

Aşçılık ve Gastronomi Eğitimlerinde Kantite Değerlendirmesi¹

Quantity Evaluation in Cooking and Gastronomy Education

^aSelma ATABEY*, ^bÜlker ÇOLAKOĞLU

^aDoç. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Ortaca Meslek Yüksekokulu, ORCID: 0000-0001-7676-1760, E-Posta: selmaatabey34@gmail.com

^bProf. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0003-1265-3319, E-Posta: ucolakoglu@adu.edu.tr

*Sorumlu Yazar

ÖZET

Uygulamalı bir alan olan aşçılık, günümüzde insan nüfusu için kıt kaynak olan yiyecek ve içeceklerin doğru kullanımını, estetik üretimini ve yeterli beslenmeyi sağlamalıdır. Bu yeterlilikleri sağlayabilecek şekilde üretim yapabilecek, konu hakkında teknik ve teorik bilgi, uygulama becerisine sahip bireyler yetiştirmek önemlidir. Bu yeterliliklerin sağlanması kaliteli ve planlı bir eğitim ile mümkündür. Çalışmanın amacı Türkiye’de verilen lisans ve ön lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimleri ile aşçılık eğitimlerini nitelik ve nicelik yönünden değerlendirmektir. Nitel araştırma deseni ile hazırlanan bu çalışmada doküman tarama modeli ile veri toplanmıştır. Üniversitelerde verilen ön lisans ve lisans bölüm ve programlarının 2023 yılı itibarıyla sayısal verilerinin çıkartılması ve her üniversitede ilgili bölüm ve programlarının öğrenci sayılarının tespiti yapılarak önceki yıllarla karşılaştırılması yapılmıştır. İstihdam dikkate alınarak mesleki sürdürülebilirlik açısından değerlendirmeler yapılmış, kısa sürede yüksek oranda eğitim biriminin oluşturulduğu tespit edilmiştir. Yaygın eğitim ile bu oran kontrolsüz biçimde artmakta olduğu için ileride mesleki sürdürülebilirlik konusunda olumsuzluklar yaratabileceği konusuna dikkat çekilmiş ve öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Mesleki eğitim, Gastronomi eğitimi, Sürdürülebilirlik, Aşçılık, İstihdam

ABSTRACT

Cooking, an applied field, must ensure the correct use, aesthetic production and adequate nutrition of food and beverages, which are scarce resources for the human population today. Achieving these competencies is possible with quality and planned education. The aim of the study is to evaluate the gastronomy and culinary arts education and culinary education at the undergraduate and associate degree levels given in Turkey in terms of quality and quantity. In this study prepared with a qualitative research design, data was collected using the document scanning model. The numerical data of the associate and undergraduate departments and programs offered at universities as of 2023 were determined and the number of students in the relevant departments and programs at each university was determined and compared with previous years. Evaluations were made in terms of professional sustainability by taking employment into account, and it was determined that a high rate of educational units were created in a short time. Since this rate is increasing uncontrollably with widespread education, attention was drawn to the issue that it could create negativities in professional sustainability in the future and suggestions were presented.

Keywords: Vocational training, Gastronomy training, Sustainability, Cooking, Employment

Makale Bilgileri

Gönderim Tarihi: 28 Şubat 2025; Kabul Tarihi: 20 Mart 2025

Atıf

Atabey, S. ve Çolakoğlu, Ü. (2025). Aşçılık ve gastronomi eğitimlerinde kantite değerlendirme. *APAMEIA Journal*, 2(1):1-15.

¹ Bu çalışma, 17-20 Ekim 2024 tarihinde düzenlenen Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi’nde (UGTAK) özet bildiri olarak sözlü sunulmuştur.



Giriş

İlk ve en zaruri ihtiyaç olarak beslenmenin, günümüzde keyif alma, tatmin için de kullanıldığı bilinmektedir (Yıldız ve Yılmaz, 2020: 20). Aşçılık besin maddelerinin üretiminden, satın alımı, depolanması, mutfakta işlenmesi ve nihai ürün olarak sunumu aşamalarını kapsayan bir sanat dalı olarak kabul edilmektedir (Kurnaz vd., 2014: 43). Önceki dönemlerde usta, çırak ilişkisi ile yetişen aşçılar, günümüzde çeşitli eğitim düzeylerinde ve birimlerinde yetiştirilmektedir. Hizmet sektörü için beşerî sermaye önemlidir. Gelişmişlik düzeyini belirleyen unsurlardan biri olarak, mesleki eğitim almış, temel bilgi ve beceriye sahip insan gücü kalkınmanın itici gücü olarak ifade edilmektedir (Adıgüzel ve Berk, 2009: 221). Mesleki eğitimin, sektörün ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde yenilenerek, kalitesinin artırılması hedefler arasında gösterilmiş, bir gelişmişlik göstergesi olarak eğitim; şekli, niteliği ve niceliği ile önemli görülmüştür. Nitekim eğitimin kalitesi mesleki kaliteyi, sektörel gelişmeyi etkilemektedir. Sonucunda ise ekonomik, yerel ve bölgesel kalkınmaya olumlu katkı sunmaktadır. Ekonomik kalkınma, mesleki ve teknik eğitim ile hız kazanmaktadır (Koçel, 2004: 101).

