Schools,” and “Future Expectations and Recommendations.” The research results indicated that gastronomy high schools hold potential as a sectoral workforce, but require improvement in areas such as physical facilities, curriculum-sector alignment, and teacher qualifications. It was also emphasized that they help students make more informed choices in transitioning to higher education, but require careful planning within the context of equal educational opportunities. The study offers concrete recommendations for policymakers, educators, and the sector to achieve a more effective structure for gastronomy high schools.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy education, Gastronomy high schools, Culinary education.

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	III
BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI.....	IV
TEŞEKKÜR.....	V
ÖZET.....	VI
SUMMARY	VII
İÇİNDEKİLER	VIII
TABLolar DİZİNİ	X
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	XII
EKLER DİZİNİ.....	XIII
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	XIV
1. GİRİŞ	1
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	3
2.1. Gastronomi Kavramı.....	3
2.2. Mesleki Eğitim Kavramı	5
2.2.1. Türkiye’de Mesleki Eğitim	6
2.2.2. Mesleki Turizm Eğitimi	7
2.2.3. Mesleki Turizm Eğitiminin Önemi	8
2.3. Dünya’da ve Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Eğitimi	9
2.3.1. Dünya’da Gastronomi ve Mutfak Eğitimi.....	11
2.3.2. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Eğitimi.....	13
2.3.2.1. Örgün Eğitimde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi	14
2.3.2.1.1. Orta Öğretim Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi.....	16
2.3.2.1.2. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretim Programı.....	20
2.3.2.1.3. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Haftalık Ders Çizelgesi	22
2.3.2.1.4. İşletmelerde Mesleki Eğitim	24
2.3.2.1.5. Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi.....	25
2.3.2.1.6. Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi.....	29
2.3.2.1.7. Lisansüstü Düzeyde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi	34
2.3.3. Yaygın Eğitimde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi.....	37
2.3.4. Gastronomi Liseleri Projesi	42
2.3.5. Gastronomi Eğitimi Üzerine Yürütülen Güncel Araştırmalar	51
3. YÖNTEM.....	56

3.1. Araştırmanın Modeli	56
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	56
3.3. Veri Toplama Aracı ve Süreçler	57
3.4. Güvenirlik ve Geçerlilik.....	59
3.4. Veri Analizleri.....	60
4. BULGULAR	62
4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri	62
4.2. Ana Tema ve Alt Temalar	64
4.3. Tema ve Alt Temalara İlişkin İçeriksel Bulgular.....	67
4.3.1. Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi.....	67
4.3.1.1. Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri.....	67
4.3.1.2. Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci.....	69
4.3.2. Müfredat ve Eğitim İçeriği.....	71
4.3.2.1. Müfredatın Yeterliliği ve Farklılıkları	71
4.3.2.2. Öğretmen Yeterliliği	73
4.3.3. Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkanlar.....	76
4.3.3.1. Gastronomi Liselerinin Uygulama Olanakları	77
4.3.3.2. Diğer Turizm Liselerinin Farklılıkları	78
4.3.4. Gastronomi Liselerinin Etkileri	82
4.3.4.1. Öğrencilerin Mesleki Gelişimine Etkileri	82
4.3.4.2. Sektör Üzerindeki Etkileri	83
4.3.4.3. Diğer Ortaöğretim Okullarına Etkileri	86
4.3.4.4. Üniversiteye Yönelime Etkileri.....	89
4.3.4.5. Yükseköğretim Kurumlarına Etkileri.....	90
4.3.5. Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler	93
4.4. Kelime Bulutu	97
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	98
5.1. Sonuç ve Tartışma.....	98
5.2. Politika ve Uygulamaya Yönelik Öneriler	100
5.3. Araştırmanın Sınırlılıkları ve Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler	102
KAYNAKÇA	104
EKLER.....	114
ETİK KURUL KARARI	119
ÖZGEÇMİŞ	120

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Sayılarla mesleki ve teknik eğitim (URL-2, 2025).....	7
Tablo 2. Meslek liseleri içerisinde yiyecek içecek hizmetleri alanının oranı (URL-6, 2025).	17
Tablo 3. 2024-2025 eğitim-öğretim yılı itibarıyla okul adına “Turizm” ibaresi eklenen okulların listesi (URL-7, 2025).....	18
Tablo 4. Yiyecek içecek hizmetleri dalı haftalık ders çizelgesi (URL-8, 2025).....	22
Tablo 5. Protokol Kapsamındaki Okullar İçin Yiyecek İçecek Hizmetleri Dalı Haftalık Ders Çizelgesi (URL-8, 2025).	23
Tablo 6. Türkiye’de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Devlet Üniversitelerinin Listesi (ÖSYM Başkanlığı, 2024).	26
Tablo 7. Türkiye’de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Vakıf Üniversitelerinin Listesi (ÖSYM Başkanlığı, 2024).	28
Tablo 8. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri (ÖSYM Başkanlığı, 2024).....	30
Tablo 9. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri (ÖSYM Başkanlığı, 2024).	32
Tablo 10. Lisans Dersleri Tablosu (Sezen, 2018).....	34
Tablo 11. Türkiye’de Yüksek Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri (2024) (URL-9, 2025).....	35
Tablo 12. Türkiye’de Yüksek Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri (2024) (URL-9, 2025).....	36
Tablo 13. Türkiye’de Doktora Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Devlet ve Vakıf Üniversiteleri (2024) (Üniversitelerin web siteleri)	36
Tablo 14. Katılımcı özellikleri ve çeşitli bilgiler	62
Tablo 15. Ana ve alt temalara ilişkin elde edilen veriler	65
Tablo 16. “Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri” Alt Tema Analizi.....	67
Tablo 17. “Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci” Alt Tema Analizi.....	69
Tablo 18. “Müfredatın Yeterliliği ve Farklılıkları” Alt Tema Analizi.....	73
Tablo 19. “Öğretmen Yeterliliği” Alt Tema Analizi	75
Tablo 20. “Uygulama Olanakları” Alt Tema Analizi	77
Tablo 21. “Öğrencilerin Mesleki Gelişimine Katkıları” Alt Tema Analizi.....	82
Tablo 22. “Sektöre Etkileri” Alt Tema Analizi.....	83

Tablo 23. “Diğer Ortaöğretim Okullarına Etkisi” Alt Tema Analizi.....	86
Tablo 24. “Üniversiteye Yönelime Etkileri” Alt Tema Analizi.....	89
Tablo 25. “Yükseköğretim Kurumlarına Etkileri” Alt Tema Analizi.....	91
Tablo 26. “Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler” Alt Tema Analizi	94
Tablo 27. Uygulama yol haritası takvimi önerisi.....	102



ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Türkiye’de aşçılık eğitiminin genel görünümü	15
Şekil 2. Gastronomi liselerinin gerekliliği ve gelişimine ilişkin kod sistemi	64
Şekil 3. Görüşme formlarına ilişkin oluşan MAXQDA “Kelime Bulutu”	97



EKLER DİZİNİ

Ek 1. Tezde Kullanılan Anket Soruları	114
Ek 2. Milli Eğitim Bakanlığı Araştırma Uygulama İzni Belgesi	116



SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

AÖF	: Açık Öğretim Fakültesi
AR-GE	: Araştırma Geliştirme
DPT	: Devlet Planlama Teşkilatı
HBÖ	: Hayat Boyu Öğrenme
ICIF	: Italian Culinary Institute
İŞKUR	: İş Kurumu
M.Ö	: Milattan Önce
M.S	: Milattan Sonra
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
MEGEP	: Mesleki Eğitim ve Öğretim Sistemini Güçlendirme Projesi
METARGEM	: Mesleki ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezi
MS	: Milâttan sonra
MSA	: Mutfak Sanatları Akademisi
MTAL	: Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
MTEGM	: Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
MYO	: Meslek Yüksek Okulu
ÖSYM	: Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi
PYK	: Protokol Yürütme Kuruluna
STK	: Sivil Toplum Kuruluşu
TGA	: Tanıtım ve Geliştirme Ajansı
TİSK	: Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
TOBB	: Türkiye Odalar Borsalar Birliği
TUGEV	: Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı
TUREM	: Turizm Eğitim Merkezleri
USLA	: Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi
ÜTO	: Ürgüp Ticaret Odası
YÖK	: Yükseköğretim Kurumu

1. GİRİŞ

Gastronomi kavramı yiyecek ve içeceklerin hijyenik koşullar gözetilerek belirlenmiş kurallar doğrultusunda hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve saklanmasını kapsayan; aynı zamanda kullanılan malzemeler, tarifler, araç-gereçler ve bunlara ilişkin uygulamaları içeren kapsamlı bir yemek sanatı ve kültürü olarak tanımlanmaktadır. Günümüzde ise gastronomi, yalnızca yemek hazırlama ve sunum süreçleriyle sınırlı kalmayan; kültür, sanat, ekonomi ve turizm gibi farklı disiplinlerle kesişen çok boyutlu bir alan haline gelmiştir. Bu boyutlardan biri de kuşkusuz eğitimidir. Küresel ölçekte gastronomi eğitimi; ulusal mutfakların tanıtımı, turizm sektörünün gelişimi, yerel ürünlerin katma değer kazanması ve yaratıcı endüstrilerin desteklenmesi açısından stratejik bir öneme sahiptir. Türkiye ise zengin mutfak kültürü, coğrafi çeşitliliği ve tarihi mirasıyla yiyecek-içecek endüstrisinin ve gastronomi eğitiminin gelişimi için büyük bir potansiyele sahiptir.

Gastronomi eğitimi, dünya genelinde giderek önem kazanan ve yaygınlaşan bir alan olup Türkiye’de de son yıllarda mutfak ve gastronomi eğitime yönelik olanakların geliştiği görülmektedir. Bu gelişmelerin güncel yansımalarından biri olan gastronomi liseleri, eğitim sisteminde yeni bir model olarak dikkat çekmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından başlatılan “Türkiye Gastronomi Liseleri Projesi” gastronomi eğitiminin ülke genelinde daha sistematik ve nitelikli bir biçimde yürütülmesini amaçlayan önemli bir girişimdir. Bu girişim, gastronomi alanında mesleki bilgi ve becerilerle donatılmış nitelikli insan kaynağı yetiştirilmesine yönelik önemli bir adım olarak değerlendirilmektedir.

Türkiye’de mesleki ve teknik eğitim, uzun süredir kalkınma planlarının ve eğitim politikalarının merkezinde yer almaktadır. Ancak uygulamada zaman zaman müfredat ile sektör arasındaki uyumsuzluklar, altyapı yetersizlikleri, öğretmen nitelikleri ve öğrenci yönlendirme süreçlerinde çeşitli sorunlar yaşanmaktadır. Gastronomi liseleri de bu yapının yeni bir bileşeni olarak benzer zorluklarla karşılaşmaktadır. Ayrıca uluslararası mutfak bilgisi, yabancı dil yeterliliği, sürdürülebilir üretim, hijyen, sertifikasyon ve yenilikçi pişirme teknikleri gibi alanlara özgü ihtiyaçları karşılamada da sınanmaktadır. Bu bağlamda gastronomi liselerine ilişkin farkındalığın sınırlı olması ve konunun tartışmalı bir nitelik taşıması alanyazında da herhangi bir araştırmaya rastlanılmamış olunması bu çalışmayı özgün ve alan açısından gerekli kılmaktadır. Bu değerlendirmeler doğrultusunda çalışma Türkiye’nin farklı illerinde görev yapan

öğretmenlerin görüşlerine dayalı olarak gastronomi liselerinin açılma nedenlerini, mevcut durumunu, müfredat yapısını, eğitim sürecinde karşılaşılan sorunları, ortaöğretim düzeyinde yiyecek-içecek hizmetleri alanında eğitim veren diğer okul türleriyle benzerlik ve farklılıklarını belirlemek ve geleceğe yönelik önerileri tespit etmeyi amaçlamaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılmış; elde edilen veriler detaylı biçimde deşifre edilmiş ve tematik analiz yöntemiyle tema ve alt temalar altında sınıflandırılmıştır. Böylece öğretmenlerin deneyimlerinden hareketle hem mevcut sorunların hem de çözüm önerilerinin bütüncül bir şekilde ortaya çıkarılması hedeflenmiştir.

Çalışmanın literatüre ve alana katkısı üç boyutta ele alınabilir. İlk olarak Türkiye’de gastronomi liselerine ilişkin alanyazında herhangi bir araştırmaya rastlanılmamış olunması dikkate alındığında bu araştırma farklı illerden öğretmen görüşlerini derleyerek karşılaştırmalı ve çok yönlü bir bakış sunmaktadır. İkinci olarak araştırmada elde edilen bulgular; fiziksel altyapı, müfredat, öğretmen yeterlikleri, staj uygulamaları, üniversiteye geçiş olanakları ve sektörel işbirliği gibi boyutlarda kapsamlı bir analiz sağlayarak gastronomi liselerinin eğitim politikaları bağlamında değerlendirilmesine katkıda bulunmaktadır. Üçüncü olarak ise bu çalışma gastronomi eğitiminin mevcut durumunu değerlendirmenin yanı sıra geleceğe yönelik çözüm ve politika önerileri geliştirerek gastronomi literatürüne somut ve uygulamaya dönük katkı sağlamaktadır.

Sonuç olarak bu tez gastronomi liselerinin Türkiye’de mesleki eğitimin dönüşüm sürecindeki konumunu öğretmenlerin saha deneyimleri ışığında incelemektedir. Bu yönüyle hem akademik yazına hem de eğitim politikalarına rehberlik edecek bulgular ortaya koymaktadır. Böylelikle gastronomi eğitiminin niteliğini artırmaya ve Türkiye’nin sahip olduğu kültürel zenginliği geleceğe taşıyacak insan kaynağının yetiştirilmesine yönelik stratejilerin geliştirilmesine katkı sunmaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Araştırmanın bu bölümünde gastronomi kavramı, mesleki eğitim kavramı, Dünyada ve Türkiye’de örgün ve yaygın gastronomi/mutfak eğitimi ile Gastronomi Liseleri projesine yönelik bilgiler yer almakta olup genel bir çerçeve çizilmiştir.

2.1. Gastronomi Kavramı

Gastronomi terimi, ilk defa M.Ö. IV. yüzyılda yaşamış Antik Yunan Dönemi şairi Archestratus tarafından kaleme alınan “Gastronomia” başlıklı şiirde kullanılmıştır. Bu şiirde, gastronomi alanına ilişkin olarak pancar yaprağında pişirilen yılan balığı tarifine de yer verilmektedir. Ayrıca Archestratus’un “Lüks Yaşam” (The Life of Luxury) adlı eserinde, Akdeniz Bölgesi’nde en kaliteli yiyecek ve şarabın hangi bölgelerde bulunduğu dair bilgiler sunulmaktadır (Wilkins ve Hill, 1994, akt. Santich, 2004; Gürsoy, 2016).

Athenaeus tarafından kaleme alınan “Bilgelerin Ziyafeti” (Banquet of the Learned) adlı eserde, Yunanlıların yeme-içme alışkanlıklarına, ünlü aşçılarına ve pişirme kaplarına ilişkin çeşitli bilgiler yer almaktadır. Ayrıca bu eserde, gastronomi teriminin kökenine dair açıklamalara da rastlanmaktadır (Gürsoy, 2016).

Joseph Berchoux’un kaleme aldığı “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan” (Gastronomie ou L’Homme des Champs à Table) adlı eserle birlikte gastronomi kavramı 1801 yılında literatüre dahil olmuştur. 1803 yılında ise Croze Magnan tarafından kaleme alınan “Gastronomi Paris’te” (Gastronomie à Paris) adlı eser yayımlanmıştır (Göker, 2011). Fransız yazar Jean Anthelme Brillat-Savarin, gastronomi üzerine ilk bilimsel çalışma olan “Tat Alma Fizyolojisi” (La Physiologie du Goût) adlı eseri 1825 yılında literatüre kazandırmıştır. Bu eser İngilizce, İspanyolca ve Almanca gibi dillere çevrilmiştir (Santich, 2004). Brillat-Savarin’in çalışması, gastronomi ile diğer bilim dalları arasındaki ilişkiyi ele alan sonraki akademik çalışmalara temel oluşturmuştur (Kivela ve Crotts, 2006). Ayrıca 1835 yılında Fransız Akademisi gastronomi terimini sözlüğüne ekleyerek kavramı resmileştirmiştir (Gürsoy, 2016).

Gastronomi terimi, son dönemlerde hem ülkemizde hem de uluslararası akademik çevrelerde ve medya organlarında sıklıkla kullanılmaya başlanmıştır. Literatürde gastronomi kavramı farklı perspektiflerden ele alındığı için çok sayıda farklı tanımlama bulunmaktadır. Gastronomi birden fazla disiplini bünyesinde barındıran bir bilim ve sanat dalı olması nedeniyle tek ve net bir tanımla sınırlandırılmamaktadır (Akdağ vd.,

2015). Gastronomi terimi, eski Yunancada “gastro” (mide) ve “nomos” (kanun) sözcüklerinin birleşiminden türemiştir. Ancak bu etimolojik açıklamalar, kavramın kapsamını tam anlamıyla yansıtmakta yetersiz kalmaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018).

Fransızca kökenli bir sözcük olan gastronomi, Türkçeye de bu dilden geçmiştir. Türk Dil Kurumu’nun sözlüğünde gastronomi, “yemeği iyi yeme merakı” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” şeklinde tanımlanmaktadır. Benzer şekilde, Oxford İleri Düzeyde Öğrenci Sözlüğünde gastronomi, “iyi yiyecekleri seçme, pişirme ve yeme bilimi, sanatı” olarak ifade edilmektedir. Britannica Ansiklopedisi ise bu kavramı, “iyi yiyecekleri seçme, hazırlama, servis etme ve bu yiyeceklerden zevk alma sanatı” olarak açıklamaktadır. Bu tanımlardan hareketle gastronominin hem zanaatkârlık hem de sanatkârlık gerektiren bir alan olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, gastronominin temel unsurları olan bilim ve sanat kavramları, uygulamada bilgi, beceri ve estetik boyutlarıyla değerlendirilmektedir (Santich, 2007).

Gastronominin gerçekliği anlamaya yönelik çabaları içermesi nedeniyle bir sanat dalı olarak değerlendirilebileceği; aynı zamanda kimya, fizik ve tarih gibi disiplinlerle ilişkilendirilmesi nedeniyle bir bilim alanı olarak da nitelendirilebileceği ifade edilmektedir. Başka bir deyişle, mutfak ortamının bilim laboratuvarına benzer bir şekilde deney ve gözlem yoluyla sonuçlar elde edilmesine olanak tanınması, gastronominin bilimsel yönünü ortaya koymaktadır (Hegarty ve Antun, 2010). Yiyecek ve içecekler hakkında edinilen bilgiler gastronominin bilimsel boyutunu, bu unsurların estetik duygulara hitap edecek biçimde hazırlanıp sunulması ise gastronominin sanatsal yönünü oluşturmaktadır (Özdemir ve Çalışkan, 2011).

Hegarty ve O’Mahony (2001), gastronomiyi kültürel bir perspektiften ele alarak yiyeceklerin hazırlanışı, pişirilmesi, sunumu, saklanması, kullanılan malzemeler, tarifler, araç-gereçler ve bunlara ilişkin geleneksel uygulamalar ile inanışları kapsayan bir terim olarak tanımlamışlardır. Şengül ve Türkay (2016), gastronomi kavramını, mutfak kültürü bağlamında yiyecek ve içeceklerin lezzetlerini, hazırlanış sürecini, sunumunu, sofradaki yerleşim düzenini ve bunlar arasındaki ilişkileri inceleyen; damak zevkine hitap eden yiyecek ve içecek çeşitlerini araştıran ve bu faaliyetlerin katılımcılar tarafından sanatsal bir etkinlik olarak nitelendirildiği çok yönlü bir alan olarak tanımlamaktadır.

Gastronomi, gıda ve içeceklerin hijyenik koşullar gözetilerek belirlenmiş kurallar doğrultusunda planlı ve düzenli bir şekilde hazırlanıp hem damak tadına hem de görsel

zevke hitap edecek şekilde sunulmasını içeren bir yemek sanatı ve yemek kültürü olarak tanımlanmaktadır (Dilsiz, 2010). Kivela ve Crotts (2005), gastronomiyi bir ülkenin veya bölgenin mutfaklarını ayırt eden, yeme-içme alışkanlıklarını, yiyeceklerini ve hazırlama tekniklerini ifade eden bir kavram olarak açıklamakta ve kültürel boyutuna dikkat çekmektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde gastronomi, tarih boyunca farklı şekillerde tanımlanmış ve her kültürde bu kavrama kendine özgü anlamlar yüklenmiştir. Her kaynak ve toplum, gastronomiyi farklı biçimlerde ele almış olmasına rağmen, genel bir anlayış birliği, gastronominin hem bir sanat hem de bilim dalı olduğudur (Katz, 2003).

2.2. Mesleki Eğitim Kavramı

Eğitim ve çalışma hayatı, bireylerin yaşamında merkezi bir öneme sahiptir. İnsanlık tarihinin başlangıcından itibaren her toplum ve ülke, eğitim politikalarını şekillendirmiş ve sürekli olarak mesleki eğitime büyük önem vermiştir (Özsoy vd., 2007).

Toplumsal yapının dinamik bir şekilde dönüşmesi, bilgiye sahip olmanın stratejik önemini artırmış ve bilgi üretme ve kullanma becerisine sahip bireylerin mesleki yetkinliklerini geliştirerek avantajlı konuma gelmelerine katkı sağlamıştır. Mesleki ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezi'ne (METARGEM) göre, “mesleki ve teknik eğitim; bilimsel ve teknolojik ilerlemelere paralel olarak, bireylere belirli bir meslekle ilgili bilgi, beceri ve davranışlar kazandıran, ayrıca bireylerin yeteneklerini geliştiren bir eğitim sürecidir” (URL-1, 2025).

Toplumda bireylerin, iş yaşamındaki rolleriyle ilgili sahip oldukları vasıflar, mesleki eğitim sisteminin etkinlik seviyesiyle paralel olarak karşımıza çıkmaktadır. Mesleki eğitim, genel anlamda, birey ile meslek arasında uyumlu bir yapı oluşturma süreci olarak tanımlanabilir. Çağdaş mesleki eğitim anlayışı, sürekli değişim ve yenilikçi yaklaşımlarla şekillenmekte olup, bu çaba eğitim süreçlerine entegre edilmektedir (TİSK, 2004).

Mesleki ve teknik eğitim süreci, bireylerin ticaret, sanayi, tarımsal üretim ve çeşitli hizmet sektörlerinde meslek kazanmalarını sağlamayı, bu mesleklerdeki gelişimlerini desteklemeyi ve mesleki değişimlere paralel olarak örgün, yaygın ve çıraklık eğitimine ilişkin ilke ve uygulamaların sistematik bir çerçevede ortaya konulması amaçlanmaktadır (Yüksel, 2016). Bu çerçevede, mesleki ve teknik eğitim, bireylere farklı meslek alanlarına ilişkin bilgi ve beceri kazandırarak, yetkinliklerini geliştirmelerine katkı sunmaktadır. Dolayısıyla, bu eğitim süreci, bireylerin toplumda ekonomik ve sosyal açıdan daha güçlü bir konum elde etmelerini teşvik etmektedir (Pak, 2015).

2.2.1. Türkiye’de Mesleki Eğitim

Eski Türk toplumlarında mesleki eğitim önemli bir yere sahiptir. Mesleki eğitimle ilgili ilk ciddi girişimlerin Anadolu Selçukluları döneminde, özellikle ahilik sistemiyle başladığı ifade edilebilir (Akyüz, 2013).

Mesleki eğitim, bireyleri meslek sahibi yapmanın yanı sıra, onları sosyal ve ekonomik açıdan da geliştirmeyi amaçlamaktadır (Hacıoğlu, 1992). Mesleki ve Teknik Eğitim, ilkökul seviyesini tamamlayan genç bireylerin ilgi ve yetenekleri doğrultusunda yetişmelerini amaçlayan örgün ve yaygın mesleki eğitim ile çıraklık eğitim okullarını kapsamaktadır (Krueger ve Lindhal, 2001).

Günümüzde mesleki eğitim; ortaöğretim, ön lisans, lisans ve yüksek lisans düzeylerinde hem örgün öğretim kurumları aracılığıyla hem de toplum temelli yaygın öğrenme faaliyetleri kapsamında sunulmaktadır. Örgün eğitim kapsamında verilen mesleki eğitim, öğrencilerin sekizinci sınıfın sonunda yapılan merkezi sınavın sonuçlarına göre yerleştirildikleri okullar aracılığıyla, mesleki ve teknik liselerde gerçekleştirilmektedir (MEB, 2014).

Ortaöğretim, sekiz yıl süren zorunlu eğitim sonrasında, öğrenim süresi en az dört yıl olan genel lise türleri ile mesleki ve teknik eğitim veren okullardan oluşmaktadır. Genel liseler, öğrencilere ortak bir genel kültür kazandırarak, ülkenin gelişmesine katkı sunmalarını sağlamayı, toplumsal sorunlar hakkında bilinçlendirmeyi ve yükseköğretime hazırlamayı amaçlamaktadır (Balcı, 2005). Mesleki ve teknik liseler ise genel liseler dışında kalan ortaöğretim kurumlarını kapsamakta olup hem meslekî alanda nitelikli eleman yetiştiren hem de öğrencilere yükseköğretime yönelik hazırlık imkânı sunan eğitim kurumlarıdır (TİSK, 1997).

Temel mesleki eğitim, iş dünyasının ihtiyaçları doğrultusunda, belirli bir meslek dalında istihdam için gereken asgari mesleki yeterlilikleri kazandırmayı hedefler. Teknolojinin hızlı ilerlemesiyle birlikte meslek dallarındaki çeşitlenme artmış ve bu gelişmelere uyum sağlamak adına meslek öncesi eğitim giderek daha fazla önem kazanmıştır. Bu çerçevede, mesleki eğitim, bireylerin söz konusu değişimlere adapte olmalarını destekleyen kurumlar olarak öne çıkmaktadır (Ünlüönen ve Boylu, 2005).

Mesleki eğitim, bireylere belirli meslek gruplarında gerekli beceri, meslek bilgisi ve uygulamalı deneyim kazandırarak, kişilerin yeteneklerine uygun olarak mesleğin gerektirdiği bilgi birikimi ve pratiği edinmelerini sağlayan sistematik bir süreçtir. Aynı zamanda mesleki eğitim, bireylerin beceri ve bilgi düzeylerini, zihinsel, sosyal, duygusal

ve ekonomik yönleriyle dengeli ve düzenli bir şekilde geliştiren bir eğitim sürecidir (Alkan vd., 2001).

2024-2025 eğitim-öğretim yılı itibariyle Mesleki ve Teknik eğitimdeki kurum ve öğrenci sayıları Tablo 1’de verilmiştir:

Tablo 1. Sayılarla mesleki ve teknik eğitim (URL-2, 2025).

Gösterge	Düzy
Ortaöğretim Okulu Toplamı	12.506
Meslekî ve Teknik Ortaöğretim Okulu Sayısı (Resmî)	3.957
Meslekî ve Teknik Ortaöğretim Okulu Sayısı (Özel)	317
Mesleki Eğitiminin Ortaöğretimde Payı (%)	%34
Öğretmen Sayısı	148.379
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Öğrenci Sayısı (Resmî)	1.550.610
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Öğrenci Sayısı (Özel)	148.011
Mesleki (Çıraklık) Eğitim Merkezi Öğrenci Sayısı	250.932
Mesleki Açıköğretim Lisesi Öğrenci Sayısı	44.769
Eğitim Yapılan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Alan Sayısı	53
Eğitim Yapılan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Dal Sayısı	114
Eğitim Yapılan Mesleki (Çıraklık) Eğitim Merkezi Alan Sayısı	38
Eğitim Yapılan Mesleki (Çıraklık) Eğitim Merkezi Dal Sayısı	193

Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nde yapılan son düzenleme ile Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları'nda eğitimi verilen alan ve dal isimlerinde önemli değişiklikler yapılmıştır. Bu değişiklikler öğrencilere daha kapsamlı ve çağdaş eğitim imkânları sunmayı hedeflemekte olup iş gücü piyasasının ihtiyaçlarına daha uygun mesleki yetkinliklerin kazandırılmasına katkı sağlayacaktır. Ayrıca alan ve dal isimlerinin güncellenmesi, eğitim müfredatlarının modernleşmesine ve öğrencilerin kariyer hedeflerine ulaşmalarına yönelik daha etkili bir yapı sunacaktır (URL-3, 2025).

2.2.2. Mesleki Turizm Eğitimi

Mesleki turizm eğitimi, turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin verimliliğini artırmak amacıyla bilimsel yöntem ve tekniklerin kullanıldığı bir eğitim sürecidir. Bu eğitim, sektörün ihtiyaç duyduğu araştırma ve planlama faaliyetlerini gerçekleştirmeyi ve bu doğrultuda sektöre nitelikli işgücü kazandırmayı hedeflemektedir (Bozok, 1992).

Mesleki turizm eğitimi, “turist” olarak tanımlanan, turizm faaliyetleri çerçevesinde “müşteri” konumunda bulunan bireylere, bu faaliyetler süresince ihtiyaç duyabilecekleri

tüm mal ve hizmetleri, işletme düzeyinde veya bireysel olarak sunabilen nitelikli iş gücünün yetiştirilmesine yönelik eğitim-öğretim süreçlerini kapsar. Bu eğitim, sektörün araştırma ve planlama faaliyetlerini geliştirmeyi, işletme verimliliğini artırmayı ve sektördeki ve küresel düzeydeki gelişmeleri izlemeye yönelik bilimsel yöntemlerin oluşturulmasını sağlamayı amaçlamaktadır (Aymankuy ve Aymankuy, 2002).

Turizm eğitimi, geleneksel mesleki eğitim modellerine kıyasla içerik ve yöntem bakımından farklılık göstermektedir. Bu alandaki temel odak insandır. Turizm, bir hizmet endüstrisi olarak faaliyet gösterir ve bu sektördeki hizmetlerin belirli standartları vardır. Hizmetlerin çoğu ise uluslararası nitelik taşımaktadır. Bu bağlamda, turizmde insan faktörü ve iş gücü eğitimi özel bir öneme sahiptir. Etkili bir turizm eğitimi, bireylerin temel eğitimiyle birlikte, kültürel birikim, insan davranışlarını anlama yetisi ve çağın gerektirdiği teknolojik bilgilerle donatılmasını gerektirir. Disiplin ve hoşgörü, turizm eğitiminde öne çıkan temel kavramlardır (Hacıoğlu, 1992).

Kalkan (1994)'a göre, turizm eğitiminde temel amaç, sosyal çevrede turizm bilincini artırarak turizmin çekiciliklerini günümüze taşımak ve toplumsal değerleri korumaktır. Ayrıca turizm sektöründe sürdürülebilirliği sağlamak için çaba göstermek, konukların ihtiyaçlarına etkili bir şekilde yanıt verebilen profesyonellere mesleki yeterlilik kazandırmak ve çalışanlar arasında görev tanımları ile roller arasında istikrar oluşturmaktır.

2.2.3. Mesleki Turizm Eğitiminin Önemi

Turizm sektörü, zaman içinde küresel ekonomik dinamiklerde önemli bir yer edinerek, dünyanın ekonomik büyüklüğü ve gelişme ivmesi açısından öne çıkan endüstrilerinden biri olmuştur. Bu sektör, dünya genelinde ekonomik kalkınmanın sürdürülebilirliğine katkı sağlayan başlıca faktörlerden biri olarak öne çıkmaktadır. Özellikle insan emeğine büyük ölçüde bağımlı olduğu için turizm sektörü önemli bir istihdam kaynağı yaratmakta ve dolayısıyla hizmet sektörünün gelişimi üzerinde belirgin bir etki bırakmaktadır. Turizm iş gücü genellikle düşük eğitim düzeyleri ve sınırlı girişimcilik ile yönetim becerileri ile ilişkilendirilmiş olsa da sektörün büyümesi ve evrimiyle birlikte bu durum değişmeye başlamıştır. Bu doğrultuda, turizm alanında eğitim veren okulların ve yükseköğretim kurumlarının sunduğu program sayısında önemli bir artış gözlemlenmektedir (Malihah ve Setiyorini, 2014).

Günümüzde turizm eğitiminin önemi giderek artmakta ve bu alanda birçok eğitim kurumu ile programlar faaliyet göstermektedir. Turizm sektörü, diğer sektörler gibi büyük bir önem kazanmış ve bu alanda nitelikli iş gücüne olan ihtiyaç belirginleşmiştir. Bu

durum, turizmde hizmet kalitesinin yükseltilmesine yönelik eğitim kurumlarının kurulmasına zemin hazırlamıştır. Ayrıca turizm eğitimi veren kurumların kendilerinin de yüksek hizmet kalitesine sahip olmaları gerektiği vurgulanmaktadır. Zira bu kurumlar, hizmet sektöründe çalışacak profesyonel iş gücünü yetiştirdikleri için, sundukları eğitimin kalitesi doğrudan sektörün genel hizmet kalitesini etkileyebilir (Olçay, 2008).

Turizm sektöründe çalışan bireylerin, mesleklerine yönelik doğru kararlar alabilmesi ve işlerine olan bağlılıklarının artması, genellikle turizm eğitimi almaları ile mümkün olmaktadır. Mesleki eğitim almayan çalışanlarda iş bilinci eksiklikleri ve disiplin anlayışının yetersizliği gözlemlenmekte; bu durum, konukların işletmeye olan bağlılıklarını ve tercihlerini olumsuz yönde etkileyebilmektedir (Jiang ve Tribe, 2009). Turizme artan ilgi ve tüketim taleplerinin çoğalması, bu taleplerin karşılanabilmesi adına birçok turizm işletmesinde nitelikli personel ihtiyacının karşılanması gerekliliğiyle doğrudan ilişkilidir (Solmaz ve Erdoğan, 2013).

Mesleki turizm eğitiminin turistik kalkınma üzerindeki etkisi, turizmin özellikle az gelişmiş ülkelerin ekonomik yapılarındaki işlevleriyle doğrudan ilişkilidir. Ekonomik kalkınma sürecinde turistik kalkınmayı gerçekleştirecek nitelikli insan gücünün, sektöre dair tüm düzeylerde profesyonel bir eğitim sürecinden geçirilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda, turizm sektöründeki kalkınmanın sağlanabilmesi için öncelikli olarak turizm eğitiminin güçlendirilmesi ve yaygınlaştırılması önemli bir şarttır (Ünlüöner ve Boylu, 2005b).

2.3. Dünya’da ve Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Eğitim, bireylerin davranışlarında ve yaşamlarında istendik değişim yaratmayı hedefleyen bir süreç olarak tanımlanabilir. Özellikle hizmet sektöründe, nitelikli iş gücünün gelişmesi için gerekli bilgi ve donanımın sağlanması, bu sektörün verimliliğini artırarak ekonomik büyümeye önemli katkılar sunmaktadır. Eğitim sürecinin temel amacı, bireylerin bilgi ve becerilerini geliştirmek ve onları topluma faydalı bireyler olarak kazandırmaktır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018).

Beslenme, insanların en temel ihtiyaçlarından biri olurken aynı zamanda mutfak kültürünün ortaya çıkmasına zemin hazırlayan bir olgudur. Tarihsel perspektifte incelendiğinde mutfak kültürlerinin gelişimi, toplumların geleneksel yapıları, sosyal-kültürel dinamikleri ve ekonomik durumları ile doğrudan ilişkilidir. Bunun yanı sıra toplumların gerçekleştirdikleri göçler ve verdikleri mücadeleler de mutfak kültürlerinin şekillenmesinde belirleyici bir etkiye sahip olmuştur (Düzgün ve Özkaya, 2015). Mutfak kültürünün tarihsel bağlamdaki en önemli işlevi tarımsal üretimin başlaması ile birlikte

yerleşik hayata geçişin temel unsurlarından biri haline gelmesidir. Ayrıca mutfak kültürleri, dünyanın farklı bölgelerinde gelişen uygarlıklar arasında kültürel bağların kurulmasında önemli bir rol oynamıştır (Standage, 2016).

Gastronomi eğitiminin ilk örnekleri tarihsel olarak usta-çırak ilişkisiyle şekillenmiştir. Antik dönemlerden itibaren, devlet yöneticilerinin yemeklerini hazırlayan mutfak çalışanları daha deneyimli ustalar rehberliğinde bu görevlerini yerine getirmişlerdir. Zamanla bu geleneksel eğitim biçimi evrilmiş, özellikle 2000'li yıllara gelindiğinde gastronomi eğitiminde kurumsal yapıların ön plana çıktığı görülmüştür. Bu kurumların çoğunun ise Amerika kökenli olduğu dikkat çekmektedir (Şengün, 2017).

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, kökenleri çok eskiye dayansa da modern gastronomi eğitiminin henüz yeni bir olgu olduğu ifade edilebilir (Vanlandingham, 1995). Geçmişe dönük bir değerlendirme yapıldığında, Avrupa'da mesleki anlamda gastronomi eğitiminin ilk uygulamalarına saraylarda rastlanmaktadır. Özellikle XIII. Louis ve XV. Louis gibi hükümdarlar, aşçıların eğitime büyük bir özen göstermiş ve yönetici sınıfa yemek servisi yapan kişilerin profesyonel bir şekilde yetiştirilmesi gerektiğini savunmuşlardır. XIV. Louis ise aşçılığın daha sistematik, düzenli ve kurumsal biçimde öğretilmesi amacıyla aşçılık eğitim kurumlarının açılmasını teşvik etmiştir. Bu bağlamda Careme, dönemin en belirgin figürlerinden biri olarak öne çıkmış ve doğrudan ya da dolaylı olarak, dönemin pek çok ünlü şefinin yetişmesine katkı sağlamıştır (Gürsoy, 2013).

Mutfak eğitimi Türk tarihinde önemli bir yere sahiptir. Anadolu'nun Türkleşmesi sürecinde, ahilik faaliyetleri kapsamında birçok eğitim türü verilmekteydi; bu bağlamda aşçılık eğitimi de usta-çırak yöntemiyle gerçekleştiriliyordu. 19. yüzyıla gelindiğinde, bu geleneksel eğitim sistemi yerini batı tarzı eğitime bırakmış ve profesyonel eğitim kurumlarının kurulmasına başlanmıştır (Kılınç, 2012).

