

### GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DERS PROGRAMLARINA YÖNELİK ALGILARI

GASTRONOMY AND CULINARY ARTS DEPARTMENT INSTRUCTOR'S PERCEPTIONS  
ABOUT LESSON SCHEDULES

**Prof. Dr., İrfan YAZICIOĞLU**

Hacı Bayram Veli Üniversitesi, [irfanyaz@gazi.edu.tr](mailto:irfanyaz@gazi.edu.tr)

**Öğr. Gör., Esra ÖZATA**

Hitit Üniversitesi, [esraozata1992@gmail.com](mailto:esraozata1992@gmail.com)

#### ÖZET

Gastronomi, içerisinde sanatı ve bilimi barındıran bir kavramdır. Toplumun kültürü ve yemek alışkanlıkları arasındaki ilişkiyi inceleyen yiyecek ve içecek bilimi ve sanatı olarak tanımlanabilir. Gastronomi aynı zamanda yiyecek ve yeme içme bilimi olmanın yanında, bir sanat ve kültür felsefesi olarak ifade edilebilir. Gastronominin sanatsal kısmının öğrenilmesi kişinin yaratıcılığı ile ilgiliyken, bilim kısmının öğrenilmesi iyi bir eğitim sistemiyle ilgilidir. Gastronomi eğitimi, Türkiye’de orta ve yükseköğretim kurumları tarafından yürütülen programlarla gerçekleştirilmektedir. Gastronomi eğitimi, yoğun uygulama gerektiren bir süreci kapsadığı için teorik dersleri yürüten öğretim elemanının yanı sıra sektör deneyimi olan ve uygulama alanında uzmanlaşmış öğretim elemanlarına ihtiyaç duymaktadır. Bu kapsamda gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün amacı; yiyecek-içecek sektörüne kaliteli elemanlar ve yöneticiler yetiştirip, ülkeye ait mutfak kültürünün en iyi şekilde tanıtılmasını sağlamak ve gastronomi alanına katkı sağlayacak akademisyen yetiştirmektir. Gastronominin sağlam temeller üzerinde yükselebilmesi, ülkenin gastronomi eğitimine verdiği önemle doğru orantılıdır. Bu doğrultuda araştırmanın amacı; Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren fakülte ve meslek yüksekokullarındaki öğretim elemanlarının ders programlarına yönelik algılarını tespit etmektir. Araştırmanın evreni Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin verildiği 17 fakülte ve 9 meslek yüksekokulundaki 204 öğretim elemanından oluşmakta ve bu kapsamda 45 öğretim elemanına ulaşılmıştır. Veri toplama aracı olarak anket formları kullanılmıştır. Anket iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde demografik bilgilere yönelik sorulara, ikinci bölümde ise öğretim elemanlarının uyguladıkları ders programlarına yönelik algılarına ilişkin ifadeler yer verilmiştir. Elde edilen veriler istatistik paket programında T testi kullanılarak analiz edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Eğitim, Öğretim Elemanları

#### ABSTRACT

Gastronomy is a concept that involves art and science. It can be defined as food and beverage science and art which examines the relationship between culture and food habits of society. Gastronomy can be expressed as an art and culture philosophy, as well as being a food and eating and drinking science. Learning the artistic part of gastronomy is about the creativity of the person, while learning the part of science is about a good education system. Gastronomy training is carried out with the program executed by the secondary and higher education institutions in Turkey. As gastronomy education covers a process that requires intensive practice, besides the instructor who conducts theoretical courses, it also needs lecturers who have experience in the sector and specialized in the field of application. In this context, the aim of the department of gastronomy and culinary arts; to educate qualified staff and managers in the food and beverage sector, to ensure the best introduction of the country's culinary culture and to

educate academicians who will contribute to the gastronomy field. The fact that gastronomy is able to rise on solid foundations is directly proportional to the country's importance for gastronomy education. In this direction, the aim of the research; of Turkey in gastronomy and culinary arts school providing training in vocational schools and instructors is to identify the perception of course. The study population consisted of the release of gastronomy and culinary arts education in Turkey consists of 17 faculties and 204 academic staff in 9 vocational schools. Questionnaire forms were used as data collection tools. 204 questionnaires were prepared and analyzed by using T test in 45 available questionnaires. As a result of the analysis of the data, it was concluded that the practical studies were insufficient and the physical conditions did not reflect the sector.