Aşçılık, günümüz mesleki eğitimleri içerisinde en popüler olanlardan biri olmuştur. Bunda televizyon programları, görsel kaynaklar, film ve diziler kadar alınan yüksek rakamlı ücretler, popülerlik sağlama potansiyeli, şehirler-bölgeler veya ülkeler arası yer değişimlerin mümkün olması gibi nedenleri saymak mümkündür. Son dönemlerde Aşçılık Programları ile Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümlerine talep artmaktadır. Öğrencilerin talebinin artması ile birlikte üniversitelerde ilgili program ve bölümlerin sayısı da artmakta (Görkem ve Sevim, 2016: 978) ilave olarak kontenjanlar da yükseltilmektedir. Türkiye’de kaliteli Aşçılık eğitimi sağlamaya yönelik yıllardır birçok çalışma yapılmış ve gün geçtikçe bu araştırmaların farkındalık yarattığı konularda gelişmeler ve yenilenmeler gözlemlenebilmiştir. Tümünde olmasa bile kaliteli eğitimin sağlandığı kalifiye elemanların yetiştirildiği okulların varlığı bu farkındalıkların sonucudur. Kalitenin önemi kadar sayısal veriler de önemlidir. Mesleki eğitim sektör ihtiyacını karşılamaya yönelik çalışmaktadır. Sektörün ihtiyacını karşılayacak eleman sayısı ve mesleki eğitimin bu sayıları sağlayıp sağlamadığı ile ilgili literatürde çalışmaya rastlanılamamıştır. Kaliteye yönelik farkındalığın kantite açısından da oluşabilmesi için bu çalışmanın farkındalık yaratabileceği düşünülmektedir.

Literatür Taraması

Gastronomi en basitiyle “iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı” olarak tanımlanmaktadır. Bu tanımlamaya göre yemek tüketimi işaret edilmektedir. Aslında gastronomi sadece tüketimi değil, kullanılacak malzemelerin özelliklerini ve içeriklerini, üretimini, kültürünü de ifade etmektedir. Yemek kültürünü korumak, yemeği estetik, çekici ve sağlıklı hale getirmeyi de ifade etmektedir. Bu açıdan bakıldığında sağlığa, sosyalliğe, kültüre hizmet etmekte ve bilinçli beslenmeyi hedeflemektedir. Sözlük anlamından farklı olarak, daha kapsamlı ve geniş ölçekte araştırmayı gerektirmektedir (Öney, 2106: 194). Gastronomi deneyim içerdiği için psikolojik, sosyolojik olarak kişisel ve toplumsal olarak değerlendirilmektedir. Bu durum kişiden kişiye ve toplumdan topluma farklılık gösterdiğinin kanıtıdır. Günümüz şartlarında evlerdeki üretimlerden çok işletmelerdeki üretimler söz konusu olduğu için ticari ve ekonomik boyutu da önemlidir (Gilepsie ve Cousins, 2001; 2).

İhtiyacı gidermek, hayatta kalmak için yapılan üretimlerden dolayı gastronomi ve aşçılık eğitiminin birçok farklı akademik alandaki yansımaları nedeniyle akademik disiplinler arası bir

alan haline geldiği söylenebilir. Günümüz gastronomisinde akıllarda sadece yemeğin nasıl yapıldığı sorusu oluşmamaktadır. Kimya, fizik, biyoloji sağlık gibi temel bilimlerin yanı sıra, ekonomi, pazarlama, işletme, antropoloji, psikoloji, sosyoloji, iletişim gibi birçok sosyal bilimin de çalışma alanına girdiği gastronomi bilimi disiplinler arası özellik göstermektedir (Santich, 2004; 57). Bu açıdan bakıldığında usta çırak ilişkisiyle verilen eğitim kısır kalmakta, bilimsel bir yaklaşımla eğitimler verilerek yeni nesil şeflerin yetiştirilmesinin zaruri olduğu çıkarımını yapmak mümkündür.