Gastronomi, son 15 yıl içinde hem dünya genelinde hem de Türkiye'de ilgi gören ve popülerliği artan bir alan haline gelmiştir. Türkiye'de gastronomi alanındaki eğitim süreci ortaöğretimden başlayıp ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylere kadar farklı aşamalarda verilmektedir. Ayrıca, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM), Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı (TUGEV), İş Kurumu (İŞKUR), Açık Öğretim Fakültesi (AÖF), Özel Eğitim Kurumları (Kurslar), İşletmeler (Hizmetiçi Eğitim) ve Belediyeler gibi çeşitli kurumlar, gastronomi alanında formal ve informal eğitim programları düzenlemektedir. Mutfak uygulamalarına olan ilginin artışıyla birlikte, ticari kuruluşlar da mutfak eğitimi sunmaya başlamıştır (Arslanhan, 2019; Çifçi, 2019; Kutukız vd., 2018).

2.3.1. Dünya’da Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Gastronomi tarihine bakıldığında, ilk örgütlenme 1248 yılında Fransa’da Kral IX. Louis tarafından kurulan Chaine des Rotisseurs adlı gastronomi kulübüne dayanmaktadır. 1950 yılında yeniden faaliyete giren bu kulüp, günümüzde 90’dan fazla ülkede yer almakta olup kaliteli mutfağın korunması ve yemek kültürlerinin sürdürülebilmesi adına önemli bir rol oynamaktadır (URL-4, 2025).

Aşçılık mesleğinin sanatla ilişkilendirilmesi ve bu doğrultuda değerlendirilmesi, ilk olarak İngiltere’de yaygınlık kazanmıştır. Bu dönüşümle birlikte, önceki dönemlerde yaygın olan büyük porsiyonlarla yapılan sunumlar terk edilmiştir. Yerine, yemeklerin görsel estetiği ve lezzetini ön plana çıkaran daha zarif ve dikkatli sunum teknikleri benimsenmeye başlanmıştır. Gastronomi eğitiminin tarihsel gelişimine dair yapılan incelemelerde, bu alandaki ilk yazılı kaydın M.S. 1. yüzyılda Apicius’un yazdığı eserle başladığı bilinmektedir. 1784’te İngiltere’de aşçılıkla ilgili ilk kurs açılmış, ardından 1820’de Amerika Birleşik Devletleri ve 1891’de Fransa’da benzer eğitim programları başlatılmıştır (Çarbuğa vd., 2018). Aşçılık eğitime yönelik ilk sistemli kurumlardan biri olan Le Cordon Bleu aşçılık okuludur. 1895 yılında Fransa’da kurulan bu okul, alanındaki eğitimde önemli bir dönüm noktası olmuştur. Cornell Üniversitesi, 1922 yılından itibaren aşçılık eğitimi sunan ve eğitim sonunda diploma veren ilk kurumlardandır. 1990’lı yıllarda ise gastronomi alanında yüksek lisans programları, Boston ve Adelaide Üniversitelerinde başlatılmıştır. 1996 yılına gelindiğinde New York Üniversitesi, gastronomi alanında doktora programı açarak bu alandaki akademik eğitimde önemli bir adım atmıştır (Görkem, 2011; Öney, 2016). Aşağıda bazı ülkelerdeki gastronomi eğitimi hakkında kısa bilgiler verilmiştir.

ABD’de Gastronomi Eğitimi: ABD, turizm sektöründeki gelişmişliğinin de etkisiyle, bu alandaki eğitim programları dünya çapında ileri seviyeye sahip bir ülkedir. Ülkedeki turizm ve aşçılık eğitimlerinin kalitesi, pek çok devletin kendi eğitim sistemlerinde örnek aldığı bir model haline gelmiştir. Günümüzde turizm ve otelcilik eğitimi denildiğinde öne çıkan kurumlardan biri, Amerika’da bu alanda eğitim veren ilk üniversite olan Cornell Üniversitesi’dir (Taşkın, 2006). Amerika Birleşik Devletleri’nde gastronomi alanında lisans ve lisansüstü eğitim veren ve bu alanda dikkat çeken başlıca üniversiteler Drexel Üniversitesi, Johnson & Wales Üniversitesi ve Boston Üniversitesi’dir (Karaca, 2018).

İngiltere’de Gastronomi Eğitimi: İngiltere’deki yükseköğretim sisteminde, mesleki eğitim önemli bir yer tutmaktadır. Son yıllarda, turizm sektöründeki hızlı gelişim, her seviyedeki eğitim kurumlarında turizm alanındaki programların sayısının artmasına

neden olmuştur (Stuart, 2002). İngiltere'de gastronomi eğitimi, meslek liseleri ve yükseköğretim seviyelerindeki programlarla sunulmaktadır. Bunun yanı sıra, ülke genelinde gastronomi eğitimi veren birçok özel kuruluş da mevcuttur. Bu kurumlar arasında en bilinenler ise “Le Cordon Bleu”, “Ashburton Cookery School”, “Rick Stein Seafood School”, “Mosimanns Academy”, “Cotswold Chef” ve “Confident Cooking” gibi okullardır (Daylar, 2015).

İtalya'da Gastronomi Eğitimi: Hem İtalyan mutfağının korunması hem de bu mirasın gelecek nesillere aktarılması amacıyla büyük bir öneme sahiptir. 1991 yılında bu hedefle kurulan Italian Culinary Institute (ICIF), kâr amacı gütmeyen bir kuruluş olarak faaliyet göstermektedir. ICIF, başta İtalyan mutfağı olmak üzere, geniş bir yelpazede mutfak dersleri sunan profesyonel eğitim programları, amatör kurslar ve temalı eğitimler düzenlemektedir (Denk ve Koşan, 2017). Bir diğer önemli eğitim kurumu ise 2004 yılında kurulan University of Gastronomic Sciences'dir. Bu üniversite, gıdanın tarihsel süreci, kökeni, üretim yöntemleri, taşınma süreçleri ve pişirme teknikleri gibi konuları derinlemesine inceleyerek gastronomi alanında eğitim vermektedir. Ayrıca üniversite, profesyonel ve amatör düzeyde birçok farklı kursu da bünyesinde barındırarak geniş bir eğitim yelpazesi sunmaktadır (URL-5, 2025).

Fransa'da Gastronomi Eğitimi: Fransa'da öğrenciler için zorunlu öğrenim süreci, çocukların 6 yaşına girmesiyle başlamakta ve 16 yaşını dolduruncaya kadar olan dönemi kapsamaktadır. Zorunlu eğitim sürecini tamamlayan öğrenciler, eğitimlerini iki ana alanda sürdürebilirler: yükseköğretim ve çıraklık eğitimi. Fransa'daki eğitim sistemi, devlet tarafından tamamen denetlenen bir yapıya sahiptir. Mesleki eğitimin Fransa eğitim sistemine entegre edilmesi ise 1980'li yıllarda gerçekleşmiştir ve bu süreçte mesleki eğitimde okullarda verilen derslerin önemi artmıştır (DPT, 2001). Fransa'da ilköğretim 5 yıllık bir dönemi kapsarken, ortaöğretim 4 yıl sürmektedir. Okula devam eden öğrenciler 3. ve 4. sınıflarda daha çok yönlendirme amaçlı eğitimler alırken 5. ve 6. sınıflarda gözlem ve gözlem temelli eğitimler ön plana çıkmaktadır. Beşinci sınıf itibarıyla Fransa'da öğrenciler turizm alanına yönelik eğitime başlayabilmektedirler. Aşçılık eğitimi ise üç ayrı düzeyde sunulmaktadır. İlk düzeyde, otelcilik mesleğine yönelik temel bilgi ve becerilerin kazandırıldığı ilk kademe okullarda teorik bilgiler ile uygulamalı beceriler dengeli bir şekilde aktarılmaktadır. İkinci düzeyde otelcilik liseleri aracılığıyla verilen eğitimlerde teorik derslerin oranı %75, uygulamalı eğitimin oranı ise %25'tir. Son aşamada ise yükseköğretim düzeyinde otelcilik yüksekokullarında verilen eğitimde teorik dersler %90, pratik dersler ise %10 oranında sunulmaktadır (Taşkın, 2006).

Almanya’da Gastronomi Eğitimi: Almanya, Avrupa’daki pek çok ülkeye kıyasla eğitimde başarı oranı ile öne çıkan ülkelerden biri olarak eğitime büyük bir önem atfetmekte ve bu önemi, eğitim bütçesine ayırdığı kaynaklarla desteklemektedir. Almanya’nın eğitim sistemi üç ana grupta toplanmıştır: genel eğitim, mesleki eğitim ve yetişkin eğitimi. Almanya’da uygulanmakta olan eğitim modelinin temel yapı taşını mesleki eğitim oluşturur. 19. yüzyıldan itibaren Almanya’nın çeşitli eyaletlerinde mesleki eğitim veren okulların kurulmasıyla mesleki eğitim anlayışının ilk adımları atılmıştır. 1987 yılında çıkarılan bir yasa ile ikili eğitim sistemi benimsenmiş ve bu sistemin kurumsallaşması sağlanmıştır. Öğrencilerin %80’lik bir bölümü işletmelerde pratik eğitim alırken, %20’lik kısmı ise okulda teorik eğitim görmektedir. Mesleki eğitim süreçleri, her eyaletin kendi eğitim politikaları doğrultusunda planlanmakta olup bu süreçlerin finansmanı ise yine ilgili bölgesel yönetimlerce sağlanmaktadır. Aşçılık eğitimi de bu mesleki eğitim yapısına dahil edilerek sunulmaktadır. Zorunlu eğitimi tamamlayan öğrencilerin %55’i, bu ikili sistemde eğitim almaya devam ederken %10’u meslek liselerine, %35’i ise üniversiteye hazırlık amacıyla eğitim veren okullara yönlendirilmektedir. Son olarak 1969 yılında kabul edilen Mesleki Eğitim Yasası ile mevcut eğitim yapısı şekillenmiş ve günümüze ulaşmıştır (Önsöz, 2016). Almanya’da aşçı unvanını kazanabilmek için öğrencilerin 7 yıllık ilköğretimini tamamlamaları ardından meslek okuluna kaydolmaları ve bir işletmede çalışma deneyimi kazanmaları gerekmektedir. Üç yıl süren mesleki eğitim programının sonunda yapılan sınavda başarılı olan bireyler, aşçı olarak sektördeki profesyonel görevlerini yerine getirebilmek için gerekli yeterlilikleri elde ederler (Sezgin, 2001)

2.3.2. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Türkiye’nin coğrafi çeşitliliği, bu çeşitliliğin sonucunda ortaya çıkan geniş ürün yelpazesi, stratejik konumu ve tarihsel süreçte birçok köklü medeniyetin merkezi konumunda bulunması, Türk Mutfağının zengin ve çok yönlü olmasına zemin hazırlamıştır. Bu süreç, bölgesel ve kültürel etkileşimler sonucu mutfak geleneğini şekillendirmiştir (Güler, 2010).

Anadolu’nun Türkleşmesiyle birlikte ahilik teşkilatının yaygınlaşması, aşçılık eğitimini de usta-çırak ilişkisiyle organize etmiştir. 19. yüzyıla kadar devam eden bu geleneksel eğitim modeli, bu dönemde Batı tarzı eğitim sistemine geçişle değişmiş, profesyonel eğitim kurumları kurulmaya başlanmıştır (Kılınç, 2012). Türkiye’de aşçılık mesleği, 1950’lerin başında İstanbul, İzmir ve Ankara gibi büyük şehirlerde meslek odaları ve belediyeler tarafından düzenlenen kurslarla aşçı yetiştirme girişiminde

bulunulmuş ancak uygulamalar sürdürülebilir olmamıştır. 1980'lerde Turizm Bakanlığı'nın teşkilatlanmasıyla birlikte aşçılık eğitimi daha sistematik hale gelmiş, kısa süreli kurslar ve işbaşı eğitim programlarıyla meslek eğitimine devam edilmiştir (Çetin, 1993).

Türkiye’de gastronomi eğitimi, genel olarak turizm eğitimi çerçevesinde hem örgün hem de yaygın eğitim biçiminde sunulmaktadır. Örgün gastronomi eğitimi, ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki kurumlar aracılığıyla sağlanırken yaygın eğitim ise kamu ve özel sektör tarafından sertifika programları şeklinde düzenlenmektedir. Örgün eğitimde gastronomi öğretimi, Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri (ortaöğretim düzeyi), ön lisans, lisans ve lisansüstü programları ile doktora düzeyine kadar farklı aşamalarda sunulmaktadır. Yaygın eğitim süreci çerçevesinde ise özellikle kişisel ve mesleki gelişime katkı sağlayan halk eğitim merkezleri ve mesleki gelişim amaçlı kurslar veren mesleki eğitim merkezlerinde gerçekleştirilen programlar yer almaktadır. Öğrenciler gastronomi eğitimlerini, devlet ve vakıf üniversiteleri gibi örgün eğitim kurumlarında almakta, yaygın eğitimde ise özel kurslar gibi alternatif eğitim alanlarında eğitim görmektedirler (Semint, 2020).

2.3.2.1. Örgün Eğitimde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Örgün eğitim, önceden belirlenmiş ve sistemli bir şekilde düzenlenen bir eğitim sürecini ifade etmektedir. Bu eğitim modelinde, öğretmenin ve öğrencinin yerine getirmesi gereken görevler ve sorumluluklar net bir şekilde tanımlanmıştır. Öğretmenin rolü, öğrenciyi yönlendirmek ve sorumluluk bilinci kazandırmaya yönelik bir yaklaşım sergilemek iken; öğrencinin rolü ise kaydolma ve eğitimle ilgili gerekli işlemleri yerine getirmekten ibarettir (Güleç vd., 2012).

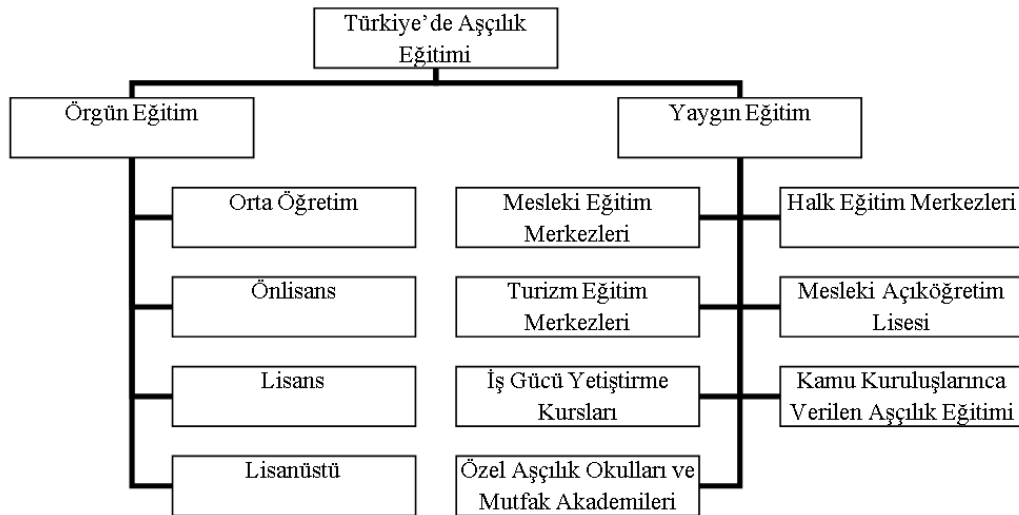
Örgün eğitim, bireylerin diploma ve çeşitli nitelikler kazanmalarını sağlamakta önemli bir rol oynamaktadır. Bu eğitim süreci, belirli zaman dilimlerinde bireylere gerekli bilgi ve becerileri kazandırmayı amaçlamaktadır. Örgün eğitim, bireylerin kişisel gelişimlerine katkıda bulunan bilgi, beceri, değer ve davranışları kazanmalarını sağlayan önemli bir süreçtir. Bu eğitim, kişinin kendini gerçekleştirmesine yardımcı olurken, aynı zamanda ailede başlayan eğitimin sonraki aşamalarda da devam etmesine olanak tanır. Böylece örgün eğitim, bireyin yaşam boyu öğrenme sürecinin temel taşlarını oluşturur (Pehlivan, 2015).

Ortaöğretim ve yükseköğretim seviyelerinde gerçekleştirilen örgün gastronomi eğitimi, farklı düzeylerde hedeflenen personel yetiştirme amacı güden bir yapıya sahiptir. Ortaöğretim kurumlarında genellikle dört yıl süren bu eğitim, daha çok alt düzey iş gücü

ihtiyacını karşılamaya yönelik bir program olarak sunulmaktadır. Yükseköğretim kurumlarında ise gastronomi eğitimi, iki ya da dört yıllık programlar şeklinde sunulmakta olup iki yıllık ön lisans programları ile orta düzey personel, dört yıllık lisans programları ile ise üst düzey personel yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca yükseköğretim kurumlarında lisansüstü düzeyde verilen gastronomi eğitimlerinin hedefi, bu alanda yönetici ve akademisyen yetiştirmek, aynı zamanda araştırma ve geliştirme faaliyetlerine katkı sağlamaktır (Demirkol ve Pelit, 2002; Erdinç ve Yılmaz, 2012; Gürdal, 2002; Ünlüöner ve Boylu, 2005).

Türkiye’de aşçılık eğitiminin örgün eğitim kurumlarında verilmesi 1960’lı yıllara, özellikle 1961–1962 eğitim öğretim yılına dayanmaktadır. Bu dönemde Ankara Otelcilik Okulu'nun açılmasıyla resmi olarak başlayan eğitim süreci, ilk başlarda bir yıl süren bir program olarak düzenlenmiştir. Ancak 1963-1964 eğitim öğretim yılında okulun eğitim süresi üç yıla çıkarılmış ve adı “Otelcilik Okulu” olarak değiştirilmiştir. Başlangıçta yalnızca erkek öğrenciler için hizmet veren bu kurumlar, 1964-1965 öğretim yılından itibaren kız öğrencilere de eğitim imkânı sunmaya başlamış ve aynı yıl turizm işletmelerinde işbaşı eğitim faaliyetlerine de yer verilmiştir (MEB, 2018).

Türkiye’de gastronomi ve mutfak alanındaki eğitim faaliyetleri örgün eğitim ve yaygın eğitim olmak üzere iki temel kategori altında değerlendirilmektedir. Şekil 1’de örgün eğitim sürecine dâhil olan gastronomi ve mutfak eğitimi kademeleri ile yaygın eğitim çerçevesinde sunulan sertifika programları, mesleki kurslar ve atölye çalışmaları gösterilmiştir.



Şekil 1. Türkiye’de aşçılık eğitiminin genel görünümü (Daylar, 2015).

2.3.2.1.1. Orta Öğretim Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Türkiye’deki eğitim sistemi içerisinde ortaöğretim düzeyinde sunulan gastronomi eğitimi programları Millî Eğitim Bakanlığı tarafından verilmektedir. Bu alandaki eğitim ise 1960’lı yıllara kadar uzanır (Görkem ve Sevim, 2016).

1961 yılında Ankara’da açılan otelcilik okulu öncülüğünde ortaöğretim kademesinde aşçılıkla ilgili mesleki eğitime resmî olarak başlanmıştır. Yukarıda da değinildiği üzere; ilk başta bir yıl süren eğitim, 1963-1964 yıllarında üç yıla çıkarılmıştır. 1964-1965 yıllarında ise öğrenciler iş yerlerinde uygulamalı staj yapmaya başlamıştır. 1970-1971 yıllarında bir yıl boyunca öğrenciler Almanya’da staj yapmış ve bu program beş yıl boyunca sürdürülmüştür. Ankara’dan sonra İstanbul’da açılan ikinci otelcilik okulu ise 1967-1968 eğitim öğretim yılında faaliyete girmiştir. 1973 yılında yapılan düzenlemeyle öğrencilerin yükseköğretim kurumlarına geçişine olanak tanınmış ve okul programı yenilenerek, okullar “Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi” olarak yeniden adlandırılmıştır (Tuğluoğlu, 2003).

Turizm sektöründe çalışan personelin uluslararası misafirlerle etkili iletişim kurabilmesi amacıyla 1980-1981 yıllarında turizm meslek liselerinde, öğrencilerin yabancı dil ağırlıklı eğitim alması için hazırlık sınıfı eklenmiştir. 1984-1985 eğitim öğretim yılında ise eğitim programlarının süresi bir yıl daha artırılarak dört yıla çıkarılmıştır. 2005-2006 yılı itibarıyla hazırlık sınıfları kaldırılmış ve eğitim süresi dört yıl olarak düzenlenmiştir (Hacıoğlu vd., 2008).

Türkiye’de aşçılık alanında ortaöğretim düzeyinde eğitim vermeye başlayan ve bu anlamda ilk olma özelliğini taşıyan Mengen Aşçılık Meslek Lisesi 1985 yılında kurulmuştur. 2002 yılında Bakanlık kararıyla gerçekleştirilen yapısal değişiklik ile turizm alanında eğitim veren okullar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri bünyesine dahil edilmiş, söz konusu okul da Mengen Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi adını almıştır. Ancak bu okul aşçılık eğitimi veren ilk ve tek okul olma özelliğini koruduğundan, daha sonra ismi Mengen Aşçıları Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak yeniden güncellenmiştir (Kurnaz vd., 2014).

2005-2006 yıllarından itibaren yalnızca turizm liseleriyle sınırlı kalmaksızın, çeşitli mesleki ortaöğretim kurumları da yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim vermeye başlamıştır. Bu kapsamda; ticaret meslek liseleri, kız meslek liseleri, çok programlı liseler, endüstri meslek liseleri ve açık öğretim liseleri de ilgili alanda programlar açarak öğrencilere mesleki yeterlilik kazandırmayı amaçlamıştır (Dayıoğlu, 2010).

2014 yılında Millî Eğitim Bakanlığı, 652 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile mesleki eğitim veren 22 okul türünü birleştirerek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile

Çok Programlı Anadolu Liseleri oluşturulmuştur. Bu iki okul türünde de yiyecek içecek hizmetleri alanlarının oluşturulmasıyla birlikte öğrencilere aşçılık eğitime yönelik mesleki bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenmiştir. Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri ile Çok Programlı Anadolu Liseleri'nde, öğrencilere kazandırılacak yeterlilikler, Mesleki Eğitim ve Öğretim Sistemini Güçlendirme Projesi (MEGEP) çerçevesinde hazırlanan modüllere dayalı olarak verilmektedir. Yiyecek içecek hizmetleri eğitimi de bu modüller doğrultusunda planlanmakta ve uygulanmaktadır (Çımar, 2019). 2018 yılında Bakanlığa bağlı 532 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde yiyecek içecek hizmetleri eğitimi verilirken, 2020 yılında bu sayı 539'a yükselmiştir.

Tablo 2. Meslek liseleri içerisinde yiyecek içecek hizmetleri alanının oranı (URL-6, 2025).

Eğitim Kademesi	Okul Sayısı	Öğrenci Sayısı	Oranlar (%)	
			Okul	Öğrenci
Mesleki ve Teknik Ortaöğretim	4.274	1.381.441	100	100
Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı	616	93.772	14.41	6.78

Tablo 2 incelendiğinde; 2024-2025 eğitim öğretim yılı verilerine göre Milli Eğitim Bakanlığı bünyesinde faaliyet gösteren 616 okulda yiyecek içecek hizmetleri alanına yönelik mesleki ve teknik eğitim programları uygulandığı görülmektedir. Eğitim verilen okul türleri: Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri, Çok Programlı Anadolu Liseleri ve Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleridir. Ayrıca bu liselere ek olarak Mesleki Eğitim Merkezlerinde de eğitim verilmektedir. Yiyecek içecek hizmetleri alanının Mesleki ve Teknik Ortaöğretimdeki okul yüzdesi oranı 14.41 iken öğrenci yüzdesi 6.78'dir. Yiyecek içecek hizmetleri alanı, Mesleki ve Teknik Ortaöğretim kapsamında eğitim verilen 53 alan arasında ilk 10 içerisinde yer almaktadır. Türkiye genelinde okul ve öğrenci sayıları değerlendirildiğinde, iller arasındaki sıralamada İstanbul birinci, Ankara ikinci ve İzmir üçüncü sıradadır (URL-6, 2025).

Milli Eğitim Bakanlığı 2024 yılının sonlarında bünyesinde yalnızca Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı bulunan okulların adına "Turizm" ibaresi eklemiştir. Böylece turizm sektörüne ait alanları bulunan kurumların genel adı "Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi" olmuştur. Aşağıda ismi yenilenen kurumların listesi verilmiştir.

Tablo 3. 2024-2025 eğitim-öğretim yılı itibarıyla okul adına “Turizm” ibaresi eklenen okulların listesi (URL-7, 2025).

Sıra No	İl Adı	İlçe Adı	Okul Kodu	Eski Okul Adı	Yeni Okul Adı
1	Adana	Ceyhan	866037	Ceyhan Biliciler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ceyhan Biliciler Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
2	Adana	Çukurova	768098	Nezihe Yalvaç Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Nezihe Yalvaç Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
3	Adana	Sarıçam	758718	Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Evliya Çelebi Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
4	Adıyaman	Merkez	765644	Adıyaman Perre Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Adıyaman Perre Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
5	Afyonkarahisar	İhsaniye	972536	İhsaniye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İhsaniye Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
6	Afyonkarahisar	Merkez	388277	Afyonkarahisar Emir Murat Özdilek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Afyonkarahisar Emir Murat Özdilek Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
7	Afyonkarahisar	Sandıklı	955688	Sandıklı Hüdai Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sandıklı Hüdai Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
8	Aksaray	Merkez	822935	Uluırmak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Uluırmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
9	Amasya	Merkez	964686	Amasya Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Amasya Borsa İstanbul Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
10	Ankara	Çankaya	888317	Çankaya Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çankaya Borsa İstanbul Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
11	Ankara	Gölbaşı	970900	Mogan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mogan Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
12	Ankara	Yeni Mahalle	123240	Ankara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Ankara Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
13	Antalya	Alanya	215596	Alanya Ümit Altay Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Alanya Ümit Altay Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
14	Antalya	Alanya	346659	Rıfat Azakoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Rıfat Azakoğlu Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
15	Antalya	Döşemealtı	969918	Yeşilbayır Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Yeşilbayır Borsa İstanbul Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
16	Antalya	Gazipaşa	962220	Gazipaşa Av. Kemal Akça Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gazipaşa Av. Kemal Akça Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
17	Antalya	Kaş	829090	Kaş Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kaş Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Tablo 3. (Devamı).

18	Antalya	Kemer	964620	Kemer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kemer Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
19	Antalya	Konyaaltı	758325	Konyaaltı Mehmet Zeki Balcı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Konyaaltı Mehmet Zeki Balcı Turizm
20	Antalya	Kumluca	751742	Kumluca Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kumluca Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
21	Antalya	Manavgat	824133	Manavgat Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Manavgat Evliya Çelebi Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
22	Antalya	Manavgat	964327	Manavgat F. Yılmaz Sezer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Manavgat F. Yılmaz Sezer Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
23	Antalya	Muratpaşa	969917	Falez Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Falez Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
24	Antalya	Muratpaşa	970151	Tez-Tur Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Tez-Tur Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
25	Antalya	Serik	951989	Serik Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Serik Borsa İstanbul Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
26	Ardahan	Göle	278535	Göle Feride Karabacak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Göle Feride Karabacak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
27	Aydın	Didim	377758	Zeynep-Mehmet Dönmez Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Zeynep-Mehmet Dönmez Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
28	Aydın	Efeler	766012	Kadıköy Abdülhamid Han Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Kadıköy Abdülhamid Han Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
29	Aydın	Kuşadası	310329	Güvercinada Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Güvercinada Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
30	Aydın	Söke	345451	Söke Ticaret Borsası Suat Orhon Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Söke Ticaret Borsası Suat Orhon Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
31	Balıkesir	Ayvalık	128351	Cunda Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Cunda Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
32	Balıkesir	Edremit	974486	Altınoluk Fernur Sözen Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Altınoluk Fernur Sözen Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
33	Balıkesir	Gönen	758273	Mirciler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mirciler Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
34	Balıkesir	Karesi	755801	Gazi Mustafa Kemal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Gazi Mustafa Kemal Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Tablo 3. (Devamı).

35	Bartın	Amasra	319870	Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Amasra Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
36	Batman	Merkez	966374	Mezopotamya Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mezopotamya Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
37	Bilecik	Bozüyük	318781	Bozüyük Selahattin Şeker Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Bozüyük Selahattin Şeker Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
38	Bolu	Gerede	973356	Esentepe Aşçılık Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Esentepe Aşçılık Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
39	Bolu	Mengen	133184	Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Aşçılar Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
40	Bolu	Merkez	132370	İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	İzzet Baysal Abant Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
41	Bursa	İnegöl	758331	Hacı Sevim Yıldız-4 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hacı Sevim Yıldız-4 Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
42	Bursa	Mudanya	751191	Mudanya Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Mudanya Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
43	Bursa	Nilüfer	748554	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Havva Aslanoba Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
44	Bursa	Osmangazi	134846	Muradiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Muradiye Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
45	Bursa	Osmangazi	974041	Şehit Erol Olçok Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Şehit Erol Olçok Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
46	Çanakkale	Merkez	249340	Çanakkale Kepez Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Çanakkale Kepez Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
47	Çorum	Merkez	872138	Hitit Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Hitit Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
48	Denizli	Pamukkale	756443	Sema-Abdurrahman Karamanlıoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Sema-Abdurrahman Karamanlıoğlu Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

3.2.1.2. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretim Programı

Yiyecek içecek hizmetleri, oteller, restoranlar, kafeler, pastaneler, toplu yemek hizmeti veren kurumlar gibi mekanlarda insan sağlığının korunmasını esas alan aynı zamanda gıda güvenliğini gözeterek yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp sunulmasını kapsayan bir meslek alanıdır. Turizm sektöründeki gelişmeler toplumsal ve ekonomik değişiklikler ile teknolojinin gıda üretim ve tüketim süreçlerine dâhil olması pek çok insanın dışarıda yemek yemeyi tercih etmesine yol açmış ve bu durum yiyecek içecek hizmetleri sektörünün hızla büyümesini sağlamıştır (URL-8, 2025).

Yiyecek içecek hizmetleri sunan işletmelerde, yiyeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında görev alan personelin yiyecek üretimi ve hijyen standartları konusunda yeterli eğitim almış olması hem işletme kalitesinin sürdürülebilirliği hem de tüketicinin sağlığı açısından son derece önemlidir. Bu nedenlerden dolayı nitelikli iş gücü yetiştirilmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu gelişmeler doğrultusunda, eğitim programlarının temel mesleki beceriler üzerine odaklanarak yeniden yapılandırılması kaçınılmaz hale gelmiştir. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı kapsamında, bu alandaki meslekler için Türkiye ölçeğinde ve dünya çapında kabul gören normlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır. Bu eğitim programını başarıyla tamamlayan öğrencilerin, aşağıda belirtilen yiyecek içecek hizmetleri alanıyla ilgili temel bilgi, beceri ve yetkinlikleri edinmeleri hedeflenmektedir:

- Yeniçağ becerileri ve tasarım odaklı düşünme yaklaşımı çerçevesinde “meslek etiği, ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm, çevre koruma, girişimcilik fikirleri, iş kurma ve yürütme, fikri ve sınai mülkiyet hakları” gibi konularda kariyer gelişimini destekleyen nitelikler edinme

- Beslenme ilkeleri ve hijyenle alakalı prosedürleri yerine getirme

- Temel yiyecek üretimi ve servisi ile alakalı görevleri yerine getirme ve tüm bu yetkinliklerle, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe nitelikli ve donanımlı bireyler olarak istihdam edilebilecek düzeye ulaşmaları hedeflenmektedir.

- Yiyecek içecek hizmetleri alanında almış oldukları eğitimi başarıyla tamamlayan öğrenciler konaklama sektöründe, pastaneler, restoranlar, kafeler ve barlarda, yemek üretim şirketlerinde, kurum mutfaklarında, ulaşım araçlarında çalışabileceklerdir. Yiyecek içecek hizmetleri eğitimi veren okullar, alanın gereksinim duyduğu güncel mutfak teknolojisi imkanlarına sahip olmalıdır. Bu alanda eğitim verecek öğretmenler üniversitelerin ilgili bölümlerinden mezun olan ve Millî Eğitim Bakanlığı kadrosunda görev yapan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğretmenleri ile ders karşılığında ücretli çalışan usta öğreticiler, teknisyenler ve diğer meslek elemanlarıdır (URL-8, 2025).

Ortaöğretimde eğitim süresi 4 yıldır. Bu süre zarfında öğrencilere belirlenen derslere ait modüllerdeki yeterlilikler kazandırılmaktadır. Öğrenciler, Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'ne uygun olarak değerlendirilmektedir. Bu değerlendirmede okul, işletme ve öğrencilerin bireysel çalışmaları bir arada göz önünde bulundurulur ve öğrencinin başarı seviyesi belirlenir. Dört yıllık eğitimi başarıyla tamamlayan öğrencilere, alanla ilgili diploma ve iş yeri açma belgesi verilir. Bu belge öğrencinin ustalık belgesinin yerine geçer. Öğrenciler, isterlerse bu alanda yükseköğretim kurumlarına devam edebilirler. Eğitim süresi boyunca öğretmenlerin ana görevi,

öğrencilerin aktif bir şekilde öğrenmelerini sağlamak ve onlara rehberlik etmektir. Öğrenciler, alanla ilgili yeterlilikleri deneyimleyerek ve uygulayarak kazanır. Eğitim sürecinde üniversiteler, sektördeki işletmeler, meslek elemanları ve meslek odalarıyla iş birliği yapılır. Öğrencilere verilen eğitimde alana dair temel yeterlilikler, seçilen dalın gerektirdiği bilgi ve beceriler ile genel kültürel bilgiler de öğretilir. Eğitim hem teorik derslerle hem de pratik uygulamalarla verilmektedir. Öğrenciler eğitim kurumlarında, iş başı eğitimlerde ve sektöre yönelik düzenlenen gezilerle eğitimlerini pekiştirirler (URL-8, 2025).

2.3.2.1.3. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Haftalık Ders Çizelgesi

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında 2 ayrı program uygulanmaktadır. İlk program tüm Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde verilen programa eş değerdir. Öğrenciler 9, 10 ve 11. sınıfta okulda teorik eğitimini tamamladıktan sonra 12. sınıfta 3 gün işletmede 2 gün ise okulda eğitimlerini sürdürmektedir.

Diğer program ise yoğunlaştırılmış eğitim programıdır. Öğrenciler 10. ve 11. sınıfın nisan ayında eğitimlerini sonlandırarak işletmelerde 6 ay sürecek bir beceri eğitimine başlamaktadır. Altı ay süren beceri eğitimi ekim ayında sona ermektedir (URL-7, 2025). Ülke genelinde Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde dört yıl boyunca verilen derslere ait çizelge aşağıda Tablo 4'te verilmiştir:

Tablo 4. Yiyecek içecek hizmetleri dalı haftalık ders çizelgesi (URL-8, 2025).

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	Türk Dili ve Edebiyatı (*)	5	4	4	4
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	2	2	2	2
	Tarih	2	2	2	-
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	-	2
	Coğrafya	2	2	-	-
	Matematik	5	5	-	-
	Fizik	2	2	-	-
	Kimya	2	2	-	-
	Biyoloji	2	2	-	-
	Felsefe	-	2	2	-
	Yabancı Dil	4	2	2	2
	Beden Eğitimi ve Spor/Görsel Sanatlar/Müzik	2	2	2	-
	Sağlık Bilgisi ve Trafik Kültürü	-	-	1	-
Toplam		28	27	15	10

Tablo 4. (Devamı).

MESLEK DERSLERİ	Mesleki Gelişim Atölyesi	2	-	-	-
	Beslenme İlkeleri ve Hijyen	2	-	-	-
	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi (*)	7	-	-	-
	Mesleki Yabancı Dil	-	3	-	-
	Aşçılık Atölyesi (*)	-	6	9	-
	Servis Atölyesi	-	4	6	-
	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	-	-	2	-
	İşletmelerde Mesleki Eğitim (*)	-	-	-	24
	Meslek Ders Saati Toplamı	11	13	17	24
	Seçmeli Meslek Ders Saati Toplamı (**)	-	-	12	11
Seçmeli Ders Saati Toplamı (**)		5	4		
Rehberlik ve Yönlendirme		-	1	1	-
Toplam Ders Saati		44	45	45	45

Ülke genelinde protokol (proje okulu) kapsamında olan Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde dört yıl boyunca verilen derslere ait çizelge aşağıda Tablo 5’te verilmiştir. Protokol kapsamına alınan okullar ile diğer Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri arasında verilen eğitimdeki temel fark, yabancı dil ağırlıklı eğitim verilmesinin yanı sıra uzun süreli işletmelerde mesleki eğitim uygulamalarının sunulmasıdır. Bu fark, öğrencilere sektöre yönelik daha derinlemesine deneyim kazandırmayı ve iş gücü piyasasına daha donanımlı bir şekilde katılmalarına imkân sağlamaktadır.

Tablo 5. Protokol Kapsamındaki Okullar İçin Yiyecek İçecek Hizmetleri Dalı Haftalık Ders Çizelgesi (URL-8, 2025).

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	Türk Dili ve Edebiyatı (*)	4	4	4	4
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	2	2	2	2
	Tarih	-	-	4	2
	Matematik	-	5	5	-
	T.C. İnkılâp Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	-	2
	Fizik	-	3	-	-
	Kimya	-	-	3	-
	Biyoloji	-	-	-	3
	Coğrafya	-	-	-	3
	Felsefe	-	-	-	3
	Birinci Yabancı Dil (İngilizce)	20	5	5	5
	İkinci Yabancı Dil (Rusça)	-	8	5	5
	Üçüncü Yabancı Dil (Almanca/Arapça /Çince/ Fransızca)	-	2	4	4
	Beden Eğitimi ve Spor/Görsel Sanatlar/Müzik	2	2	2	-
	Sağlık Bilgisi ve Trafik Kültürü	-	-	-	1
	Toplam	28	31	34	34

Tablo 5. (Devamı).

MESLEK DERSLERİ	Mesleki Gelişim Atölyesi	2	-	-	-
	Beslenme İlkeleri ve Hijyen	2	-	-	-
	Konuk İlişkileri	2	-	-	-
	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi (*)	7	-	-	-
	Aşçılık ve Servis Atölyesi (*)	-	9	6	6
Alan/Dal Dersleri Toplamı		13	9	6	6
Rehberlik ve Yönlendirme		-	1	1	1
Seçmeli Ders Saati Toplamı (**)		4	4	4	4
Toplam Ders Saati		45	45	45	45
İşletmelerde Mesleki Eğitim (***)		-	-	24	24

2.3.2.1.4. İşletmelerde Mesleki Eğitim

İşletmelerde beceri eğitimi, öğrencilerin teorik ve pratik bilgi birikimlerini eğitim aldıkları alanlara uygun işletmelerde uygulamalı olarak geliştirmelerini amaçlayan bir eğitim sürecidir. Bu süreç, öğrencilerin haftanın belirli günlerinde seçilen işletmelerde ilgili sektöre dair bilgi ve becerilerini gerçek iş ortamlarında test etmelerine olanak tanır. Böylece, öğrencilerin hem yeterlilik düzeyleri hem de pratik deneyimleri önemli ölçüde artar (MEB, Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği 2023).