**Key Words:** Gastronomy, Education, Instructor's

### GİRİŞ

Mutfak kültürü çeşitli faktörlerden etkilenerek gelişir ve değişir. Bir toplumun mutfak kültürünü etkileyen etmenler; coğrafya, iklim, tarım, hayvancılık, sanayileşme ve kitle iletişim araçlarıdır (Aslan ve Aktaş, 2011). Mutfak ve yemek kültürü ise tarih boyunca çeşitli aşamalardan geçerek değişime uğramış ve bu aşamalardan geçerken mutfak kültürüne ve literatürüne yeni kavramlar dahil olmuştur. Son dönemde ortaya çıkan yeni kavramlardan birisi olan gastronomi, insanların yeme içme alışkanlıklarının ele alınmasında kullanılan bir kavramdır. Bu kapsamda gastronominin tanımı; kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilim sanat ya da iyi yeme alışkanlığıdır. Hijyenik, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak; yemek düzeni ve sistemi anlamına da gelir, insan gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimidir (Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici, 2015). Gastronomi kavramı gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden oluşmakta, yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi olarak da tanımlanmaktadır (Bucak ve Ateş, 2014). Son yıllarda gastronominin önemi ve genel hedef imajıyla olan ilişkisine artan bir ilgi gösterilmektedir. Gastronomi bir toplumun sosyal, kültürel ve doğal özellikleriyle iç içe olduğunu ve dolayısıyla önemli sembolik anlamları bünyesinde taşıdığı vurgulanmaktadır. Buna göre gastronomi, bir toplumun görüntüsünü şekillendirmede önemli bir rol oynamaktadır (Chang ve Mak, 2018).

Gastronomi kavramı içerisinde sanatı ve bilimi barındıran bir kavramdır. Toplumun kültürü ve yemek alışkanlıkları arasındaki ilişkiyi inceleyen yiyecek ve içecek bilimi ve sanatı olarak da tanımlanabilmektedir. Gastronomi yiyecek ve yeme içme bilimi olmanın yanında, bir sanat ve kültür felsefesini de gerektirmektedir. Gastronominin sanatsal kısmının öğrenilmesi kişinin yaratıcılığı ile ilgiliyken, bilim kısmının öğrenilmesi iyi bir eğitim sistemiyle sağlanmalıdır. Gastronomi eğitimi okullarda teorik ve uygulamalı dersler ile verilmektedir. Türkiye lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ile 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi'nde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün açılmasıyla tanışmıştır. Yeditepe Üniversitesi'ni sırasıyla 2008 yılında açılan İzmir Ekonomi Üniversitesi ve 2009 yılında açılan Okan Üniversitesi takip etmiştir. Devlet üniversitelerinde lisans düzeyinde gastronomi eğitimine ise 2010 yılında Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının açılmasıyla başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016). Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye'de 26 üniversitede eğitim verilmektedir. Bunların 9'u yüksekokul ve 17'si fakülte düzeyindedir. Bu bölümde yaklaşık 4168 öğrenci öğrenim görmektedir.

Gastronomi eğitiminin dinamik ve sürekli değişen bir çevrede değişime uyum sağlayabilecek şekilde yapılandırılması gerekmektedir (Hegarty, 2009; 1). Türkiye'de gastronomi eğitimi veren devlet üniversitelerinin yanı sıra özel üniversiteler, devlet destekli kuruluşlar ve özel kuruluşlar yer almaktadır. Sektöre gereken iş gücünü sağlayan bu kurumlar verdikleri eğitim ile kişileri donanımlı hale getirmeyi amaçlamaktadır. Sektörün ihtiyaç duyduğu standartlarda bilgili ve donanımlı kişiler yetiştirilmesi için gastronomi eğitim modelinin

temellerinin sağlam atılması gerekmektedir. Bu eğitim modeli içerisinde fiziksel koşullar, eğitimciler, programlar ve öğrenciler bir bütündür. Bu bütünün içerisinde en önemli aktörlerden biri eğitimcilerdir. Eğitim modelinde verilmek istenen tüm unsurların program içerisinde oluşturulmasından dolayı eğitim programını verecek olan eğitimcilerin bunu benimsemiş olması gerekir. Eğitimcilerin mevcut eğitim programlarını benimsemesi ve özümsemesi o programın başarısında önemli bir faktördür. Bu nedenle Türkiye’de mevcut gastronomi eğitim programlarının değerlendirilmesi ihtiyacı bu çalışmayı şekillendirmiştir.

Gastronomi, Türkiye’de nispeten genç bir çalışma alanı olmasından dolayı bu bölümlerde çalışacak öğretim elemanlarının nicelik ve niteliği konusunda sorunlar yaşanmaktadır. Eğitimcilerin gastronomiyle ilgili yeni bilgileri, ilerleme ve araştırmaları özümseyerek öğrencilere aktaracak dinamik bir yapıda olması gerekmektedir. Bu kapsamda eğitim verenlere önemli görevler düşmektedir. Ancak gastronomi eğitimi verenlerin çağdaş eğitim yaklaşımlarıyla birlikte mutfak deneyimine sahip pratik becerisi ve yeterli eğitim ve öğretimi olan kişiler olmalıdır (Scarpato, 2002).