Gastoronomi ve Aşçılık Eğitimleri

Tarihte bilinen ilk kitap olarak Apicus'un birinci yüzyılda yazdığı kitaptır. Eğitimi ise ilk olarak 1784 yılında İngiltere'de açılan kurs olarak bilinmektedir. 1882'de Londra'da "National Institute of Cookery", 1883'de "L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires" ve 1895 yılında yine Paris'te açılan "Le Cordon Bleu" aşçılık eğitimlerinde dönüm noktası olmuştur (Görkem ve Sevim, 2016: 978). Bunu Amerika ve Fransa'da açılan kurslar takip etmiş, ilk diploma veren okullar ise Le Gordon Blue ve Cornell Üniversitesidir (Öney, 2016: 196). 1800'lü yılların sonu ve 1900'lü yılların başında açılmış olan bu okullar gastronomi eğitiminin başlangıcı sayılır. Pala (2023) yaptığı çalışmada Fransız Aşçılık eğitiminde otelcilik ile birlikte verilen bir eğitim söz konusu iken (Taşkın, 2006), Alman eğitim sisteminde mesleki eğitim uygulaması %20 okullarda, %80 işletmelerde yapılacak şekilde ikili sistem (Sezgin, 2001) ve İngiltere'de ise mesleki eğitim veren özel kurumlarla birlikte önlisans ve lisans düzeyinde eğitim verildiğini (Daylar, 2015) ifade etmiştir.

Gıdanın hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması için teknik bilgi ve becerinin kazandırıldığı eğitime "Aşçılık eğitimi" denildiği (Yorgancı ve Sungur, 2023) Türkiye'de ise 1960'lı yılların başlarında orta öğretim düzeyinde verilmeye başlanmıştır (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014: 56). Usta çırak ilişkisi içerisinde yürütülen eğitimler devlet eğitim sistemleriyle kaynaştırılarak sistematik ve kurumsal bir hale getirilmiştir (Oğan, 2022). 1980'li yıllarda ön lisans düzeyinde, 2004 yılında ise Gastronomi ve Mutfak sanatları gibi farklı isimlerle lisans düzeyinde gerçekleştirilmeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 977). Günümüze gelindikçe daha çok tercih edilen mesleklerden olmuş ve dolayısıyla eğitimlerin verildiği okullar da daha çok tercih edilir olmuştur. Meslek edinme, mesleki gelişim ve çalışma hayatında profesyonelleşmeyi amaçlayan kişiler tercih ederken ilaveten hobi olarak veya ikinci üniversite olarak da tercihi söz konusudur (Bucak ve Yiğit, 2018: 823). İlgili bölümlere, okullara, talebin yüksek olmasına bağlantılı olarak dünyada olduğu gibi ülkemizde de gastronomi ve aşçılık ile ilgili eğitim birimlerinde nicelik olarak artış olmuştur (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 616).

Mesleki Yeterlilik Çalışmaları

Hizmet sektörünün bir elemanı olarak mutfak, emek yoğun bir alandır. Hizmet sektörünün temelinde insan vardır. Hizmette kalite için kaliteli eleman ve yönetici gerekliliği söz konusudur. Yönetici ve çalışanların kalitesi ise mesleki eğitimde kaliteyi sağlamakla mümkündür (Çakır, 2010). Aşçılık eğitimi adaylara mesleki, kültürel, ekonomik bilgi ile alt yapı oluştururken, beceri ve pratikte yeterlilik sağlanabilir (Sormaz, Arman ve Erdem, 2020). Aşçılık eğitimi disiplinler arası özellik göstermekte ve teori ile pratiği bir araya getirmektedir (Pala, 2023; 45). Öğrencilerin edindikleri teorik bilgileri beceri haline dönüştürebilmeleri iki yolla mümkündür. Bunlardan biri okul bünyesinde atölye çalışmaları yapılması diğeri ise sektörde staj yapılmasıdır. Nitekim aşçılık eğitimlerinde müfredat gereği bunlar sağlanmaktadır.

Alan yazında mesleki yeterliliklerin sağlanması, sektörel beklentilerin karşılanması, mutfak çalışanlarının ekonomik ve sosyal tatmini, kalitenin sağlanmasına yönelik birçok çalışmayı görmek mümkündür. Şahin Ören ve Arman (2017) çalışmalarında dersleri incelemiş ve değerlendirmiş, Beyter, Zıvalı ve Yalçın (2019) ise müfredat, ders içerikleri ve uygulamalı derslere dikkat çekmiştir. Boz, çalışmasında gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde sürdürülebilirlik ile ilgili dersleri değerlendirmiştir (Boz, 2024: 29). Harbalıoğlu ve Ünal (2014), Kurnaz vd., (2014) ön lisans düzeyi öğrencilerin mesleki tutumlarını belirlemeye yönelik çalışmıştır. Pekerşen ve Aslan (2019) aşçılık eğitimi ile sektör başarısını değerlendirirken, Bişiren ve Gençer (2023) önlisans ve lisans eğitimlerini karşılaştırmıştır. Yorgancı ve Sungur (2023) çalışmasında eğitim alan öğrencilerin mesleki yeterliliklerini ölçmüştür. Öney (2016) ise çalışmasında gastronomi eğitiminin sorunlarını müfredatlar, üniversite sektör işbirliği, akademik kadro sorunları, fiziksel yeterlilik ve bütçe açısından değerlendirmiş ve bu sorunlara yönelik çözüm önerileri sunmuştur. Görüldüğü üzere Aşçılık ve Gastronomi eğitimi nitelik açısından birçok çalışmada değerlendirilmiş ve sonuçlar çıkartılıp öneriler sunulmuştur. Ancak literatürde nicelik açısından bir değerlendirme rastlanmamıştır. Bu noktada bu çalışma alan yazında bu eksikliği giderebilecek olması ve konuya farkındalık yaratması açısından önem arz etmektedir.