Orta Öğretim Kurumları Yönetmeliği'nin 134. maddesine göre son sınıf öğrencilerine yönelik olarak planlanan işletmelerde beceri eğitimi, öğretim yılının başlangıcında başlayıp yılsonuna kadar devam eden okul-sektör iş birliğiyle yürütülen bir uygulamadır. Bu kapsamda öğrenciler, haftanın üç günü alanlarıyla ilgili faaliyet gösteren işletmelerde mesleki becerilerini geliştirme fırsatı bulurken kalan iki günü ise okulda teorik bilgi kazanmaya yönelik derslerle geçirirler. Öğretim Kurumları Yönetmeliği'nin 63. maddesine göre yoğunlaştırılmış eğitim programı uygulayan kurumlarda ise 10. ve 11. sınıfın sonunda işletmelerde mesleki eğitim, yasal olarak izin verilen haftalık çalışma saatleri gözetilerek haftada 6 gün olarak da planlanmaktadır (MEB, Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği 2023).

İşletmelerde beceri eğitimi dersinin içeriği eğitim verilen okulun bulunduğu bölgenin sosyoekonomik yapısı, çevredeki işletmelerin ihtiyaçları ve öğrencilerin alanlarına uygun gelişim hedefleri dikkate alınarak belirlenmektedir. Bu süreçte, alan öğretmenleri ile sektör temsilcileri iş birliği içinde çalışarak hem mesleki gereklilikleri hem de güncel uygulamaları yansıtan bir içerik oluştururlar. Öğrenciler, bu ders kapsamında edindikleri deneyimleri her gün düzenli olarak tuttıkları uygulama dosyalarına kaydederek belgelendirir ve ilerlemelerini izleme imkânı bulurlar. Okul tarafından görevlendirilen koordinatör öğretmenler ise işletmelerle okullar arasında köprü görevi görerek öğrencilerin iş ortamına uyum süreçlerinde rehberlik yaparlar. Bu yapı

sayesinde öğrenciler okulda kazandıkları teorik bilgi ve temel becerileri gerçek iş ortamlarında uygulama fırsatı elde ederler. Böylece mezun olduklarında alanlarında donanımlı ve iş gücü piyasasının taleplerine yanıt verebilecek nitelikte bireyler olarak sektöre adım atarlar (MEB, Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği 2023).

2.3.2.1.5. Ön Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Ön lisans eğitimi kapsamında, Yükseköğretim Kurumu'na bağlı üniversitelerin meslek yüksekokulları çatısı altında genellikle iki yıl süresince "Aşçılık" alanında eğitim verilmektedir. Bu programın temel amacı, ortaöğretimde edinilen bilgi ve becerileri pekiştirerek öğrencilere daha ileri düzeyde eğitim sağlamaktır. Ayrıca yiyecek-içecek sektöründe istihdam edilebilecek yetkin personel yetiştirmek de bu programın hedefleri arasındadır. Mezuniyet için öğrencilerin hem teorik hem de uygulamalı dersleri başarıyla tamamlamaları ve okulun belirlediği staj sürecini eksiksiz bir şekilde tamamlamaları gerekmektedir (Yurday, 2019). Bu kurumlar gastronomi alanında yetkin, gerekli teknik bilgi ve becerilere sahip nitelikli profesyoneller yetiştirmeyi hedeflemektedir. Ancak bu eğitim kurumları yalnızca mutfakta görev alacak aşçı ve yardımcılar gibi personeli değil, aynı zamanda mutfak yönetimini üstlenecek yönetici personeli de yetiştirmekle yükümlüdür (Gürdal, 1994).

Türkiye'de ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi veren ilk kurum Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'ne bağlı Mengen Meslek Yüksekokulu'dur. Bu programın temel hedefi yemek pişirme teknikleri ve becerileri konusunda uygulamalı bir eğitim vererek yiyecek-içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu destek personelini yetiştirmektir. Ayrıca mezunların hem ulusal hem de uluslararası mutfaklarda görev alabilmeleri için ikinci bir yabancı dil bilgisine, meslek etiğine, liderlik özelliklerine, insan ilişkilerine ve etkili iletişim becerilerine sahip olmalarını sağlamak da bu programın önemli amaçlarından (Daylar, 2015).

Yükseköğretim Kurumu ve Milli Eğitim Bakanlığı'nın işbirliğiyle hayata geçirilen Meslek Yüksekokulları Program Geliştirme Projesi kapsamında, turizm alanında iki ana ön lisans programı oluşturulmuştur: Turizm ve Seyahat İşletmeciliği ile Turizm ve Otel İşletmeciliği. Yeniden yapılandırılan Turizm ve Otel İşletmeciliği programı yiyecek içecek ve mutfak bölümleri olmak üzere iki farklı dala ayrılmıştır. Türkiye genelinde yaklaşık 4000 öğrenci aşçılık programlarında eğitim almaktadır. Bu programda öğrenciler iki yıl boyunca 60 saat teorik, 40 saat ise uygulamalı ders alırken ayrıca 40 ila 60 gün arasında değişen bir süreyle staj eğitimi görmektedirler (Çimar, 2019).

Yükseköğretim Kurulu (YÖK) 2024-2025 verilerine göre, Türkiye’de 97 üniversite bünyesinde Aşçılık Ön Lisans Programı bulunmaktadır. Bu programlardan 64’ü devlet üniversitelerinde, 33’ü ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır (Tablo 6, 7).

Tablo 6. Türkiye’de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Devlet Üniversitelerinin Listesi (ÖSYM Başkanlığı, 2024).

Sıra No	Üniversite	Fakülte/Yüksekokul	Bölüm Program	Şehir
1	Adıyaman Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Adıyaman
2	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Afyon MYO	Aşçılık Programı	Afyon
3	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	Doğubayazıt Ahmed-i Hani MYO	Aşçılık Programı	Ağrı
4	Akdeniz Üniversitesi	Göynük Mutfak Sanatları MYO	Aşçılık Programı	Antalya
5	Akdeniz Üniversitesi	Manavgat MYO	Aşçılık Programı	Antalya
6	Aksaray Üniversitesi	Güzelyurt MYO	Aşçılık Programı	Aksaray
7	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Gazipaşa Mustafa Rahmi Büyükbali MYO	Aşçılık Programı	Antalya
8	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm MYO	Aşçılık Programı	Antalya
9	Amasya Üniversitesi	Amasya Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Amasya
10	Anadolu Üniversitesi	Eskişehir MYO	Aşçılık Programı	Eskişehir
11	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Mutfak Sanatları MYO	Aşçılık Programı	Ankara
12	Ankara Üniversitesi	Beypazarı MYO	Aşçılık Programı	Ankara
13	Ardahan Üniversitesi	Ardahan Teknik Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Ardahan
14	Artvin Çoruh Üniversitesi	Artvin MYO	Aşçılık Programı	Artvin
15	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Didim MYO	Aşçılık Programı	Aydın
16	Balıkesir Üniversitesi	Sındırgı MYO	Aşçılık Programı	Balıkesir
17	Batman Üniversitesi	Hasankeyf MYO	Aşçılık Programı	Batman
18	Bayburt Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Bayburt
19	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	Söğüt MYO	Aşçılık Programı	Bilecik
20	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	Osmaneli MYO	Aşçılık Programı	Bilecik
21	Bingöl Üniversitesi	Bingöl Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Bingöl
22	Bitlis Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Bitlis
23	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Mengen MYO	Aşçılık Programı	Bolu
24	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Burdur Gıda Tarım ve Hayvancılık MYO	Aşçılık Programı	Burdur
25	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Yeşilova İsmail Akın Turizm MYO	Aşçılık Programı	Burdur
26	Bursa Uludağ Üniversitesi	Harmancık MYO	Aşçılık Programı	Bursa
27	Dicle Üniversitesi	Diyarbakır Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Diyarbakır
28	Düzce Üniversitesi	Gölyaka MYO	Aşçılık Programı	Düzce
29	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik MYO	Aşçılık Programı	Erzincan
30	Fırat Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Elazığ
31	Gaziantep Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik MYO	Aşçılık Programı	Gaziantep

Tablo 6. (Devamı).

32	Giresun Üniversitesi	Dereli MYO	Aşçılık Programı	Giresun
33	Gümüşhane Üniversitesi	Şiran Mustafa Beyaz MYO	Aşçılık Programı	Gümüşhane
34	Harran Üniversitesi	Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Şanlıurfa
35	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	Antakya MYO	Aşçılık Programı	Hatay
36	Hitit Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Çorum
37	Iğdır Üniversitesi	Iğdır MYO	Aşçılık Programı	Iğdır
38	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Eğirdir MYO	Aşçılık Programı	Isparta
39	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Isparta MYO	Aşçılık Programı	Isparta
40	Kafkas Üniversitesi	Sarıkamış MYO	Aşçılık Programı	Kars
41	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Kahramanmaraş
42	Karabük Üniversitesi	Eflani MYO	Aşçılık Programı	Karabük
43	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Karaman
44	Kayseri Üniversitesi	Develi Hüseyin Şahin MYO	Aşçılık Programı	Kayseri
45	Kırklareli Üniversitesi	Pınarhisar MYO	Aşçılık Programı	Kırklareli
46	Kilis 7 Aralık Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik MYO	Aşçılık Programı	Kilis
47	Malatya Turgut Özal Üniversitesi	Kale Turizm ve Otel İşletmeciliği MYO	Aşçılık Programı	Malatya
48	Mardin Üniversitesi	Midyat MYO	Aşçılık Programı	Mardin
49	Mersin Üniversitesi	Anamur MYO	Aşçılık Programı	Mersin
50	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Datça Kazım Yılmaz MYO	Aşçılık Programı	Muğla
51	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Milas MYO	Aşçılık Programı	Muğla
52	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Ortaca MYO	Aşçılık Programı	Muğla
53	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Marmaris MYO	Aşçılık Programı	Muğla
54	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Muğla MYO	Aşçılık Programı	Muğla
55	Munzur Üniversitesi	Tunceli MYO	Aşçılık Programı	Tunceli
56	Muş Alparslan Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Muş
57	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Meram MYO	Aşçılık Programı	Konya
58	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz MYO	Aşçılık Programı	Nevşehir
59	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	Niğde Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Niğde
60	Ordu Üniversitesi	Aybastı MYO	Aşçılık Programı	Ordu
61	Ordu Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Ordu
62	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	Kadirli MYO	Aşçılık Programı	Osmaniye
63	Pamukkale Üniversitesi	Tavas MYO	Aşçılık Programı	Denizli
64	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Sapanca Turizm MYO	Aşçılık Programı	Sakarya
65	Selçuk Üniversitesi	Silifke Taşucu MYO	Aşçılık Programı	Konya
66	Selçuk Üniversitesi	Beyşehir Ali Akkanat MYO	Aşçılık Programı	Konya
67	Siirt Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Siirt
68	Sinop Üniversitesi	Gerze MYO	Aşçılık Programı	Sinop
69	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Cumhuriyet MYO	Aşçılık Programı	Sivas

Tablo 6. (Devamı).

70	Tekirdağ Üniversitesi	Şarköy MYO	Aşçılık Programı	Tekirdağ
71	Tokat Üniversitesi	Tokat MYO	Aşçılık Programı	Tokat
72	Trakya Üniversitesi	Arda MYO	Aşçılık Programı	Edirne
73	Yalova Üniversitesi	Yalova MYO	Aşçılık Programı	Yalova
74	Yozgat Bozok Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Yozgat
75	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Devrek MYO	Aşçılık Programı	Zonguldak

Tablo 7. Türkiye’de Ön Lisans Düzeyinde Aşçılık Eğitimi Veren Vakıf Üniversitelerinin Listesi (ÖSYM Başkanlığı, 2024).

Sıra	Üniversite	Fakülte/Yüksekokul	Bölüm/Program	Şehir
1	Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
2	Alanya Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	Antalya
3	Antalya Belek Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	Antalya
4	Antalya Bilim Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	Antalya
5	Avrasya Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	Trabzon
6	Başkent Üniversitesi	Sosyal Bilimler MYO	Aşçılık Programı	Ankara
7	Doğu Akdeniz Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Aşçılık Programı	KKTC
8	Doğuş Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
9	Girne Amerikan Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	KKTC
10	Girne Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Aşçılık Programı	KKTC
11	Haliç üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
12	İstanbul Arel Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
13	İstanbul Aydın Üniversitesi	Anadolu Bil MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
14	İstanbul Beykent Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
15	İstanbul Bilgi Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
16	İstanbul Esenyurt Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
17	İstanbul Galata Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
18	İstanbul Gedik Üniversitesi	Gedik MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
19	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Gelişim MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
20	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	Nişantaşı MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
21	İstanbul Okan Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
22	İstanbul Rumeli Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
23	İstanbul Sağlık ve Sosyal Bilimler MYO	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
24	İstanbul Şişli MYO	Şişli MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
25	İstanbul Topkapı Üniversitesi	Plato MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
26	İstinye Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
27	İzmir Kavram MYO	MYO	Aşçılık Programı	İzmir
28	Kıbrıs Amerikan	MYO	Aşçılık Programı	KKTC
29	Lefke Avrupa Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	KKTC
30	Piri Reis İstanbul Denizcilik MYO	MYO	Aşçılık Programı	İstanbul
31	Toros Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	Mersin
32	Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi	Turizm ve Otel İşletmeciliği MYO	Aşçılık Programı	KKTC
33	Yakın Doğu Üniversitesi	MYO	Aşçılık Programı	KKTC

Türkiye’de mutfak sanatları eğitimi, öğrenciler tarafından giderek daha fazla talep görmekte olup bu talebin karşılanabilmesi için aşçılık meslek yüksekokullarının kontenjanları artırılmakta ve diğer üniversiteler de bünyelerinde Aşçılık programlarına yer vermektedir. 2009 yılında 14 üniversitede, 2010 yılında 18 üniversitede, 2018 yılında 45 üniversitede Aşçılık programı sunulurken 2024 yılında bu sayı 97 üniversiteye çıkmıştır (ÖSYM Başkanlığı, 2024).

2.3.2.1.6. Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, Yükseköğretim Kurulu'na (YÖK) bağlı olarak çeşitli fakültelerde sunulmaktadır. Lisans düzeyinde verilen aşçılık eğitiminde, turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde üst düzey yöneticiler yetiştirilmesinin yanı sıra yiyecek-içecek sektörü kapsamında yer alan farklı türdeki işletmelerin etkin biçimde planlanması, organize edilmesi ve yürütülmesini sağlayacak ayrıca tedarik, pazarlama, depolama, maliyet hesaplama ve satış gibi işlemlere hâkim olabilecek orta düzey yönetici adaylarının yetiştirilmesi hedeflenmektedir (Şengül, 2019; Yurday, 2019; Yılmaz, 2019).

Gastronomi eğitimi, uluslararası düzeyde bilgi ve becerileriyle rekabet edebilecek, yemek trendlerini takip edebilen, yiyecek-içecek işletmeleri yönetim süreçlerine hâkim ve mutfak kültürü konusunda derin bilgiye sahip uzmanlar ile aşçılar yetiştirmeyi hedeflemektedir. Bu amacın gerçekleştirilebilmesi için gastronomi; gıda mühendisliği, sosyoloji, turizm, işletme gibi pek çok farklı disiplinden yararlanmaktadır (Santich, 2004).

Türkiye’de lisans düzeyinde 4 yıllık aşçılık eğitimi 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile başlatılmıştır (URL-4, 2025). Türkiye’de gastronomi eğitiminin temelleri vakıf üniversitesi olan Yeditepe Üniversitesi’nin öncülüğünde atılmış olup bu alan daha sonra sırasıyla 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi ve 2009 yılında Okan Üniversitesi tarafından izlenmiştir. Devlet üniversiteleri de bu artan ilgiye paralel olarak 2010 yılı itibariyle Nevşehir Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi bünyelerinde gastronomi bölümlerini kurarak bu alandaki akademik eğitime katkı sunmuştur (Görkem, 2011).

Türkiye’de gastronomi, her geçen gün artarak ilgi görmekte ve bu alana olan talep sürekli büyümektedir. 2016 yılında 27 üniversitede bulunan gastronomi bölümü, 2017 yılında 38’e 2024 yılında ise 51 devlet üniversitesine ulaşmıştır. YÖK 2024-2025 verilerine göre; Türkiye genelinde 92 üniversite bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı bulunmaktadır. Bu programlardan 51’i devlet üniversitelerinde, 41’i

ise vakıf üniversitelerinde yer almaktadır. Türkiye'deki gastronomi bölümleri, farklı fakülte ve yüksekokullarda yer almakta olup mevcut bölümlerin isimlendirilmesinde ders içeriklerinin ağırlığına göre çeşitlilik gözlemlenmektedir. Bu bölümler Tablo 8 ve 9'da sunulmuştur (ÖSYM Başkanlığı, 2024):

Tablo 8. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri (ÖSYM Başkanlığı, 2024).

Sıra No	Üniversite	Fakülte/Yüksekokul	Bölüm Program	Şehir
1	Adıyaman Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Adıyaman
2	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Afyon
3	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ağrı
4	Akdeniz Üniversitesi	Manavgat Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
5	Akdeniz Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
6	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
7	Anadolu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Eskişehir
8	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ankara
9	Ardahan Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ardahan
10	Artvin Çoruh Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Artvin
11	Atatürk Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Erzurum
12	Balıkesir Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Balıkesir
13	Balıkesir Üniversitesi	Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Balıkesir
14	Batman Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Batman
15	Bitlis Eren Üniversitesi	Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bitlis
16	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bolu
17	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Burdur
18	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Çanakkale
19	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Çanakkale
20	Dokuz Eylül Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir
21	Dokuz Eylül Üniversitesi	Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir
22	Düzce Üniversitesi	Akçakoca	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Düzce

Tablo 8. (Devamı).

23	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Erzincan
24	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Eskişehir
25	Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gaziantep
26	Gaziantep Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gaziantep
27	Giresun Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Giresun
28	Gümüşhane Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gümüşhane
29	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Hatay
30	Iğdır Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Iğdır
31	İskenderun Teknik Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Hatay
32	İstanbul Medeniyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
33	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir
34	Kafkas Üniversitesi	Sarıkamış Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kars
35	Kahramanmaraş İstiklal	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kahramanmaraş
36	Karabük Üniversitesi	Safranbolu Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Karabük
37	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Karaman
38	Kastamonu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kastamonu
39	Kırklareli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kırklareli
40	Kocaeli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kocaeli
41	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kütahya
42	Mardin Artuklu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Mardin
43	Mersin Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Mersin
44	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Muğla
45	Munzur Üniversitesi	Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Tunceli
46	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Konya
47	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Nevşehir
48	Ordu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ordu

Tablo 8. (Devamı).

49	Pamukkale Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Denizli
50	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	Ardeşen Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Rize
51	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Sakarya
52	Selçuk Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Konya
53	Selçuk Üniversitesi	Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Konya
54	Siirt Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Siirt
55	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Sivas
56	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Tokat

Tablo 9. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri (ÖSYM Başkanlığı, 2024).

Sıra No	Üniversite	Fakülte/Yüksekokul	Bölüm Program	Şehir
1	Alanya Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
2	Altınbaş Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
3	Ankara Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ankara
4	Antalya Belek Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
5	Antalya Bilim Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
6	Avrasya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Trabzon
7	Bahçeşehir Kıbrıs Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	KKTC- Lefkoşa
8	Bahçeşehir Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
9	Başkent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
10	Beykent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
11	Beykoz Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
12	Doğu Akdeniz Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	KKTC- Gazimağusa
13	Doğuş Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
14	Girne Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	KKTC- Girne
15	Haliç Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
16	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gaziantep

Tablo 9. (Devamı).

17	İstanbul Arel Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
18	İstanbul Aydın Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
19	İstanbul Beykent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
20	İstanbul Bilgi Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
21	İstanbul Esenyurt Üniversitesi	Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
22	İstanbul Galata Üniversitesi	Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
23	İstanbul Gedik Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
24	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
25	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
26	İstanbul Kent Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
27	İstanbul Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
28	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
29	İstanbul Okan Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
30	İstanbul Rumeli Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
31	İstanbul Topkapı Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
32	İstinye Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
33	İzmir Ekonomi Üniversitesi	Uygulamalı Yönetim Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir
34	Kapadokya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Nevşehir
35	Kıbrıs İlim Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	KKTC-Girne
36	Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bişkek-Kırgızistan
37	Maltepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
38	Özyeğin Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
39	Toros Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Mersin
40	Yaşar Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir
41	Yeditepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul

Tablo 10’da yer alan dersler incelendiğinde, gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarında hem teorik hem de pratik açıdan kapsamlı bir ders içeriği sunulmaktadır.

Tablo 10. Lisans Dersleri Tablosu (Sezen, 2018)

1. Temel Mutfak Uygulamaları	2. Gastronomi ve Yiyecek Tarihi
3. Pastacılık Dersleri	4. Gastronomide Trendler ve Akımlar
5. Türk Mutfağı Dersleri	6. İçecek Dersleri
7. Yemek Süsleme, Tasarım ve Fotoğrafçılık Dersleri	8. Süt ve Süt Ürünleri Dersleri
9. Yöresel Mutfaklar	10. Genel turizm dersleri
11. Özel Beslenme Mutfakları	12. Servis dersleri
13. Osmanlı Mutfağı	14. Pazarlama dersleri
15. Ürünlere Göre Dersler	16. Sanat dersleri
17. Gıda Güvenliği ve Hijyen	18. Proje/tez dersi
19. Gıda Bilimi ve Teknolojisi	20. Beslenme ilkeleri
21. Gıda Mevzuatı ve Politikası	22. Sosyoloji, Toplum ve Kültür Dersleri
23. Diğer Gıda Dersleri	24. İş Sağlığı- Güvenliği ve İlk Yardım Dersleri
25. Gıda Kimyası	26. Menü Dersleri
27. Yönetim Dersleri	28. Bütçe ve Maliyet Dersleri
29. Yiyecek ve İçecek Yönetimi	30. Halkla İlişkiler ve İletişim Dersleri
31. Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	32. Matematik ve İstatistik Dersleri
33. Mutfak ve Mutfak Hizmetleri Yönetimi	34. Araştırma Yöntemleri
35. Tedarik, Satın Alma, Ürün Belirleme	36. Hukuk Dersleri
37. İktisat ve İşletmeye Giriş Dersleri	38. Restoran- Mekân Kurulumu ve Tasarımı
39. Muhasebe Dersleri	40. Sosyal Sorumluluk ve Etik Dersleri
41. Örgütsel Davranış	42. Medya-Yazarlık Dersleri
43. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	

2.3.2.1.7. Lisansüstü Düzeyde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Yiyecek ve içecek eğitiminin en üst seviyesi olan lisansüstü eğitim sektördeki geleceği doğrudan etkilemektedir. Özellikle sektörün ihtiyaç duyacağı nitelikli personelin yetiştirilmesi açısından lisansüstü eğitim önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca yiyecek ve içecek sektörünün geliştirilmesi, karşılaşılan sorunların çözülmesi gibi kritik alanlarda da lisansüstü eğitim önemli katkılar sunmaktadır. Bu bağlamda, yiyecek içecek sektörünün geleceğinin şekillenmesinde lisansüstü eğitimin merkezi bir önemi bulunmaktadır (Sözer vd., 2002).

Enstitü, fakülte ve üniversite düzeyinde belirli bilim dallarında lisansüstü eğitim sunan aynı zamanda bilimsel araştırma yöntemlerini öğreten ve uygulamalı çalışmalar yaptıran yükseköğretim kurumudur. Lisansüstü eğitim, yüksek lisans ve doktora programları olmak üzere iki aşamaya ayrılmaktadır. Bu programların temel hedefi bilimsel araştırmalar yapabilen, karşılaşılan sorunları analiz edip çözebilen ve alanında uzmanlaşmış bireyler ile turizm eğitimi veren akademik kadrolar yetiştirmektir (Çimen ve Akbaba, 2006).

Yüksek lisans düzeyindeki aşıcılık ve gastronomi eğitimi, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe faaliyet gösteren işletmelere ileri düzey bilgi ve becerilere sahip profesyonel yönetici ve eğitimciler kazandırmayı hedeflemektedir. Aynı zamanda sektördeki tüm yönleriyle derinlemesine bilgi sahibi olan ve araştırma yapabilme yeteneği gelişmiş bireylerin yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Doktora düzeyindeki aşıcılık eğitimi ise en

yüksek akademik bilgi düzeyine sahip, analiz yapabilme kapasitesini geliştirmiş, akademik araştırma gerçekleştirebilen, problem çözme ve iletişim becerileri yüksek bireylerin yetişmesine odaklanmaktadır (Demirkol ve Pelit, 2002).

2024-2025 verilerine göre Türkiye genelinde 25’i devlet, 13’ü vakıf üniversitesi olmak üzere 38 üniversitede “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı” bulunmaktadır (Tablo 11, Tablo 12).

Tablo 11. Türkiye’de Yüksek Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Devlet Üniversiteler (2024) (URL-9, 2025)

Sıra No	Üniversite	Fakülte/Yüksekokul	Bölüm Program	Şehir
1	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Afyon
2	Akdeniz Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
3	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
4	Anadolu Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Eskişehir
5	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ankara
6	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Aydın
7	Balıkesir Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Balıkesir
8	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bolu
9	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Burdur
10	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Çanakkale
11	Dokuz Eylül Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir
12	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Eskişehir
13	Gaziantep Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gaziantep
14	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir
15	Karabük Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Karabük
16	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Karaman
17	Kırklareli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kırklareli
18	Kocaeli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kocaeli
19	Mardin Artuklu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Mardin
20	Mersin Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Mersin
21	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Konya

Tablo 11. (Devamı).

22	Pamukkale Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Denizli
23	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Sakarya
24	Selçuk Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Konya
25	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Sivas

Tablo 12. Türkiye’de Yüksek Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteler (2024) (URL-9, 2025)

Sıra No	Üniversite	Fakülte/Yüksekokul	Bölüm Program	Şehir
1	Alanya Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
2	Bahçeşehir Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
3	Başkent Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
4	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gaziantep
5	İstanbul Gedik Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
6	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
7	İstanbul Kent Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
8	İstanbul Okan Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
9	İstanbul Rumeli Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
10	İstanbul Topkapı Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
11	İstinye Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
12	Kapadokya Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Fak.	Gastronomi ve Mutfak Sn.	Nevşehir
13	Yeditepe Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul

2024-2025 verilerine göre Türkiye genelinde 11’i devlet, 2’si vakıf üniversitesi olmak üzere 13 üniversitede Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı bulunmaktadır. Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programlarının listesi Tablo 13’te sunulmuştur.

Tablo 13. Türkiye’de Doktora Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Devlet ve Vakıf Üniversiteleri (2024) (Üniversitelerin web siteleri)

Sıra No	Üniversite	Fakülte/Yüksekokul	Bölüm Program	Şehir
1	Akdeniz Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Antalya
2	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ankara

Tablo 13. (Devamı).

4	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Çanakkale
5	Dokuz Eylül Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir
6	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Eskişehir
7	İstanbul Gelişim Üniversitesi (Vakıf)	Lisansüstü Eğitim Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
8	İstanbul Kent Üniversitesi (Vakıf)	Lisansüstü Eğitim Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul
9	Karabük Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Karabük
10	Kastamonu Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kastamonu
11	Kocaeli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kocaeli
12	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Konya
13	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Sakarya

2.3.3. Yaygın Eğitimde Gastronomi ve Mutfak Eğitimi

Yaygın eğitim; örgün eğitim sistemine hiç dahil olmamış, eğitim sürecine bir noktada ara vermiş ya da tamamlamış bireylerin; kişisel gelişim, mesleki beceri edinimi ve toplumsal uyum gibi alanlarda desteklenmesini amaçlayan yaşam boyu öğrenme anlayışı doğrultusunda yürütülen çeşitli eğitim, öğretim, üretim, rehberlik ve uygulama etkinliklerini kapsayan bir eğitim türüdür (Resmi Gazete, 2010). Milli Eğitim Bakanlığı, yaygın eğitim ile bireylerin yaşam boyu öğrenme stratejilerini hayata geçirmelerine olanak tanır. Bu eğitim süreci aynı zamanda bireylerin eksik eğitim alanlarını tamamlamalarını, mevcut eğitim seviyelerinin daha üst düzeylere çıkarılmasını ve yeni bir meslek edinmelerini sağlamaktadır (Ökten ve Acar, 2015).

Yaygın turizm eğitiminde temel hedeflerden biri örgün eğitim sürecine dâhil olmamış, nitelik bakımından yetersiz bireylere gerekli yeterlilikleri kazandırmaktır. Bu çerçevede, eğitim sürecinin sonucunda çalışanların sunduğu hizmet kalitesinin yükselmesi ve müşteri memnuniyetinin artması beklenmekte olup aynı zamanda işletme maliyetlerinin azalması da öngörülmektedir (Güçer, 2004). Türkiye'de yaygın eğitim kapsamında gastronomi ve mutfak alanına yönelik programlar sunan çeşitli kamu ve özel kuruluşlar şu şekilde sıralanabilir (Arslanhan, 2019; Çimar, 2019; Ünlüöner ve Boylu, 2005):

- Milli Eğitim Bakanlığı (MEB)(Mesleki (Çıraklık) Eğitim Merkezleri)
- Sosyal Kuruluşlar (Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı) – TUGEV
- Meslek Kuruluşları (TOBB vb.)
- İş Kurumu (İŞKUR)
- Halk Eğitim Merkezleri

- Turizm Bakanlığı (Turizm Eğitim Merkezleri) - TUREM
- Açık Öğretim Fakültesi (AÖF)
- Üniversiteler (Sertifika Programları)
- Özel Eğitim Kurumları (Kurslar)
- İşletmeler (Hizmetiçi Eğitim)
- Belediyeler
- Diğer

2.3.3.1. Mesleki Eğitim Merkezlerinde Aşçılık Eğitimi

Mesleki eğitim sisteminde önemli bir yere sahip olan ve geçmişte “Çıraklık Eğitim Merkezi” olarak adlandırılan bu kurumlar zaman içinde yasal düzenlemelere bağlı olarak yapısal değişikliklere uğramıştır. 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu çerçevesinde faaliyet gösteren bu merkezler 2001 yılında yürürlüğe giren 4702 sayılı yasa ile yeniden yapılandırılmış ve “Mesleki Eğitim Merkezi” adıyla anılmaya başlanmıştır. Mesleki Eğitim Merkezleri birçok farklı alanda eğitim vermekle birlikte yiyecek ve içecek hizmetleri alanında: mutfak, pastacılık, host ve hosteslik, aşçılık, servis ve bar dallarında eğitim sunmaktadır. Bu eğitimler: çıraklık, kalfalık, ustalık ve usta öğreticiliği seviyelerinde gerçekleştirilmektedir (Özsoy, 2007).

Mesleki Eğitim Merkezlerinde eğitim alan çıraklar, pratik eğitimlerini iş yerlerinde gerçekleştirirken eksik kalan pratik eğitimlerini ve teorik derslerini ise mesleki ve teknik eğitim kurumlarında veya Milli Eğitim Bakanlığı tarafından onaylanan iş yerlerinin eğitim birimlerinde almaktadırlar. Teorik ve pratik eğitim süreçleri birbirini tamamlayacak şekilde tasarlanmakta ve uygulanmaktadır (Özsoy, 2007).

Çıraklar, çıraklık eğitimini tamamladıktan sonra kalfalık sınavına girmeye hak kazanırlar. Kalfalık sınavı kalfa adayının mesleki bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarını iş hayatında kabul edilebilir bir düzeye ulaşıp ulaşmadığını belirlemek amacıyla gerçekleştirilmektedir. Çıraklar, geçerli bir mazeretleri olmadığı takdirde çıraklık eğitim süresinin tamamlanmasının ardından düzenlenecek ilk kalfalık sınavına katılmakla yükümlüdür. Çıraklık sözleşmesi, ilk kalfalık sınavını takip eden ikinci sınavın tamamlanmasıyla sona ermektedir. Kalfalık sınavında başarılı olan adaylar ise kalfalık belgesi almaya hak kazanırlar (URL-10, 2025).

Çıraklık eğitimini başarıyla tamamlayan ve kalfalık yeterliliğini elde eden bireyler en az üç yıllık iş deneyimi ve ustalık eğitiminin ardından ustalık sınavına katılma hakkı kazanmaktadır. Ustalık sınavı bireyin mesleki bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarını, mal ve hizmet üretim süreçlerinde bağımsız bir şekilde ve iş hayatında kabul gören standartlara uygun olarak uygulayıp uygulayamadığını değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Ustalık

seviyesinde mesleki yeterlilik belgesi olmayan ya da bu yeterliliğe sahip bir çalışan istihdam etmeyen kişiler, işyeri açma hakkına sahip değildir (Özsoy, 2007).

2.3.3.2. Halk Eğitimi Merkezlerinde Aşçılık Eğitimi

Halk eğitimi diğer bir ifadeyle Hayat Boyu Öğrenme (HBÖ), insanlık tarihi boyunca varlığını sürdüren ve giderek daha fazla önem kazanan bir kavramdır. Yaşam boyu öğrenme kapsamında en etkili eğitim türlerinden biri olan halk eğitimi, yetişkin bireylerin bilgi ve becerilerini geliştirmelerine olanak sağlaması açısından büyük bir değere sahiptir (Kaya, 2015).

Halk eğitimi; “örgün eğitimden sonra hangi yaşta olursa olsun bireyin, demokratik bir toplumun temel ilkeleri ile çatışmamak koşuluyla, gereksinme duyduğu bir konuyu dilediği amaçla öğrenmesi için toplumun kamu hizmeti veya gönüllü kuruluşlar aracılığı ile sunduğu olanakları içerir” (Celep, 1995).

Halk eğitim merkezlerinde mutfak sanatları eğitimi kapsamında; aşçı çırağı ve pastacı çırağı (2. seviye) gibi giriş düzeyinden başlayan eğitimler, aşçı ve pastacı (4. seviye) gibi ileri düzey uygulamalara kadar geniş bir yelpazede verilmektedir. Ayrıca aşçı yardımcılığı, pastacı yardımcılığı, muhallebicilik, pizzacılık (3. seviye), pidecilik, yaş pasta yapımı ve pasta sunumu gibi çeşitli alanlarda eğitimler düzenlenmektedir (Daylar, 2015).

Yiyecek içecek hizmetleri alanında, öğrencilerin taleplerine göre: Baklava Yapımı, Bar Komisi, Bar Servis Elemanı, Barista, Barmen, Butik Çikolata Hazırlama, Diyarbakır Mutfağı, Döner Hazırlama, Gaziantep Mutfağı, İçecek Servisi, Mutfak Elemanı, Pide Yapımı, Pişmaniye Yapımı, Şeker Hamuru Çiçek Yapımı, Türk Kahvesi Yapımı, Türk Mutfağı gibi çeşitli kurslar açılarak eğitim verilmektedir (URL-11, 2025).

2.3.3.3. Mesleki Açık Öğretim Liselerinde Aşçılık Eğitimi

Mesleki açık öğretim programı, bireylerin bilgi ve becerilerini geliştirmelerine olanak sağlamak ve iş hayatının gerektirdiği nitelikli insan kaynağı ihtiyacını karşılamak amacıyla tasarlanmıştır. Bu program, öğrenim çağındaki ya da bu dönemi tamamlamış bireylere uzaktan eğitim yöntemiyle mesleki eğitim alma imkânı sunmaktadır.

Mesleki Açık Öğretim Lisesi, Milli Eğitim Bakanlığının 02.02.2006 tarih ve 1461 sayılı onayı ile Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü bünyesinde kurulmuştur. Program içeriği açısından örgün eğitimdeki meslek liseleriyle benzerlik gösterse de yapısal ve işleyişsel açıdan diğer örgün eğitim kurumlarından farklı kendine özgü bir model olarak tasarlanmıştır. Mevcut yönetmelik doğrultusunda ders geçme ve kredi sistemine dayalı

olarak mezun veren Mesleki Açık Öğretim Lisesinde, uzaktan öğretimin temel süreçlerinden faydalanılmaktadır. Ayrıca 2006 yılında ortaöğretim kurumlarında eğitim süresi dört yıla çıkarılmış ve yapılan bu değişiklikte beraber Mesleki Açık Öğretim Lisesi de dört yıllık eğitim modeline geçiş yapmıştır. Bu kurum bünyesinde çeşitli alanlarda eğitim verilmekte olup Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı kapsamında Pastacılık, Mutfak, Servis, Fırıncılık, Et ve Et Ürünleri, Bar ve Host-Hosteslik gibi dallarda da mesleki eğitim sunulmaktadır (URL-12, 2025).

2.3.3.4. Turizm Eğitim Merkezlerinde Aşçılık Eğitimi

Turizm Bakanlığı bünyesinde kurulan Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM), turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmeler için nitelikli ara eleman yetiştirmek amacıyla kurulmuştur. 2006 yılında Milli Eğitim Bakanlığına devredilen bu merkezler, eğitim-öğretim faaliyetlerini Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı olarak sürdürmektedir (URL-13, 2025).

Turizm Eğitim Merkezlerinde, sektörün gereksinim duyduğu nitelikli iş gücünü yetiştirmek amacıyla Yiyecek İçecek Hizmetleri ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanlarında eğitim programları uygulanmaktadır. Bu kapsamda: Mutfak (Aşçılık), Pastacılık, Barmenlik, Servis, Kat Hizmetleri ve Ön Büro gibi çeşitli alanlarda mesleki yeterlilik kazandırmaya yönelik “Turizm İşletmelerine Personel Yetiştirme Temel Eğitim Kursu” programları düzenlenmektedir (URL-14, 2025).

2006 yılında Milli Eğitim Bakanlığına devredilen Turizm Eğitim Merkezleri, turizm alanında eğitim faaliyetlerini sürdüren kurumlarken bu merkezlerin hukuki dayanağını oluşturan ilgili yönetmelik 06 Ekim 2012 tarihli ve 28433 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan düzenleme ile yürürlükten kaldırılmıştır (URL-15, 2025).

2020 yılı itibarıyla, faaliyetlerini sürdüren Turizm Eğitim Merkezleri’nin eğitim faaliyetlerine son verilmiş ve merkezler kapatılmıştır. Turizm sektörüne nitelikli insan gücü sağlayan Turizm Eğitim Merkezleri’nin kapatılma kararı, sektör paydaşları tarafından olumsuz bir şekilde değerlendirilmiştir (URL-16, 2025).