Mevcut araştırmanın amacı, Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren fakülte ve meslek yüksekokullarının ders programları incelenerek bu kurumlarda görev yapan öğretim elemanlarının bölüm ders programlarına ilişkin algılarının tespit edilmesidir. Bu doğrultuda araştırmanın hipotezleri aşağıdaki gibi oluşturulmuştur:

**H<sub>1</sub>:** Program algısı alt boyutlarında (Program- Öğretim Elemanı- Fiziksel Koşullar) öğretim elemanlarının görev süresine göre farklılık vardır.

**H<sub>2</sub>:** Program algısı alt boyutlarıyla öğrenci- öğretim elemanı algısı arasında farklılık vardır.

## 2. METODOLOJİ

Araştırmanın evrenini Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü eğitimi verilen meslek yüksekokulları ve fakültelerdeki öğretim elemanları oluşturmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren 17 fakülte ve 9 meslek yüksekokulu bünyesindeki 204 öğretim elemanı araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Araştırmada tam sayım yapılmıştır. 204 anket formu hazırlanarak öğretim elemanlarına gönderilmiş, geri dönüşü olan 45 kullanılabilir anket formu analiz edilmiştir.

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Anket iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde demografik bilgilere yönelik sorulara, ikinci bölümde ise öğretim elemanlarının ders programlarına yönelik algılarına ilişkin ifadeler yer verilmiştir. İfadeler 5’li likert ölçeğine göre hazırlanmıştır. Araştırmada kullanılan anket formu daha önce literatürde kullanılmış ölçeklerden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Bu çalışmada kullanılan ölçek; İlçi ve Burcu Vural (2010), Uyar ve Zengin (2015), Demir ve Şen Demir (2014) ve Sert (2012)’nin çalışmalarında kullanılan ölçeklerden uyarlanmıştır.

Veri toplama işlemi 2016-2017 Eğitim- Öğretim yılı güz döneminde (Eylül- Ekim- Kasım- Aralık- Ocak) gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında toplanan veriler istatistik paket programları kullanılarak analiz edilmiştir. Verilerin analizinde “yüzde”, “frekans”, “Bağımsız Gruplar T Testi” kullanılarak test edilmiştir.

Ölçeğin güvenilirliğine ilişkin Cronbach’s Alpha güvenirlik katsayıları hesaplanmıştır. Buna göre “program içeriği” boyutuna ilişkin güvenirlik katsayısı (Cronbach’s Alpha)  $\alpha:0,86$ , “Öğretim Elemanı” boyutuna ilişkin güvenirlik katsayısı  $\alpha:0,96$  ve “Fiziki Koşul” boyutuna ilişkin güvenirlik katsayısı ise  $\alpha:0,94$  bulunmuştur. Elde edilen bulgulara göre ölçeğin güvenilirliği yüksek güvenirliğe sahiptir.

### 2.4. Araştırmanın Bulguları

### ÖRNEKLEM PROFİLİ

Örnekleme oluşturan 45 öğretim elemanının cinsiyet, ders grubu (uygulama- teorik), görev süresi ve görev yaptığı üniversitelere göre dağılımları Tablo 1’de verilmiştir.

**TABLO 1. ÖRNEKLEM PROFİLİNİN SAYI VE YÜZDE DAĞILIMLARI**

Cinsiyet	Sayı	Yüzde
Kadın	18	40,0
Erkek	27	60,0
<i>Toplam</i>	45	100,0
Hangi grupta ders veriyorsunuz?	Sayı	Yüzde
Yalnız Teorik	9	20,0
Yalnız Uygulama	5	11,1
Hem Teorik Hem Uygulama	31	68,9
<i>Toplam</i>	45	100,0
Görev Süresi	Sayı	Yüzde
0-7 yıl	24	53,3
8 yıl ve üstü	21	46,7
<i>Toplam</i>	45	100,0
Hangi üniversitede çalışmaktasınız?	Sayı	Yüzde
Akdeniz Üniversitesi	3	6,7
Afyon Üniversitesi	3	6,7
Beykent Üniversitesi	4	8,9
Gelişim Üniversitesi	5	11,1
Mersin Üniversitesi	3	6,7
Nevşehir Üniversitesi	3	6,7
Bolu Üniversitesi	3	6,7
Eskişehir Üniversitesi	6	13,3
Pamukkale Üniversitesi	3	6,7
Balıkesir Üniversitesi	3	6,7
Gazi Üniversitesi	3	6,7
Necmettin Erbakan Üniversitesi	1	2,2
İstanbul Bilgi Üniversitesi	1	2,2
Atatürk Üniversitesi	2	4,4
Maltepe Üniversitesi	1	2,2
İstanbul Aydın Üniversitesi	1	2,2
<i>Toplam</i>	45	100,0

**Tablo 2. Cronbach’s Alpha katsayısının değer aralığı ve yorumları**

Alfa Katsayısı	Yorumu
0,80-1,00	Geliştirilen ölçek/test yüksek güvenilirliğe sahiptir.
0,60-0,79	Geliştirilen test oldukça güvenilirdir.
0,40-0,59	Geliştirilen testin güvenilirliği düşüktür.
0,00-0,39	Geliştirilen test güvenilir değildir.