Yöntem

Mesleki eğitimin en önemli unsurlarından biri istihdamı sağlamasıdır. İyimser bir bakışla tüm Yüksek Öğretim birimlerinde kaliteli mutfak elemanı yetiştirilse bile yeterli istihdamın yapılabilmesi de önem arz etmektedir. Bu noktada mezun öğrenci sayısı ile istihdam edilebilecek eleman sayısının yakın değerlerde olması gerekmektedir. Bu noktada araştırma sorusu olarak “Üniversitelerde aşçılık eğitimleri ile yetişen aşçı adaylarının istihdamı yeterli ölçüde yapılabiliyor mu?” şeklinde düşünülmüştür. Aşçılık eğitimlerinin üniversitelerdeki önlisans ve lisans programları dışında bir çok yaygın ve örgün eğitim kurumunda da verildiği bilinmektedir. Bu araştırma üniversitelerde verilen ön lisans ve lisans bölüm ve programlarının 2023 yılı itibarıyla sayısal verilerinin çıkartılması ve her üniversitede ilgili bölüm ve programlardaki öğrenci sayılarının tespitini hedeflemektedir. Nitel araştırma deseni ile hazırlanan bu çalışmada doküman tarama modeli ile veri toplanmıştır. Doküman analizi basılı kaynaklardan yapılabileceği gibi internet erişimli elektronik kaynaklarla da yapılabilen, elde edilen verilerin sistematik incelenmesi için yapılan işlemler bütünüdür (Bowen, 2009: 27). Çalışmada ilk aşama olarak verilerin toplanması için doküman taraması yapılmıştır. Yüksek Öğretim Kurumu Atlas’tan (YÖK ATLAS) 17 Mart 2024- 25 Mayıs 2024 tarihleri arasında tarama gerçekleştirilmiştir. Veriler Aşçılık Ön Lisans Programı ve Lisans olarak da “Gastronomi Mutfak Sanatları (Fakülte), Gastronomi ve Mutfak Sanatları (MTOK) ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Yüksekokul) olarak tam sayım alınmıştır. İkinci aşamada her bir okulun kontenjan ve kayıt bilgilerine ulaşarak veri seti tamamlanmıştır. Önceki yıllarla karşılaştırmaları yapılarak, TÜİK, İŞKUR lisans mezunu ve Ön Lisans Mezunu istihdam oranları da dikkate alınarak yorumlanmış ve değerlendirmeler yapılmıştır.

Amacı ve Önemi

Mesleki eğitimin kalitesi kadar kantitesi de önemlidir. Latince bir kavram olan “Qualitas” mesleki eğitimin kalitesini ifade ederken, “Quantite” ise niceliğini anlatmaktadır (Özsoy, 2015: 177). Mesleki kalite mevcut olan şartlara göre beklenen talebe uygun üretimi hedeflemektedir.

Yani sektörün Aşçılık ve Gastronomi bölümü öğrencilerinden beklentiye karşılayacak nitelikli eleman olmalarına yönelik bilgi ve beceri ile donatılmış olmaları mesleki eğitimde kaliteyi ifade etmektedir. Bu bilgi ve becerinin kazanılması, yeterli fiziki şartların ve bütçenin sağlanması ile birlikte, donanımlı uygulamacı akademik kadroyla severek, isteyerek, sorumluluklarını bilen öğrencilerin bir araya gelmesi ile mümkündür. Kantite ise ölçülebilen değerlere göre değerlendirilmesini mümkün kılar. Kalitenin sağlanması kadar yeterli sayıda kalifiye eleman yetiştirilmesi de önemlidir. Eksikliğinde kalifiye eleman ve işgücü sıkıntısı oluşabilecekken fazlalığında ise iş ihtiyacı ve işsizlik oluşabilecektir. Bu bilgiler doğrultusunda literatür incelendiğinde kaliteye yönelik birçok çalışmaya ulaşmak mümkün iken, sayısal değerlendirmenin yapıldığı çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çalışmanın amacının konuya farkındalık yaratmak olması, literatürdeki bu eksiği giderebilecek olması nedeniyle önemli olduğu düşünülmektedir.