2.3.3.5. Olgunlaşma Enstitüleri

Olgunlaşma enstitüleri, kültürel mirası koruyarak günümüz koşullarına uyum sağlamasına ve çağdaş biçimde yorumlanmasına katkı sunan, geçmiş ile gelecek arasında köprü görevi gören önemli kurumlardır. Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı olarak Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü bünyesinde 2012 yılına kadar faaliyet gösteren bu enstitüler söz konusu tarihten itibaren Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü’ne

bağlanmıştır. Eğitim ve üretim alanında sürekli gelişim gösteren kalite standartları belgelendirilmiş ve vizyon sahibi yapılarıyla olgunlaşma enstitüleri kültürel değerleri geleceğe taşımaya devam etmektedir (URL-17, 2025).

Günümüzde Türkiye’de 32 olgunlaştırma enstitüsü bulunmaktadır. Olgunlaşma enstitülerinin programları incelendiğinde, gastronomi eğitiminin “Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı” kapsamında verildiği görülmektedir. Bu çerçevede: mutfak, pastacılık, servis, bar ve hosteslik alanlarında sunulan kurslarla hem teorik hem de uygulamalı eğitimler gerçekleştirilmekte, aynı zamanda üretim faaliyetleri de yürütülmektedir (URL-17, 2025).

2.3.3.6. İş Gücü Yetiştirme Kursları

Önceki adıyla İş ve İşçi Bulma Kurumu, günümüzde ise Türkiye İş Kurumu (İŞKUR) olarak faaliyet gösteren kurum tarafından düzenlenen bu kurslar, işgücü piyasasının nitelikli iş gücü gereksinimini karşılamak ve işsiz bireylerin istihdam edilebilirliklerini artırmak amacıyla gerçekleştirilen mesleki eğitim programlarıdır (URL-18, 2025).

İŞKUR, sektörel düzeyde ihtiyaç duyulan yetkinliklere sahip insan kaynağını yetiştirmek ve işsizlik oranlarını azaltmaya yönelik olarak aktif işgücü programları çerçevesinde çeşitli mesleki eğitim faaliyetleri gerçekleştirmektedir. Bu faaliyetler arasında; istihdam garantili mesleki eğitim kursları, girişimciliği desteklemek amacıyla düzenlenen meslek edindirme programları, meslek geliştirme eğitimleri, engelli bireylere yönelik mesleki eğitim ve rehabilitasyon hizmetleri, hükümlülerin mesleki beceri kazanmasını hedefleyen projeler ile işsizlik sigortasından yararlanan bireyler için sağlanan eğitim programları yer almaktadır (Özsoy, 2007).

İŞKUR tarafından sunulan eğitim programları arasında mutfak sektöründe nitelikli insan gücü yetiştirmeyi amaçlayan kurslar da yer almaktadır. Bu kapsamda: aşçı, aşçıbaşı, mutfak görevlisi ve mutfak şefi gibi mesleki alanlara yönelik çeşitli eğitimler düzenlenmektedir (URL-19, 2025).

2.3.3.7. Belediyeler

Türkiye’de başta İstanbul, Ankara ve İzmir olmak üzere birçok büyükşehir ve diğer illerin belediyeleri Milli Eğitim Bakanlığı ve Halk Eğitim Merkezleri ile iş birliği yaparak meslek edindirme ve beceri geliştirme kursları düzenlemektedir. Bu programlardan geniş bir yetişkin kitlesi faydalanmakta olup belediyeler tarafından sunulan mesleki eğitim

kapsamında sunulan programlar arasında aşçılık alanına yönelik kurslara da yer verilmektedir (Görkem, 2011).

2.3.3.8. Özel Kurslar

Gastronomi biliminin tanınırlığının artmasıyla birlikte aşçılık mesleğine yönelik ilgi de giderek yükselmiş, önceden hobi amaçlı eğitim alan bireyler bu alana artık meslek edinme amacıyla yönelmeye başlamıştır. Yiyecek ve içecek sektörünün büyümesi mutfak çalışanlarına olan ihtiyacı artırmış ve bu durum profesyonel mutfak eğitimine olan ilgiyi de beraberinde getirmiştir. Ancak eğitim kurumlarının gastronomi bölümlerini açması yüksek maliyet gerektirdiğinden, özel kuruluşlar bu açığı kapatmada daha erişilebilir bir alternatif sunmaktadır. Böylece sektörde nitelikli çalışan ihtiyacının karşılanması daha kolay hale gelmektedir (Bucak ve Yiğit, 2018). Bu doğrultuda, İstanbul'da aşçılık ve gastronomi alanına yönelik kurslar açarak çeşitli eğitimler sunan birçok özel kurum bulunmaktadır. Bu kurumlar arasında Mutfak Sanatları Akademisi (MSA), Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi (USLA), Chef's Table ve Le Cordon Bleu-İstanbul gibi prestijli eğitim merkezleri yer almaktadır (Topal, 2020).

2.3.4. Gastronomi Liseleri Projesi

Gastronomi eğitimi, genç neslin değerli bir meslek edinmesi ve ülkenin kültürel mirasının en önemli kısımlarından birini oluşturan mutfak kültürünün öğrenilip uluslararası camia ile paylaşılması bakımında oldukça önemlidir. Gastronomik imajın güçlendirilmesi ve gastronomi kültürünün turizmin bir parçası haline gelmesi yoluyla ülke imajının güçlenmesi sağlanabilmektedir. Bu bağlamda ülkeler, ulusal ve uluslararası mutfak kültürlerini gençlere öğretme ve yöresel mutfaklarını geliştirme adına çeşitli düzeylerde gastronomi ve mutfak eğitimi vermektedir. Türkiye'de de 1960'lardan bu yana mutfak eğitimi yaygınlaşmaya başlamış; günümüzde ortaöğretim, ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora düzeylerinde eğitim verilmektedir (Girgin ve Demir, 2023).

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi dünya genelinde çok köklü bir geçmişe sahiptir. Türkiye'de ise gastronomi eğitimi, başlangıçta mutfak eğitimi olarak şekillenen bir süreçten geçmiştir (Bucak ve Yiğit, 2018). Türkiye'de mutfak eğitimine ilk olarak ortaöğretim seviyesinde 1962 yılında Ankara Otelcilik Okulu'nun kurulmasıyla başlamıştır. Ardından ülkenin ilk ve tek aşçılık eğitimi veren meslek lisesi olarak Mengen Aşçılık Meslek Lisesi eğitim hayatına girmiştir (Kurnaz vd., 2014). Ortaöğretim düzeyindeki mutfak eğitimi başlangıç noktası olması nedeniyle oldukça önemlidir. Bu düzeyde mutfak eğitimi uzun süredir Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri bünyesinde

yürütülmektedir (Çılgınoğlu ve Güleç, 2022). Bununla birlikte son yıllarda Milli Eğitim Bakanlığı gastronomi liseleri projesini uygulamaya koymuş bu kapsamda okullar açmış ve eğitime başlamıştır.

27 Aralık 2022 tarihinde T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, Kapadokya Üniversitesi ve Ürgüp Ticaret Odası arasında imzalanan “Gastronomi İş Birliği Protokolü” çerçevesinde Türkiye’de gastronomi eğitimi alanında ihtisaslaşmış ilk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Nevşehir ilinin Ürgüp ilçesinde faaliyete geçirilmiştir. Söz konusu gastronomi lisesinin açılışı dönemin Millî Eğitim Bakanı Mahmut Özer’in katılımıyla gerçekleştirilmiş olup bu girişim gastronomi alanında nitelikli insan kaynağı yetiştirilmesine yönelik önemli bir adım olarak değerlendirilmektedir. Milli Eğitim Bakanı Mahmut Özer, Kapadokya Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’nin açılış töreninde yaptığı konuşmada gastronomi liseleriyle ilgili şu ifadeleri kullanmıştır: “Geleneksel Türk mutfağının gün ışığına çıkması, aktif olarak kullanılması ve yenilikçi yaklaşımlarla kayıt altına alınması için gastronomi seferberliği başlattık.” Konuşmasının devamında Bakan Özer mesleki eğitimin önemine vurgu yapan şu ifadeleri kullanmıştır: “25 Aralık 2021 tarihinde 3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu’nda çok önemli bir değişiklik yaptık. O tarihte tüm Türkiye’de çırak kalfa sayısı 159 binken Sayın Cumhurbaşkanımız hedef koydu. 2022 yılında Türkiye’deki çırak kalfa sayısını 1 milyona çıkaracağız diye. Bugün 1 milyon 200 bin çırak ve kalfa var.” (URL-20, 2025).

Gastronomi iş birliği protokolünün amacı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü (MTEGM), Kapadokya Üniversitesi ve Ürgüp Ticaret Odası iş birliğinde yiyecek içecek hizmetleri alanında görev yapan öğretmenler ile öğrenim gören öğrencilerin yeterliliklerinin artırılması için mesleki ve teknik eğitim faaliyetleri gerçekleştirmek ve geleneksel bilgi ile bilimsel bilgiyi harmanlayarak Kapadokya bölgesinin gastronomi envanterini belgelemek, korumak, yorumlamak, geliştirmek ve bu envantere ulusal ve uluslararası düzeyde bilinirlik kazandırmaktır. Bu protokol; MTEGM, Üniversite ve ÜTO iş birliğinde gastronomi alanında yapılacak olan mesleki ve teknik eğitim faaliyetlerine ilişkin usul ve esasları kapsamaktadır. Protokol kapsamında gerçekleştirilecek faaliyetler aşağıda maddeler hâlinde belirtilmiştir:

- Kapadokya Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinin açılması,
- Alan/dal öğretim programlarının ve eğitim materyallerinin yabancı dil ağırlıklı olarak hazırlanması/güncellenmesi,
- Meslek derslerinin Üniversite uzmanları tarafından ve/veya koordinasyonunda verilmesi,

- Alan/dal öğretmenlerine, MEB MTEGM ile ortaklaşa belirlenecek takvim ve programa göre Kapadokya Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde hizmet içi eğitimi/iş başı eğitimin düzenlenmesi,
- Mesleki ve teknik eğitime yönelik etkinlikler (kariyer günü, rehberlik, yarışma, gezi vb.) ve farkındalık faaliyetleri düzenlenmesi,
- Bölgenin gastronomi veri tabanının oluşturulması,
- Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak bölge gastronomi envanterinin turizm endüstrisinde kullanılmasına ilişkin çalışmalar yapılması,
- Gıdaları biyolojik çeşitliliğinin korunması ve artırılması, üretim, tüketim, sarfın azaltılması, atığın azaltılması gibi çalışmalar ile gastronomik sistemlerin sürdürülebilirliğine yönelik çalışmalar yürütülmesi,
- Yöresel yemeklerin günümüz lezzet algısına ve pişirme tekniklerine uygun olarak geliştirilmesine yönelik çalışmalar gerçekleştirilmesi,
- Bölgede görev yapan şeflere, kendi işletmelerini açmak isteyen başta kadınlar olmak üzere bölge halkına ve her seviyedeki aşçılık öğrencilerine yönelik yöresel yemek atölyeleri düzenlenmesi,
- Yerel üreticilere ve kadın kooperatiflerine yönelik eğitim faaliyetlerinin planlanması ve yürütülmesi,
- Eğitim faaliyetlerini aksatmayacak şekilde her yaştan katılımcıya yönelik, özel gösteriler, atölye çalışmaları yapılması; turist grupları, şirketler ve diğer gruplar için bölge gastronomisi temalı aktiviteler düzenlenmesidir.

MEB MTEGM Yükümlülükleri

- Protokolün uygulanması için Nevşehir Valiliği (il milli eğitim müdürlüğüne) gerekli duyuruları yapmak,
- Kapadokya Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesini açmak,
- Okul bünyesinde döner sermaye işletmesinin açılmasını sağlamak,
- Okulda ihtiyaç duyulan kurs programı, atölye çalışmaları vb. etkinliklerin gerçekleştirilmesi için gerekli desteği vermek,
- Alan öğretim programları ve eğitim materyallerini yabancı dil ağırlıklı olarak üniversite ile birlikte hazırlamak/güncellemek,
- Hizmet içi eğitim alacak öğretmenleri belirlemek,
- Üniversite ile iş birliğinde okulda verilecek eğitimlere ilişkin içerikleri oluşturmak ve gerekli planlamaları yapmak,
- Taraflar arasında iş birliği ile koordinasyonu sağlamak ve geliştirmek,

- Protokol kapsamında yer alan her türlü iş ve işlemleri ilgili mevzuata uygun olarak yürütmek ve denetlemektir.

İl Milli Eğitim Müdürlüğünün Yükümlülükleri

- Protokol kapsamındaki faaliyetler ile ilgili her türlü iş ve işlemlerin mevzuata göre yürütülmesini ve denetlenmesini sağlamak,
- Alan öğrencilerinin işletmelerde mesleki eğitim/staj uygulamalarının yapılmasını koordine etmek,
- Protokol kapsamında açılacak kurs programı, atölye çalışması vb. etkinlikler için gerekli iş ve işlemleri yürütmek,
- Protokol Yürütme Kuruluna (PYK) katılım sağlamaktır.

Kapadokya Üniversitesinin Yükümlülükleri

- Protokol kapsamında gerçekleştirilecek faaliyetlere ilişkin il MEM ve Okul ile iş birliği yapmak,
- Alan öğretim programları ve eğitim materyallerini yabancı dil ağırlıklı olarak MTEGM ile birlikte hazırlamak/güncellenmesine destek olmak,
- MTEGM ile iş birliğinde okulda verilecek atölye eğitimlerine ilişkin içerikleri oluşturmak ve gerekli planlamaları yapmak,
- MTEGM ile belirlenen takvim ve program doğrultusunda okulda görev yapan alan öğretmenlerinin hizmet içi/işbaşı eğitimlerin, Üniversite öğretim görevlileri/uzmanları tarafından imkânlar dâhilinde verilmesini sağlamak,
- Kapadokya Gastronomi Merkezinde/Akademisinde yürütülecek faaliyetlerin planlanmasına, gerçekleştirilmesine ve sürdürülmesine katkıda bulunmak,
- Okuldan talep olması halinde alan/dal derslerinden uygun bulunanların ÜTO'nun belirlediği öğretmen ya da eğitici personel tarafından verilmesini sağlamak,
- PYK'ye katılım sağlamak ve kararlarını uygulamaktır.

Ürgüp Ticaret Odasının Yükümlülükleri

- Meslek komitelerinin protokol kapsamında belirlenecek okullarda eşleştirilmesine ilişkin iş ve işlemleri yürütmek,
- PYK'ye temsilci görevlendirmek,
- PYK kararlarını uygulamak,
- PYK tarafından belirlenen kriterlere uygun öğrenciler için işletmede mesleki eğitim ve staj imkânı sağlamak,
- Mezun öğrencilerin istihdam edilmelerine destek sağlamak,

- Okulda eğitimi verilen alan öğretim programları ve eğitim materyallerinin hazırlanması/güncellenmesi çalışmalarına katkı sağlamak,
- Protokol kapsamında yürütülen çalışmalarda durum analizi, problem tespiti, çözüm yollarının belirlenmesi, uygulama, izleme, değerlendirme, eğitim ve paylaşım süreçlerini gerçekleştirmek,
- Protokol kapsamına alınacak okulun atölye ve laboratuvarlarının yeni teknolojilere dayalı olarak donatılmasını desteklemek,
- Mesleki ve teknik eğitimde sektörle birlikte eğitim, istihdam ve üretim bağlamında iyi uygulama örneklerinin medya platformlarında görünürlüğünü artırmaya yönelik çalışmalar yapmak,
- PYK tarafından belirlenen öğrencilere Meslek Komiteleri iş birliğinde burs vermek,
- Okul ve sektör çalışanlarının karşılıklı deneyimlerini paylaşmalarını sağlayacak faaliyetler düzenlemek,
- Öğrencilere yönelik eğitsel, sosyal ve kültürel alanlarda kongre, bilgi şöleni, çalıştay, panel ve konferanslar düzenlemek ve elde edilen bulguların kamuoyu ile paylaşmak üzere yayınlara dönüştürmek,
- Protokol kapsamında ihtiyaç duyulan iş birliği alanlarına ilişkin düzenlenecek kurs, seminer, atölye, proje ve araştırma etkinlikleri ile ilgili duyuruları yapmak,
- Öğretmenlere yönelik hizmet içi eğitim/işbaşında eğitim/uzaktan eğitim faaliyetlerinin düzenlenmesine destek sağlamak,
- Okulda döner sermaye kapsamında üretilen ürünlerin tanıtımlarına destek sağlamak ve ürünlerin satın alınmasına yönelik çalışmalar yapmak,
- Daha mutlu ve daha sağlıklı nesillerden oluşan bir toplum oluşması bağlamında öğrencilerin ortak şehir kültürü ve ahlaki değerler ekseninde buluşmalarını, yakınlaşmalarını, kaynaşmalarını güçlendirici çalışmalar yapmak,
- Öğrencilerin yeteneklerinin ve ilgi alanlarının belirlenmesine yönelik çalışmalar ve faaliyetler gerçekleştirmek,
- Protokol kapsamında gerçekleştirilen faaliyetlere ilişkin hazırlanan raporu altı ayda bir MTEGM'ye bildirmektir.

Okulun Yükümlülükleri

- Protokol kapsamında yer alan her türlü iş ve işlemleri ilgili mevzuata uygun olarak yürütmek,
- Okulun amacına uygun kullanılmasını sağlamak,

- Okulda ihtiyaç duyulan kurs programı, atölye çalışması vb. etkinlikleri gerçekleştirmek,
- Okulda ihtiyaç duyulan kurs programı, atölye çalışması vb. etkinliklerine öğrenci ve öğretmenlerin katılımını sağlamak
- Protokol kapsamında düzenlenecek olan faaliyetlere yönetici, öğretmen ve öğrencilerin katılımını sağlamak,
- Üniversite ile koordinasyonu sağlamak, yapılacak çalışmalarda gerekli planlamaları yapmak üzere bir temsilci görevlendirmek,
- Kapadokya Gastronomi Merkezi/Akademisini imkânlar dâhilinde Üniversite'nin kullanımına tahsis etmek,
- PYK'ye katılım sağlamak ve kararlarını uygulamaktır (Gastronomi İş Birliği Protokolü, 2022).

2023 yılının mart ayında Kapadokya Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ne yönelik öğretim programı ve haftalık ders çizelgelerinin hazırlanması amacıyla Turizm İşletmeciliği sektöründe görev alacak, mesleki bilgi ve becerilerle donatılmış insan kaynağının yetiştirilmesine katkı sağlayacak bir çalıştay düzenlenmiştir. Çalıştay, Nevşehir İl Millî Eğitim Müdürü Memet Polat'ın katılımıyla Nevşehir Öğretmenevinde gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamlı etkinlikte Millî Eğitim Bakanlığı temsilcileri, alanında uzman akademisyenler ve deneyimli öğretmenler görev alarak iş birliği içinde çalışmalar yürütmüştür. Çalıştay sürecinde, sektörün ihtiyaçları doğrultusunda çağdaş ve uygulama temelli bir öğretim programı geliştirilmesi hedeflenmiş; böylece mesleki eğitim ile istihdam arasındaki uyumun güçlendirilmesi amaçlanmıştır (URL-21, 2025).

25-26 Mayıs 2023 tarihlerinde, Türk Mutfağı Haftası kapsamında “Yerel ve Sürdürülebilir Gastronominin Geliştirilmesi Paneli ve Çalıştay” gerçekleştirilmiştir. Bu etkinlik Türkiye genelini temsil eden geniş bir paydaş katılımıyla düzenlenmiş; akademisyenler, bağımsız gastronomi araştırmacıları, tarım girişimcileri ve kooperatifleri, turizm girişimcileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA), İtalya Slow Food Vakfı temsilcileri ve Türkiye Slow Food önderlerinin de aralarında bulunduğu toplam 30 alanında uzman kişiyi bir araya getirmiştir. Çalıştay kapsamında, Kapadokya Üniversitesi ile Kapadokya Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi iş birliğinde düzenlenen “Asuman Kerkez’le Buğdayın ve Bulgurun Yolculuğu” adlı konferans da gerçekleştirilmiştir (URL-22, 2025).

Çalıştay 3. Çalışma grubu “Yerel ve Mevsiminde Tüketme Tercihinin Topluma ve Çevreye Faydalarına İlişkin Farkındalık Geliştirme ve Eğitim” başlığı altında:

- Bölge Lise ve Üniversitelerde Yerel Ürünlerin Tedarik Edilmesi, Müfredata Eklenmesi ve Bu Sürecin Sektöre Yansımaları

- Yerel ve Mevsiminde Tüketime Eğitim Programlarına Entegrasyonu
- Okul Öncesi, İlk Öğretim ve Orta Öğretim Çağındaki Çocukların Yerel ve Mevsiminde Ürün Tüketime Önemi Konusunda Eğitilmesi Gereği (duyu eğitimleri, okul bostanları vs.)

- Paketli Gıdaların Etiketlerinin Okunması ve Anlaşılmasının Önemi,
- Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Bakış Açısı ile Yerel ve Mevsiminde Tüketim Alışkanlıkları Farkındalık Çalışmaları başlıklarına değinilmiştir.

Sorun alanları olarak ileri sunulan fikirler:

- Aileler, öğretmenler ve paydaşların eğitimi eksikliği (Öğrencilerin teorik ve uygulamalarındaki eksikler)
- Yerel ve mevsiminde tüketim alışkanlıklarına ilişkin genel farkındalık eksikliği
- Tedarikteki sıkıntılar ve sektörel sorunlar
- Mevzuat ve koordinasyon düzenlemelerindeki eksiklikler

Çözüm Önerileri

Politika Önerileri

- Okul kantinleri ve yemekhanelerinde yapılan yasal düzenlemelerin gözden geçirilmesi, uygulanması ve yaygınlaştırılması: (Yerel ve mevsiminde üretim ve tüketim alışkanlıkları bağlamında)

Sektörel Uygulama Örnekleri

- MEB'in eğitim müfredatlarına ve ilgili öğretmen yetiştiren kurumların müfredatlarına bölgeye özgü olacak şekilde teorik ve uygulamalı eğitim programlarının hazırlanması (STK'lar ve bütün paydaşların görüşleri alınarak planlama yapılması)
- Sosyal medya uygulamaları, kamu spotları, animasyonlar, telefon uygulamaları, yapay zeka uygulamaları gibi bütün teknolojik araçları kullanarak özellikle ergenlik çağı grubuna uygulama önerisi
- Yerel ve mevsiminde tüketim ve üretim alışkanlıklarına ilişkin sektörün bilinçlendirilmesine yönelik tarımsal faaliyetlerinden, üreticiye kadar sektörün bilinçlendirilmesi.

Proje Önerileri

- Aileler, okullar, çocuklar, üniversite öğrencileri, öğretmenler hepsi için teorik uygulamalı eğitim

- Örgün ve yaygın eğitimde yerel ve mevsiminde üretim ve tüketim konusunda kapsamlı ve çok disiplinli bir araştırma ve uygulama projesinin hazırlanması
- Bölgesel ürünlerin, yerel ve mevsiminde üretim eğitimleri içerisine duyu eğitimleri aracılığıyla katılması (URL-23, 2025).

27 Aralık 2022 tarihinde eğitim-öğretim hayatına başlayan Kapadokya Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Türkiye'nin ilk gastronomi temalı mesleki ve teknik anadolu lisesi olma özelliğini taşımaktadır. Mesleki eğitimin alan temelli dönüşümünün bir örneği olarak kurulan bu okul, gastronomi alanında nitelikli insan kaynağı yetiştirme misyonunu üstlenmiştir. Söz konusu eğitim kurumunun ismi, Kapadokya Üniversitesi'nin kurucusu ve Mütevelli Heyet Başkanı olan değerli yazar ve düşünür Alev Alatlı'ya atfen 09 Ağustos 2024 tarihinde değiştirilmiş ve okulun yeni adı "Kapadokya Alev Alatlı Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi" olarak belirlenmiştir (URL-26, 2025).

Millî Eğitim Bakanı Yusuf Tekin, gastronomi alanında eğitim verecek yeni bir gastronomi lisesinin açılması sürecinde; şefler, sektör tedarikçileri, akademisyenler, restoran kurucuları, girişimciler ve sivil toplum kuruluşlarının temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilen bir istişare toplantısında bir araya gelmiştir. Bakan Tekin, toplantıda yaptığı konuşmada, geleneksel Türk mutfağının "iz bırakan lezzetlerinin" hem ulusal hem de uluslararası düzeyde hak ettiği konuma ulaşabilmesi için yalnızca gastronomi alanında eğitim verecek bir lisenin İstanbul'da açılmasının planlandığını açıklamıştır. Konuşmasında ayrıca gastronomi lisesiyle âdeta şifa kaynağı olan "annelerimizin reçeteleri" niteliğini taşıyan ve Türk yemek kültürüne özgü yemekleri dünya mutfakları içinde önemli bir noktaya taşımak istediklerini söylemiştir (URL-24, 2025).

Gastronomi lisesinin açılmasıyla önemli bir eksikliği gidereceklerini ifade eden Tekin: "Her milletin kendine özgü bir mutfağı, mutfak sanatı vardır. Türk mutfağı da kendine özgüdür. Bu bağlamda Türk mutfağı denildiğinde de Türk insanının beslenme biçimi ve yeme içmesi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, sofrada adabı, damak tadı gibi unsurlar akla gelir. Gastronomi lisesi açarak hem örgün ve yaygın eğitim kurslarında bir literatür oluşturmak hem de sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağını yetiştirelim istiyoruz. Buralarda gördüğümüz lüzum üzerine böyle bir girişimde bulunuyoruz." ifadelerini kullanmıştır (URL-24, 2025).

Millî Eğitim Bakanı Yusuf Tekin, İzmir Alsancak Gar Toplantı Salonu'nda gerçekleştirilen toplantıda yaptığı konuşmada, İzmir'e bir gastronomi lisesi kurulması yönünde gerekli adımların atıldığı müjdesini verdi. Bakan Tekin: "Turizm sektörü konusunda ara eleman sıkıntısı yaşandığını biliyoruz. Biz Millî Eğitim Bakanlığı olarak

meslek eğitimindeki ara elaman sorunu çözmek için ciddi tedbirler aldık. Ancak bilhassa turizm sektöründeki dostlarımızla konuştuğumuzda orada da bir eksiklik var. O ihtiyacı gidermek için Türkiye genelinde başlangıçta yedi bölgede yedi tane olmak üzere bir meslek formatı geliştirdik. Bünyesinde mutfak sanatları, buna ilişkin servis programı ve turizm işletmeci bir bölümü olan bir gastronomi lisesi tasarlıyoruz. Bu gastronomi formatı; bulunduğu bölgenin annelerimizin reçeteleri diye tanımladığımız yöresel yemeklerin hem mutfak sanatı olarak hayata geçirilmesi anlamında hem servis edilmesi anlamında profesyonel servis anlamında hem de dil, işletmecilik kültürü doğrultulması anlamında liseler oluşturması.” açıklamasında bulundu (URL-25, 2025).

MEB tarafından başlatılan “Türkiye Gastronomi Liseleri Projesi”, gastronomi eğitiminin Türkiye genelinde daha sistematik ve nitelikli bir biçimde yürütülmesini amaçlayan önemli bir girişimdir. Projenin tanıtım programına katılan Millî Eğitim Bakanı Yusuf Tekin, bu liselerin ilerleyen zamanda Türkiye’nin yedi coğrafi bölgesine yayılmasıyla hem kültürel hem de eğitsel düzlemde kalıcı ve işlevsel bir yapı oluşturulmasının hedeflendiğini ifade etmiştir. Bu kapsamda, gastronominin yalnızca bir mutfak faaliyeti olarak değil; tarladan sofraya uzanan bütüncül bir ekosistem olarak ele alındığı, uygulama temelli bir eğitim modelinin benimseneceği vurgulanmaktadır.

Türkiye’nin farklı coğrafi bölgelerinde açılması planlanan bu liseler bulundukları bölgenin iklimsel koşulları, tarımsal ürün çeşitliliği ve kültürel zenginliği dikkate alınarak özgün alanlara odaklanacaktır. İstanbul’da Osmanlı mutfacı, Antalya’da endemik bitkiler ve doğal ürünler, Gaziantep’te geleneksel tatlılar ve özellikle baklava, Konya’da buğday ve ekmekçilik temelli hamur işleri, Trabzon’da fındık, çikolata ve pastacılık, İzmir’de meze ve zeytinyağlılar, Erzurum’da ise et ve süt ürünleri üzerine yoğunlaşan eğitim programlarının hayata geçirilmesi planlanmaktadır.

Proje yalnızca ulusal düzeyde değil uluslararası bir mutfak ağı kurarak küresel bir vizyon da sunmayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, öğrencilerin farklı ülkelerden davet edilecek usta şeflerle bir araya gelmeleri sağlanarak Anadolu mutfacının yanı sıra Fransız, İtalyan, Kore, Japon ve Latin Amerika gibi çeşitli dünya mutfaklarına da doğrudan temas kurmaları mümkün olacaktır (URL-27, 2025).

Millî Eğitim Bakanlığı Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı’nın 04.09.2025 tarihli ve 75 sayılı kararıyla, Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programı uygulayan okullarda “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı”na ilişkin çerçeve öğretim programı yürürlüğe konulmuştur (URL-29, 2025). Çerçeve öğretim programı incelendiğinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı; Mutfak Sanatları, Pastacılık ve Ekmekçilik ile Servis ve Kahve Hazırlama olmak üzere üç ayrı

daldan oluşmaktadır. Bu yapılanma alan kapsamında verilen eğitimin kapsamlı ve uzmanlaşmaya yönelik bir nitelik kazanmasını amaçlamakta; öğrencilerin sektördeki farklı çalışma alanlarına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilikler geliştirmesine olanak sağlamaktadır (URL-30, 2025). İlk aşamada 2025-2026 eğitim-öğretim yılından itibaren İstanbul Vehbi Koç Vakfı Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile Erzurum Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ne, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanında hazırlık sınıfına öğrenci kabulü gerçekleştirilecektir. Bu okullara öğrenci kabulü özel olarak hazırlanmış bir yetenek sınavı aracılığıyla gerçekleştirilecektir. Sınavın değerlendirme süreci dört temel ölçüt çerçevesinde yapılandırılmıştır: Merkezi Sınav Giriş Puanı (LGS), Yabancı Dil Puanı, Mesleki İlgi ve Mesleğe Yatkınlık ile Özel Yetenek. Adayların başarıları bu kriterler doğrultusunda Merkezi Sınav Giriş Puanı için 30 puan, Yabancı Dil Puanı için 10 puan, Mesleki İlgi ve Mesleğe Yatkınlık için 30 puan ve Özel Yetenek için 30 puan olmak üzere toplamda 100 puan üzerinden değerlendirilerek öğrencinin başarı puanı belirlenecektir. (URL-28, 2025).

Bu proje, Türkiye'nin zengin mutfak kültürünü sistematik bir eğitim modeliyle buluşturarak, gastronomi alanında nitelikli insan kaynağı yetiştirmeyi hedeflemekte ve kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarımında önemli bir rol üstlenmektedir.

2.3.5. Gastronomi Eğitimi Üzerine Yürütülen Güncel Araştırmalar

Gastronomi eğitimi, akademik çevrelerde üzerinde yoğunlaşılan önemli araştırma alanlarından biridir. Geçmiş araştırmalar incelendiğinde; yükseköğretim düzeyinde verilen eğitimin yeterliliği, müfredatların değerlendirilmesi, gastronomi turizmi, gastronomi eğitiminin genel yapısı, eğitim sürecinde karşılaşılan sorunlar ve bunlara yönelik çözüm önerileri gibi başlıkların öne çıktığı görülmektedir. Bunun yanı sıra gastronomi eğitiminin mevcut durumu, mezunların aldıkları eğitimden duydukları memnuniyet ve yeterlilikleri ile gastronomi bölümlerinde görev yapan akademik personelin incelenmesi de araştırmalarda sıklıkla ele alınan konular arasında yer almaktadır.

Türkiye’de gastronomi eğitiminin yeterliliğine ilişkin çeşitli araştırmalar gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmalar sonucunda eğitim kurumlarının mevcut yeterlilik düzeyi, gastronomi eğitimi müfredatının kapsamı ve alanda görev yapan öğretim üyelerinin nitelikleri, gastronomi eğitiminin niteliğini belirleyen temel değişkenler olarak öne çıkmaktadır. İlgili çalışmalar aşağıda incelenmiştir.

Sezen (2018) ve İlter (2019)’in yapmış oldukları araştırmaların her ikisinde de Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının mevcut durumunu

ortaya koymak ve ders müfredatlarını değerlendirmek amaçlanmıştır. Çalışmalar sonucunda farklı üniversitelerde uygulanan müfredatlarda benzerlikler bulunduğu belirlenmiş; elde edilen bulgular ışığında eğitim kurumlarına, sektör temsilcilerine ve araştırmacılara yönelik çeşitli öneriler geliştirilmiştir.

Demir (2023) ile Yaşlı ve Yüncü (2023)'nün gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının müfredatını ve sektörle olan ilişkilerini değerlendirmek amacıyla yürüttükleri çalışmalarında gastronomi eğitiminin mevcut durumu farklı yöntemlerle ele alınmıştır. Demir (2023) yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla nitel bir yaklaşım benimseyerek eğitim modeli geliştirmeye odaklanırken, Yaşlı ve Yüncü (2023) ise Veri Zarflama Analizi (DEA) ve bulanık mantık yöntemlerini kullanarak müfredatın etkinliğini ölçmeye çalışmıştır. Bu iki çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde müfredatın yeniden düzenlenmesi gerektiği, bazı derslerin çıkarılabileceği ya da içeriklerinin güncellenebileceği belirlenmiş ve alana yönelik alternatif eğitim modelleri önerilmiştir.

Sarioğlu (2014), Gökem ve Sevim (2016) ile Karaca (2018)'nin çalışmaları birlikte ele alındığında araştırmaların ortak amacının Türkiye'deki gastronomi eğitiminin yeterliliğini değerlendirmek olduğu görülmektedir. Sarioğlu'nun (2014) bulguları, Türkiye'de gastronomi eğitiminin ülkenin gelişmişlik düzeyi ve sunduğu fırsatlar göz önünde bulundurulduğunda arzu edilen seviyeye ulaşamadığını ortaya koymaktadır. Gökem ve Sevim (2016) ile Karaca (2018) çalışmalarında ise öğretim elemanlarının görüşleri incelenmiş ve hem yurtiçinde hem de yurtdışında görev yapan akademisyenlerin, gastronomi eğitiminin ülkeler için önemli katkılar sağladığı konusunda ortak bir görüşe sahip oldukları belirlenmiştir. Bununla birlikte, Türkiye'deki gastronomi bölümlerinde atölye ve donanım yetersizlikleri, malzeme eksiklikleri ve öğretim elemanı açığı gibi sorunların varlığı dikkat çekmekte; bu durum, eğitimin kalitesini olumsuz yönde etkilediği belirtilmiştir.

Albayrak (2022), Aycı (2022) ve Şat vd. (2023) tarafından gerçekleştirilen araştırmalar; gastronomi eğitiminin akademik kadro yapısı, programların mevcut durumu ve eğitim kalitesine ilişkin değerlendirmeler ortaya koymaktadır. Bu çalışmaların bulguları; gastronomi alanında uzmanlaşmış öğretim üyesi sayısının yetersiz olduğunu, mevcut akademik personelin önemli bir bölümünün doğrudan gastronomi alanı dışında yetiştiğini ve bu durumun eğitimin niteliğini olumsuz yönde etkilediğini ortaya koymaktadır. Ayrıca üniversitelerde yürütülen gastronomi programlarının müfredatları arasında belirgin farklılıkların bulunduğu, akademik kadronun niteliği ile birlikte fiziksel altyapı ve uygulama olanaklarının da yetersiz kaldığı tespit edilmiştir. Araştırmalarda

ortak olarak gastronomi eğitiminin sürdürülebilir gelişimini sağlamak için akademik kadronun alanla uyumlu biçimde güçlendirilmesi, bilimsel üretkenliğin artırılması, çağdaş eğitim yaklaşımlarının benimsenmesi ve sektörel ihtiyaçlara uygun nitelikte bir eğitim modeli geliştirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır.