**Tablo 3. Ölçeğin alt boyutları için güvenilirlik analizi bulguları**

Ölçeğin Alt Boyutları	Maddeler	Cronbach’s Alpha
Program İçeriği	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	,863
Öğretim Elemanı	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27	,962
Fiziki Koşullar	28, 29, 30, 31, 32, 33, 34	,941

## 4. ULUSLARARASI KÜLTÜR VE MEDENİYET KONGRESİ

Ankette kullanılan ölçeğin alt boyutlarıyla birlikte güvenilirlik analizi bulguları Tablo 3’de verilmiştir. Program algısını etkileyen faktörlere (Program İçeriği, Öğretim Elemanı ve Fiziki Koşullar) yönelik ifadelerle ilişkin faktör analizi ile her bir boyuta ilişkin güvenilirlik katsayısı hesaplanmıştır. “Program İçeriği” boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı (Cronbach’s Alpha)  $\alpha=0,86$ , “Öğretim Elemanı” boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı  $\alpha=0,96$  ve “Fiziki Koşul” boyutuna ilişkin güvenilirlik katsayısı ise  $\alpha=0,94$  bulunmuştur. Elde edilen bulgulara göre ölçeğin güvenilirliği yüksek güvenilirliğe sahiptir.

**Tablo 4.** Programiçeriği boyutundaki ifadelerin frekans dağılımları ve açıklayıcı istatistikleri

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum		Değerler	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Ort.	Std. Sapma
<i>Prog01</i>	0	,0	5	11,1	2	4,4	29	64,4	9	20,0	3,93	0,837
<i>Prog02</i>	1	2,2	3	6,7	3	6,7	30	66,7	8	17,8	3,91	0,848
<i>Prog03</i>	2	4,4	8	17,8	7	15,6	24	53,3	4	8,9	3,44	1,035
<i>Prog04</i>	2	4,4	3	6,7	10	22,2	22	48,9	8	17,8	3,69	0,996
<i>Prog05</i>	2	4,4	4	8,9	9	20,0	19	42,2	11	24,4	3,73	1,074
<i>Prog06</i>	0	,0	4	8,9	7	15,6	24	53,3	10	22,2	3,89	0,859
<i>Prog07</i>	3	6,7	6	13,3	7	15,6	14	31,1	15	33,3	3,71	1,254
<i>Prog08</i>	1	2,2	5	11,1	7	15,6	20	44,4	12	26,7	3,82	1,029
<i>Prog09</i>	1	2,2	11	24,4	9	20,0	19	42,2	5	11,1	3,36	1,048
<i>Prog10</i>	2	4,4	5	11,1	8	17,8	20	44,4	10	22,2	3,69	1,083
<i>Prog11</i>	3	6,7	7	15,6	10	22,2	22	48,9	3	6,7	3,33	1,044
Program Ortalama											3,68	0,661

Program içeriği boyutu ilişkin ifadelerin frekans dağılımı ve açıklayıcı istatistikleri Tablo 4’de verilmiştir. Yüzdelerle dağılımları incelendiğinde ‘Kesinlikle Katılmıyorum’ ve ‘Katılmıyorum’ cevapları diğer ifadelerin yüzdelerle dilimlerinden daha azdır. Program içeriğinin ifadelerine verilen cevapların ortalaması ise 3.68’dir.

**Tablo 5.** Program içeriği boyutundaki kodlar ve açıklamaları

Kod	Açıklama
<i>Prog01</i>	Eğitim programı sektörel gerekliliklere göre hazırlanmıştır.
<i>Prog02</i>	Eğitim programındaki dersler sayısal olarak yeterlidir.
<i>Prog03</i>	Eğitim programındaki dersler içerik olarak yeterlidir.
<i>Prog04</i>	Eğitim programı alanında uzmanlarca yönetilir.
<i>Prog05</i>	Derslerde daha iyi eğitim için gerekli olan teknolojik olanaklardan yararlanılmaktadır.
<i>Prog06</i>	Program dersleri ihtiyaca uygun bilgi içermektedir.
<i>Prog07</i>	Programdaki teorik dersleri destekleyecek yeterince uygulama alanı ve araç-gereç bulunmaktadır.
<i>Prog08</i>	Eğitim ve ders programları güncellenmekte ve günümüz şartlarına uygun hale getirilmektedir.
<i>Prog09</i>	İlgi alanlarımıza uygun ve ihtiyaçlarımızı karşılayacak sayı ve çeşitlilikte seçmeli ders vardır.
<i>Prog10</i>	Staj uygulama süresi yeterlidir.
<i>Prog11</i>	Uygulamalı derslerde yapılacak olan ürünlerin reçeteleri dönem başında verilmekte ve uygulamalar buna göre gerçekleştirilmektedir.