Bulgular

Tüm alan ve sektörlerde olduğu gibi eğitimde de planlı olunması mesleki sürdürülebilirlik açısından önemlidir. Verilen eğitimlerin kalitesi kadar yetişen elemanın sayısı da önemlidir. Bu çalışma yükseköğretimde mesleki eğitimle sınırlandırılmış olduğu için 2023 yılı istatistikleri YÖK ATLAS'tan çekilmiştir. 2023 verilerine göre (Tablo 1) devlet üniversitesi, vakıf üniversitesi ve açıköğretim önlisans aşçılık programları sayısı 199'dur. Türkiye sınırları içerisinde ve KKTC'de bulunan devlet ve vakıf üniversiteleri taraması yapılarak "Gastronomi Mutfak Sanatları (Fakülte), Gastronomi ve Mutfak Sanatları (MTOK) ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Yüksekokul) olarak 115 lisans programı bulunmaktadır.

Tablo 1. 2023 yılı Aşçılık ve Gastronomi Eğitimi Veren Lisans ve Önlisans Programları

Program Türü	Programlar	2023
Önlisans Programları	Aşçılık Programı (Devlet)	100
	Aşçılık Programı (Vakıf)	98
	Aşçılık (Açıköğretim)	1
	Önlisans Programı Toplamı	199
Lisans Programları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Devlet)	52
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Vakıf)	28
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (KKTC)	4
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Yurtdışı)	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) (M.T.O.K)	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Devlet)	17
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Vakıf)	7
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (KKTC)	5
	Lisans Programı Toplamı	115
	Toplam	314

Kaynak: <https://yokatlas.yok.gov.tr/> verileri yazar tarafından düzenlenmiştir.

2015-2016 Akademik yılı önlisans programı sayısı 77 ve toplam öğrenci sayısı 5331, lisansta ise 28 program ve toplamda 1424 öğrenci kontenjanı ile eğitim sürdürülmüştür (Görkem ve Sevim, 2016: 979-980). 2022 yılında 123 adet önlisans programına, normal öğretime 4082, ikinci öğretime 1645 ve açık ve uzaktan öğretime 1535 ile toplamda 7262 kontenjan açılmıştır (Şat, Sezen ve Doğdubay 2023: 322-327). Tablo 2'de görüldüğü üzere 2023 yılında ise 199 önlisans programına toplam 9270 kontenjan açılmıştır. Lisans programlarında da benzer şekilde artışlar

söz konusudur. 2022 yılında 88 lisans program iken 2023'te 115 programa çıktığı Tablo 1'de görülmektedir. 2022 verilerine göre 3520 olan kontenjan, 2023 verilerine göre 6672'ye yükselmiştir.

Tablo 2. 2023 Yılı Kontenjan ve Kayıt Sayıları

Programlar	2023 Kontenjan	2023 Kayıt
Aşçılık Programı (Önlisans)	7694	7599
Aşçılık (Açıköğretim)	1576	1576
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	5211	4764
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) (M.T.O.K)	18	18
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Yüksekokul)	1443	1415
Toplam	15942	15372

Kaynak: <https://yokatlas.yok.gov.tr/> verileri yazar tarafından düzenlenmiştir.

Tablo 2'de görüldüğü üzere 2023 yılı Aşçılık, gastronomi lisans ve önlisans programları için YÖK tarafından açılan kontenjan sayısı 15.942'dir. Bu programlara kayıt yaptıran toplam öğrenci sayısı ise 15.372'dir. Bu verilere göre %96,4 doluluk oranı söz konusudur. Alanda meslek eğitiminin çok talep edildiği ve kayıt oranının yüksek olduğunu söylemek mümkündür.

Mesleki eğitimin temel hedefi, bireylerin mesleki hayatlarında ve dolayısıyla özel yaşantılarında avantajlar sunmasıdır. Bu avantajlar arasında istihdam olma, iş güvencesi sağlama, kendine güveni artırma, ekonomik güvence sağlama, kendi işini kurabilme imkânı sağlama, mesleki gelişim ve kariyerinde yükselme sayılabilir (Özsoy, 2015: 174). Diğer yandan mesleki eğitim ile sektörün ihtiyacının karşılanması, işsizliğin azaltılması, rekabetin artırılması, kalitenin ve dolayısıyla verimli çalışmanın sağlanması, ekonomik refahın sağlanması avantajlarını da sunması beklenmektedir (Aykaç, 2002: 155-156). Yükseköğretimde mesleki eğitimi verilen gastronomi ve aşçılık eğitimlerinin bu hedefleri sağlayabilmesi için yeterli istihdamın sağlanması gerekmektedir. Bu nedenle Kültür ve Turizm Bakanlığı tesis istatistikleri incelenmiş ve sayıları ise Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3. Turizm Belgeli Yeme İçme Tesisleri Sayısı (2023)

Tesis Türü	Turizm Yatırım Belgeli Tesis Sayısı	Turizm İşletme Belgeli Tesis Sayısı
Lokanta	3	409
Kafeterya		6
Özel tesis		368
Günübirlik tesis	17	77
Yüzer tesis	1	28
Temalı park	1	1
Mola noktası		16
Kayak merkezi	1	
Gastronomi		360
Ara Toplam	23	1712
Toplam	1735	