Öney (2016), Yurday (2019), Semint (2020) ve Ünüvar (2020)'in çalışmalarında Türkiye'de gastronomi eğitiminin mevcut sorunlarını ortaya koymak ve çözüm önerileri geliştirmek amaçlanmıştır. Semint (2020)'in çalışmasında öğretim üyeleriyle, Ünüvar'ın (2020) çalışmasında ise hem öğretim üyeleriyle hem de öğrencilerle görüşmeler yapılmıştır. Bulgular gastronomi eğitiminde özellikle staj süreçleri, fiziki altyapı, akademik kadro yetersizliği, müfredat farklılıkları ve ekonomik kısıtlamalar gibi yapısal sorunların öne çıktığını göstermektedir. Ayrıca paydaşların desteğinin sınırlı olması, öğrenci kontenjanlarının her yıl artması ve uygulamalı derslerde yaşanan eksiklikler de eğitimin niteliğini olumsuz etkileyen faktörler arasında yer almaktadır. Çalışmalar genel olarak sektörel ihtiyaçlara uyumlu, yeterli altyapıya ve nitelikli akademik kadroya sahip bir eğitim modelinin geliştirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Aslan (2010), Aydemir (2018), Arslanhan (2019) ve Birsen (2021)'in araştırmalarında gastronomi ve turizm alanında öğrenim gören öğrencilerin eğitim süreçleri, beklentileri ve bu süreçlerin sektörün ihtiyaçlarıyla uyumunu ortaya koymak amaçlanmıştır. Aslan'ın (2010) araştırmasında öğrencilerin ders içeriklerini genel olarak yeterli buldukları ancak özellikle Dünya Mutfakları dersinde yetersizlik yaşadıkları belirlenmiştir. Aydemir'in (2018) çalışmasında ise öğrencilerin büyük çoğunluğunun gastronomi bölümünü bilinçli bir tercih sonucu seçtikleri ve eğitimlerinden memnun oldukları tespit edilmiş; fakat verilen eğitimin sektör beklentilerini karşılamakta yetersiz kaldığı sonucuna ulaşılmıştır. Benzer biçimde, Arslanhan (2019) ve Birsen'in (2021) çalışmaları da öğrencilerin ve mezunların eğitim-öğretim sürecinde çeşitli eksikliklerle karşılaştıklarını özellikle teorik ve uygulamalı eğitimlerin iş olanakları, pozisyon ve ücret beklentilerini karşılamada yetersiz bulunduğunu ortaya koymuştur. Ayrıca bu araştırmalarda öğrencilerin kariyer beklentilerinin yaş, aile gelir düzeyi ve sınıf seviyesi gibi demografik değişkenlere göre farklılık gösterdiği vurgulanmaktadır. Birsen (2021) çalışmasında hem öğrencilerin hem de öğretim elemanlarının görüşleri doğrultusunda ileriye dönük öneriler sunarak fiziki koşulların iyileştirilmesi, uygulama sınıflarının geliştirilmesi, profesyonel mutfak ekipmanlarının sağlanması ve müfredatın sektör beklentilerine uygun biçimde güncellenmesi gerektiğini ortaya koymuştur. Genel olarak bu çalışmalardan elde edilen sonuç, gastronomi ve turizm eğitiminin öğrencilerin beklentilerini kısmen karşıladığını ancak sektörün gereklilikleriyle tam olarak

örtüşmediğini, dolayısıyla müfredatın, uygulama olanaklarının ve fiziki imkânların geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Brown ve diğerlerinin (2013) çalışmasında, çevrim içi video derslerinin gastronomi eğitimine etkisi incelenmiştir. Araştırma kapsamında 206 öğrenci video kaydıyla, 184 öğrenci ise geleneksel yüz yüze eğitim yöntemiyle ders almıştır. Sonuçlar bireysel düzeyde iki yöntem arasında anlamlı bir farklılık ortaya koymamış olsa da, grup bazında değerlendirildiğinde çevrim içi video eğitimi alan öğrencilerin performanslarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Çalışmada, gastronomi eğitiminde geleneksel yüz yüze eğitimin video destekli yöntemlerle birleştirilmesinin öğrenme sürecine olumlu katkı sağlayabileceği ifade edilmiştir. Ünür (2024)'ün araştırması ise gastronomi eğitiminde yeni teknolojilerin kullanımına odaklanmış ve sanal gerçeklik uygulamalarının sektördeki potansiyelini incelemiştir. Çalışmada, öğrencilerin sanal gerçeklik teknolojilerinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde kullanımına ilişkin görüşleri değerlendirilmiştir. Bulgular, katılımcıların büyük çoğunluğunun bu teknolojilerin eğitimde kullanılabileceğini düşündüklerini göstermektedir. Öğrenciler, sanal gerçeklik uygulamalarının öğrenme sürecine eğlenceli bir boyut kattığını, araç ve gereçlerin tanıtımını kolaylaştırdığını, pratik deneyim kazandırdığını, özellikle ilk uygulamalar için faydalı olduğunu ve tehlikeleri önceden gözlemlene imkânı sunduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca bu teknolojilerin öz güveni artırıcı, güvenli, ekonomik ve tekrar edilebilir özellikler taşıdığı ifade edilmiştir. Brown ve diğerlerinin (2013) ve Ünür'ün (2024) yapmış oldukları çalışmalar birlikte değerlendirildiğinde, gastronomi eğitiminde geleneksel yöntemlerin yanı sıra dijital teknolojilerin de önemli katkılar sağlayabileceğini ifade edilebilir. Video destekli eğitim ve sanal gerçeklik uygulamaları, öğrencilerin öğrenme süreçlerini daha etkili, güvenli ve kalıcı hale getirmekte; böylece gastronomi eğitiminde yenilikçi yöntemlerin entegrasyonunun gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır.

Genel olarak incelenen çalışmalar, Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin son yıllarda gelişim göstermesine rağmen hâlâ önemli yapısal sorunlarla karşı karşıya olduğunu ortaya koymaktadır. Müfredatların üniversiteler arasında benzerlik göstermesine rağmen içerik açısından güncellenmesi gerektiği, bazı derslerin etkinliğinin yetersiz kaldığı ve sektör ihtiyaçlarıyla tam anlamıyla örtüşmediği belirlenmiştir. Ayrıca akademik kadro yetersizliği, fiziki altyapı ve donanım eksiklikleri, uygulama olanaklarının sınırlılığı ve artan öğrenci kontenjanları eğitimin kalitesini olumsuz etkileyen temel unsurlar arasında öne çıkmaktadır. Öğrenci ve mezunların beklentileri ile sektörün taleplerinin tam anlamıyla örtüşmemesi, eğitim-öğretim sürecinde uygulama ağırlığının artırılması gerektiğini göstermektedir. Bununla birlikte, yeni teknolojilerin

(evrim içi video dersleri, sanal gerçeklik uygulamaları vb.) gastronomi eğitimine entegre edilmesinin öğrenme sürecine olumlu katkılar sunduğu görülmektedir. Dolayısıyla genel sonuç olarak gastronomi eğitiminin sürdürülebilir bir yapıya kavuşabilmesi için müfredatların güncellenmesi, nitelikli akademik kadro ve altyapının güçlendirilmesi, teknolojik yeniliklerin sürece dahil edilmesi ve sektörle daha güçlü bir iş birliği mekanizmasının kurulması gerektiği ortaya çıkmaktadır.



3. YÖNTEM

Araştırmanın bu kısmı çalışmanın yöntemine dair açıklamaları içermektedir. Bu kapsamda araştırma deseni, veri toplama aracı ve süreci, evren-örneklem, geçerlilik ve güvenirlik ve analizler başlıkları altında araştırma sürecine ilişkin bilgiler verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Modeli

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

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Çalışmanın evrenini Türkiye genelinde Milli Eğitim Bakanlığına bağlı resmi mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında “Yiyecek İçecek Hizmetleri” alanında ve yeni kurulan gastronomi liselerinde görevli öğretmenler oluşturmaktadır. Örneklem tekniği olarak nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan amaçlı ve kartopu örneklem teknikleri kullanılmıştır. Amaçlı örneklem tekniği ile araştırmanın konusu ve hedefi doğrultusunda alanında deneyimli ve bilgi birikimi yüksek yiyecek içecek alanı öğretmenleri seçilmiştir. Kartopu örneklem tekniği ile de seçilen öğretmenlerin kendi meslektaşları arasında uygun ve araştırmaya katılmaya istekli diğer öğretmenleri önermesi yoluyla örneklem büyütülmüştür. Araştırmada Türkiye’nin yedi coğrafi bölgesinin her birinden üç ilin seçilmesiyle toplamda yirmi bir ilde veri toplanmıştır. Bu yöntemle farklı bölgelerdeki uygulamaların ve öğretmen görüşlerinin karşılaştırılmasına olanak sağlanarak, araştırmanın kapsamının genişletilmesi ve elde edilen bulguların daha bütüncül bir çerçevede değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında

veri toplanacak illerin belirlenmesinde öncelikli olarak gastronomi alanında öne çıkan şehirler dikkate alınmış ve bu doğrultuda Adana, Ankara, Antalya, Balıkesir, Bolu, Bursa, Diyarbakır, Erzurum, Gaziantep, Hatay, İstanbul, İzmir, Kars, Konya, Manisa, Muğla, Nevşehir, Samsun, Şanlıurfa, Trabzon ve Van illeri seçilmiştir. İller belirlendikten sonra Milli Eğitim Bakanlığı Araştırma Uygulama İzinleri Başvuru ve Değerlendirme Sistemi üzerinden başvuru yapılarak ilgili illerde çalışmanın yürütülmesine yönelik gerekli izinler istenmiştir. İzin sürecinin tamamlanmasının ardından yukarıda belirtilen illerde görev yapan öğretmenlerle görüşmelere başlanmıştır. Bu kapsamda her ilde konuyla ilgili bilgisi olan bir görüşmeciye ulaşılmış, onun aracılığıyla diğer görüşmecilerle iletişim kurulmuştur. Veri doygunluğu stratejisi bağlamında yeni görüşmelerden mevcut bulgulara ek bir bilgi elde edilmediği yani benzer ifadelerin tekrarlanmaya başladığı noktaya kadar veri toplama süreci devam ettirilmiştir. Bu kapsamda 2024–2025 eğitim-öğretim yılı itibarıyla Milli Eğitim Bakanlığına bağlı resmi okullarda görev yapan Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanındaki öğretmenler arasından 4’ü gastronomi liselerinde, 28’i ise turizm liselerinde olmak üzere toplam 32 öğretmene ulaşılmıştır.

3.3. Veri Toplama Aracı ve Süreçler

Çalışmada veri toplamak amacıyla nitel veri toplama tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme, belirli bir soru dizisine dayansa da görüşme sürecinde esneklik sağlayan bir veri toplama yöntemidir. Araştırmacı, tam yapılandırılmış mülakatlarda olduğu gibi katı bir soru sırasına bağlı kalmak yerine görüşmenin akışına göre soruları değiştirebilir veya ek sorular yöneltebilir. Bu esneklik katılımcının görüşlerini daha rahat ifade etmesine olanak tanıyarak araştırma konusuna ilişkin daha derinlemesine ve zengin verilerin elde edilmesini mümkün kılmaktadır (Merriam, 2013). Görüşme formunun geliştirilmesi sürecinde ilk olarak literatür taraması gerçekleştirilmiş ve gastronomi eğitimi alanında daha önce yapılmış çalışmalar (Albayrak, 2022; Arslanhan, 2019; Aslan, 2010; Aycı, 2022; Görkem ve Sevim, 2016; İlter, 2019; Öney, 2016; Semint, 2020; Sezen, 2018; Ünüvar, 2020; Yaşlı ve Yüncü, 2023; Yurday, 2019) detaylı biçimde incelenmiştir. Bu tarama sonucunda elde edilen bilgiler, görüşme formunun kavramsal çerçevesinin oluşturulmasında temel alınmıştır.

Literatür incelemesinin ardından, araştırma amaçlarına uygun olarak gastronomi liseleri ve diğer liselerden katılımcılara sorulacak sorular ayrıştırılarak soru formu geliştirilmiştir. Sorular, araştırmanın derinlemesine nitel veri üretmesini sağlayacak

şekilde yapılandırılmıştır. Görüşme formunun geliştirilme sürecinde literatür incelemesinin ardından üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzmanlaşmış altı öğretim elemanının görüşlerine başvurulmuştur. Uzmanlardan alınan geri bildirimler doğrultusunda, formun içeriği gözden geçirilmiş ve gerekli görülen alanlarda düzenlemeler yapılmıştır. Bu sayede formun hem içerik geçerliliği hem de araştırma amaçlarına uygunluğu güçlendirilmiştir. Yapılan bu revizyonların ardından görüşme formu Turizm Lisesinde görevli iki müdür yardımcısı ile üç yiyecek içecek alanı öğretmeninden oluşan toplamda beş kişilik bir örneklem grubu üzerinde pilot çalışma kapsamında uygulanmıştır. Pilot uygulama ile formda yer alan soruların anlaşılabilirliği, ifadesel yeterliliği ve uygulama sürecindeki işlevselliği değerlendirilmiştir. Elde edilen geri bildirimler doğrultusunda formda son düzenlemeler yapılmış ve sorular nihai hâline kavuşturulmuştur (Ek 1).

Görüşme formunda, demografik bilgileri toplamaya yönelik soruların yanı sıra üç grup soru yer almaktadır. İlk grup, tüm katılımcıların mutfak eğitimine ilişkin genel görüşlerini belirlemeye yönelik sorulardan oluşmaktadır. İkinci grup sorular, gastronomi liselerinde görev yapan öğretmenlere yöneltilmiş olup; bu liselerin ortaya çıkış süreci, temel farklılıkları, olası katkıları ve geleceğe yönelik önerileri içermektedir. Üçüncü grup ise diğer turizm liselerinde yiyecek-içecek hizmetleri alanında görev yapan öğretmenlere yönelik soruları içermektedir.

Araştırma iki ana katılımcı grubuna dayanmaktadır. Birinci grup, Türkiye genelinde Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının yiyecek-içecek hizmetleri alanında görev yapan öğretmenlerden oluşmaktadır. İkinci grup ise Türkiye genelinde yeni kurulan ve sayıca sınırlı olan gastronomi liselerinde görevli öğretmenlerden oluşmaktadır. Görüşmeler 2025 yılı Temmuz ve Ağustos ayları içerisinde gerçekleştirilmiş olup öğretmenlerin uygunluk durumlarına göre farklı yöntemler kullanılmıştır. Bu kapsamda müsait olan 13 öğretmenle yüz yüze, müsait olmayan 8 öğretmenle çevrimiçi ortamda ve 11 öğretmenle ise yazılı olarak görüşme yapılmıştır. Bu katılımcı grupları, araştırmada gastronomi liselerinin eğitim sistemindeki yerini ve potansiyelini değerlendirmek adına önemli birer veri kaynağı olmuştur. Yapılan görüşmelerle araştırmanın veri toplama süreci sistematik ve kapsamlı bir şekilde tamamlanmıştır. Yüz yüze ve çevrimiçi görüşmeler katılımcı onayı ile ses kaydına alınmış ve kelime düzeyine kadar ayrıntılı deşifre edilmiştir. Yazılı görüşmeler, katılımcıların gönderdiği metinler üzerinden değerlendirilmiştir. Görüşme süresi ortalama 45–60 dakika sürmüştür.

3.4. Güvenirlik ve Geçerlilik

Araştırmanın geçerliliğini ve güvenirliliğini sağlamak amacıyla, görüşme formu ilgili literatür taranarak ve alan uzmanlarının görüşlerinden yararlanılarak geliştirilmiştir. Veri toplama sürecinde, Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinin her birinden üç il seçilecek bu illerde görev yapan öğretmenlerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. İllerin seçiminde bölgesel temsiliyetin sağlanmasına ve alana ilişkin deneyim çeşitliliğinin artırılmasına dikkat edilmiştir.

Araştırma sürecinde nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan veri doygunluğu (saturation) ilkesine bağlı kalınmıştır. Bu doğrultuda, her bölgede görüşmeler, katılımcıların benzer bilgileri tekrarladığı ve yeni veri elde edilemediği noktaya kadar sürdürülmüştür. Böylece, elde edilen verilerin derinliği ve çeşitliliği artırılarak çalışmanın iç geçerliliği güçlendirilmiş; aynı zamanda farklı bölgelerden elde edilen veriler aracılığıyla araştırmanın dış geçerliliği ve temsiliyet düzeyi desteklenmiştir.

Nitel araştırmalarda geçerlik, elde edilen bulguların araştırma konusu ile ne ölçüde örtüştüğünü; güvenirlilik ise ulaşılan sonuçların, toplanan verilerle ne derece tutarlı olduğunu ifade etmektedir (Yıldırım ve Şimşek 2013; Merriam 2013). Literatürde, geçerlik genellikle iç geçerlik ve dış geçerlik olmak üzere iki boyutta ele alınmaktadır.

Merriam (2013), nitel araştırmalarda iç geçerliğin sağlanmasına yönelik altı temel stratejiden söz etmektedir. Bu stratejiler; üçgenleme, üye kontrolü, veri toplama süreçlerine uygun katılım, negatif durum analizi, araştırmacının yansıtıcılığı ve uzman incelemesi şeklinde sıralanmaktadır. Bu araştırmada da üye kontrolü dışında söz konusu stratejilerin tamamına başvurulmuştur.

- Üçgenleme tekniği kapsamında, farklı illerde görev yapan öğretmenlerle gerçekleştirilen görüşmeler birincil veri kaynağını oluşturmuştur. Buna ek olarak, doküman incelemesi yöntemiyle müfredat bilgileri ve resmi raporlar da değerlendirmeye alınmıştır.

- Veri toplama sürecine uygun katılım açısından, farklı illerden toplam 32 öğretmenle görüşülmüş; görüşmeler doyum noktasına ulaşınca kadar sürdürülmüş ve aynı bilgilerin tekrar edilmeye başlandığı aşamada veri toplama süreci sonlandırılmıştır.

- Negatif durum analizi çerçevesinde, öğretmenlerin genel eğilimleri dışında kalan ya da bulguları zorlayan görüşler özellikle dikkate alınarak raporlanmıştır. Bu sayede ortaya çıkan temaların yalnızca çoğunluğun görüşlerini değil azınlıkta kalan farklı bakış açılarını da yansıtması sağlanmıştır.

- Araştırmacının yansıtıcılığı kapsamında, araştırmacı sürecin her aşamasında kendi önyargılarının farkında olmaya özen göstermiş, görüşme ve analizlerde tarafsız bir duruş sergilemiştir.

- Uzman incelemesi kapsamında ise elde edilen bulgular hem tez danışmanı hem de eğitim bilimleri alanında uzman bir öğretim üyesi tarafından değerlendirilmiş, gerekli durumlarda düzenlemeler yapılmıştır.

Dış geçerlik, elde edilen bulguların farklı bağlamlarda ne ölçüde uygulanabileceği ile ilgilidir (Merriam, 2013). Nitel araştırmalarda genellemeler nicel çalışmalardaki gibi doğrudan değil daha çok benzer bağlamlarda karşılaştırma yapılabilecek örnekler ve deneyimler üzerinden dolaylı biçimde yapılmaktadır. Bu araştırmada dış geçerliliği sağlamak amacıyla; örneklem seçiminde Türkiye'nin farklı bölgelerinden liseler tercih edilmiş, araştırma süreci (görüşme ortamları, katılımcı profilleri, tarih ve yöntem) ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Böylelikle çalışmanın, benzer eğitim kurumları ve farklı illerde yapılacak araştırmalar için karşılaştırılabilir bir çerçeve sunduğu söylenebilir.

Güvenirlik açısından ise nitel araştırmalarda en önemli husus bulgular ile veriler arasındaki tutarlılıktır (Merriam, 2013). Bu çalışmada güvenilirliğin sağlanması için iç geçerlilikte kullanılan üçgenleme, uzman incelemesi ve araştırmacının yansıtıcılığı stratejilerinden yararlanılmıştır. Ayrıca görüşme kayıtları ve deşifreler titizlikle arşivlenmiş, elde edilen temalar ve alt temalar ile katılımcı ifadeleri arasındaki ilişki sürekli olarak kontrol edilmiştir. Böylelikle ulaşılan sonuçların verilerle desteklenmesi güvence altına alınmıştır.

3.4. Veri Analizleri

Farklı illerde görev yapan öğretmenler, gastronomi liselerinin ve turizm liselerinin mevcut durumu hakkında değerlendirmelerde bulunmuş ve bu görüşler araştırmanın nitel veri setini oluşturmuştur. Elde edilen görüşmeler yazılı hale getirilmiş (deşifre edilmiş) ve içerik analizi yoluyla çözümlenmiştir.

Analiz sürecinde önce görüşme metinleri defalarca okunmuş, ardından benzer ifadeler kodlanmış ve bu kodlar bir araya getirilerek temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Toplanan veriler, MAXQDA 24.10.0 yazılımı kullanılarak yönlendirilmiş içerik analizi yöntemi ile çözümlenmiştir. Analiz süreci şu şekilde yürütülmüştür:

- Veriye yoğunlaşma: Tüm görüşme kayıtları ayrıntılı olarak yazıya aktarılmış ve tekrar tekrar okunmuştur.

- Tema ve Alt Tema Yapılandırma: MAXQDA'nın "Code System" arayüzü üzerinden kodlar gruplanmış, tema ve alt temalar hiyerarşik yapıda oluşturulmuştur.
- Kod Matrisleri ve Çaprazlama: "Code Matrix Browser" ve "Code Relations Browser" modülleriyle kodlar arasındaki ilişkiler ve dağılımlar analiz edilmiştir.
- Veri Görselleştirme: Bulguların daha net sunulması için MAXQDA'nın "Word Frequencies" ve "Word Cloud" modüllerinden yararlanılmıştır; bu görselleştirmeler yalnızca destekleyici amaçla kullanılmıştır.
- Denetim ve Doğrulama: Kodlama süreci, yazılım üzerinden alınan raporlarla (code frequencies, segment listeleri) doğrulanmıştır.

Analiz sonunda 534 kod oluşturulmuş, bu kodlar temalar altında birleştirilmiştir. Bulgular bölümünde, katılımcı alıntıları ve araştırmacı yorumları açıkça ayrıştırılmış, tablolar ve görsellerle sunum tutarlı bir formatta yapılmıştır. Sonuç olarak elde edilen nitel veriler sistematik bir şekilde işlenmiş, temalar altındaki öğretmen görüşleri betimlenmiş ve bulgular, araştırmanın amacı doğrultusunda yorumlanarak raporlanmıştır.

4. BULGULAR

Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler, nitel araştırma yaklaşımı doğrultusunda MAXQDA 24.10.0 yazılımı kullanılarak içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Analiz sürecinde, katılımcıların ifadeleri ayrıntılı biçimde kodlanmış, bu kodlar tematik olarak gruplandırılarak tema ve alt temalar oluşturulmuştur. Kodlama süreci hem literatürdeki tematik çerçeveye hem de veriden ortaya çıkan yeni örüntülere dayalı olarak yürütülmüş ve bulgular, bu temalar çerçevesinde sistematik bir şekilde sunulmuştur. Ayrıca yorumların veriye dayalı olmasını sağlamak amacıyla doğrudan katılımcı alıntılarına yer verilmiş; bu sayede araştırmanın bulgularına açıklık kazandırılmış ve çalışmanın şeffaflığı artırılmıştır. Analiz sürecinde, katılımcıların ifadeleri sistematik bir biçimde incelenerek; verilerden anlamlı bütünler oluşturulup temalar belirlenmiştir. Bu temalar çerçevesinde bulgular, açık ve anlaşılır bir şekilde sunulmuştur.

4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırma neticesinde 2024–2025 eğitim-öğretim yılı itibarıyla Milli Eğitim Bakanlığına bağlı resmi okullarda görev yapan Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanında görev yapan 4 Gastronomi lisesi öğretmeni ile 28 Turizm lisesi öğretmeni olmak üzere toplamda 32 öğretmene ulaşılmıştır. Müsait olan 13 öğretmenle yüz yüze, müsait olmayan 8 öğretmenle çevrimiçi ortamda ve 11 öğretmenle ise yazılı olarak görüşmeler yapılmış ve veriler toplanmıştır. Katılımcılar kimlik ifşasının önünü geçmek adına K1, K2, K3,..... K32 şeklinde kodlamalar yapılmıştır. K1, K2, K3 ve K4 Gastronomi lisesi öğretmeni geriye kalan katılımcılar ise Turizm lisesi öğretmenidir. Tablo 14’de görüşmeye katılan bireylerin yaş, cinsiyet, eğitim durumu, hizmet süresi ve katılım ili gibi bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 14. Katılımcı özellikleri ve çeşitli bilgiler

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Hizmet Yılı	Bulunduğu İl
K1	Kadın	49	Lisans	26	Nevşehir
K2	Kadın	37	Yüksek Lisans	10	Nevşehir
K3	Kadın	41	Yüksek Lisans	16	Nevşehir
K4	Kadın	37	Lisans	10	Nevşehir
K5	Erkek	27	Lisans	4	Balıkesir
K6	Kadın	56	Lisans	34	Muğla
K7	Erkek	44	Lisans	20	Adana
K8	Erkek	40	Lisans	18	Ankara
K9	Erkek	31	Lisans	6	Antalya
K10	Erkek	34	Lisans	12	Bolu
K11	Kadın	35	Lisans	13	Bolu

Tablo 14. (Devamı).

K12	Erkek	42	Lisans	15	Bursa
K13	Erkek	44	Lisans	20	Diyarbakır
K14	Kadın	30	Lisans	2	Erzurum
K15	Erkek	44	Lisans	21	Gaziantep
K16	Erkek	46	Yüksek Lisans	23	Hatay
K17	Kadın	63	Lisans	38	İstanbul
K18	Erkek	35	Lisans	12	İstanbul
K19	Kadın	34	Yüksek Lisans	12	İzmir
K20	Erkek	38	Yüksek Lisans	15	İzmir
K21	Erkek	31	Lisans	2	Kars
K22	Kadın	42	Lisans	15	Konya
K23	Kadın	37	Lisans	14	Konya
K24	Erkek	52	Lisans	28	Manisa
K25	Kadın	38	Yüksek Lisans	8	Nevşehir
K26	Erkek	34	Lisans	9	Samsun
K27	Kadın	25	Lisans	2	Samsun
K28	Erkek	30	Lisans	4	Şanlıurfa
K29	Kadın	36	Lisans	11	Trabzon
K30	Kadın	45	Lisans	25	Van
K31	Kadın	46	Lisans	24	Antalya
K32	Erkek	39	Lisans	16	Trabzon

Cinsiyet dağılımı incelendiğinde, 32 katılımcının 17'sinin (%53.1) kadın, 15'inin (%46,9) erkek olduğu görülmektedir. Bu dağılım, katılımcılar arasında cinsiyet bakımından dengeli bir temsil olduğunu göstermektedir.

Yaş değişkeni açısından değerlendirildiğinde, katılımcıların yaş aralığı 25 ile 63 arasında değişmektedir. Katılımcıların önemli bir kısmı 30-45 yaş aralığında yoğunlaşmaktadır. Bu durum katılımcıların çoğunlukla aktif meslek yaşamının orta dönemlerinde olduklarını ortaya koymaktadır.

Eğitim durumu bakımından katılımcıların büyük çoğunluğunun lisans mezunu olduğu (%84.4), bunun yanında yüksek lisans düzeyinde eğitim almış katılımcıların da (%15.6) belirli bir orana sahip olduğu tespit edilmiştir..

Katılımcıların hizmet yılı değişkeni incelendiğinde, mesleki deneyim bakımından geniş bir yelpazeye sahip oldukları görülmektedir. En düşük hizmet süresi 2 yıl, en yüksek hizmet süresi ise 38 yıl olarak belirlenmiştir. Katılımcıların önemli bir bölümünün 10 yıl ve üzeri mesleki kıdeme sahip olmaları, araştırmaya katkı sağlayan bireylerin eğitim alanında deneyim sahibi kişiler olduğunu göstermektedir.

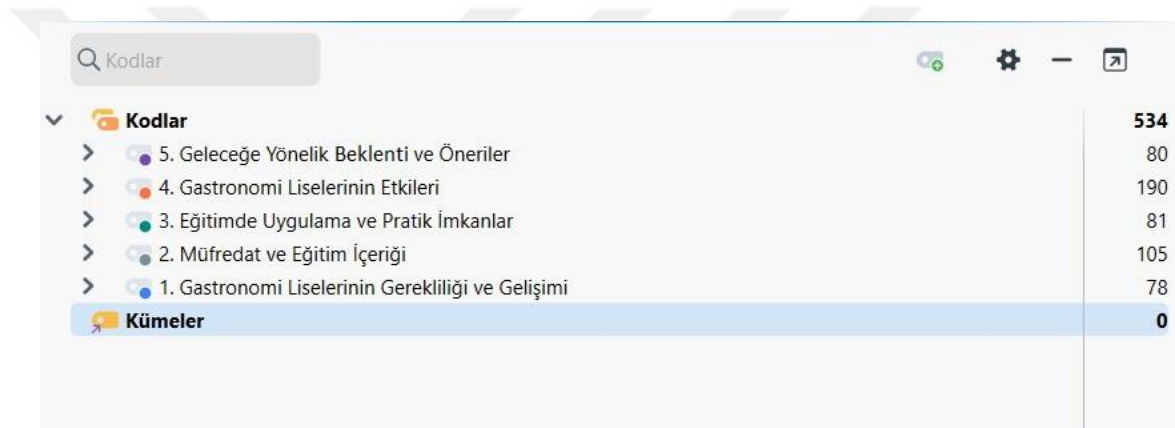
Coğrafi dağılım açısından değerlendirildiğinde ise katılımcıların Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinde görev yaptıkları görülmektedir. Katılımcılar, başta Nevşehir (n=5), İzmir (n=2), Konya (n=2), Samsun (n=2), Antalya (n=2), Trabzon (n=2), Bolu (n=2) ve İstanbul (n=2) olmak üzere 21 farklı ilden temsilcilerden oluşmaktadır. Bu durum, çalışmanın bölgesel çeşitliliği gözetilen bir örnekleme dayandığını ve farklı illerdeki

gastronomi eğitiminin uygulayıcılarına dair çeşitli bakış açıları sunabileceğini göstermektedir.

Genel olarak, araştırma grubunun mesleki ve demografik çeşitliliği, gastronomi liselerine ilişkin paydaş görüşlerinin çok yönlü ve kapsamlı biçimde değerlendirilmesine olanak tanımaktadır.

4.2. Ana Tema ve Alt Temalar

Yapılan görüşmeler neticesinde toplanan veriler MAXQDA 24.10.0 yazılımı kullanılarak analiz edilmiş. Analiz sürecinde toplamda 534 kod belirlenmiş, bu kodlar 5 ana tema altında toplanmıştır. Temalardaki kod sayılarına ilişkin bilgiler Şekil 2’de gösterilmiştir.



Kodlar	534
5. Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler	80
4. Gastronomi Liselerinin Etkileri	190
3. Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkanlar	81
2. Müfredat ve Eğitim İçeriği	105
1. Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi	78
Kümeler	0

Şekil 2. Gastronomi liselerinin gerekliliği ve gelişimine ilişkin kod sistemi

Kod sayılarının dağılımı incelendiğinde, en yüksek yoğunluğun “Gastronomi Liselerinin Etkileri” temasında toplandığı görülmektedir. Bu durum, katılımcıların gastronomi liselerinin mevcut veya olası etkilerine dair görüşlerinin diğer temalara kıyasla daha fazla çeşitlilik ve derinlik içerdiğini göstermektedir.

İkinci sırada yer alan “Müfredat ve Eğitim İçeriği” teması, programların yapısal ve içerik boyutuna yönelik önemli sayıda bulguya işaret etmektedir. Bu kodların yüksekliği, gastronomi liselerinin müfredat tasarımı, ders içerikleri, uygulamalı eğitim oranı ve teorik-pratik denge gibi unsurların katılımcılar açısından dikkate değer bir alan olduğunu düşündürmektedir. “Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkanlar” ile “Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler” temaları birbirine yakın sayıda kod barındırmaktadır. Bu da hem mevcut uygulamaların değerlendirilmesi hem de geleceğe dair beklenti ve önerilerin dengeli bir biçimde temsil edildiğini göstermektedir.

En düşük kod sayısı ise “Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi” temasında yer almakta olup, bu durum katılımcıların konuya dair fikirlerinin diğer alanlara kıyasla

daha sınırlı veya daha özlü biçimde ifade edilmiş olabileceğini düşündürmektedir. Bu dağılım genel olarak incelendiğinde, verilerin katılımcıların gastronomi liselerine ilişkin algılarının etkiler, müfredat ve uygulama boyutlarında yoğunlaştığını; gereklilik ve gelişim boyutunun ise daha az kodla temsil edildiğini ortaya koymaktadır.

Tablo 15, bahsi geçen 5 ana tema altında 13 alt tema yer aldığını göstermektedir. Bu tematik yapı, araştırmanın kapsamını netleştiren önemli bir çerçeve sunmaktadır.

Tablo 15. Ana ve alt temalara ilişkin elde edilen veriler

Tema	Alt Tema	Açıklama
1. Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi	Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri	Gastronomi liselerinin açılmasının arkasındaki motivasyonların irdelenmesi; sektörde nitelikli iş gücü ihtiyacı ile gastronominin popüler kültürde artan görünürlüğü arasındaki ilişki.
	Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci	Eğitim sistemindeki değişiklikler, gastronomi liselerinin kuruluşundan günümüze kadar olan gelişim çizgisi ve bu sürecin mesleki eğitim üzerindeki etkileri.
2. Müfredat ve Eğitim İçeriği	Müfredatın Yeterliliği ve Farklılıkları	Gastronomi liselerinin ders içerikleri, teorik-pratik dengesi, yabancı dil eğitimi, staj imkânları ve diğer mesleki eğitim kurumlarıyla karşılaştırmalı değerlendirmesi.
	Öğretmen Yeterliliği	Gastronomi liselerinde görev yapan öğretmenlerin sayısal yeterliliği, mesleki deneyimi, pedagojik yeterliliği ve sürekli mesleki gelişim imkânları.
3. Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkânlar	Gastronomi Liselerinin Uygulama Olanakları	Öğrencilerin erken yaşta staj yapabilmesi ve proje okullarında modern mutfaklara erişim avantajı; ancak okullar arası eşitsizlik ve donanım eksiklikleri vurgulanmaktadır.
	Diğer Turizm Liselerinin Farklılıkları	Uygulama alanlarının yetersizliği, temrinlik malzeme eksiklikleri, kalabalık sınıf mevcutları ve stajlarda kontrol sorunları öne çıkmaktadır.
4. Gastronomi Liselerinin Etkileri	Öğrencilerin Mesleki Gelişimine Etkileri	Öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve yetkinlik gelişimi ile kişisel ve profesyonel açıdan sağlanan katkılar.
	Sektöre Etkileri	Gastronomi liselerinin sektöre nitelikli iş gücü kazandırma, hizmet kalitesini artırma ve sektörel standartların gelişimine katkı sağlama potansiyeli.
	Diğer Ortaöğretim Okullarına Etkileri	Gastronomi liselerinin diğer yiyecek-içecek hizmetleri alanında eğitim veren okullara rekabet, iş birliği veya müfredat uyumu açısından olası etkileri.
	Üniversiteye Yönelime Etkileri	Gastronomi liselerinin öğrencilerin lise ve üniversite seçimleri, kariyer yönelimleri ve mesleki hedefleri üzerindeki etkileri.
	Yükseköğretim Kurumlarına Etkileri	Gastronomi liselerinin üniversitelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları programlarının öğrenci profili, akademik başarı düzeyi ve bölüm kalitesi üzerindeki etkileri.
5. Geleceğe Yönelik Beklentiler ve Öneriler	Beklentiler	Gastronomi liselerinin sayısal artışı, bölgesel dağılımı, kalite odaklı gelişimi ve uzun vadeli eğitim vizyonu.
	Öneriler	Mutfak eğitiminin karşılaştığı fiziksel, müfredatsal ve sektörel sorunlar ile bu sorunlara yönelik önerilen çözüm yolları.

İlk tema olan “Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi”, gastronomi liselerinin açılış gerekçelerini ve gelişim sürecini irdelemektedir. Bu tema, okulun ortaya çıkış motivasyonlarının (sektörel ihtiyaç ya da popülerlik etkisi) belirlenmesi ve tarihsel gelişim çizgisinin analiz edilmesi açısından önemlidir. Bu kapsamda, gastronomi

liselerinin yalnızca mevcut eğitim sistemine eklenen yeni bir okul türü değil, aynı zamanda mesleki eğitimin niteliğini etkileyen bir değişim unsuru olduğu varsayımı üzerine inşa edilmiştir.

İkinci tema olan “Müfredat ve Eğitim İçeriği”, gastronomi liselerinin ders yapıları, teorik-pratik dengesi ve diğer meslek okullarıyla karşılaştırmalı müfredat farklılıklarını incelemektedir. Bu tema ayrıca öğretmen yeterliliğini de kapsayarak, eğitimin kalitesinin yalnızca içerik değil, aynı zamanda insan kaynağı boyutuyla da değerlendirilebileceğini ortaya koymaktadır.

Üçüncü tema “Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkânlar”, mutfak laboratuvarları, uygulama restoranları ve sektörel staj programları gibi uygulamaya dönük eğitim araçlarının mevcut durumunu ele almaktadır. Bu tema, gastronomi eğitiminin doğası gereği uygulama boyutunun kritik önem taşıdığı gerçeğine dayanmaktadır. Fiziksel altyapı ve eğitim araçlarının niteliği, öğrencilerin edindikleri teorik bilgileri gerçek sektörel bağlamda deneyimlemeleri açısından belirleyici görülmektedir.

Dördüncü tema “Gastronomi Liselerinin Etkileri”, bu okulların öğrencilere, sektöre, diğer eğitim kurumlarına ve yükseköğretime yönelik yansımalarını kapsamaktadır. Bu çerçevede gastronomi liselerinin, öğrencilerin mesleki becerilerinin gelişmesinden sektörel standartların yükselmesine kadar geniş bir etki alanına sahip olabileceği öngörülmektedir. Ayrıca lise ve üniversite tercihleri üzerindeki yönlendirici etkileri ile yükseköğretim düzeyindeki programların akademik niteliğine olası katkıları da değerlendirme kapsamına alınmaktadır.

Beşinci ve son tema “Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler”, gastronomi liselerinin gelecekteki gelişim potansiyeline ve eğitim süreçlerinde karşılaşılan zorluklara ilişkin çözüm önerilerine odaklanmaktadır. Bu tema, araştırma bulgularının politika önerilerine dönüştürülmesi açısından işlevseldir. Özellikle nitelik odaklı büyüme, sektörel iş birliğinin artırılması ve çağdaş gastronomi trendlerinin müfredata entegre edilmesi gibi unsurlar öne çıkmaktadır.

Genel olarak bakıldığında, Tablo 15’teki temalar ve alt temalar, araştırmanın amacına uygun şekilde çok boyutlu bir inceleme zemini sunmaktadır. Bu yapı, gastronomi liselerinin hem mevcut durumunu hem de geleceğe yönelik projeksiyonlarını değerlendirmeye olanak tanımaktadır. Ayrıca, temaların birbirini tamamlayan niteliği, bulguların bütüncül bir analiz çerçevesinde ele alınmasına katkı sağlamaktadır. İlgili tema ve alt temalara ilişkin detaylı bulgular aşağıda alt başlıklar halinde sunulmuştur.

4.3. Tema ve Alt Temalara İlişkin İçeriksel Bulgular

Bu bölümde içerik analizi sürecinde geliştirilen tema ve alt temalara ilişkin ayrıntılı bulgulara yer verilmiştir. Her bir tema için ilgili alt başlıklar oluşturulmuş; bulgular, katılımcı ifadelerinden seçilmiş doğrudan alıntılarla desteklenerek sistematik bir şekilde sunulmuştur.

4.3.1. Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi

Bu tema, gastronomi liselerinin Türkiye’de mesleki eğitim sistemi içindeki konumunu, açılış gerekçelerini, gelişim sürecini ve eğitim ile sektör arasındaki ilişkiyi kapsamaktadır. Katılımcı görüşleri; bu liselerin neden kurulduğu, hangi amaçlara hizmet ettiği, sektöre ve eğitime katkıları, gelişim sürecinde yaşanan zorluklar ile eğitim sistemindeki değişikliklerin etkileri gibi konuları ayrıntılı biçimde ele almaktadır. Temada, eğitim alanındaki aktörlerin bakış açıları yer almakta, bu sayede politika ve uygulama düzeyinde çok yönlü bir analiz yapılabilmektedir. Bu temanın “Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri” ve “Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci” şeklinde iki alt teması bulunmaktadır. Aşağıda bu alt temalara ilişkin bulgular alt başlıklar halinde sunulmuştur.