## 4. ULUSLARARASI KÜLTÜR VE MEDENİYET KONGRESİ

**Tablo 6.** Öğretim elemanı boyutundaki ifadelerin frekans dağılımları ve açıklayıcı istatistikleri

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum		Değerler	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Ort.	Std. Sapma
Og_el12	2	4,4	0	,0	4	8,9	21	46,7	18	40,0	4,18	0,936
Og_el13	2	4,4	0	,0	2	4,4	22	48,9	19	42,2	4,24	0,908
Og_el14	2	4,4	0	,0	4	8,9	29	64,4	10	22,2	4,00	0,853
Og_el15	2	4,4	0	,0	6	13,3	25	55,6	12	26,7	4,00	0,905
Og_el16	2	4,4	0	,0	4	8,9	14	31,1	25	55,6	4,33	0,977
Og_el17	2	4,4	0	,0	3	6,7	17	37,8	23	51,1	4,31	0,949
Og_el18	1	2,2	1	2,2	5	11,1	24	53,3	14	31,1	4,09	0,848
Og_el19	5	11,1	1	2,2	9	20,0	22	48,9	8	17,8	3,60	1,156
Og_el20	2	4,4	2	4,4	4	8,9	16	35,6	21	46,7	4,16	1,065
Og_el21	0	,0	7	15,6	4	8,9	20	44,4	14	31,1	3,91	1,019
Og_el22	1	2,2	1	2,2	2	4,4	19	42,2	22	48,9	4,33	0,853
Og_el23	2	4,4	0	,0	3	6,7	21	46,7	19	42,2	4,22	0,927
Og_el24	2	4,4	2	4,4	4	8,9	18	40,0	19	42,2	4,11	1,049
Og_el25	2	4,4	2	4,4	9	20,0	22	48,9	10	22,2	3,80	0,991
Og_el26	2	4,4	0	,0	6	13,3	25	55,6	12	26,7	4,00	0,905
Og_el27	1	2,2	2	4,4	8	17,8	24	53,3	10	22,2	3,89	0,885
Öğretim Elemanı Ortalama											4,07	0,761

Öğretim elemanları boyutundaki ifadelerin frekans dağılımı ve açıklayıcı istatistikleri Tablo 6’da verilmiştir. Yüzdeler dağılımları incelendiğinde ‘Kesinlikle Katılmıyorum’ ve ‘Katılmıyorum’ cevapları diğer ifadelerin yüzdeler dilimlerinden daha azdır. Öğretim elemanlarının değerlendirilmesine yönelik ifadeler verilen cevapların ortalaması 4,07’dir.

**Tablo 7.** Öğretim elemanı boyutundaki kodlar ve açıklamaları

Kod	Açıklama
Og_el12	Okulumuzdaki öğretim elemanları öğrencileri bir birey olarak dikkate alır.
Og_el13	Okulumuzdaki öğretim elemanları sınavlarda adaletlidir.
Og_el14	Okulumuzdaki öğretim elemanları ders işlerken güncel konulara önem verirler ve derse iyi hazırlanmaktadır.
Og_el15	Okulumuzdaki öğretim elemanları ders programına ve içeriğine uyarlar.
Og_el16	Okulumuzdaki öğretim elemanları öğrencilerle iletişime açıktır ve öğrenciler öğretim elemanlarına rahatça ulaşabilmektedir.
Og_el17	Okulumuzdaki öğretim elemanları öğrencilere kaynak konusunda yardımcı olur.
Og_el18	Okulumuzdaki öğretim elemanları kendi konu alanlarında yeterli bilgiye sahiptirler, konularına hakimdirler.
Og_el19	Okulumuzdaki öğretim elemanları öğrencileri derslerdeki performansları hakkında bilgilendirir.
Og_el20	Okulumuzdaki öğretim elemanlarımız iş dünyasını tanıtmak için sektörden konuşmacılar getirilmektedir.
Og_el21	Okulumuzdaki öğretim elemanlarımız tarafından iş dünyasını tanıtmak için teknik geziler düzenlenmektedir.
Og_el22	Okulumuzdaki öğretim elemanlarımız tarafından öğrencileri ilgilendiren önemli konularda (kariyer günleri, çeşitli toplantılar, iş ilanları gibi) bilgi verilmektedir.
Og_el23	Okulumuzdaki öğretim elemanları sınıfta görüş ve düşüncelerin söylenebilmesi için öğrencilere olanak sağlamaktadır.
Og_el24	Okulumuzdaki öğretim elemanları mutfaklarda uyulacak kuralları açıklar ve takip eder.
Og_el25	Okulumuzdaki öğretim elemanları uygulamalarda demo gösterileri yapar.
Og_el26	Okulumuzdaki öğretim elemanları tarafından derslerde verilen ödevler öğrencilerin gelişimine yardımcı olmakta ve öğrencilerin dersteki başarısına katkı sağlamaktadır.