Kaynak: <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201131/tesis-istatistikleri.html>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları veya Aşçılık eğitimi almış bireylerin yeme içme işletmeleri haricinde büyük bir bölümü konaklama işletmelerinde istihdam edilmektedir. Belgeli konaklama işletmesi sayıları 2024 Kültür Turizm Bakanlığı verileri Tablo 4'de gösterilmiştir. İşletme belgeli 6126 konaklama işletmesi, 731 yatırım belgeli işletme ve basit konaklama işletmesi olarak sınıflandırılan 14836 işletme ile toplamda 21693 kayıtlı işletme olduğunu Tablo 4'de görmek mümkündür. 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanunu'nun geçici 11.maddesinde; "Bu

maddenin yürürlüğe girdiği tarihte ilgili idaresinden alınmış işyeri açma ve çalışma ruhsatı ile faaliyette bulunan ve turizm işletmesi belgesi bulunmayan konaklama tesislerine, bu maddenin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren bir yıl içinde Bakanlığa başvurmaları halinde basit konaklama turizm işletmesi belgesi verilir. Aynı süre içerisinde turizm işletmesi belgesi alan konaklama tesislerinin basit konaklama turizm işletmesi belgesi alması zorunlu değildir.” ifadesi mevcuttur. Buna göre işletme belgesi veya yatırım belgesi olmayan diğer konaklama işletmelerine verilen bir belge olması nedeniyle belediye belgeli konaklama işletmeleri de bu kapsamda yer almaktadır.

Tablo 4. Belgeli Konaklama İşletmesi Sayısı (2024)

İşletme belgeli	6126
Yatırım belgeli	731
Basit konaklama işletme belgeli	14836
Toplam	21693

Kaynak: <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201136/bakanlik-belgeli-tesis-istatistikleri.html>

Yeme içme ve konaklama işletmelerinde istihdamı sağlanan veya işsiz konumunda olan bireylerin istatistiki bilgilerini Tablo 5’de görmek mümkündür. İŞKUR 2023 İstatistik Yıllığı’na göre kamu ve özel sektörde istihdam edilen aşçı ve aşçı yardımcısı sayısı toplamda 5770 kişi iken istihdam edilemeyen ve işsiz konumunda olan kişi sayısının toplamda 37797 kişidir. Yüzde olarak değerlendirildiğinde ise toplamda kayıtlı 43567 aşçı ve aşçı yardımcısının istihdam edilen oranı yaklaşık %14 iken istihdam edilemeyen oranı ise %86 olarak hesaplanabilmektedir. Bu sayıların sadece kayıtlı olanları gösterdiği gerçeği ile kayıtsız işsizlerin sayısının daha yüksek olacağının tahmin edilmesi zor değildir.

Tablo 5. Aşçı ve Aşçı Yardımcıları Kayıtlı İstihdam ve İşsiz Sayıları

		<i>Kamu</i>	<i>Özel</i>	<i>Toplam</i>	<i>Yüzde</i>
İstihdam Edilenler	Aşçı Yardımcısı	31	3479	3510	%14
	Aşçı	127	2133	2260	
		<i>Erkek</i>	<i>Kadın</i>	<i>Toplam</i>	
Kayıtlı İşsizler	Aşçı Yardımcısı	4494	14882	19376	%86
	Aşçı	7236	11185	18421	

Kaynak: İŞKUR 2023 İstatistik Yıllığı’na göre yazar tarafından düzenlenmiştir.

Türkiye’de Aşçılık mesleğini icra etmek için alınan eğitimler ve eğitimler sonrasında alınan sertifika ve diplomalar sadece Yükseköğretim Kurumlarınca sağlanmamaktadır. Orta öğretim, yaygın eğitim birimlerinde verilen kurslar, çıraklık eğitime ilave olarak alaylı yetiştikten sonra Mesleki Yeterlilik Kurumlarınca yapılan değerlendirmeler sonrasında belgelerini alanlar olmak üzere birçok yoldan aşçı yetişebilmektedir.

Tartışma ve Sonuç

Yükseköğretimde 1997 yılında ilk önlisans Aşçılık programı eğitimi Abant İzzet Baysal Üniversitesi’nde başlamıştır. 2003 yılında ise ilk Lisans programı Yeditepe Üniversitesi’nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları adı altında açılmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979; Alyakut ve Küçükkömürler, 2018: 830-831). Günümüze gelene kadar 27 yıldır önlisans programlarında Aşçılık, 21 yıldır lisans programlarında Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi verilmektedir. Bu süreç içerisinde önlisans programları ve lisans programı sayılarında, bağlantılı olarak kontenjanlarda da yüksek oranlarda artış olduğu gözlemlenebilmektedir. İlave olarak sektörün ihtiyacını karşılamaya, eğitim kalitesini artırmaya yönelik çalışmalar da yapılmaktadır. Okul ve

kontenjan sayısı arttıkça talep de doğru orantılı bir şekilde artış göstermektedir. 2023 verilerinden de görüleceği üzere önlisans veya lisans programlarında doluluk oranları oldukça yüksektir ve bu durum kontenjan arttıkça talebinde arttığı ifade edilebilir. Aşçılık ve gastronomi eğitimlerinin tercih edilen mesleki eğitimlerden olduğu sonucunu çıkarmak mümkündür.