4.3.1.1. Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri

Katılımcılardan elde edilen bilgiler, gastronomi liselerinin kurulma nedenlerinin iki ana başlık altında değerlendirilebileceğini göstermektedir. Bu başlıklar sektörde nitelikli iş gücü ihtiyacı ve gastronomi alanının popülerleşmesidir. Elde edilen bulgular Tablo 16’da öne çıkan bulgular ve bu bulguların ortaya çıkmasına katkı sağlayan katılımcılar kapsamında sunulmuştur.

Tablo 16. “Gastronomi Liselerinin Kurulma Nedenleri” Alt Tema Analizi

İkinci Düzey Alt Tema	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Sektörde nitelikli iş gücü ihtiyacı	K1, K2, K5	Liselerin açılmasının temel gerekçesinin sektörde kalifiye eleman ihtiyacını karşılamak olduğu; erken yaşta uygulamalı eğitim ve Türk mutfağına katkı vurgusu
Gastronomi alanının popülerleşmesi	K3, K4	Gastronominin popülerleşmesi, turizm etkisi ve gençlerin bu alana ilgisinin artmasının liselerin açılmasında belirleyici rol oynaması

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

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

K2 (Nevşehir): *“Gastronomi liselerinin açılması aslında Türkiye’de mesleki eğitimin dönüşüm sürecinde atılmış önemli adımlardan biri. Sektördeki nitelikli eleman ihtiyacına cevap vermek, aynı zamanda dünya çapında hızla gelişen gastronomi alanında gençleri daha erken yaşta bilinçli bir eğitimle buluşturmak açısından çok yerinde bir hamle.”*

K5 (Balıkesir): *“Geç kalınmış bir karar olduğunu düşünüyorum. [...] Türk mutfağına ciddi katkılar sağlar.”*

K1 (Nevşehir): *“Öğrenciler erken yaşta uzmanlaşırken sektör nitelikli eleman kazanır. Ayrıca girişimcilik ve yaratıcılık teşvik edilir.”*

K2 (Nevşehir): *“Bu liseler, sadece teknik becerileri değil, aynı zamanda mesleki kültürü, iletişimi, ekip çalışmasını ve hatta mutfakta estetik bakış açısını da kazandırabiliyor.”*

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

K4 (Nevşehir): *“Gastronominin ortaöğretim düzeyinde verilmesi erken yaşlarda mutfaka ilgisi olan gençlerin merakını uyandırmakta ve bu alanda kendilerini yetiştirmek istemeleri büyük bir avantaj.”*

Gastronomi alanının popülerleşmesine ilişkin görüşler ise gastronominin son yıllarda artan görünürlüğü, turizmin etkisi ve gençler arasında tercih edilen bir alan haline gelmesi ekseninde şekillenmiştir. Katılımcılar, gastronomi liselerinin yalnızca sektörel bir boşluğu doldurmakla kalmadığını, aynı zamanda gençlerin popüler kültür etkisiyle yöneldiği bir alanda eğitim fırsatı sunduğunu vurgulamaktadır. Bu görüşlere göre, liselerin popülerlik ile sektörün ihtiyaçları arasındaki dengeyi sağlaması önemlidir. Bu kapsamda bazı katılımcı ifadeleri şöyledir:

K3 (Nevşehir): “Gastronomi lisesinin açılmasını olumlu bir gelişme olarak görüyorum ancak programın alt yapısının tam anlamıyla oluşturulmadan bunun yapıldığını düşünüyorum.”

K4 (Nevşehir): “Gastronomi popüleritesinin artması ve bu alana duyulan ilgi gün geçtikçe artmakta ve günümüz gençleri sektöre yöneltmektedir. Ülkemiz turizm açısından gelişmiş bir ülke olup her yıl binlerce turist ağırlamaktadır. Bu da doğal olarak gastronomiyi doğrudan etkilemektedir.”

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

4.3.1.2. Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci

Elde edilen bulgulara göre; gastronomi liselerinin gelişim süreci, Türkiye’de mesleki ve teknik eğitimin yeniden yapılandırılması çabalarının önemli bir boyutu olarak değerlendirilmektedir. Uzun yıllar boyunca yalnızca “Yiyecek İçecek Hizmetleri” alanı çatısı altında sürdürülen mutfak eğitimi, gastronomi liselerinin kurulmasıyla birlikte daha vizyoner, profesyonel ve çok boyutlu bir yapıya evrilmiştir (K1, Nevşehir). Bu durum, gastronominin yalnızca yemek pişirme pratiği değil; aynı zamanda kültürel aktarım, sanat, turizm ve diplomasi aracı olarak görülmeye başlanmasının eğitim sistemine yansımaları şeklinde yorumlanmaktadır. Tablo 17’de gelişim sürecine ilişkin bulgular ikinci düzey alt temalar kapsamında sunulmuştur.

Tablo 17. “Gastronomi Liselerinin Gelişim Süreci” Alt Tema Analizi

İkinci Düzey Alt Tema	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Eğitim kalitesine katkı ve rekabet ortamı	K6, K8, K9, K20, K22, K23, K27, K28, K31, K32	Gastronomi liselerinin mesleki eğitimi nitelikli hale getirdiği, rekabet ortamı yarattığı, öğretmenleri yenilikçi yöntemler aramaya yönlendirdiği
Mevcut kurumların imajına olumsuz etkiler	K7, K10, K11, K12, K14, K18, K19, K24, K25	Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanındaki okulların tercih edilme oranlarının düşmesi, imaj kaybı, alt seviye algısı oluşması
Öğretmenlerin yenilenme ve gelişim ihtiyacı	K8, K13, K14, K16, K21, K29, K32	Öğretmenler açısından hizmet içi eğitim, branşlaşma, güncel bilgi-beceri gereksinimi, uzmanlaşma ve motivasyon ihtiyacı

Tablo 17. (Devamı).

Müfredat eleştiriler	ve yapısal	K5, K15, K17, K19, K20, K24, K26	Müfredatın güncel sektör dinamiklerini yakalamakta yetersiz kaldığı, isim değişikliğinin tek başına işlevsellik yaratmadığı
----------------------	------------	----------------------------------	---

Tablo 17’de görüldüğü üzere, gastronomi liselerinin gelişim süreci katılımcılar tarafından dört ana boyutta değerlendirilmiştir. Katılımcılar; bu liselerin eğitim kalitesine katkı sağladığını ve rekabet ortamı yarattığını belirtirken, mevcut kurumların imaj kaybına uğrayabileceğini, öğretmenlerin kendilerini yenileme ihtiyacının arttığını ve müfredatın sektör ihtiyaçlarına göre yeterince farklılaştırılmadığını dile getirmiştir. Bu bulgular, gastronomi liselerinin gelişim sürecinin yalnızca kuruluş ve altyapı değil; aynı zamanda içerik, öğretmen yeterliliği ve kurumsal kimlik boyutlarında ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır.

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

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

K5 (Balıkesir): “Mutfak atölyelerinin doğalgazı, elektriği, suyu eksik oluyor. Hijyen yok, endüstriyel mutfak standartlarına uygun değil. Bunlar düzeltilmeden gerçek eğitim verilemez.”

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

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

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

Gelişim sürecine ilişkin internette yer alan haberler ve raporlar, üçgenleme stratejisi bağlamında değerlendirildiğinde; gastronomi liselerinin gelişmeye devam edeceği ve yeni okulların kurulacağı anlaşılmaktadır. Yapılan haberlere göre Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde kurulması planlanan tematik gastronomi liselerinde öğrencilerin bulundukları bölgenin tüm gastronomik unsurlarını kapsamlı bir biçimde öğrenmeleri hedeflenmektedir. Örneğin Milli Eğitim Bakanı Yusuf TEKİN'in bu konudaki “Bir yandan 12 bin yıllık Anadolu mutfak hafızasını bilimsel literatüre dâhil ediyor, bir yandan da bu hafızayı koruyup gelecek kuşaklara intikal ettirecek gençler yetiştirecek olan projemizi hayata geçiriyoruz.” ifadesi gastronomi lisesi akımının önümüzdeki yıllarda devam edeceğine işaret etmektedir. Bu noktada İstanbul ve Erzurum'da yeni okulların açılacağına ilişkin haberler kanıt niteliğindedir. Ayrıca Antalya, Gaziantep, Konya, Trabzon, İzmir illerinde de bu yönde çalışmalar yürütüldüğü görülmektedir (URL-27, 2025).

4.3.2. Müfredat ve Eğitim İçeriği

Bu tema altında katılımcılar müfredatın yeterliliği, farklılıkları, öğretmen yeterliliği ve liseler arası çeşitlilik gibi konulara değinmişlerdir. Toplam 32 katılımcının görüş bildiği bu tema kapsamında 2 alt tema altında bulgular ortaya çıkmıştır. Bunlar; müfredatın yeterliliği ve farklılıkları ile öğretmen yeterliliğidir.

4.3.2.1. Müfredatın Yeterliliği ve Farklılıkları

Bu alt tema kapsamındaki görüşler, her ne kadar gastronomi liselerinin müfredat bakımından diğer meslek liselerinden ayrışması beklense de, farklılıkların sınırlı olduğunu ve müfredatların büyük ölçüde benzerlik taşıdığını göstermektedir. Katılımcılar, teorik derslerin yoğunluğu, uygulama saatlerinin yetersizliği, yabancı dil eğitiminin güçlendirilmesi gerekliliği ve staj imkânlarının çeşitlendirilmesi gibi konulara vurgu yapmıştır. Katılımcı görüşleri, gastronomi liselerinin müfredat yapısının temel düzeyde mesleki eğitim sağladığını, ancak günümüz gastronomi dünyasının değişen ihtiyaçlarına ve sektörel beklentilere tam anlamıyla cevap veremediğini göstermektedir. Bazı katılımcılar müfredatın teorik açıdan yeterli olduğunu belirtirken, özellikle uygulamalı derslerin yetersizliği, güncel gastronomi trendlerinin eksikliği ve yabancı dil

eğitiminin sınırlılığı önemli eleştiriler arasında öne çıkmaktadır. Bunun yanında bazı katılımcılar müfredatın bölgesel ihtiyaçları karşılayacak şekilde yeniden düzenlenmesi gerektiğini vurgulamıştır. Bu kapsamda bazı katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

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

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

K2 (Nevşehir): “Gastronomi eğitiminin uluslararası standartlar ve çağdaş konularla uyumlu hâle getirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Özellikle sürdürülebilirlik, yerel ürün kullanımı ve gıda güvenliği gibi alanlar ön plana çıkarılmıştır... Müfredatın bazı temel yönleriyle yeterli olduğunu söyleyebilirim ama günümüz gastronomi dünyasının hızla değişen yapısını düşündüğümüzde eksik kalan birçok yönü de var... Özellikle küresel gastronomi trendleri, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, gıda israfını önleme, yerel ürünlerle yenilikçi tarifler geliştirme gibi konular müfredatta ya hiç yok ya da yüzeysel geçiliyor.”

Yukarıdaki katılımcı ifadeleri gastronomi liselerinin öğretmenlerine ait görüşleri içermektedir. Katılımcılar genel olarak gastronomi liseleri için henüz ayrı bir müfredat oluşturulmadığını, diğer ortaöğretim mutfak programlarıyla müfredatın aynı olduğunu ifade etmektedirler. O yüzden aşağıda verilen ve diğer ortaöğretim kurumlarının müfredatına yönelik olan görüşler, gastronomi liseleri için de geçerlidir. Görüşler incelendiğinde, altyapı yetersizliğinin müfredattaki eksiklerle birlikte önemli sorun yarattığı, sektör beklentilerinin karşılanamadığı, zenginleştirmeye ihtiyaç duyulduğu görülmektedir.

K5 (Balıkesir): “Mevcut müfredatı genel olarak yeterli bulmakla birlikte, içerik zenginleştirme ve derslerin zorunlu hâle getirilmesi gerektiğini savunmaktadır. Bu yaklaşım, müfredatın tamamen değiştirilmesi yerine iyileştirilmesine odaklanmaktadır.”

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

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

K24 (Manisa): “Müfredat değişimlerinin sıklığı, öğretmen yeterlilikleri ve yönetici atamalarına yönelik yapısal eleştiriler getirmektedir. Bu görüş, bölgedeki eğitim yönetimi ve öğretmen yetiştirme politikalarının sektöre doğrudan etkili olduğunu ortaya koymaktadır.”

K9 (Antalya): “Çekirdek dersler yerinde ama ‘Akdeniz Diyeti ve Sağlıklı Menü’, ‘Yat Turizmi Gastronomisi’ gibi bölgeye özgü modüller zorunlu ders hâle gelmeli.”

K17 (İstanbul): “Son yıllarda müfredata kaynak kitap ya da modül kitapçığı olmadan birçok yeni ders eklendi. Eklenen derslerin kaynağı olmadığı için öğretmenler ders anlatırken zorlanıyor.”

Müfredat yetersizliği noktasındaki bulgular genel olarak değerlendirildiğinde Tablo 18’de ortaya konan durum ortaya çıkmaktadır. Tabloda da görüldüğü üzere, katılımcıların büyük çoğunluğu müfredatın temel bir çerçeve sunduğunu, ancak sektörel gelişmelerle uyumlu hale getirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Özellikle uygulamalı ders saatlerinin yetersizliği, güncel gastronomi trendlerinin eksikliği ve yabancı dil eğitiminin sınırlı kalması öne çıkan bulgular arasındadır. Bununla birlikte, müfredatın bazı yönleriyle yeterli bulunduğunu ifade eden katılımcılar da mevcuttur.

Tablo 18. “Müfredatın Yeterliliği ve Farklılıkları” Alt Tema Analizi

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

Bir diğer dikkat çekici bulgu, müfredat–sektör uyumsuzluğudur (K13, K15). Katılımcılar, mevcut öğretim programlarının sektörün beklentilerini karşılamakta yetersiz kaldığını, bunun da öğrencilere gerçek iş ortamı standartlarını aktarmada eksiklik yarattığını vurgulamaktadır.

4.3.2.2. Öğretmen Yeterliliği

Katılımcı görüşleri, gastronomi liselerinde ve turizm liselerinde görev yapan öğretmenlerin sayı ve nitelik bakımından farklılıklar taşıdığını ortaya koymaktadır. Gastronomi liselerinde görev yapan öğretmenler, mesleki deneyime sahip olmakla

birlikte, sürekli mesleki gelişim ve hizmetiçi eğitimlerin sınırlı olduğuna vurgu yapmaktadır. Turizm liselerinde görev yapan öğretmenler ise bazı bölgelerde sayıca yetersizlik, bazı durumlarda ise niteliksel eksiklikler yaşandığını ifade etmektedir. Özellikle güncel gastronomi trendlerinin takip edilmemesi, sektörel deneyim eksikliği ve yabancı dil bilen öğretmen oranının düşük olması dikkat çekmektedir. Bu kapsamda bazı katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

K1 (Nevşehir): “Öğretmenler sektörel deneyime sahip fakat mesleki gelişim eğitimleri sınırlı. Sürekli eğitim, yurt dışı stajlar ve sektörle iş birliği artırılmalı.”

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

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

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

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

K17 (İstanbul): “Öğretmen atandıktan sonra sektördeki gelişmeleri takip etmiyor ve fuar, yarışma gibi etkinliklere katılmıyorsa öğrenci yetiştirirken nitelikli öğrenci yetiştiriyor. Öğretmenlerimizin sürekli kendilerini güncellemeleri gerekmekte.”

Bazı katılımcılar, mevcut öğretmen sayısının öğrenci yoğunluğuna kıyasla yetersiz kaldığını, küçük gruplarla yürütülecek uygulamalı derslerin daha verimli olacağını belirtmiştir (K3, K8). Özellikle uygulama temelli derslerde sınıf mevcutlarının azaltılmasının öğrenme çıktıları artıracağı yönünde görüşler mevcuttur. Bununla birlikte, öğretmen niteliği konusunda farklı değerlendirmeler yapılmıştır. Bir grup katılımcı, öğretmenlerin mesleki yeterliliklerini genel olarak olumlu bulmuş (K10, K18, K31), diğer bir grup ise alan dışı atamaların ve yetersiz sektörel deneyimin eğitim kalitesini olumsuz etkilediğini vurgulamıştır (K5, K20).

Eleştirel ifadeler çoğunlukla, gastronomi alanında üniversite eğitimi almamış, sektörel deneyimi bulunmayan öğretmenlerin varlığına odaklanmaktadır. Bu durumun, öğrencilere gerekli mesleki beceri, bilgi ve meslek kültürünü aktarma sürecini

zorlaştırdığı belirtilmiştir (K5). K20, sayısal açıdan yeterlilik olmasına rağmen uygulama becerisi ve sektörel tecrübe eksikliklerinin altını çizmiş; öğretmen yetiştiren programların uygulama odaklı şekilde yeniden düzenlenmesini önermiştir. Ayrıca, öğretmenlerin sürekli mesleki gelişim programlarına ve gastronomi akademilerine dâhil edilmesi gerektiği ifade edilmiştir.

Bazı katılımcılar ise mevcut durumu olumlu değerlendirmiştir. K10, kendi kurumunun öğretmen kadrosunun mesleki açıdan güçlü olduğunu, ancak fiziki donanım eksiklikleri ve motivasyon sorunlarının eğitimin verimini düşürdüğünü belirtmiştir. K31 ise sayı ve nitelik açısından yeterli öğretmen kadrosuna sahip olduklarını ifade etmiştir.

Öğretmen yeterliliğine ilişkin buraya kadar aktarılan bulgular değerlendirildiğinde gastronomi eğitimi veren ortaöğretim kurumlarındaki öğretmenlerin sayısal ve niteliksel yeterliliği konusundaki algıların çeşitlilik gösterdiği tespit edilmiştir. Bazı katılımcılar nicelik ve nitelik açısından eğitim kadrosunu yeterli bulurken bazıları bulmamaktadır. Bulgular genel olarak değerlendirildiğinde Tablo 19’da özetlenen durum ortaya çıkmaktadır.

Tablo 19. “Öğretmen Yeterliliği” Alt Tema Analizi

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

Tablo 19, gastronomi eğitimi alanında öğretmen yeterliliğinin homojen bir yapıda olmadığını göstermektedir. Bazı bölgelerde hem sayısal hem niteliksel sorunlar varken,

bazı bölgelerde yalnızca uygulama deneyimi eksikliği veya motivasyon düşüklüğü gibi spesifik sorunlar ön plana çıkmaktadır. Bu durum; öğretmen atama, yetiştirme ve geliştirme politikalarının bölgesel ihtiyaç analizleri doğrultusunda şekillendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Ayrıca öğretmenlerin sektörel deneyimlerinin artırılması, sürekli mesleki gelişim programlarıyla desteklenmesi ve altyapı eksiklerinin giderilmesi, gastronomi eğitiminin kalitesini artırmada kritik öneme sahiptir.

Katılımcıların görüşleri, öğretmen yeterliliğinde iki temel boyuta işaret etmektedir. Birincisi, bazı okullarda öğretmen sayısının yeterli olmasına rağmen bölgesel dengesizlikler nedeniyle öğretmen ihtiyacının devam etmesidir. İkincisi, öğretmenlerin büyük bir kısmı alan bilgisine sahip olsa da güncel mutfak trendlerini, çağdaş uygulamaları ve dijital teknolojileri takip etmede eksiklikler yaşamaktadır. Ayrıca yabancı dil bilen öğretmen sayısının yetersizliği, öğrencilerin uluslararası standartlara uygun eğitim almasını zorlaştırmaktadır.

4.3.3. Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkanlar

Gastronomi eğitiminin en temel özelliklerinden biri, teorik bilginin pratiğe aktarılması zorunluluğudur. Alanın doğası gereği yalnızca ders kitapları, teorik bilgiler ve sınıf içi aktarımlar yeterli olmamakta; öğrencilerin mutfak ortamında birebir deneyim kazanmaları, uygulama becerilerini geliştirmeleri ve sektörel beklentilere uyum sağlamaları gerekmektedir. Bu nedenle uygulamalı eğitim, gastronomi liselerinin başarısını doğrudan belirleyen kritik bir unsur olarak öne çıkmaktadır.

Gastronomi liselerinde uygulama ve pratik imkânları; mutfak laboratuvarlarının yeterliliği, kullanılan araç-gereçlerin güncelliği, staj imkânlarının niteliği, ders saatlerinin sektörel gerekliliklerle uyumu ve öğrencilerin bireysel beceri gelişimine olan katkısı gibi çok boyutlu bir konudur. Öğrencilerin hem okul ortamında hem de staj süreçlerinde karşılaştıkları deneyimler, mesleki yeterliliklerinin yanı sıra özgüven, problem çözme ve ekip çalışması gibi beceriler kazanmalarını da sağlamaktadır.

Bu tema kapsamında, öğretmen görüşlerinden elde edilen veriler doğrultusunda gastronomi liselerinde uygulamalı eğitimin mevcut durumu, karşılaşılan zorluklar ve iyileştirilmesi gereken noktalar detaylı biçimde ele alınacaktır. Katılımcıların deneyimleri, özellikle uygulama atölyelerinin yetersizliği, ders saatlerinin sınırlılığı ve araç-gereç eksiklikleri gibi sorunlara işaret ederken; güçlü yönler arasında sektörle iş birliği, staj olanaklarının niteliği ve simülasyon tabanlı eğitim uygulamaları öne çıkmaktadır. Böylece, uygulama ve pratik imkânların öğrencilerin mesleki yeterliliklerine etkisi çok yönlü bir bakış açısıyla incelenmektedir. Ayrıca diğer turizm liseleriyle

aralarındaki farklar da değerlendirilmiştir. Dolayısıyla bu tema kapsamında iki alt tema oluşmuştur. Bunlar; gastronomi liselerinin uygulama olanakları ve diğer turizm liselerinin farklılıklarıdır. Tablo 20’de bu tema ve alt temalara ilişkin bulgular özetlenmiştir.

Tablo 20. “Uygulama Olanakları” Alt Tema Analizi

İkinci Düzey Alt Tema	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Gastronomi liselerinin uygulama olanakları	K1, K2, K3, K4	Öğrencilerin erken yaşta staj yapabilmesi ve proje okullarında modern mutfaklara erişim avantajı; ancak okullar arası eşitsizlik ve donanım eksiklikleri vurgulanmaktadır.
Diğer turizm liselerinin farklılıkları	K6, K7, K9, K17, K23, K30	Uygulama alanlarının yetersizliği, temrinlik malzeme eksiklikleri, kalabalık sınıf mevcutları ve stajlarda kontrol sorunları öne çıkmaktadır.

4.3.3.1. Gastronomi Liselerinin Uygulama Olanakları

Mutfak eğitiminin doğası gereği uygulama dersleri ve pratik imkânlar, mesleki yeterliliğin kazandırılmasında kritik bir rol oynamaktadır. Gastronomi liselerinde katılımcılar (K1, K2, K3, K4), uygulama imkânlarının özellikle proje okullarında güçlü olduğunu belirtmişlerdir. Ancak her okulun aynı seviyede donanıma sahip olmadığı, gerçek hizmet ortamını yansıtan uygulama restoranlarının ve teknik destek personelinin eksik kaldığı dile getirilmiştir. Gastronomi lisesi katılımcılarının okul içi ve okul dışı uygulama olanakları kapsamındaki ifadeleri şu şekildedir:

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

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

K4 (Nevşehir): “Uygulama olanakları olarak 10. ve 11. sınıf düzeylerindeki öğrenciler yaz stajı yapmakta olup işletmelerde uygulama yapma fırsatı bulmaktadır. Bölgemiz turizm açısından önemli bir yere sahip bu sebeple üst düzey işletme sayısı da yeterli. Öğrenciler işletmelerde üst düzey mutfaklarda uygulama yapma fırsatı elde ediyor.”

K1 (Nevşehir): “Okullarımızda çoğu zaman uygulama restoranı, pastacılık atölyesi, barista köşesi gibi gerçek yaşam alanlarına yakın simülasyonlar oluşturuluyor.

Öğrenciler yalnızca mutfağın içinde değil, mutfağın dışında da — örneğin servis, müşteri iletişimi, masa düzeni gibi — birçok alanda beceri kazanıyor. Bu, klasik yiyecek-içecek hizmetleri eğitimi veren okullarla karşılaştırıldığında önemli bir farklılık yaratıyor. Staj süreci de bu farkın hissedildiği önemli bir alan. Gastronomi liselerinde stajlar, çoğunlukla nitelikli işletmelerle yapılan protokoller çerçevesinde yürütülüyor. Bu liseler, sektörle daha yakın ilişkiler kurduğu için öğrenciler otellerin, restoranların ya da gastronomi merkezlerinin nitelikli mutfaklarında staj yapma imkânı bulabiliyor. Yaz Stajı olarak öğrencilerimiz işletmelerde eğitim almaktadır.”

K4 (Nevşehir): *“Ders programındaki mesleki uygulama dersi sayısı ve ders saatleri artarsa daha verimli olacağı kanaatindeyim. Haftada 1 veya 2 gün atölye uygulaması yapmak sektörde öğrenciler açısından dezavantajlı bir duruma düşürür.”*

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

4.3.3.2. Diğer Turizm Liselerinin Farklılıkları

Turizm liseleri katılımcıları (K5-K32); uygulama imkânlarının genel olarak sınırlı olduğunu vurgulamışlardır. Özellikle küçük ilçelerde staj olanaklarının kısıtlılığı, atölyelerdeki donanım eksiklikleri ve temrinlik malzeme yetersizliği öne çıkmaktadır. Döner sermaye uygulamalarının kimi okullarda eğitimin önüne geçmesi de dikkat çekici bir bulgudur. Büyük şehirlerdeki bazı proje okullarında olanakların daha geniş olduğu, ancak ülke genelinde eşitsizliklerin devam ettiği ifade edilmiştir. Okul içi uygulamalar kapsamında turizm liselerinde görev alan katılımcı görüşleri şu şekildedir:

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

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

K10 (Bolu): *“-Atölyelerin donanım imkanlarının yetersiz olması (bazı okullarda) -Malzeme alımının sınırlı olması ve öğrencilerin malzeme alımında ekonomik sebeplerden kaynaklı sorun yaşaması*

-Öğretmenlerin yeterli sektör deneyiminin olmaması ve uygulama derslerinde daha az aktif olmaları sektörle yeterince işbirliğinin gerçekleşmemesi”

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

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

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

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

K11 (Bolu): *“Uygulama atölyelerimiz fiziksel olarak yeterli seviyede değil günümüz koşullarına göre zayıf kalmakta. Okul atölyelerinde yenileme çalışmaları yapılmalı.”*

K27 (Samsun): *“Okulun fiziksel yapısı uygulama dersleri yapmaya uygunsa, öğrencilerin stajlarını yaptıkları yerler donanımlı ise yeterli buluyorum. Evet niteliksel olarak karşılıyor... Uygulama dersleri için sınıfların kalabalık olması öğrencilerin yeterli pratikliği kazanmasının önünde engel teşkil ediyor.”*

K31 (Antalya): *“Uygulama ders konularının hızlı ve yoğun bir şekilde üst üste gelmekte, bu nedenle de atölye ortamında her uygulama ya yeteri kadar zaman ayrılamıyor. Uygulama yapmakta yetersiz kalıyoruz. Okullarda bulunan atölye ortamları alanın ihtiyaçları doğrultusunda çok yetersiz kalıyor. Özellikle de araç gereçlerin yetersizliği ders işleyişini olumsuz olarak etkilemekte.”*

Turizm liselerinde görev yapan birçok katılımcı atölye donanımı ve teknolojik altyapının yetersizliği (K6, K10, K13) ile öğrenci sayısı-atölye kapasitesi dengesizliğini (K6, K13) önemli sorunlar arasında göstermektedir. Uygulamalı derslerin malzeme temininde yaşanan ekonomik kısıtlar (K10, K22), uygulama süresinin azaltılmasına ve öğrencilerin yeterli pratik deneyim kazanamamasına neden olmaktadır. Ayrıca bazı katılımcılar öğretmenlerin sektör deneyimi eksikliğinin (K10) uygulama derslerinin verimliliğini olumsuz etkilediğini belirtmektedir.

Elde edilen bu bulgular, uygulama olanakları açısından okul içi uygulama kadar sektör uygulamasının da önemli olduğunu göstermiştir. Öğrencilerin gelişimi açısından sektör iş birlikleri, stajlar vb. iş yeri uygulamaları kritik önem taşımaktadır. Turizm

liselerinde görev yapan bazı katılımcıların sektör entegrasyonu, staj ve iş birliği noktasındaki görüşleri şu şekildedir:

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

K7 (Adana): “Okullardaki uygulama alanları sınırlı olup bazı küçük ilçelerde okuyan öğrencilerin staj yeri bulma olanakları ile ilgili sorunları olabiliyor.”

K9 (Antalya): “Okulumuzun beş mutfağı var; ancak sezon boyunca stajyer yoğunluğu yüksek olduğu için mutfaklarımızda öğrencilerimizin pratik yapma fırsatı yeterli olmuyor. Bu eksiklik Belek-Kundu otelleriyle kurduğumuz 2 gün/hafta iş başında eğitim modeli öğrencilerin pratik açığını kapatıyor.”

K17 (İstanbul): “Uygulama atölyesi donanımsal olarak iyi olan okullarda öğretmenler öğrencilerine uygulama yaptırıyorsa öğrenciler sektörde staja gittiği zaman öğrendiklerini pekiştirebiliyor. Devlet tarafından temrinlik malzeme alımı için gönderilen meblağa yetersiz olduğundan öğrenci uygulama malzemesini kendi temin ederken maddi olarak her zaman zorlanıyor. Bazı okullarda uygulama atölyelerindeki araçlar- gereçler hem yetersiz hem de günümüzün gerektirdiği mutfak teknolojisine göre eski.”

K21 (Kars): “Okulumuzdaki uygulama mutfağı kapasite açısından yeterli; ancak Sarıkamış’ta sektör işletmelerinin sayısı kış sezonuna sıkıştığı için staj imkânları dönemsel yoğunlaşıyor.”

Uygulama imkanları bağlamında gastronomi liseleri ve diğer liselere ilişkin karşılaştırmalı bulgular değerlendirildiğinde; turizm lisesinde staj uygulamalarının niteliği ile sektör bağlantısının bölgeler arasında farklılık gösterdiği ve sistemseller sorunların bulundu anlaşılmaktadır. Ayrıca Gastronomi lisesinde eğitim gören öğrencilerin (K1, Nevşehir; K4, Nevşehir) staj imkanlarının iyi ve üst düzey mutfaklarda eğitim gördüğü beyan edilmiştir. Bazı katılımcılar (K4, Nevşehir; K9, Antalya; K21, Kars) bölgelerinin turizm potansiyeli sayesinde, okul türünden bağımsız olarak öğrencilerin üst düzey mutfaklarda ve nitelikli işletmelerde staj yapma imkânı bulunduğunu belirtmiştir. Özellikle Antalya’da Belek-Kundu otelleriyle geliştirilen 2 gün/hafta iş başında eğitim modeli, okul içi pratik eksikliğini telafi eden iyi bir örnek olarak sunulmuştur.

Mesleki ve teknik eğitim kurumlarında yürütülen staj uygulamaları ile mutfak laboratuvarları ve uygulama atölyelerine ilişkin öğretmen görüşleri incelendiğinde, bulgular temelde fiziksel altyapı ve donanım, uygulama derslerinin süresi ve yoğunluğu

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

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

Her iki lise türünde de öne çıkan ortak noktalar şu şekilde özetlenebilir:

- Altyapı ve donanım gereksinimleri: Gastronomi liselerinin mutfak laboratuvarları ve uygulama atölyeleri, diğer turizm liselerine kıyasla Türkiye standartlarında daha donanımlı olmakla birlikte sektörün güncel gereksinimlerine ve gelişen teknolojiye paralel olarak yenilenmesi gerekmektedir.
- Uygulama süresi ve yoğunluğu: Ders saatlerinin ve uygulama günlerinin artırılması, öğrencilerin pratik beceri kazanımlarını doğrudan etkilemektedir.
- Simülasyon ortamlarının katkısı: Gerçek yaşam alanlarını yansıtan simülasyonların, öğrencilerin mesleki beceri çeşitliliğini artırdığı görülmektedir.
- Kalabalık sınıfların olumsuz etkisi: Yüksek öğrenci mevcudu, bireysel uygulama fırsatlarını sınırlayarak mesleki gelişimi olumsuz yönde etkilemektedir.

4.3.4. Gastronomi Liselerinin Etkileri

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

4.3.4.1. Öğrencilerin Mesleki Gelişimine Etkileri

Gastronomi liseleri, öğrencilerin mesleki becerilerinin erken dönemde gelişmesine olanak tanımakta ve bu yönüyle diğer meslek okullarından ayrılmaktadır. Katılımcıların ifadeleri; gastronomi liselerinin uygulamalı eğitim, staj ve sektörle iş birliği sayesinde öğrencilerin pratik deneyim kazandığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte turizm liselerinde eğitim gören öğrencilerin de sektöre katkı sundukları, ancak gastronomi liselerinin sunduğu imkânların nispeten daha avantajlı bulunduğu görülmektedir. Bu alt tema kapsamında elde edilen bulgular Tablo 21’de özetlenmiştir. Bazı katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

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

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

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

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

K17 (İstanbul): *“Gastronomi lisesi açılacağını haberlerde duyuyorum. Çalışan arkadaşım da olmadığı için bu liselerle ilgili herhangi bir şey yazamayacağım. Zaten üniversitede Gastronomi bölümü var. Kendini akademik olarak geliştirmek isteyenler tercih edip okuyor.”*

Tablo 21. “Öğrencilerin Mesleki Gelişimine Etkileri” Alt Tema Analizi

İkinci Düzey Alt Tema	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Mesleki becerilerin gelişimi	K1, K2, K7, K15	Öğrencilerin uygulamalı dersler ve stajlar sayesinde sektörel beceriler kazandığı görülmektedir.

Mezunlara sağlanan avantajlar	K1, K2, K7, K15	Gastronomi liseleri mezunlarının sektöre daha hazır hale geldiği, iş bulmada avantaj sağladığı anlaşılmaktadır.
-------------------------------	-----------------	---

Bazı katılımcılar, öğrenci sayısının mevcut mutfak laboratuvarı, uygulama alanı ve staj imkanları ile uyumlu olması gerektiğini vurgulamaktadır. Yüksek öğrenci mevcudu, uygulamalı derslerde kişi başına düşen pratik süresini azaltarak öğrenme verimliliğini düşürebilir. Bu durum, öğrencilerin mezuniyet sonrası sektörde beklenen standartlara ulaşmalarını zorlaştırabilir. Öğrenci sayısının artması, öğretmenlerin bireysel ilgi ve rehberlik imkânlarını sınırlandırabilir. Özellikle gastronomi gibi uygulama ağırlıklı alanlarda, kişiye özel geri bildirim ve beceri takibi kaliteyi belirleyen unsurlar arasındadır. Daha düşük sınıf mevcutları, hem öğretmen-öğrenci etkileşimini hem de öğrencilerin yaratıcılık, yenilikçilik ve problem çözme becerilerini geliştirme fırsatını artırmaktadır.

4.3.4.2. Sektör Üzerindeki Etkileri

Bulgular, katılımcıların önemli bir bölümünün gastronomi liselerinin yiyecek-içecek ve turizm sektörüne belirgin etkileri olacağını düşündüğünü göstermektedir. Bu etkiler, bu yönde eğitim alan çokça öğrenci olmasına rağmen öğrencilerin pek çoğunun okul sonrası sektörde devam etmemesinden dolayı nitelik personel ihtiyacı gün geçtikçe büyüyen sektöre nitelikli personel yetiştirme ve bu personelin sektöre katkıları eksenin şekillenmektedir. Yaratılan simülasyon olanakları ve eğitim imkanları sayesinde birer sektör profesyoneli olarak yetiştirilen öğrencilerin sektörle entegre olup sektörün geleceğini şekillendireceği öngörülmektedir. Bu bağlamda “sektöre etkiler” alt teması kapsamında elde edilen bulgular Tablo 22’de “öğrencilerin sektöre katkıları ve sektörle entegrasyon” ve “sektörün ihtiyaç personelin yetiştirilmesi” şeklinde ikinci düzey alt temalar çerçevesinde ele alınmıştır.

Tablo 22. “Sektöre Etkileri” Alt Tema Analizi

İkinci Düzey Alt Tema	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Öğrencilerin sektöre katkıları ve sektörle entegrasyon	K1, K2, K5, K7, K9, K13, K15, K16, K17, K22, K30, K29	Gastronomi ve yiyecek-içecek hizmetleri alanındaki öğrencilerin sektörde ara eleman açığını kısmen karşıladığı; staj ve uygulama imkânlarının istihdamı kolaylaştırdığı, sektörle iş birliğinin önem taşıdığı Gastronomi liselerinde öğrencilerin erken yaşta uzmanlaşarak sektöre donanımlı katılım sağladıkları, girişimcilik ve yaratıcılığın desteklendiği; üniversiteye daha güçlü bir hazırlıkla geçişin mümkün olduğu

Tablo 22. (Devamı).

Sektörün ihtiyaç duyduğu personelin yetiştirilmesi	K1, K2, K5, K7, K9, K13, K15, K16, K17, K22	Mevcut eğitim programlarının sektörün istediği donanımda eleman yetiştirmekte yetersiz olduğu; dil becerileri, hijyen belgeleri, güncel mutfak teknikleri gibi alanlarda eksikler bulunduğu Sektörün nitelikli iş gücü ihtiyacını karşılamada gastronomi liselerinin önemli rol üstlendiği; hizmet kalitesinin artması, kültürel değerlerin korunması ve yeni gastronomi trendlerine uyumun sağlanması
--	---	---

Katılımcılar, gastronomi liselerinin yalnızca sektöre doğrudan iş gücü sağlamaktan öte, girişimci ve yönetici pozisyonlarda görev alabilecek hem pratik tecrübe hem de akademik donanıma sahip mezunlar yetiştirme potansiyelini ön plana çıkarmaktadır. Gastronomi liselerinde öğrenim gören öğrencilerin erken yaşta uzmanlaşarak sektöre katkı sağladıkları ve donanımlı bir şekilde mezun oldukları vurgulanırken, turizm liselerinde görev yapan katılımcılar bu okulların mevcut mesleki eğitim kurumlarıyla benzerlikler taşıdığını, ancak uygulama ağırlığı ve altyapı yönünden sektöre belirli avantajlar sunduğunu ifade etmişlerdir. Bu kapsamda bazı katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

K1 (Nevşehir): “Öğrenciler erken yaşta uzmanlaşırken sektör nitelikli eleman kazanır. Ayrıca girişimcilik ve yaratıcılık teşvik edilir.”