Og\_el27 Okulumuzdaki öğretim elemanı tarafından yapılan uygulamalı sınavlar öğrencilerin başarısını ölçecek niteliktedir.

**Tablo 8.** Fiziksel koşul boyutundaki ifadelerin frekans dağılımları ve açıklayıcı istatistikleri

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum		Değerler	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Ort.	Std. Sapma
<i>Fiziksel28</i>	2	4,4	6	13,3	9	20,0	20	44,4	8	17,8	3,58	1,076
<i>Fiziksel29</i>	1	2,2	8	17,8	10	22,2	17	37,8	9	20,0	3,56	1,078
<i>Fiziksel30</i>	1	2,2	7	15,6	9	20,0	17	37,8	11	24,4	3,67	1,087
<i>Fiziksel31</i>	1	2,2	7	15,6	8	17,8	19	42,2	10	22,2	3,67	1,066
<i>Fiziksel32</i>	5	11,1	4	8,9	12	26,7	17	37,8	7	15,6	3,38	1,193
<i>Fiziksel33</i>	2	4,4	1	2,2	6	13,3	25	55,6	11	24,4	3,93	0,939
<i>Fiziksel34</i>	1	2,2	4	8,9	7	15,6	20	44,4	13	28,9	3,89	1,005
Fiziksel Koşullar Ortalama											3,67	0,916
Genel Ortalama											3,86	0,668

Fiziksel koşullar boyutundaki ifadelerin frekans dağılımı ve açıklayıcı istatistikleri Tablo 8’de verilmiştir. Yüzdeler dağılımları incelendiğinde ‘ Kesinlikle Katılmıyorum’ ve ‘Katılmıyorum’ cevapları diğer ifadelerin yüzdeler dilimlerinden daha azdır. Fiziksel koşulların değerlendirilmesi boyutundaki ifadelerin ortalaması 3,67’dir.

**Tablo 9.** Fiziksel koşul boyutundaki kodlar ve açıklamaları

Kod	Açıklama
<i>Fiziksel28</i>	Mutfak bölümleri yerleşim planı bakımından sektörü yansıtmaktadır.
<i>Fiziksel29</i>	Mutfak sahip olduğu bölümler ve araç-gereçlerle sektörü yansıtmaktadır.
<i>Fiziksel30</i>	Mutfaklar uygulama için yeterli araç ve gereçlere sahiptir.
<i>Fiziksel31</i>	Uygulama mutfağı öğrencinin endüstriyel mutfak sistemlerini tanınmasını sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.
<i>Fiziksel32</i>	Mutfağın tasarımı her öğrencinin bireysel uygulama yapmasına uygundur.
<i>Fiziksel33</i>	Mutfakta uygulama esnasında ihtiyaç duyulan malzemelere kolayca ulaşılır.
<i>Fiziksel34</i>	Mutfaklar hijyen, sanitasyon ve iş güvenliği açısından uygundur.

**Tablo 10.** Program algısı alt boyutları ile görev süresi arasındaki bağımsız gruplar T testi sonuçları

Faktör	Görev Süresi	N	Ort.	Std. Sapma	t	p
Program	0-7 yıl	24	3,62	0,658	-0,665	0,510
	8 yıl ve üstü	21	3,75	0,673		
Öğretim Elemanı	0-7 yıl	24	3,89	0,925	-1,793	0,080
	8 yıl ve üstü	21	4,29	0,448		
Fiziksel Koşullar	0-7 yıl	24	3,56	0,955	-0,836	0,408
	8 yıl ve üstü	21	3,79	0,876		

**H<sub>1</sub>:** Program algısı alt boyutlarında (Program- Öğretim Elemanı- Fiziksel Koşullar) öğretim elemanlarının görev süresine göre farklılık vardır.

Program algısı alt boyutlarının öğretim elemanlarının görev süresine göre farklılık gösterip göstermediğini test etmek için yapılan Bağımsız Gruplar t Testi sonucu Tablo 10’da verilmiştir. Öğretim elemanlarının program algısı alt boyut puanlarının görev süresine göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen Bağımsız

Gruplar T Testi sonucunda program algısına ait tüm alt boyutlarda, program algısının görev süresine göre anlamlı olarak farklılaşmadığı belirlenmiştir ( Program  $t = -0,665$ ,  $p = 0,510$ ; Öğretim Elemanı  $t = -1,793$ ,  $p = 0,080$ , Fiziksel Koşullar  $t = 0,836$ ,  $p = 0,408$ ). Ortalamalara bakıldığında genel olarak 0-7 yıl görev süresi olan öğretim elemanlarının program algılarının 8 yıl ve üstü görev süresi olan öğretim elemanlarına göre daha düşük olduğu görülmektedir. Elde edilen bulgulara göre  $H_1$  hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 11.** Öğrencilerin program algısı alt boyutlarının modele göre ölçek üzerindeki etkileri

Program Algısı	Tahmin	S. Tahmin	S. Hata	Kritik Değer	P
Program	1	0,82			
Öğretim Elemanı	1,07	0,878	0,059	18,098	***
Fiziksel Koşullar	0,907	0,703	0,052	17,599	***

Program ölçeği boyutlarının modele göre ölçek üzerindeki etkileri Tablo 11’de verilmiştir. Elde edilen bulgulara göre öğrencilere göre bütün boyutların etkileri istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Model bulguları incelendiğinde standart tahmin değerlerine göre en yüksek etki ‘Öğretim Elemanı’ boyutunda, en düşük etki ise ‘Program’ boyutunda olduğu görülmektedir.