Türkiye şartlarında Gastronomi ve Aşçılık Mesleki eğitimleri sadece üniversitelerde verilmemektedir. 2000'li yıllarda başlayan ve günümüze kadar sayıları artarak devam eden akademiler (Semint ve Özbay, 2021: 2062; Şengül, 2017: 173), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Millî Eğitim Bakanlığı, Turizm Geliştirme ve Eğitim vakfı koordinesinde yaygın olarak eğitimlerine devam etmektedir (Tekin ve Çidem, 2017: 36). İlave olarak halk eğitim merkezleri, olgunlaşma enstitüleri, mesleki teknik eğitim merkezlerinde ve özel kurumlarda da benzer mesleki eğitimler verilmektedir ((Şat, Sezen ve Doğdubay 2023: 328-329). Hali hazırda yıllardır bu mesleği icra eden alaylı şefler MYK'den belgelendirme yapabilmektedir. Özetle çalışmada, zikredilen sayıların çok daha üstünde mutfak elemanı eğitimi farklı şekillerde veriliyor demek mümkündür.

Mesleki eğitimde amaçlardan biri de istihdamı artırmak, sektörün beklentilerini karşılayabilecek kalifiye eleman ihtiyacını karşılamaktır. Mesleki eğitim insan gücü planlamasını da gerektirir. Milli gelirin artması için insan gücüne ihtiyaç vardır. İnsan gücü ise yaygın veya örgün eğitimle gerçekleştirilir. Bu nedenle ekonomi ve refah düzeyine erişmeyi eğitimle hızlandırmak mümkündür. Eğitimli insan sayısı istihdam düzeyiyle birlikte düşünülmelidir. İnsan gücü ihtiyacı, yani istihdam edilecek sayısı için mevcut çalışan sayısı ve mezun sayısını bilmek gerektiği düşünülür. Çalışan insan gücünden ölüm ve emekli olabileceklerin sayısı çıkartılarak mezun sayısı eklenir (Ergen, 2013: 152). Eğer elde edilen sonuç, mevcut gereksinimden ve istihdam edebilme sayısından küçükse hala eğitimli insan gücüne ihtiyaç vardır denilebilir. Ancak büyükse bu plansız bir eğitim yapıldığını gösterir. Dolayısıyla eğitimli olmasına rağmen istihdam edilemeyecek mezunların sayısında artışa neden olur. Türkiye şartlarında mezun aşçılık veya gastronomi mezunu sayısı katlanarak artmaktadır. Bu artıştaki temel neden talep olduğu için program ve kontenjan arttırmaktan, ilave olarak farklı kurumlardan ve öğretim şekillerinden eğitimlerin veriliyor olmasındandır. Bu noktada gelecekte eğitimli insan gücünün istihdam edilebilecek sayısından fazla olmaması, mesleki değersizleştirme yaşanmaması için alanda eğitim planlaması yapmanın gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

Bu çalışma sonuçlarına göre öneriler;

- Mesleki eğitim ve belgelendirme için kurumların hangi yeterliliği sağlayabileceği konusunda sınıflandırmaların yapılması önerilir. Aşçı, aşçı yardımcısı, mutfak yardımcı elemanı eğitimleri farklılık arz etmeli ve her kurumun kendine tanınan eğitim verme yetkisine göre yenilenmiş müfredatlarla eğitim ve belge verebilmesi önerilmektedir. Böylece 2 aylık kurslarla, 4 yıllık orta öğretim ve 2 yıllık veya 4 yıllık yükseköğretimle alınacak yeterlilikler kesin hatlarla birbirinden ayrılmış olacağından mesleki eğitimde eşitlik sağlanmış olabilir.
- Sınıflandırılmış eğitim kurumlarında yıllar bazında kaçır mezun verilmesi gerekliliğinin, mevcut işletmelere ve gereksinimine göre belirlenmesi önerilmektedir. Bu şekilde eğitimli işsiz sayısında düşüşü ve eğitim aldığı alanda istihdam edilme oranının yükselmesini sağlayabilir.