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

K3 (Nevşehir): “Yabancı dil ağırlıklı bir lise olması ile öğrencilerine dil becerilerini daha iyi vermiş olacağından sektörün bu anlamda nitelikli eleman ihtiyacını karşılayacaktır.”

K4 (Nevşehir): “Gastronominin ortaöğretim düzeyinde verilmesi... bu bilinçle ortaöğretimde gastronomi okuyan bir genç sektöre daha yararlı olacaktır.”

K5 (Balıkesir): “Emekten tasarruf sağlanır, kâr artar, bilinçli işini severek yapan insanlar yetişir... Türk mutfak ve ülkenin gastronomik gelişmişliği markalaşır...”

K9 (Antalya): “Rus, Alman ve Ortadoğulu misafire yönelik spesifik menü tasarımı bilen mezunlar yetişir. Turizm liseleri, kendi müfredatlarını Akdeniz ve Ege mutfak modülleriyle güncellemeye mecbur kalır.”

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

K29 (Trabzon): *“Temel mutfak becerileri yanında derinlemesine bir gastronomi eğitimi ile mezun olan öğrenciler sektöre nitelikli iş gücü kazandırır. ... Kendi iş yerini açabilecek girişimci bireyler yetişmesine katkı sağlar.”*

Katılımcıların ifadeleri, gastronomi liselerinin sektöre katkılarını hem öğrenci boyutu hem de sektör boyutu üzerinden ele alındığını göstermektedir. Gastronomi liselerinde öğrenim gören öğrencilerin erken yaşta mesleki beceriler kazandıkları, yabancı dil ve iletişim yetkinlikleriyle sektöre daha hazırlıklı girdikleri vurgulanmıştır (K1, K2, K3, K4). Bu yönüyle gastronomi liselerinin yalnızca teknik beceri kazandırmadığı, aynı zamanda kültürel ve yaratıcı bir vizyon sunduğu görülmektedir. Turizm liselerinde görev yapan katılımcılar ise gastronomi liselerinin sektöre sağlayacağı katkıları daha çok mevcut eğitim kurumlarıyla kıyaslama üzerinden açıklamışlardır. Bu görüşlerde, gastronomi liselerinin özellikle spesifik mutfak bilgisi, modern uygulama imkânları ve girişimcilik boyutunda farklılaştığı; ancak içerik açısından turizm liseleriyle büyük benzerlikler taşıdığı ifade edilmiştir (K5, K9, K19). Genel olarak bulgular, gastronomi liselerinin sektördeki nitelikli eleman açığını kapatmada işlevsel bir rol üstlendiğini; öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve vizyon açısından sektöre daha donanımlı katılım sağladığını ortaya koymaktadır.

Bazı katılımcılar (K5, K7, K13, K17), öğrencilerin sektöre entegrasyonunun, okullardaki fiziksel altyapı, uygulamalı eğitim olanakları ve bölgesel ihtiyaçlara uygun müfredat eksikliği nedeniyle sınırlı kaldığını belirtmiştir. K17 kodlu katılımcı, geçmişte yapılan mülakat ve sınav sistemlerinin öğrenci kalitesini artırdığını, ancak günümüzde öğrencilerin alanı tercih ettikten sonra zorlanarak okuldan ayrılabilirdiğini veya başka alanlara yöneldiğini ifade etmiştir. Bu durum, sektörün ihtiyaç duyduğu eğitimli iş gücünün tam olarak sağlanamamasına yol açmaktadır. Bazı katılımcılar bu durumun gastronomi liselerinin gelişimiyle kısmen tersine dönebileceğine, öğrencilerin sektörle nitelikli okul içi ve dışı eğitim onlarıyla daha güçlü bağ kurabileceğini inanmaktadır.

Genel değerlendirme yapılacak olursa; mevcut gastronomi ve yiyecek-içecek hizmetleri alanındaki liselerin sektöre ara eleman yetiştirmede kısmi başarı sağladığını, ancak hem nitelik hem de sayısal yeterlilik açısından eksiklikler bulunduğu görülmektedir. Yeni gelişen gastronomi liseleri hareketiyle daha nitelikli, sektörle güçlü entegrasyonu olan ve sektörün geleceğine katkı sunma potansiyeli taşıyan gençlerin yetişeceğine inananları bulunduğu anlaşılmaktadır. Bu kapsamda hem gastronomi

liselerinde hem de diğer mutfak eğitimi veren liselerde müfredat güncellemeleri, yabancı dil derslerinin güçlendirilmesi, uygulama alanlarının ve eğitimcilerin niteliklerinin artırılmasının öğrencilerin sektöre olan etkilerini pozitif yönlü olarak değiştireceği düşünülmektedir.

4.3.4.3. Diğer Ortaöğretim Okullarına Etkileri

Gastronomi liselerinin açılması ve yaygınlaşması, yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim veren mevcut ortaöğretim kurumları üzerinde önemli olumlu veya olumsuz etkiler yaratmaktadır. Çalışmada gastronomi liselerinin açılmasının diğer ortaöğretim kurumları üzerindeki etkileri üç ikinci düzey alt başlık çerçevesinde incelenmiştir. Bunlar; rekabet ve kaliteyi artırıcı etkiler, tercih ve imaj farklılaşması ve öğretmen ve kurumsal yapı üzerindeki etkilerdir. Tablo 23, diğer ortaöğretim kurumlarına etkileri temasına ilişkin bulguları özetlemektedir.

Tablo 23. “Diğer Ortaöğretim Okullarına Etkisi” Alt Tema Analizi

İkinci Düzey Alt Tema	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Rekabet ve kaliteyi artırıcı etkiler	K1, K2, K3, K9, K25, K32	Gastronomi liselerinin model okul işlevi görerek mevcut okulları standartlarını yükseltmeye teşvik ettiği; rekabet yoluyla müfredat güncellemeleri, öğretmenlerin kendini geliştirmesi ve eğitim kalitesinde artış sağladığı
Tercih ve imaj farklılaşması	K1, K2, K4, K7, K11, K19, K25, K32	Gastronomi liselerinin daha cazip algılanması nedeniyle öğrenci tercihlerinin bu okullara kayması; mevcut okullarda imaj kaybı, öğrenci sayısında azalma ve öğretmen normlarında düşüş riski
Öğretmen ve kurumsal yapı üzerindeki etkiler	K2, K9, K19, K25, K32	Gastronomi liselerindeki güçlü öğretmen profili ve modern altyapının, diğer kurumlarda öğretmenlerin hizmet içi eğitim ihtiyacını artırdığı; bazı okulların prestij kaybı yaşadığı, kurumlar arası dengenin bozulabileceği

Katılımcıların ifadelerine göre gastronomi liselerinin açılmasının diğer ortaöğretim okullarına etkisi hem olumlu hem de olumsuz yönler taşımaktadır. Gastronomi liselerinde çalışan katılımcılar daha çok olumlu yönlere odaklanırken diğer liselerin katılımcılarının olumsuz yönlere odaklandıkları ifade edilebilir. Bu kapsamda bazı katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

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

K2 (Nevşehir): “Gastronomi liselerinin yaygınlaşmasının, mevcut yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim veren diğer meslek liseleri üzerinde kaçınılmaz olarak bir etkisi olacaktır. Bu etki hem olumlu hem de dikkat edilmesi gereken yönler taşıyor...”

Gastronomi liseleri bir tür ‘model okul’ işlevi görebilir; örnek alınan, standart belirleyen kurumlar hâline gelebilirler.”

K3 (Nevşehir): *“Gastronomi liselerinin yaygınlaştırılmasının fayda sağlayacağına inanıyorum... Gastronomi lisesindeki iyi örnekler ve projeler diğer meslek liseleri için ilham kaynağı olacaktır.”*

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

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

K9 (Antalya): *“Olumlu rekabet yaratır; ancak yüksek LGS puanlı öğrenciler gastronomi liselerine kayabilir, turizm liselerine aday profilini çeşitlendirmek için ‘sürdürülebilir turizm’ seçmeli dersleri eklemek faydalı olur.”*

K11 (Bolu): *“Gastronomi liselerinin, öğrenci ve veliler açısından daha cazip bir seçenek olarak öne çıkması, mevcut durumda yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim veren kurumlar üzerinde olumsuz etkiler yaratabilir.”*

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

K25 (Nevşehir): *“Başarılı öğrenciler gastronomi liselerine yönelecektir. Turizm liselerinde meydana gelebilecek öğrenci sayısındaki azalış öğretmenlerin normunu etkileyebilir. Bu durum rekabeti ortaya çıkarabilir. Kurum imajını olumsuz etkileyebilir.”*

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

Gastronomi liselerinin diğer ortaöğretim kurumlarına etkisi, özellikle rekabet ve imaj farklılaşması üzerinden şekillenmektedir. Gastronomi liselerinde görev yapan katılımcılar (K1, K2, K3, K4), bu okulların mevcut meslek liselerine örnek teşkil edebileceğini, projeleriyle ilham kaynağı olabileceğini ve kaliteyi yükseltici bir baskı oluşturabileceğini belirtmişlerdir. Bununla birlikte, özellikle öğrenci tercihlerinde

gastronomi liselerinin cazip bir seçenek hâline gelmesi, diğer kurumların ikinci planda kalabileceği endişesini de gündeme getirmiştir. Gastronomi liselerinin “özel” ve “nitelikli” okul algısı oluşturmaları, öğrenci ve veliler açısından cazibeyi artırmaktadır. Bu durum, bazı katılımcıların da vurguladığı üzere, nitelikli öğrencilerin gastronomi liselerine yönelmesine ve geleneksel meslek liselerinin ikinci planda kalmasına yol açabilmektedir (K2, K32). Öte yandan, bu farklılaşma, öğrencilerin ilgi ve yeteneklerine göre daha bilinçli tercihler yapmasını sağlayarak kariyer planlamasına olumlu katkı sunabilir. Ancak kalite farkının derinleşmesi, eğitimde fırsat eşitliğini zedeleyebilir. Halihazırda gastronomi liselerinin diğer yiyecek-içecek hizmetleri okullarına kıyasla daha güçlü yabancı dil eğitimi, zengin uygulama alanları (uygulama restoranı, pastacılık atölyesi, barista köşesi vb.) ve nitelikli staj imkânları sunduğu düşünülmektedir. Mevcut sistem devam ettiğinde kalite farkı derinleşebilir. Bununla birlikte bazı katılımcılar kalite farkının bazı olumlu etkileri olabileceğine vurgu yapmaktadır. Örneğin K2 ve K3, gastronomi liselerinin diğer meslek liseleri için “model okul” işlevi görebileceğini, bu sayede müfredat güncellemeleri, uygulama olanaklarının geliştirilmesi ve öğretmen niteliğinin artırılması yönünde olumlu rekabet ortamı doğabileceğini belirtmiştir. Böylece sektöre uyumlu, modern donanımlı ve uygulama temelli eğitim anlayışının yaygınlaşmasının mümkün hale gelebileceğini ifade etmektedirler.

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

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

“tamamlayıcılık” ekseninde yapılandırılması hem eğitim hem de sektör açısından en verimli sonucu doğuracaktır.

4.3.4.4. Üniversiteye Yönelime Etkileri

Gastronomi liselerinin açılması, öğrencilerin lise seçimlerini etkilediği gibi öğrencilerin üniversiteye yönelimlerini de etkileme potansiyeli taşımaktadır. Bu etkilere ilişkin bulgular Tablo 24’te sunulmuştur.

Tablo 24. “Üniversiteye Yönelime Etkileri” Alt Tema Analizi

Alt Tema	Katılımcı Kodları	Öne Çıkan Bulgular
Üniversiteye yönelim	K1, K2, K3, K4, K9, K10, K13, K18, K21, K29, K32	Gastronomi lisesi mezunlarının üniversiteye daha donanımlı, motive ve alan odaklı başlamaları; turizm liselilerde ise daha çok MYO yönelimi
	K1, K2, K3, K4, K5, K29, K32	Gastronomi lisesi mezunlarının yaratıcılık, adaptasyon ve kariyer bilinçlerinde öne çıkmaları; üniversitede kaliteyi yükseltici bir etki

Tabloda da görüldüğü üzere, katılımcılar gastronomi liselerinin öğrencilerinin üniversiteye daha alan odaklı, daha nitelikli, daha motive bir şekilde yöneleceklerini ve gittikleri üniversitelerde ortaya koyacakları kapasitelerinin ilgili kurumları kalite yükseltici adımlar atmaya zorlayacağını düşünmektedirler. Öte yandan gastronomi liseleri karşısında diğer turizm liselerinin öğrencilerinin meslek yüksek okullarına yönelme ihtimali olduğu kanısında oldukları anlaşılmaktadır. Katılımcıların bu konudaki düşünceleri aşağıdaki gibidir:

K1 (Nevşehir): “Öğrenci sayıları artabilir. Bölüm içi kalite hazır gelen öğrencilerle yükselebilir. Lise düzeyinde temel eğitim alan öğrenciler, üniversitede daha yaratıcı ve donanımlı olabilir.”

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

K3 (Nevşehir): “Öğrenci sayıları olumlu yönde etkilenir. Bölüm içi kalite ve mezunların niteliği de üniversite açısından olumlu katkı sağlar.”

K4 (Nevşehir): “Gastronomi lisesinden mezun öğrenciler üniversite tercihlerinde daha deneyimli ve farkında olacaklardır. Daha adapte ve daha uyumlu olabilirler.”

K5 (Balıkesir): “Gastronomi lisesi mezunu öğrenci, üniversite eğitimi ile birlikte tam donanımlı yönetici ve girişimciler olarak yetişecektir. Bu öğrenciler hem uygulamada hem de teoride güçlü olacaklardır.”

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

K13 (Diyarbakır): “Öğrenciler ilk olarak gastronomi liselerini tercih edecek, ardından üniversite tercihlerinde de gastronomi eğitime devam edeceklerdir.”

K17 (İstanbul): “Aşçılık dalını bitiren öğrencilerin iş bulma şansları daha fazla. Ancak üniversite puanlarının yüksekliği nedeniyle gastronomi liseliler iş bulsa da üniversiteye girişte zorlanabilir.”

K18 (İstanbul): “Gastronomi liselerini tercih edenlerin puanları yüksek olacağından üniversiteye gitme oranları da turizm liselerine göre daha yüksek olacaktır.”

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

K29 (Trabzon): “Gastronomi lisesinden mezun olan öğrenciler üniversite eğitime daha donanımlı başlayacak, araştırma ve yeni fikir geliştirme eğiliminde olacaktır.”

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

İfadeler incelendiğinde gastronomi liselerinde görev yapan katılımcıların (K1, K2, K3, K4), bu liselerin öğrencilerin üniversiteye hazırlık sürecinde önemli avantajlar sağladığını düşündükleri görülmektedir. Turizm liselerinde görev yapan katılımcılar (K5, K9, K13, K17, K18, K21, K29, K32) ise gastronomi liselerinin cazibesinin artacağı, turizm liselerinin ikinci planda kalacağı ve bunun üniversiteye yönelimde de etkili olacağını düşünmektedirler. Gastronomi lisesi mezunlarının lisans düzeyinde ilerleme olasılığının daha yüksek olacağı; turizm liselilerin ise çoğunlukla meslek yüksekokullarına yönelebileceği ifade edilmektedir. Bu durumun bir fırsat eşitsizliğine dönüşme ihtimali üzerinde durulmaktadır.

4.3.4.5. Yükseköğretim Kurumlarına Etkileri

Bulgular gastronomi liselerinin ilerleyen zamanlarda yükseköğretim kurumlarına da etki edeceğini göstermektedir. Çalışmada katılımcı ifadeleri doğrultusunda gastronomi liselerinin yükseköğretim üzerindeki etkileri üç boyutta (ikinci düzey alt tema)

değerlendirilmiştir: öğrenci sayılarına etkisi, eğitimin kalitesine etkisi ve mezunların niteliğine etkisi. Bu kapsamda elde edilen bulgular Tablo 25’te özetlenmiştir.

Tablo 25. “Yükseköğretim Kurumlarına Etkileri” Alt Tema Analizi

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

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

K1 (Nevşehir): “Öğrenci sayıları artabilir. Hazır gelen öğrenciler kaliteyi yükseltebilir. Lise düzeyinde temel eğitim alan öğrenciler, üniversitede daha yaratıcı ve donanımlı olabilir.”

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

K3 (Nevşehir): “Kesinlikle olumlu yönde etkisi olacaktır. Bölüm içi kaliteyi de olumlu yönde etkileyecektir. LGS sınavını başararak gelen öğrenciler üniversite bölümlerine olumlu katkı sağlayacaktır.”

K4 (Nevşehir): “Ortaöğretimde öğrenci sayıları artabilir. Gastronomi lisesinden mezun öğrenciler diğer lise mezunlarına kıyasla üniversiteyi tercih ettiğinde daha deneyimli ve uyumlu olacaklardır.”

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

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

K14 (Erzurum): “Gastronomi liseleri, yiyecek-içecek alanına ciddi ilgisi olan öğrenciler için daha cazip hale gelir. Bu liselerden mezun olan öğrenciler daha bilinçli tercihler yapar, gastronomi bölümlerine daha donanımlı girer.”

K19 (İzmir): “Öğrenciler öncelikle yeni açılan gastronomi liselerini tercih edecektir. Bu durum mevcut liselerin tercih edilme sayılarında düşüşe neden olacaktır. Gastronomi liselerine giden öğrenciler üniversitede bu alanda eğitim almayı tercih oranları daha yüksek olabilir.”

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

Katılımcı görüşleri, gastronomi liselerinin yükseköğretime geçiş sürecinde hem akademik hazırlık hem de sektörel donanım açısından önemli bir rol oynayabileceğini göstermektedir. K5 kodlu katılımcı, gastronomi lisesi mezunlarının yalnızca sektörde çalışacak bireyler değil, aynı zamanda girişimci ve yönetici pozisyonlarda yer alabilecek hem uygulamalı deneyime hem de teorik bilgiye sahip “hem alaylı hem mektepli” profesyoneller olarak yetiştirilebileceğini vurgulamaktadır. K10 ve K14 kodlu katılımcılar, lise düzeyinde alınan gastronomi eğitiminin lisans düzeyinde devamlılık arzusu oluşturacağını ve öğrencilerin üniversiteye daha donanımlı şekilde başlayacağını belirtmektedir. K16 kodlu katılımcı, üniversitelerde uygulama temelli becerilerin yeterince kazandırılmadığını ve bu nedenle lise düzeyinde kazanılan pratik deneyimin önemini vurgulamaktadır. K1, K2, K3, K4, K14, K29 kodlu katılımcılar, gastronomi liselerinden mezun öğrencilerin lisans eğitimine hazır bilgi ve beceriyle başlamalarının

derslerin niteliğini yükselteceğini, akademik düzeyin artmasına katkı sağlayacağını ifade etmektedir. K32 ise, gastronomi liselerinin modern, uygulamalı ve yenilikçi içerikleri sayesinde öğrencileri üniversiteye hem akademik hem de pratik olarak daha hazır hale getirebileceğini, ancak bu durumun diğer lise türleriyle arada bir kalite farkı ve fırsat eşitsizliği algısı yaratabileceğini belirtmektedir. Benzer şekilde; K2 kodlu katılımcı, gastronomi lisesi mezunlarının üniversitede derslerin daha derinlemesine işlenmesini mümkün kılacağını, ancak farklı lise geçmişine sahip öğrenciler arasında uyum sorunları yaratabileceğini belirtmektedir.

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

Katılımcıların ortaklaştığı nokta, gastronomi liselerinin yükseköğretime geçişte öğrenci motivasyonu ve mesleki hedefler açısından olumlu bir etkisi olduğu yönündedir. Ancak bu etkinin sürdürülebilir olması için müfredatın güncel tutulması, derslerin ilgi çekici hale getirilmesi ve lise-üniversite arasındaki müfredat uyumunun sağlanması gerekmektedir. Ayrıca, lise düzeyinde kazanılan pratik becerilerin üniversite eğitiminde de geliştirilmesi hem akademik hem de sektörel başarıyı destekleyecektir.

4.3.5. Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler

Katılımcıların görüşleri iki alt başlık altında toplanmaktadır: (a) Gastronomi Liselerinin Geleceği (sayı artışı ve yönelimler) ve (b) Eğitimdeki Zorluklar ve Çözüm Önerileri. Genel eğilim, gastronomi liselerinin potansiyelini kabul etmekle birlikte “nicelik değil nitelik” vurgusunun güçlü olmasıdır; altyapı, öğretmen nitelikleri, müfredatın güncelliği ve bölgesel ihtiyaçların gözetilmesi öne çıkan kaygılardır. Bulgular Tablo 26’da özetlenmiştir.

Tablo 26. “Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler” Alt Tema Analizi

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

Bulgular, gastronomi liselerinin isim değişikliğinden ibaret bir uygulama olduğu kanısında olan bazı katılımlar olduğunu; ancak çoğunluğun bu okulların katkı sağlayacağını düşündüğü ve bu yönde beklentileri olduğunu göstermektedir. Beklentiler “kültürel vizyon ve bölgesel ihtiyaçlara cevap verme” ile “eğitimin niteliği ve akademik katkılar” boyutları kapsamında ele alınmıştır. Bu kapsamda katılımcıların gastronomi liselerinin ulusal ve uluslararası mutfaklara ilişkin nitelikli eğitim vererek mutfak kültürünün etkili bir şekilde öğretileceğini düşündükleri, dolayısıyla mutfak kültürünün geleceğe aktarımı noktasında etkili olacağına inandıkları görülmektedir. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin korunması, bölgesel mutfakların araştırılması ve yerel ürünlerin kullanılması gibi faktörler bağlamında bu okulların bölgesel ekonomik kalkınmaya da etkileri olacağı kanısını taşıyan katılımcılar bulunmaktadır. Bu kapsamdaki bazı katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

K1 (Nevşehir): “Bugün öğrenciler artık sadece yemek yapmayı değil, gastronomiyi bir kültür, bir sanat, hatta bir diplomasi aracı olarak görmeyi öğreniyor. Bu bakış açısının ortaöğretim seviyesine taşınmış olması büyük bir kazanım.”

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

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

K32 (Trabzon): “Gastronomi liselerinin açılması ve yaygınlaşması, Türkiye’nin gastronomi sektörünün gelişimi için büyük fırsatlar sunmaktadır... müfredatların güncellenmesi ve zenginleştirilmesi önemlidir.”

İfadelerden de anlaşılacağı üzere; gastronomi liselerinin geleceği konusunda katılımcıların önemli bir kısmı genel olarak olumlu beklentiler taşımaktadır. Özellikle sektörün büyümesi ve nitelikli iş gücü ihtiyacının artması, bu liselerin stratejik önemini ortaya koymaktadır. Örneğin K5 (Balıkesir), gastronomi liselerinden mezun olan öğrencilerin yalnızca sektörde ara eleman olarak değil, aynı zamanda girişimci ve yönetici pozisyonlarında yer alabileceğini, bu nedenle üniversite eğitime yönelimlerinin yüksek olacağını vurgulamaktadır. K14 (Erzurum) ve K32 (Trabzon) kodlu katılımcılar, gastronomi liselerinin öğrenciler için daha cazip hale gelebileceğini, bu kurumların modern ve yenilikçi içerikleri sayesinde öğrencilere daha bilinçli kariyer seçimleri yapma fırsatı sunduğunu ifade etmektedir. Bununla birlikte, K16 (Hatay) ve K21 (Kars) kodlu katılımcılar, mevcut üniversite ve lise sistemleri arasındaki kalite farklılıklarının eğitimde eşitsizlik algısına neden olabileceğini belirtmiştir. Bu bağlamda, gastronomi liselerinin geleceği yalnızca sayılarının artırılmasına değil, aynı zamanda eğitim kalitesinin sürdürülebilir şekilde geliştirilmesine bağlıdır.

Gastronomi liselerinin geleceğine ilişkin öneriler ise genellikle sektörde ve eğitimde yaşanan sorunlarla ilgilidir. İster turizm lisesi olsun ister gastronomi lisesi olsun alandaki temel sorunlar benzerlik göstermektedir. Bunlar genellikle eğitimci kadrosunun niteliğinin zayıflığı, uygulama alanlarının yetersizliği, kurumsal işleyişteki aksamalar, sektör iş birliğinde yaşanan eksiklikler olarak sıralanabilir. Ortaya konan öneriler de genel olarak bu çerçevede şekillenmektedir. Bu temel önerilere ek olarak ortaya çıkan ikili yapı (gastronomi lisesi – turizm lisesi) ekseninde öneriler de dikkat çekmektedir. Bu bağlamda Tablo 26’da da görüldüğü üzere öneriler; atölye donanımlarının geliştirilmesi, ortak kullanım alanlarının kurulması, özel sektör iş birlikleriyle desteklenmesi, kurumsal koordinasyonun sağlanması, mevcut okulların yeniden yapılandırılması, alanında yetkin eğitimcilerin görevlendirilmesi şeklindedir. Bu konuda bazı katılımcıların ifadeleri aşağıdaki gibidir.

K3 (Nevşehir): *“Mevcut kurumlar kapatılmamalı; iyileştirme ve geliştirme yoluyla kalite artırılmalı.”*

K4 (Nevşehir): *“Okullar açılırken bölgesel ihtiyaçlar gözetilmeli. Kapadokya örneğinde olduğu gibi yabancı dil seçimi turist profiline göre planlanmalı.”*

K7 (Adana): *“Gastronomi alanı kalıcıdır. Alt yapı, içerik ve donanım açısından eksikler giderilerek daha kaliteli hale getirilmelidir.”*

K22 (Konya): *“Sonuna kadar (gastronomi liselerinin) açılması ve yaygınlaşması taraftarıyım. Ama nüfus yoğunluğuna ve denizi olan illerde öncelikli olarak pilot uygulama yapılması önerisini bulunabilirim.”*

K24 (Manisa): “Her yere açılmamalı kalite düşürülmemelidir. Belli yerlerde ihtisaslaşmış şekilde açılır... faydalı olabilir.”

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

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

K6 (Muğla): “Ders saatleri yeterli değil. Uygulama için yeterli zaman olmuyor. Müfredat içeriği yoğun ama süre kısıtlı. 4 yıllık eğitim sürecinde dengeli konu dağılımı yapılmalı. Atölyeler fiziki olarak desteklenmeli ve eksikleri giderilmeli.”

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

K32 (Trabzon): “Uygulama imkanlarının etkili olabilmesi için: okullarda modern donanım sağlanmalı, öğretmen ve sektör çalışanları arasında köprü kurulmalı, uygulama süreçleri standart hale getirilip sürekli geri bildirimle desteklenmeli.”

Katılımcı ifadeleri önerilerin genel olarak belirli noktalarda yoğunlaştığını göstermektedir. Bu noktaları aşağıdaki gibi özetlemek mümkündür:

- Donanımlı mutfak atölyelerinin kurulması
- Turizm liseleri ile gastronomi liselerinin müfredatı ayrıştırılması
- Turizm liselerinin olanaklarının gastronomi liseleriyle rekabette geri kalmaması için geliştirilmesi
- Müfredatın geliştirilmesinde bölgesel ihtiyaçlar ve olanakların dikkate alınması
- Gastronomi liselerinin açılmasında sayıdan ziyade niteliğe önem verilmesi ve sayının sınırlı tutulması
- Gastronomi liselerine öğrenci kabulünün sınavla olması
- Uygulamalı ders saatlerinin arttırılması ve derslerin içerik olarak zenginleştirilmesi
- Öğrenci ve öğretmenlerin gelişimi için sektörle köprü kurulması ve etkili iş birlikleri oluşturulması
- Hijyen, yabancı dil ve iletişim becerilerine ilişkin derslerin ders programına eklenmesi

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuç ve Tartışma

Bu araştırmada gastronomi liselerinin gerekliliği, gelişimi, müfredat ve eğitim içeriği, uygulama ve pratik imkânları, etkileri ve geleceğe yönelik beklentileri öğretmen görüşleri temelinde incelenmiştir. Bulgular, gastronomi liselerinin hem eğitim sistemi hem de sektör açısından önemli bir potansiyel taşıdığını ortaya koymaktadır.

Birinci tema olan “Gastronomi Liselerinin Gerekliliği ve Gelişimi” kapsamında, liselerin kuruluş gerekçeleri üzerinde durulmuştur. Bulgular, bu kurumların yalnızca sektörde nitelikli iş gücü ihtiyacını karşılamak amacıyla değil, aynı zamanda gastronomi alanının artan popülerliği ve cazibesi nedeniyle de açıldığını göstermektedir. Eğitim sistemindeki değişiklikler ve gastronomi liselerinin açılması, mesleki eğitimin yönünü değiştiren bir unsur olarak değerlendirilmiştir.

İkinci tema olan “Müfredat ve Eğitim İçeriği” bağlamında, gastronomi liseleri ile diğer turizm liseleri arasındaki farklılıklar dikkat çekmiştir. Gastronomi liselerinin daha yoğun, uygulamalı ve yabancı dil odaklı bir müfredat sunduğu görülmüştür. Ancak öğretmenlerin niteliksel ve sayısal yeterliliği konusunda çeşitli sınırlılıklar bulunduğu ifade edilmiştir. Bu durum, müfredatın etkinliğini ve öğrenci başarısını doğrudan etkilemektedir.

Üçüncü tema “Eğitimde Uygulama ve Pratik İmkânlar” başlığı altında, mutfak dersleri, staj uygulamaları ve sektörle kurulan iş birlikleri ön plana çıkmıştır. Bulgular, gastronomi liselerinin öğrencilerine güçlü bir uygulama temeli kazandırma potansiyeline sahip olduğunu göstermektedir. Ancak uygulama alanlarının yeterliliği, laboratuvar donanımı ve staj süreçlerinin yönetimi önemli sorun alanları olarak öne çıkmıştır.

Dördüncü tema olan “Gastronomi Liselerinin Etkileri” ise çok boyutlu sonuçlar ortaya koymuştur. Öğrencilere sağlanan katkılar açısından gastronomi liseleri, mesleki becerilerin gelişmesi ve mezunların sektörde avantajlı konuma gelmesi açısından önemli görülmektedir. Sektöre katkılar boyutunda bu okulların nitelikli iş gücü yetiştirmesi ve sektörle entegrasyonu güçlendirmesi beklenmektedir. Bununla birlikte, gastronomi liselerinin yaygınlaşması, mevcut turizm liselerinin konumunu etkileyebilecek bir unsur olarak değerlendirilmiştir. Üniversiteye yönelme bağlamında, gastronomi liselerinin öğrencilerin kariyer yollarını şekillendirdiği, özellikle

yükseköğretime geçişte bilinçli tercihler yapılmasına katkı sunma potansiyeli taşıdığı anlaşılmıştır. Ayrıca üniversiteye hazırlık noktasında gastronomi liselerinden mezun olacak öğrencilerin daha donanımlı olacaklarına ve bu durumun bölüm içi kaliteye olumlu yansıtacağını yönelik bir kanı söz konusudur.

Beşinci tema “Geleceğe Yönelik Beklenti ve Öneriler” kapsamında ise öğretmenler, gastronomi liselerinin geleceğinin büyük ölçüde eğitimdeki niteliksel iyileştirmelere bağlı olduğunu vurgulamışlardır. Bu liselerin yaygınlaştırılmasının önemli olduğu belirtilmekle birlikte, yalnızca sayı artışının yeterli olmayacağı; altyapı, öğretmen yeterliliği ve müfredat güncellemeleri gibi temel unsurların öncelik taşıdığı sonucuna ulaşılmıştır. Eğitimde karşılaşılan zorluklar arasında özellikle uygulama alanlarının yetersizliği, müfredat içeriğinin uygulamaya ayrılan süre ile uyumsuzluğu ve staj süreçlerindeki aksaklıklar dikkat çekmiş, öneriler de bu kapsamda şekillenmiştir. Diğer turizm liselerinden ayrışma, uygulama olanaklarının geliştirilmesi, öğretmen niteliğinin artırılması, sektör iş birliklerinin yaygınlaştırılması, ders içeriklerinin zenginleştirilmesi, bölgesel ihtiyaç ve olanakların dikkate alınması gibi öneriler öne çıkmıştır.

Gastronomi iş birliği protokolü kapsamında, gastronomi liselerinde görev yapan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğretmenlerinin, alanlarında uzman üniversite akademisyenleri tarafından hizmet içi eğitime tabi tutulmalarının gerekliliği vurgulanmıştır. Ayrıca hem Gastronomi İş Birliği Protokolü’nde hem de Türk Mutfağı Haftası kapsamında Nevşehir’de gerçekleştirilen çalıştayda, gastronomi liselerine yönelik olarak sektörün güncel ihtiyaçlarına cevap verebilecek, yenilikçi, çağdaş, uygulama temelli ve bölgesel özellikleri gözetken müfredatların geliştirilmesi gerekliliği vurgulanmıştır. Bu kapsamda mesleki eğitim ile sektör ihtiyaçları arasında daha güçlü bir uyum sağlanması ve istihdam edilebilirliğin artırılması hedeflenmektedir. Nitekim Millî Eğitim Bakanlığı tarafından 2025–2026 eğitim-öğretim yılından itibaren gastronomi liselerinde uygulanmak üzere “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı” çerçeve öğretim programı yayımlanmıştır. Bu gelişmeler çalışmamda ulaşılan bulguları destekler nitelikte olup bir yandan öğretmen yeterliliklerinin artırılmasının gerekliliğine işaret ederken diğer yandan müfredat geliştirme sürecinde sektör temelli ve yerel ihtiyaçlara duyarlı yaklaşımların önemini açıkça ortaya koymaktadır.

Kaya Solunoğlu’nun (2013) araştırma bulguları, öğrencilerin staj sürecinde çeşitli sorunlarla karşılaştıklarını ve özellikle uygulama için gerekli malzemeleri kendi imkânlarıyla temin etmelerinin önemli bir problem olduğunu ortaya koymuştur. Ayrıca uygulama derslerinin bireysel olarak gerçekleştirilememesi ve öğretmenlerin mesleki

gelişimlerini destekleyecek hizmet içi eğitimlerin yetersizliği de öne çıkan bulgular arasındadır. Pak (2015) ise yapmış olduğu çalışmada Turizm Liselerindeki staj sürecine dikkat çekmiş ve öğrencilerin staj sürecinde yaşamış oldukları çeşitli sorunları ortaya koymuştur. Bu bulgular, yürütülen çalışmanın sonuçlarıyla örtüşmekte olup donanımlı işletmelerde stajların yürütülmesi, temrinlik malzeme eksikliklerinin giderilmesi, uygulamalı derslerde sınıf mevcutlarının azaltılması ve öğretmenlere yönelik hizmet içi eğitimlerin artırılmasının önemini vurgulamaktadır.

Genel olarak, bu araştırma gastronomi liselerinin Türkiye’de mesleki ve teknik eğitimin gelişiminde önemli bir dönüm noktası olduğunu ortaya koymaktadır. Bulgular, gastronomi liselerinin yalnızca mesleki beceri kazandıran kurumlar değil, aynı zamanda öğrencilerin akademik yönelimlerini ve kariyer planlarını şekillendiren eğitim merkezleri olduğunu göstermektedir. Sonuç olarak, bu liselerin etkili bir şekilde işlemesi hem eğitim sistemi hem de gastronomi sektörünün geleceği açısından stratejik bir değer taşımaktadır.

5.2. Politika ve Uygulamaya Yönelik Öneriler

Yönetişim ve Kalite Güvencesi

- Tanım ve konumlandırma: “Gastronomi lisesi” ile “yiyecek-içecek hizmetleri” alanı bulunan turizm meslek liselerinin amaç, çıktı ve hedef profilleri yönetmelik düzeyinde netleştirilmeli; kamu iletişimde kavramsal karışıklığı önleyecek ortak bir rehber yayımlanmalıdır.

- Akreditasyon ve asgari standartlar: Mutfak başına öğrenci sayısı, ekipman/öğrenci oranı, simülasyon alanı (uygulama restoranı), staj protokolleri, yabancı dil çıktıları ve sertifikasyon (hijyen vb.) için ulusal asgari standartlar belirlenmeli; okullar periyodik dış değerlendirmeden geçmelidir.

- Nitelik odaklı ölçeklenme: Yeni okul açılışları bölgesel ihtiyaç analizi ve donanım-öğretmen kapasitesi doğrultusunda yapılmalı; “az ama güçlü” ilkesiyle bölge başına model okul yaklaşımı teşvik edilmelidir.

- Paydaş kurulları: Her okulda sektör temsilcileri, yerel yönetimler ve üniversitelerden oluşan Danışma Kurulu kurulmalı; müfredat güncellemeleri ve staj eşleşmeleri bu kurulun yıllık karar döngüsüne bağlanmalıdır.

Müfredat ve Öğrenme Tasarımı

- Güncelleme ve esneklik: Müfredat; sürdürülebilir mutfak, gıda güvenliği-izlenebilirlik, özel beslenme (vegan/vejetaryen, alerjen yönetimi), dijital mutfak sistemleri, moleküler teknikler, gastronomi turizmi, girişimcilik ve marka yönetimi modülleriyle güncellenmelidir.

- Yerelleşme ve uzmanlaşma: Okullar, bölgesel ürünler ve coğrafi işaretli lezzetlere dayalı yerel mutfak modülleri geliştirerek farklılaşmalıdır (ör. pastacılık-fırıncılık, toplu yemek, endüstriyel üretim, fine-dining).

- Dil ve sertifikasyon: İşlevsel mesleki İngilizce (menü, reçete, servis iletişimi) ve ikinci yabancı dil hedefleri düzey bazlı ölçülmeli; HACCP/hijyen, iş sağlığı ve güvenliği, ilk yardım gibi mikro sertifikalar programın zorunlu bileşeni olmalıdır.

- Yumuşak beceriler: Takım çalışması, zaman yönetimi, müşteri iletişimi, problem çözme için vaka analizleri, rol oyunları ve canlı servis günleri programa yerleştirilmelidir.

Uygulama Altyapısı ve Staj

- Simülasyon ve işletme iş birliği: Okul içi uygulama mutfağı zorunlu olmalı; “tarladan mutfağa” üretici protokolleri ve gerçek zamanlı mutfak yönetimi deneyimleri standart hale getirilmelidir.

- Stajın yeniden tasarımı: Öğrencinin üniversite hazırlığını baltalamayan bir staj modeli tasarlanmalı (örn. yaz dönemi ağırlıklı, mentorluk sözleşmeli, hedef-görev tanımlı, dijital izleme platformlu). Staj işletmeleri akredite edilmeli; denetim ve geri bildirim koordine edilmelidir.

- Sınıf mevcudu ve atölye planı: Uygulamalı derslerde küçük grup esası (ör. 10-12 öğrenci) gözetilmeli; atölye/ders saatleri artırılmalı ve çakışmalar minimize edilmelidir.