**Tablo 12.** Program algısı alt boyutları ile öğrenci-öğretim elemanı arasındaki bağımsız gruplar T testi sonuçları

Faktör	Öğrenci-Öğretim Elemanı	N	Ort.	Std. Sapma	t	p
Program	Öğrenci	1367	3,13	0,802	-4,536	0,000
	Öğretim Elemanı	45	3,68	0,661		
Öğretim Elemanı	Öğrenci	1367	3,41	0,790	-5,584	0,000
	Öğretim Elemanı	45	4,07	0,761		
Fiziksel Koşullar	Öğrenci	1367	3,11	1,026	-3,620	0,000
	Öğretim Elemanı	45	3,67	0,916		

$H_2$ : Program algısı alt boyutlarıyla öğrenci- öğretim elemanı algısı arasında farklılık vardır.

Tablo 12’de program algısı alt boyutlarının öğretim elemanı ve öğrenciler arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen Bağımsız Gruplar T Testi sonucunda program algısına ait tüm alt boyutlarda, program algısının öğretim elemanı ve öğrenciye göre anlamlı olarak farklılaştığı belirlenmiştir ( Program  $t = -4,536$ ,  $p = 0,000$ ; Öğretim Elemanı  $t = -5,584$ ,  $p = 0,000$ , Fiziksel Koşullar  $t = -3,620$ ,  $p = 0,000$ ). Elde edilen bulgulara göre  $H_2$  hipotezi kabul edilmiştir.

Öğrencilere ve öğretim elemanlarına göre en yüksek etki ‘öğretim elemanı’ boyutudur. En düşük etki ise öğrencilere göre ‘program’, öğretim elemanlarına göre ise ‘fiziksel koşullar’ dır.

### SONUÇ

Beslenme insanın en temel ihtiyaçlarından biridir. Bu ihtiyacı karşılamak için doğanın sunduğu ürünler bazen olduğu gibi bazense değiştirilerek kullanılmıştır. Toplumların beslenirken kullandıkları malzemeler ve teknikler insanlık tarihi kadar eski ve en az toplumların sayısı kadar fazladır. Bu sebeptendir ki dünya mutfak kültürleri arasında yer alan unsurlar birbirlerinden farklı ve özellikleri itibariyle orjinaldir (Mil, 2009). Her milletin, ülkenin yapısı ve alışkanlıklarına göre oluşan kendine özgü bir mutfak kültürü vardır ( Kargıgloğlu ve Akbaba, 2016).

Mutfak kültürü, odağında insanın ve estetiğin yer aldığı kapsamlı bir konudur. Yemek yeme eylemine konu olan tüketim boyutunda ne yenildiğinin çok ötesinde farklı anlamlar ifade etmektedir. Gastronominin mutfak kültürü ve turizm alanındaki önemi her geçen gün hızla artarken, bu gelişmeye bağlı olarak yerel mutfak kültürüne sahip çıkmak, yemeği bir görsel

sanata-şölene dönüştürmek ve yemeğin üretiminden tüketimine kadar kalite süreçlerinden geçmesi ülkelerin olduğu kadar işletmelerin ve eğitim kurumlarının da sorumluluğu haline gelmiştir. Çalışmanın amacı doğrultusunda gerçekleştirilen mevcut araştırma sonucunda elde edilen veriler, gastronomi eğitiminde uygulanan program alt boyutları (program içeriği, öğretim elemanı ve fiziksel koşullar) açısından sınıflandırılmıştır. Buna göre elde edilen sonuçlar şu şekildedir;

### Program içeriğine ilişkin sonuçlar

Program içeriğine yönelik yapılan analizlerin ortalamaları incelendiğinde en düşük ortalamanın “Uygulamalı derslerde yapılacak olan ürünlerin reçeteleri dönem başında verilmekte ve uygulamalar buna göre gerçekleştirilmektedir” ifadesinde ve en yüksek ortalamanın “Eğitim programı sektörel gerekliliklere göre hazırlanmıştır” ifadesinde olduğu görülmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları, ağırlıklı olarak uygulama gerektiren bir bölümdür. Bundan dolayı öğretim elemanlarının mutfak deneyimine ve pratik beceriye sahip, uygulama alanında donanımlı ve dinamik bir yapıda olması gerekmektedir.

Programa ilişkin tartışılan bir diğer konu üniversite-sektör işbirliğinin yeterli düzede olmamasıdır. Programlar hazırlanırken sektör temsilcilerinin fikirlerinin alınmaması, staja giden öğrencilerin çeşitli sorunlar yaşaması (personel olarak görülmesiyle birlikte eğitim boyutunun ihmal edilmesi, ağır şartlar altında çalıştırılması vs.) ve staj süre ve zamanının sektöre göre ayarlanamaması gibi sorunlarla karşılaşabilmektedir. Bu kapsamda üniversite sektörden belirlediği birkaç işletmeyle işbirliğine giderek öğrencilerin eğitimlerini tamamlayabilmeleri için daha sağlıklı bir çalışma ortamı sağlamalıdır.

### Öğretim elemanı içeriğine ilişkin sonuçlar

Öğretim elemanı içeriğine yönelik yapılan analizlerin ortalamaları incelendiğinde en düşük ortalamanın “Okulumuzdaki öğretim elemanları öğrencileri derslerdeki performansları hakkında bilgilendirir” ifadesinde ve en yüksek ortalamanın “Okulumuzdaki öğretim elemanları öğrencilerle iletişime açıktır ve öğrenciler öğretim elemanlarına rahatça ulaşabilirler” ile “Okulumuzdaki öğretim elemanlarımız tarafından öğrencileri ilgilendiren önemli konularda (kariyer günleri, çeşitli toplantılar, iş ilanları gibi) bilgi verilmektedir” ifadelerinde olduğu görülmüştür.

Sektördeki profesyonel temsilcilerin gastronomi eğitimi içinde yer almalarını sağlamak için işbirliği yapılmalıdır. Böylelikle gastronomi eğitimi alan öğrenciler hem teorik hem de uygulama olarak nitelikli bir eğitim almış olacaktır.

### Fiziki koşullar içeriğine ilişkin sonuçlar

Ortalamalar incelendiğinde en düşük ortalamanın “Mutfağın tasarımı her öğrencinin bireysel uygulama yapmasına uygundur” ifadesinde ve en yüksek ortalamanın “Mutfakta uygulama esnasında ihtiyaç duyulan malzemelere kolayca ulaşılır” ifadesinde olduğu görülmektedir.

Fiziki koşullara ilişkin temel sorun uygulama alanlarının yetersiz ve sektöre uygun olarak planlanamamasıdır. Sorunların giderilmesi için gerekli planların tekrar yapılarak sorunların minimum düzeye indirilmesiyle uygulama alanlarının uygun hale getirilmesi, yeterli bütçe ve ödenek ayrılması gerekmektedir. Bu sorunların çözümünde bölüm, fakülte ve üniversite yönetimine, sektör yetkililerine, YÖK ve ilgili bakanlık yetkililerine önemli görevler düşmektedir.

### **KAYNAKÇA**

1. Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği, Eko- Gastronomi Dergisi, 1(2), 27-46

2. Bucak, T. & Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, (28): 315 – 328.
3. Chang, C. Y. R., Mak, H. N. A. (2018). Understanding gastronomic image from tourists perspective: A repertory grid approach, Elsevier, 68: 89-100
4. Hegarty, J. A. (2009). “How Might Gastronomy Be a Suitable Discipline for Testing the Validity of Different Modern and Postmodern Claims About What May be Called Avant-Garde?”, *Journal of Culinary Science & Technology*, 7, 1-18.
5. Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12
6. Eti İlçi, G., Vural, B. B. (2010). Toplam Kalite Yönetimi ve Uygulamaları Çerçevesinde Kırklareli Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Öğrenci Memnuniyeti Araştırması, *Marmaris Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 28(1), 335-349
7. Demir, M., Demir, Ş. Ş. (2014). A Comparison The Factors Affected on Academic Satisfaction of Students Between Traditional Learning and Distance Learning Models, *International Journal of Innovative Research in Education*, 1(1), ss.01-09
8. Sert, S. (2012). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Memnuniyet Düzeyleri ile Not Ortalamaları Arasındaki İlişki, *Turizm Eğitimi Konferansı*
9. Aslan, H., Aktaş, N. (2011). Turizm Ön Lisans Öğrencilerinin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları ve Gastronomi Davranışlarının Belirlenmesi, *e-Journal of New World Sciences Academy*, 6(3), ss. 363-373
10. Görkem, O., Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988
11. Kargıgıoğlu, Ş., Akbaba, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 87-95
12. Mil, B. (2009, 17-18 Nisan). Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Yemek, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi, Alanya
13. Uyar, H., Zengin, B. (2015). Bartın ve Harran Üniversitelerinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Ders İçeriklerine Dair Görüşlerinin Değerlendirilmesi, *Asos Journal*, sayı. 10, 579-592