Öğretmen Politikası

- Nitelikli istihdam: Alan mezunu ve sektör deneyimi yüksek öğretmenler için teşvik ve özel istihdam mekanizmaları oluşturulmalıdır.

- Sürekli mesleki gelişim: Öğretmenler sektörel entegrasyonla desteklenmeli, işletme-okul dönüşümlü görev olanakları, ulusal/uluslararası hizmet-içi eğitim ve kısa dönem yurt dışı programları sağlanmalıdır.

- Topluluk ve paylaşım: Okullar arası pratik toplulukları kurularak reçete havuzları, ders planları ve değerlendirme rubrikleri paylaşılmalıdır.

Eşitlik ve Ekosistem Dengesi

- İkili yapı yönetimi: Gastronomi liseleri ile diğer turizm meslek liseleri arasında tamamlayıcılık esas alınmalı; kaynak dağıtımı, staj olanakları ve öğretmen eğitimleri denge gözetilerek planlanmalıdır.

- Yol haritası ve geçişler: Diğer okullar için uzmanlaşma kulvarları (ör. toplu beslenme, unlu mamuller), ortak festival/etkinlikler ve ortak laboratuvar kullanımı teşvik edilmelidir.

- Öğrenci rehberliği: Lise tercihi ve kariyer yolları için erken yönlendirme ve üniversite-RPL (önceden öğrenmenin tanınması) mekanizmaları güçlendirilmelidir.

Üniversite ile Uyum

- Öğrenme çıktılarının eşleştirilmesi: Gastronomi liselerinin program çıktılarıyla üniversite 1. sınıf temel dersleri eşleştirilmeli; başarılı öğrencilere kısmi muafiyet/kredi tanınması için çerçeve protokol oluşturulmalıdır.

- Araştırma-geliştirme köprüsü: Üniversitelerle Ar-Ge mutfakları, ürün geliştirme, yerel mutfak araştırmaları ve girişimcilik kuluçkaları ortak yürütülmelidir.

Gastronomi liselerinin daha işlevsel hale getirilmesi için önerilen adımlar kısa, orta ve uzun vadede uygulanabilecek şekilde Tablo 27’de yapılandırılmıştır.

Tablo 27. Uygulama yol haritası takvimi önerisi

Kısa Vadede (0–6 Ay)	Orta Vadede (6–24 Ay)	Uzun Vadede (24–60 Ay)
Tanım, hedef profil ve iletişim rehberinin yayınlanması.	Müfredatın, ders modüllerinin güncellenmesi ve mikro-sertifika entegrasyonu.	Ulusal akreditasyon sistemi ve periyodik dış değerlendirme döngüsü.
Asgari fiziksel altyapı, temrinlik malzeme desteği ve sınıf mevcudu standartlarının ilanı.	Okul içi uygulama restoranlarının kurulumu/modernizasyonu.	Bölgesel model okullar ve uzmanlaşmış kulvarlar ağı.
Staj işletmeleri için geçici akreditasyon kriterleri ve dijital takip altyapısının pilotu.	Danışma Kurullarının işler hale getirilmesi ve yıllık raporlama.	Öğretmenler için uluslararası hareketlilik programlarının kurumsallaşması.
Öğretmenlere yönelik hızlandırılmış hizmet-içi eğitim planı.	Üniversite-RPL protokollerinin geçirilmesi.	pilot hayata Etki izleme: mezun istihdamı, terk oranı, dil yeterliği, işveren memnuniyeti göstergelerinde sürekli iyileştirme.

Gastronomi liseleri Türkiye’nin gastronomik mirasını küresel standartlarla buluşturabilecek bir stratejik eğitim yatırımdır. Bu potansiyelin gerçekleşmesi; nitelik-odaklı büyüme, akredite altyapı, güncel müfredat, güçlü öğretmenlik ve kurumsal iş birliği beşlisinin aynı anda ve kararlılıkla hayata geçirilmesine bağlıdır. Bu çerçevede önerilen yol haritası yalnızca nitelikli ara eleman değil; yenilikçi, çok dilli, girişimci ve araştırmacı bir mezun profilini mümkün kılacaktır.

5.3. Araştırmanın Sınırlılıkları ve Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler

Bu araştırma belirli illerde görev yapan sınırlı sayıda öğretmenin görüşleriyle sınırlandırılmıştır. Dolayısıyla elde edilen bulgular tüm gastronomi ve turizm liselerini genellemek için yeterli değildir. Öğretmenler, devlet memuru statülerinden dolayı bir devlet projesi olan gastronomi liselerine ilişkin beyanlarında temkinli davranmış olabilir. Bu durum, veriler arasında eleştirel değerlendirmeler bulunsada ağırlıklı olarak olumlu görüşlerin ortaya çıkmasına neden olmuş olabilir. Ayrıca yalnızca öğretmenlerin perspektifine odaklanması, öğrencilerin, sektör temsilcilerinin ve politika yapımcıların görüşlerinin dışarıda kalmasına neden olmuştur.

Gelecekte yapılacak araştırmalarda:

- Daha geniş örneklerle farklı bölgelerden ğretmen, ğrenci ve sektör temsilcilerinin görüşleri karşılaştırmalı olarak incelenebilir.
- Nicel yöntemlerle öğrencilerin akademik başarıları, sektöre entegrasyon süreçleri ve mezuniyet sonrası kariyer yolları değerlendirilebilir.
- Uluslararası karşılaştırmalı araştırmalar yapılarak Türkiye'deki gastronomi liselerinin dünya örnekleriyle benzerlik ve farklılıkları ortaya konabilir.

Bu kapsamda, gelecekteki araştırmaların hem eğitim politikalarının geliştirilmesine hem de gastronomi alanında nitelikli iş gücünün yetiştirilmesine daha geniş bir perspektif kazandırması beklenmektedir.



KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O. ve Benli, S. (2015). Bir seyahat motivasyon aracı olarak gastronomi: Hatay'ı ziyaret eden yerli turistlerin seyahat motivasyonları, yiyecek-içecek deneyimleri ve seyahat memnuniyetleri üzerine bir araştırma. 1. Eurisia International Tourism Congress: Current Issues, Trends and Indicators, 28-30 Kasım, Konya, s. 448-464.
- Akyüz, Y. (2013). *Türk eğitim tarihi M.Ö. 1000-M.S.* Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Albayrak, A. (2022). Evaluation of gastronomy education quality in Turkey in terms of faculty members. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 1-8.
- Alkan, C., Doğan, H. ve Sezgin, İ. (2001). *Mesleki ve teknik eğitimin esasları*. Ankara: Alkim Yayınları.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9(16), 823-852.
- Arslanhan, Y. (2019). *Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektördeki durumu ve almış oldukları eğitimden memnuniyet düzeyleri*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi: Bir uygulama*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Aycı, E. (2022). *Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ve bu bölümlerde görev yapan akademik personelin analizi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Aydemir, D. A. (2018). *Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2002). Önlisans ve lisans düzeyindeki turizm eğitimi veren yüksek öğretim kurumlarının bulundukları yerlerin analizi ve turizm eğitimi için öneri bir model. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Konferans-Workshop, 11-13 Aralık 2002, Ankara, s. 29-41.
- Balcı, A. (2005). *Açıklamalı eğitim yönetimi terimleri sözlüğü*. Ankara: Tek Ağaç Basım Yayım.

- Birsen, M. E. (2021). *Gastronomide andagoji ve andagojik perspektifte aşçılık uygulama eğitimleri üzerine mersin ilinde bir alan araştırması*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Bozok, D. (1992). Turizm işletmelerinde profesyonel yönetici ve eğitim sorunları. *Turizm Yıllığı*, Türkiye Kalkınma Bankası, Ankara.
- Brown, J. N., Mao, Z. ve Chesser, J. W. (2013). A comparison of learning outcomes in culinary education: recorded video vs. live demonstration. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 25(3), 103-109. doi:DOI: 10.1080/10963758.2013.826940
- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma. Uluslararası Gastronomi Turizm Çalışmaları Kongresi, 20 - 22 Eylül 2018, Kocaeli, s. 821-830.
- Celep, C. (1995). *Halk eğitimi: kavramlar, ilkeler, yöntemler, teknikler*. Ankara: Pegem Yayınları.
- Creswell, J. W. (2015). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. (M. Bütün ve S. B. Demir, Çev.). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü. ve Yılmaz, M. (2018). Gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulamalı meslek derslerinin değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3, 14-23.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programları değerlendirmesi*. Adana: Çukurova Üniversitesi.
- Çılgınoğlu, H. ve Güleç, E. (2022). Liseden üniversiteye gastronomi köprüsü projesiyle lise öğrencilerinin gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yönelik tutumları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3), 845-858.
- Çifçi, O. (2019). *Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin profesyonel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Çımar, S. (2019). *Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleki Yeterliliklerinin İncelenmesi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Artuklu Üniversitesi, Mardin.
- Çimen, H. ve Akbaba, A. (2006). Otel yöneticilerinin lisans düzeyinde turizm eğitimi almış işgörenleri ile ilgili değerlendirmeleri: Ankara'daki 4 ve 5 yıldızlı otellerde bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İİBF Sosyal ve Ekonomi Araştırmalar Dergisi*, 6(12), 229-251.

- Dayıoğlu, M. (2010). *Anadolu otelcilik ve turizm meslek lisesi stajer öğrencilerin yeterliliği konusunda işveren görüşleri (Edremit örneği)*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: Karşılaştırmalı bir uygulama*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Demir, Ö. (2023). *Gastronomi eğitimi ve yiyecek içecek endüstrisi arasındaki bağlantı(sızlık)lar: Paydaşlar üzerine araştırma ve model önerisi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Demirkol, Ş. ve Pelit, E. (2002). Türkiye’deki turizm eğitim sistemi ve Avrupa Birliği sürecinde olası gelişmeler. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2.
- Denk, E. ve Koşan, A. (2017). Otel mutfak çalışanları mesleki eğitim seviyeleri ve kariyer hedeflerinin ölçülmesi: Kış koridoru analizi. *Yorum-Yönetim-Yöntem Uluslararası Yönetim-Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1), 55-83.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- DPT. (2001). *Sekizinci beş yıllık kalkınma planı (2001-2005) turizm özel ihtisas komisyonu raporu*. Ankara: DPT Yayın No: 2589.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Erdinç, S. B. ve Yılmaz, G. (2012). Günümüzde turizm eğitiminin yükseköğretim içerisindeki yeri. *Turizm Eğitimi Konferansı-Tebliğler*, 17-19 Ekim 2012, Ankara, 17-31.
- Gastronomi İş Birliği Protokolü, (2022).
- Girgin, G. K. ve Demir, Ö. (2023). Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine genel bir bakış. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 266-275.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama*. Yayımlanmamış doktora tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı, acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988. doi:10.17755/esosder.06573.

- Güçer, E. (2004). *Türkiye’deki turizm eğitimi ile Avrupa Birliği üyesi ülkelerdeki turizm eğitiminin karşılaştırılması ve sektörün turizm eğitiminden beklentileri*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Güleç, İ., Çelik, S. ve Demirhan, B. (2012). Yaşam boyu öğrenme nedir? Kavram ve kapsamı üzerine bir değerlendirme. *Sakarya University Journal of Education*, 2(3), 34-48.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürdal, M. (1994). *Türkiye’de mesleki turizm eğitiminin bugünkü yapısı, mevcut sorunları ve çözüm yolları*. (1. Baskı). Nevşehir: Erciyes Üniversitesi Yayınları.
- Gürdal, M. (2002). Türkiye’de mesleki turizm eğitiminin yapısal analizi: Okullaşma, eğitimin kalitesi, staj-istihdam sorunları ve çözüm önerileri. Turizm Eğitimi Konferans-Workshop, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara, s. 391–400.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim içelim tarihini bilelim: Düünden bugüne gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2016). *Deniz Gürsoy’un gastronomi tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hacıoğlu, N. (1992). Yükseköğretimde mesleki turizm eğitimi geliştirme perspektifleri. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Konferansı, Aralık, Ankara, s. 91-100.
- Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S. ve Tetik, N. (2008). *Türkiye’de turizm eğitimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Hegarty, J. A. ve Antun, J. M. (2010). Is the chemical chef dividing culinary arts and gastronomy?. *Journal of Culinary Science and Technology*, 8, 73-76.
- Hegarty, J. A. ve O’Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *Hospitality Management*, 20, 3-13.
- İlter, Ü. E. (2019). *Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları programları müfredatlarının analizi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi. Batman Üniversitesi, Batman.
- Jiang, B. ve Tribe, J. (2009). Tourism jobs-short lived professions: Student attitudes towards tourism careers in China. *Journal of Hospitality, Leisure, Sports and Tourism Education*, 8(1), 4-19.
- Kalkan, O. (1994). Turizm yüksekokullarında yetiştirilen elemanlar hangi kademedede çalıştırılabilir?. Dört Yıllık Turizm Yüksekokullarında Eğitim Öğretim Sorunları ve Çözüm Yolları, I. Hafta Sonu Semineri, Nevşehir, 84-96.

- Karaca, E. (2018). *Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Katz, S. H. (2003). *Encyclopedia of food and culture*. USA: Charles Scribner's Sons.
- Kaya, H. E. (2015). Türkiye'nin halk eğitim merkezleri. *International Journal of Science Culture and Sport*, 3, 268-277. doi:10.14486/IJSCS289.
- Kaya Solunoğlu, S. (2013). *Otelcilik ve turizm meslek liseleri ile kız meslek liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanı meslek dersleri okutulurken karşılaşılan sorunlar*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Kılınç, M. (2012). Türkiye'de mesleki teknik eğitimi şekillendiren eğitim kurumlarından ahilik, gedik, lonca, enderun mektebinin tarihsel gelişimleri. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4). 63-73.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2), 29-55.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Krueger, A. B. ve Lindahl, M. (2001). Education for growth, why and for whom?. *Journal of Economic Literature*, 39, 110-136.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Kutukız, D., Akyürek, S. ve Özdemir, Ö. (2018). Turizm eğitimi alan ortaöğretim düzeyindeki öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8, 1-22.
- Malihah, E. ve Setiyorini, H. P. D. (2014). Tourism education and edu-tourism development: Sustainable tourism development perspective in education. *International Seminar on Tourism*, 27-28 Ocak, Bandung, s. 1-7.
- MEB. (2014). *1.5.2014 Tarihli 20148 sayılı mesleki ve teknik eğitim genel müdürlüğü genelgesi*. Ankara: T.C. Milli Eğitim Bakanlığı.
- MEB. (2023). *Ortaöğretim kurumları yönetmeliği*. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı.
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel araştırma: Desen ve uygulama için bir rehber*. (S. Turan, Çev.). Ankara: Nobel.
- Milli Eğitim Bakanlığı (2018). Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü. <http://mtegm.meb.gov.tr/>. 22 Haziran 2025.

- Millî Eğitim Bakanlığı. (2010). *Millî Eğitim Bakanlığı Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği*. Resmî Gazete (Sayı: 27587). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/05/20100521-4.htm>. 19 Haziran 2025.
- Olçay, A. (2008). Türk turizminde eğitimin önemi. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 318-390.
- Ökten, C. ve Acar, S. (2015). Yüksek öğretim ve yaygın eğitim işbirliği: Annemin masalı. *Sakarya University Journal of Education*, 5(2), 21-35.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, (35), 193-203.
- Önsöz, Z. (2016). *Türkiye ve Almanya'da mesleki eğitim*. http://www.tesav.org/ZO_turkiyevealmanyadameslekiegitim.html. 24 Haziran 2025.
- ÖSYM Başkanlığı. (2024). *2024-YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu*. <https://www.osym.gov.tr/TR,29532/2024-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>. 20 Temmuz 2025.
- Özdemir, B. ve Çalışkan, O. (2011). *Otel dışı yemek deneyimi*. B. Çiçek (Der.), Uluslararası turizm işletmeciliği içinde (ss. 475-496). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Özsoy, C. (2007). *Türkiye'de mesleki ve teknik eğitimin iktisadi kalkınmadaki yeri ve önemi*. Yayımlanmamış doktora tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Özsoy, S. A., Özgür, G. ve Durmaz Akyol, A. (2007). Türkiye'de hemşirelik bakımına ilişkin hasta beklentisi ve memnuniyeti: Literatür taraması. *International Nursing Review*, 54(3), 249-255.
- Pak, Ö. (2015). *Türkiye'de mesleki turizm eğitimi ve zorunlu staj: Turizm meslek lisesi örneği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, İzmir.
- Pehlivan, A. (2015). *Açık ve örgün eğitim sosyal bilgiler ders kitapları ve öğretim programında somut olmayan kültürel miras öğelerinin incelenmesi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Santich, B. (2007). *Ağırlama ve gastronomi: Doğal müttefikler*. C. Lashley, P. Lynch ve A. Morrison (Eds.), Misafirperverlikte: Sosyal bir mercek içinde (ss. 47-60). London: Routledge.

- Sarioğlan, M. (2014). New orientations in gastronomy education: Molecular gastronomy. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 143, 320-324.
- Semint, S. (2020). *Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin temel sorunları üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya.
- Seyitoğlu, D. Ö. ve Çalışkan, D. D. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: Kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 523-537. <https://doi.org/10.24010/soid.417772>
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitiminin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Sezgin, O. M. (2001). *Genel turizm ve turizm mevzuatı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Solmaz, A. S. ve Erdoğan, Ç. (2013, Aralık). *Turizm eğitimi alan ön lisans ve lisans öğrencilerinin turizm endüstrisine bağlılık düzeylerini belirlemeye yönelik bir araştırma*. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildirileri içinde (ss. 557-573). Kayseri.
- Sözer, A. N., Tütüncü, Ö., Doğan, Ö. İ., Gencel, U., Gül, H., Tenikler, G. ve Devedakan, N. (2002). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü’nde lisansüstü eğitim kalitesinin arttırılmasına yönelik bir araştırma. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 41-65.
- Standage, T. (2016). *İnsanlığın yeme tarihi*. İstanbul: Maya Kitap.
- Stuart, M. (2002). Critical influences on tourism as a subject in UK higher education lecturer perspective. *Journal of Hospitality*, 1, 5-18.
- Şat, R., Sezen, T. S. ve Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de gastronomi eğitiminin tarihi ve gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318-334.
- Şengül, S. (2019). *Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer*. M. Sarıışık (Ed.), Tüm yönleriyle gastronomi bilimi içinde (ss. 169-186). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 86-99.
- Şengün, S. (2017). *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi*. (M. Sarıışık, Edt.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taşkın, M. (2006). *Ortaöğretim turizm eğitiminde staj ve İzmir ili Anadolu Otelcilik Turizm Meslek Liselerinde bir uygulama*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Topal, H. (2020). *Gastronomi eğitiminin fine dining restoranlarda çalışan seçimine etkisi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Okan Üniversitesi, İstanbul.

- Tuğluoğlu, T. (2003). *Türkiye’de turizm eğitim niteliği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK). (1997). *Türkiye’de ve dünyada mesleki eğitim*. Ankara: TİSK Yayınları, (Yayın No: 168).
- Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK). (2004). *Mesleki eğitim sistemimiz ve işletmelerdeki beceri eğitimi sorunları ve çözüm önerileri raporu*. Ankara: TİSK Yayınları.
- URL-1, <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/hakkimizda/mesleki-teknik-egitim-oncelikleri>. 02 Haziran 2025
- URL-2, <https://sgb.meb.gov.tr/www/resmi-istatistikler/icerik/64>. 03 Haziran 2025.
- URL-3, https://meslek.meb.gov.tr/dokumanlar/alan_dal_listesi_19072024.pdf. 04 Haziran 2025.
- URL-4, <https://gsf.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu>. 07 Haziran 2025.
- URL-5, <https://pisaedu.com/italyada-gastronomi-egitimi/>. 10 Haziran 2025.
- URL-6, <https://meslekiegitimharitasi.meb.gov.tr/alanbilgi.php>. 12 Haziran 2025.
- URL-7, <https://www.ogretmenler.net/meslek-liselerin-adlari-degistirildi-iste-adi-degistirilen-okullar>. 14 Haziran 2025.
- URL-8, <https://meslek.meb.gov.tr/cerceve>. 17 Haziran 2025.
- URL-9, <https://istatistik.yok.gov.tr/> 18 Haziran 2025
- URL-10, <http://www.iskur.gov.tr>. 19 Haziran 2025.
- URL-11, <https://e-yaygin.meb.gov.tr/pagePrograms.aspx>. 20 Haziran 2025.
- URL-12, <http://maol.meb.gov.tr>. 22 Haziran 2025.
- URL-13, <http://ttogm.meb.gov.tr>. 23 Haziran 2025.
- URL-14, <https://teftis.ktb.gov.tr/>. 28 Haziran 2025.
- URL-15, <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-264604/turizm-egitim-merkezleri-turem-kurulus-yonetmeligi.html>. 3 Temmuz 2025.
- URL-16, <https://www.turizmaktuel.com/haber/turem-in-kapatilma-kararina-turizmcilerden-tepki>. 8 Temmuz 2025.
- URL-17, <https://e-olgunlasma.meb.gov.tr/>. 10 Temmuz 2025.
- URL-18, <https://www.iskur.gov.tr/is-arayan/aktif-iscucu-programlari/>. 12 Temmuz 2025.
- URL-19, <https://www.turkiye.gov.tr/meslek-kursu-sorgulama>. 13 Temmuz 2025.
- URL-20, <https://mesbil.meb.gov.tr/turkiyenin-gastronomi-alanindaki-ilk-mesleki-ve-teknik-anadolu-lisesi-kapadokyada-acildi/haber/28574/tr>. 17 Temmuz 2025.

- URL-21, <https://www.kizilirmakavanos.com/kapadokya-gastronomi-mtalne-yonelik-cal-istay-duzenlendi/>. 18 Temmuz 2025.
- URL-22, <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/haber/turk-mutfagi-haftasi-yerel-ve-surdu-rulebilir-gastronominin-gelistirilmesi-panel-ve-calistayi>. 20 Temmuz 2025.
- URL-23, <https://gastronomi.kapadokya.edu.tr/calistay-3/>. 20 Temmuz 2025.
- URL-24, <https://oyegm.meb.gov.tr/meb-annelerimizin-receteleri-turk-mutfaginin-iz-birakan-lezzetlerini-dunyaya-tasiyacak-gastronomi-lisesi-aciyor/haber/31453/tr>. 23 Temmuz 2025.
- URL-25, <https://www.turizmnews.com/izmir-de-gastronomi-lisesi-acilacak/31367/>. 25 Temmuz 2025.
- URL-26, <https://kapadokya.edu.tr/haberler/kapadokya-gastronomi-mesleki-ve-teknik-anadolu-lisesine-alev-alatlinin-adi-verildi>. 25 Temmuz 2025.
- URL-27, <https://www.meb.gov.tr/emine-erdogan-ve-bakan-tekin-turkiye-gastronomi-liseleri-projesi-tanitim-programina-katildi/haber/37385/tr>. 03 Ağustos 2025.
- URL-28, <https://www.meb.gov.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-alani-ogrenci-alimina-basliyor/haber/38284/tr>. 13 Eylül 2025.
- URL-29, <https://meslek.meb.gov.tr/upload/krl/2025-75-Gastronomi-ve-Mutfak-Sanatlari-%C4%B1-KK.pdf> 15 Eylül 2025.
- URL-30, https://meslek.meb.gov.tr/upload/cop9/2026-2027/gastro_9.pdf 15 Eylül 2025.
- Ünlüönen, K. ve Boylu, Y. (2005a). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde turizm eğitimindeki gelişmelerin değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 12, 4-11.
- Ünlüönen, K. ve Boylu, Y. (2005b). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören öğrencilerin beklenti ve algılamalarındaki değişimin karşılaştırılması (2000-2001 ve 2003-2004 öğretim yılları). *Milli Eğitim, Üç Aylık Eğitim ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 33(166).
- Ünür, K. (2024). *Sanal gerçeklik uygulamalarının gastronomi eğitiminde kullanılmasına ilişkin deneysel bir çalışma*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale.
- Ünüvar, R. T. (2020). *Türkiye gastronomi eğitiminin mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Vanlandingham, P. G. (1995). The effects of change in vocational, technical and occupational education on the teaching of culinary arts in America. *Education Resources Information Center*, 1-11.

- Wilkins, J. ve Hill, S. (1994). *The life of luxury*. Blackawton, Totnes: Prospect Books.
- Yaşlı, F. ve Yüncü, H. R. (2023). A new curriculum evaluation model for gastronomy education in Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 32, 1-12.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, G. (2019). Türkiye’de ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 1, 229-248.
- Yurday, Y. İ. (2019). *Turizm otelcilik meslek liseleri aşçılık programlarında yaşanan eğitim sorunları ve çözüm önerileri*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.
- Yüksel, B. (2016). Sosyal politika sorunlarına çözüm aracı olarak Ahilik. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 2(2), 488-500.

EKLER

Ek 1. Tezde Kullanılan Görüşme Soruları

GÖRÜŞME SORU FORMU

Bu görüşme formu gastronomi liselerinin açılması, gelişimi, müfredat yapısı, öğrencilere sağladığı faydalar, ortaöğretim düzeyindeki diğer yiyecek içecek hizmetleri eğitimi veren okullardan farkları ve benzerlikleri ile gastronomi eğitiminin gerekliliği hakkında katılımcıların görüşlerini almak amacıyla hazırlanmıştır.

Araştırmada kimlik bilgileriniz alınmayacak, bulgular sadece bilimsel amaçlar için kullanılacak ve 3. şahıslar ile kesinlikle paylaşılmayacaktır. Görüşme sırasında verilerin doğru olarak aktarılması için ses kaydı alınacaktır. Samimi, kapsamlı, açık cevaplarınız ve katkılarınız için teşekkür ederim.

Cinsiyetiniz:

Yaşınız:

Eğitim Durumunuz:

Hizmet Yılıınız:

Tarih:

MUTFAK EĞİTİMİNE İLİŞKİN GENEL SORULAR

1. Türkiye’de ortaöğretim düzeyindeki mutfak ve gastronomi eğitimi hakkında ne düşünüyorsunuz?

- Verilen eğitim sektörün ihtiyaç duyduğu ara eleman açığını karşılıyor mu?
- Eksikleri neler?
- Müfredat yeterli mi?
- Uygulama olanaklarını nasıl değerlendiriyorsunuz?
- Öğretmenler sayıca ve niteliksel olarak yeterli mi?
- Önerdiğiniz özel dersler veya konular var mı?
- Ortaöğretim düzeyindeki mutfak eğitimini gelecekte nasıl değerlendiriyorsunuz?

GASTRONOMİ LİSESİ ÖĞRETMENLERİNE YÖNELİK SORULAR

1. Gastronomi liselerinin açılması ve gelişim süreci hakkında neler düşünüyorsunuz?
2. Sizce gastronomi liseleri bir ihtiyaç mı yoksa popüler bir alan olmasından dolayı mı böyle bir yola girildi? Yorumunuz nedir?
3. Gastronomi liselerinin açılmasının üniversitelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları ile aşçılık bölümlerine olası etkileri sizce nasıl olacaktır?
 - o Öğrenci sayıları
 - o Bölüm içi kalite
 - o Mezunların niteliği

Ek 1. (Devamı).

4. Gastronomi liselerinin diğer ortaöğretim düzeyindeki yiyecek içecek hizmetleri eğitimi veren okullardan farkı tam olarak nedir?

- ☐ Müfredattaki farklılıklar nelerdir?
- ☐ Dil dersleri
- ☐ Teorik dersler
- ☐ Yabancı dil dersleri
- ☐ Uygulamadaki farklılıklar nelerdir?
- ☐ Uygulama dersleri ve alanları
- ☐ Staj uygulamaları

5. Gastronomi liselerinin yaygınlaşmasının, ortaöğretim düzeyindeki yiyecek içecek hizmetleri eğitimi veren diğer okullara etkisi olacak mıdır? Olacaksa sizce hangi açılardan etkisi olacaktır?

6. Sizce gastronomi liselerinin öğrencilere ve sektöre nasıl katkıları olacaktır?

7. Gastronomi liselerinin geleceği için öngörüleriniz ve önerileriniz nelerdir?

• Hem gastronomi liselerinin hem de mevcut yiyecek içecek hizmetleri eğitimi veren ortaöğretim düzeyindeki diğer okulların aynı anda eğitim vermesi, ilerleyen süreçte herhangi bir karışıklığa yol açabilir mi? Eğer karışıklık olursa, sizce hangi açılardan ve ne şekilde kendini gösterebilir?

- Gastronomi liselerinin sayıları artmalı mı? Evet ise neden? Hayır ise neden?
- Diğer ortaöğretim düzeyindeki yiyecek içecek hizmetleri eğitimi veren okullarla ilgili nasıl bir yol izlenmeli?

- Gastronomi liselerinde eğitimin niteliği konusunda geliştirilmesi gereken alanlar nelerdir?

8. Eklemek istediğiniz başka bir görüş ya da öneri var mı?

DİĞER TURİZM LİSESİ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ÖĞRETMENLERİNE YÖNELİK SORULAR

1. Türkiye’de gastronomi liseleri açıldığını daha önce duymuş muydunuz?

Evet: (cevap evetse hakkında neler duyduğunu sorulup, eksik bilgi varsa kısaca bilgilendirme yapılacaktır)

Hayır: (cevap hayırsa konu hakkında kısa bilgi verilecek)

2. Türkiye’de gastronomi liselerinin açılmasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

• Sizce gastronomi liseleri bir ihtiyaç mı yoksa popüler bir alan olmasından dolayı mı böyle bir yola girildi? Yorumunuz nedir?

- Sektör açısından ve eğitim seviyesi açısından nasıl farklılıklar/ faydalar yaratır?

3. Gastronomi liselerinin açılması, mevcut yiyecek içecek hizmetleri eğitimi veren ortaöğretim düzeyindeki okulların öğretmenlerini, öğrencilerini ve kurum yapısını/imajını nasıl etkiler?

4. Mutfak eğitimine ilişkin bu ikili sistem, öğrencilerin lise tercihlerini ve ileride üniversite eğitimi alma tercihlerini sizce nasıl etkiler?

5. Gastronomi liselerinin açılması ve yaygınlaşması hususundaki önerileriniz nelerdir?

6. Eklemek istediğiniz başka bir değerlendirmeniz var mı?

Görüşlerinizi paylaştığınız için teşekkür ederiz. Bu bilgiler, gastronomi liseleri ve yiyecek içecek hizmetleri alanı üzerine yapılan çalışmalarda önemli katkılar sağlayacaktır.

Ek 2. Milli Eğitim Bakanlığı Araştırma Uygulama İzni Belgesi



**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
ARAŞTIRMA UYGULAMA İZİNİ BELGESİ**



Başvuru No: MEB.TT.2025.027959.01

T.C. Kimlik No: 35*****16

Adı Soyadı: BAHRİ SARI

Araştırmanın Adı: Gastronomi Eğitiminde Yeni Bir Hamle Olarak Gastronomi Liseleri: Paydaş Görüşlerinin İncelenmesi

Araştırmanın Niteliği: Yüksek Lisans Tezi

Araştırmanın Örneklem / Çalışma Grubu: Öğretmen

Veri Toplama Aracının Başlığı: GÖRÜŞME SORU FORMU

Araştırma Uygulama İzninin Kabul Tarihi: 21.07.2025

Araştırma Uygulama İzninin Bitiş Tarihi: 21.07.2026

Yukarıda kimliği yazılı araştırmacı "Araştırma Uygulama İzinleri Genelgesine (2024/41)" göre belirtilen kapsamda araştırmasını yapmayı taahhüt etmiştir. Araştırmacının bilgi ve belgelerinin uygunluğu kontrol edilmiş olup aşağıda ifade edilen bilgiler kapsamında araştırma uygulama izni Millî Eğitim Bakanlığı ilgili birimleri tarafından onaylanmıştır.

Uygulama Yapılacak İller	Uygulama Yapılacak Birimler	Uygulama Yapılacak MEB Teşkilatları	Uygulama Yapılacak MEB Teşkilatının Kurum Kodu
ADANA	Anadolu Meslek Programı	Sabancı Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	111752
ANKARA	Anadolu Meslek Programı	Çankaya Borsa İstanbul Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	888317
ANTALYA	Anadolu Meslek Programı	Rıfat Azakoğlu Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	346659
BALIKESİR	Anadolu Meslek Programı	Hafsa Sultan Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	346481
BOLU	Anadolu Meslek Programı	Yeniçağa Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	970119
BOLU	Anadolu Meslek Programı	Opet Mengen Pazarköy Cezmi Bilgin Aşçılık Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	772118

Doğrulama Kodu: d02fca71cd0cd7afa2758dfc24d8a20e6dd3d7b9e3ea55e26f4f5069359ecc9c

Doğrulama Adresi: arastirmalizinleri.meb.gov.tr/belge-dogrula

Serhat Mah. 1290. Sokak No.8/B 06374 Yenimahalle/Ankara TÜRKİYE

Telefon No: (0312) 413 43 00, Belgegeçer No: (0312) 413 45 12

e-posta: ttkb.egitimarastirmalari.arastirmalizinleri@meb.gov.tr, internet adresi: ttkb.meb.gov.tr





T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
ARAŞTIRMA UYGULAMA İZİN BELGESİ



Uygulama Yapılacak İller	Uygulama Yapılacak Birimler	Uygulama Yapılacak MEB Teşkilatları	Uygulama Yapılacak MEB Teşkilatının Kurum Kodu
BURSA	Anadolu Meslek Programı	Muradiye Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	134846
DİYARBAKIR	Anadolu Meslek Programı	Bağcılar Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	757402
ERZURUM	Anadolu Meslek Programı	Hamidiye Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	969405
GAZİANTEP	Anadolu Meslek Programı	Şehit Karayılan Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	149686
HATAY	Anadolu Meslek Programı	İskenderun Sahil Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	154292
İSTANBUL	Mesleki Eğitim Merkezi	Küçükçekmece Mesleki Eğitim Merkezi	850539
İZMİR	Anadolu Meslek Programı	Buca Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	164856
KARS	Anadolu Meslek Programı	Kazım Karabekir Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	745876
KONYA	Anadolu Meslek Programı	Gazi Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	385917
MANİSA	Anadolu Meslek Programı	Nihal Akçura Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	754604
MUĞLA	Anadolu Meslek Programı	Bodrum Turgut Reis Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	813220
NEVŞEHİR	Anadolu Meslek Programı	Kapadokya Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	279171
NEVŞEHİR	Anadolu Meslek Programı	Kapadokya Alev Alıtlı Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	773069
SAMSUN	Anadolu Meslek Programı	Türk Telekom Ticaret Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	751483
TRABZON	Anadolu Meslek Programı	Akçaabat Atatürk Turizm	365864

Doğrulama Kodu: d02fca71cd0cd7afa2758dfc24d8a20e6dd3d7b9e3ea55e26f4f5069359ecc9c

Doğrulama Adresi: arastirmaizimleri.meb.gov.tr/belge-dogrula

Serhat Mah. 1290. Sokak No.8/B 06374 Yenimahalle/Ankara TÜRKİYE

Telefon No: (0312) 413 43 00, Belgegeçer No: (0312) 413 45 12

e-posta: ttkb.egitimarastirmalari.arastirmaizimleri@meb.gov.tr, internet adresi: ttkb.meb.gov.tr





T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
ARAŞTIRMA UYGULAMA İZİNİ BELGESİ



Uygulama Yapılacak İller	Uygulama Yapılacak Birimler	Uygulama Yapılacak MEB Teşkilatları	Uygulama Yapılacak MEB Teşkilatının Kurum Kodu
		Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	
ŞANLIURFA	Anadolu Meslek Programı	Prof. Dr. Fuat Sezgin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	766071
VAN	Anadolu Meslek Programı	Pakistan Türkiye Dostluğu Ticaret Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	755793

Not: Okul/kurum yöneticileri tarafından "Araştırma Uygulama İzni" belgesinin ve veri toplama araçlarının (araçlardaki maddelerinin) modülde yer alan belge ve araçlarla aynı olduğu kontrol edilmelidir. Belgeler aynı olmadığı durumda araştırma uygulama izni verilmeyecektir.

Doğrulama Kodu: d02fca71cd0cd7afa2758dfc24d8a20e6dd3d7b9e3ea55e26f4f5069359ecc9c
Doğrulama Adresi: arastirmaiznleri.meb.gov.tr/belge-dogrula
Serhat Mah. 1290. Sokak No.8/B 06374 Yenimahalle/Ankara TÜRKİYE
Telefon No: (0312) 413 43 00, Belgegeçer No: (0312) 413 45 12
e-posta: ttkb.egitimarastirmalari.arastirmaiznleri@meb.gov.tr, internet adresi: ttkb.meb.gov.tr



ETİK KURUL KARARI



T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU



Sayı : E-95674917-108.99-333485

Konu : Etik kurul onay

Sayın Doç. Dr. Savaş EVREN

"GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE YENİ BİR HAMLE OLARAK GASTRONOMİ LİSELERİ: PAYDAŞ GÖRÜŞLERİN İNCELENMESİ" konulu etik kurul başvurunuz, Gümüşhane Üniversitesi Bilimsel araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 28/05/2025 tarih 2025/5 sayılı toplantısında görüşülmüş olup; projenin yürürlükteki mevzuata uygun olduğuna oy birliği ile karar verilmiştir.
Bilgilerinize rica ederim.

Prof. Dr. Rıdvan ŞAHİN
Kurul Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu : 0A6U-RPLN-0YD6

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/gumushane-universitesi-ebys>

Adres:

Telefon No : Fax No :

e-Posta : Internet.Adresi:http://www.gumushane.edu.tr/

Kep Adresi : gumushaneuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi İçin :Özge DEMİRAL

İşçi

Dahili No:



ÖZGEÇMİŞ

Bahri SARI, ilk ve orta öğrenimini Gümüşhane Merkez Yatılı Bölge Okulu'nda, lise eğitimini ise Gümüşhane Yatılı Anadolu Ticaret Meslek Lisesi'nde tamamlamıştır. Lisans eğitimini 2013 yılında Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi'nde tamamlamış olup, yüksek lisans eğitimine 2025 yılı itibariyle Gümüşhane Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı'nda devam etmektedir.

Araştırmacı, 2014 yılında Erzurum ili Şenkaya ilçesinde öğretmenliğe başlamış, bir yıl sonra Trabzon ili Şalpazarı ilçesine tayin olarak burada bir yıl görev yapmıştır. 2016 yılında Trabzon ili Akçaabat ilçesine tayin olmuş ve halen aynı okulda Muhasebe ve Finansman öğretmeni olarak mesleğini sürdürmektedir.