- Mezun olduğunda iş bulma oranını yüksek olması gelecek kaygısını azaltacağı için gençlerin programlara bakış açısı olumlu yönde değişebilir.
- Eğitim planlı yapıldığında mezun olanlara uygulanacak ücret politikası daha net ve doyurucu olabilir. Nitekim işgücü artıp istihdam olanağı yetersiz kaldığında işsizliğin artması ile birlikte çalışan ücretlerinde de düşüşler olması muhtemeldir. Bu nedenle bu planlamanın her yıl yeni şartlara göre yenilenmesi önerilir.
- Öncelikli olarak her bir eğitim kurumunda verebileceği eğitime yönelik fiziki yeterlilikler için standartlar oluşturulması önerilir. Bu standartları sağlamayan eğitim kurumlarının iyileştirmeye yönlendirilmesi, şartlar sağlanana kadar eğitime ara verdirilmesi önerilmektedir.
- Kaliteli eğitim ile sektörün beklentisini karşılayabilmek için verilecek eğitimin uygulamalı olması ve uygulamaların yeterli fiziki şartlar sağlanarak gerçekleştirilmesi gerekliliktir. Birebir uygulama imkânı verilebilmesi için kontenjanların kurumun şartlarına göre yenilenmesi önerilir.

İstihdam sayısından fazla mesleki eğitimini tamamlamış çalışan olduğu zaman mesleki anlamda ekonomik kaygılar, istihdam yetersizliği, iş bulamama dolayısıyla farklı sektörlerle kayma söz konusu olabilmektedir. Tüm mezunlar eşit haklara sahip olduğu için istihdam konusunda bazen şans, bazen referanslar daha belirleyici olabilmektedir. Bu noktada her zaman liyakatli yaklaşımın söz konusu olmadığı söylenebilir. Ülkemizde eğitim sektöründe daha önce yaşanmış örneklerde olduğu gibi (Eğitim Fakülteleri) mesleki sürdürülebilirliğin risk altında olmaması için planlı ve kaliteli eğitim kaçınılmazdır.

Kısıtlar ve Gelecekteki Çalışmalar

Bu çalışma sadece Yüksek Öğretim Kurumu bünyesinde Lisans ve Ön Lisans eğitimi ile sınırlıdır. Bir diğer sınırlılık ise verilerin internet ortamından elde edilmesi nedeniyle güncelleme ve benzeri değişikliklerle sayısal verilerin değişebileceği durumudur. Halka açık internet kaynaklarından veri elde edildiği için etik kurul belgesi beyan edilmemiştir.

Kaynakça

- Adıgüzel, O. C. ve Berk, Ş. (2009). Mesleki ve teknik ortaöğretimde yeni arayışlar: Yeterliğe dayalı modüler sistemin değerlendirilmesi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 1(1), 220-236.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Gast—ronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değ—lendirilmesi. OPUS Uluslararası Toplum Araş—tırmaları Dergisi, 9(16), 823–852. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/599831>
- Aykaç, N. (2002). Türkiye’de ve Bazı Avrupa Birliği Ülkelerinde Mesleki Teknik Eğitim (Almanya, Fransa, İsviçre, İspanya, Yunanistan Örneği), Milli Eğitim Dergisi, Sayı: 155-156, https://dhgm.meb.gov.tr/yayimlar/dergiler/milli_egitim_dergisi/155-156/aykac.htm
- Beyter, N., Zivalı, E., ve Yalçın, E. (2013, Eylül 19-21). Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 538-544. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi. https://ugtak.org/admin/ckeditor_files/files/Nevşehir%20UGTAKProceedingsBook.pdf

- Boz, N. (2024). Mutfakta Sürdürülebilir Gelecek: Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde sürdürülebilirlik incelemesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 29-41. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/3650829>
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). Mutfak şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma. 14. Ulusal Turizm Kongresi, 615-635. Kayseri. https://utk14.erciyes.edu.tr/utk14_bildiri_kitabi.pdf
- Bişiren, A., ve Genç, K. (2023). Türkiye'deki üniversitelerde verilen aşçılık eğitimi ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin karşılaştırılması. *Uluslararası Sosyal Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 5(9), 337-350. <https://dergipark.org.tr/en/pub/usbed/issue/77288/1282178>
- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). Gastronomi eğitiminde profesyonel mutfak okullarının etkisi: İstanbul mutfak Sanatları Akademisi (MSA) üzerine bir araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 821-834. Kocaeli. https://ugtak.org/admin/ckeditor_files/files/Kocaeli%20UGTAK%20Bildiri%20Kitabi.pdf
- Çakır, M. (2010) Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul' daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Araştırması. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Daylar, Ş. (2015) Otel Mutfak Yöneticilerinin İş görenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Ergen, H. (2013). Türkiye'de eğitimde planlama yaklaşımları ve kullanılan eğitim göstergeleri. *Mersin Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 9(2), 151-167. <https://doi.org/10.17860/efd.43727>
- Gamble, P. (1992). The educational challenge for hospitality and tourism studies, *Tourism Management*, 3:6-10
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*, Oxford: Butterworth- Heinemann.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988. <https://hdl.handle.net/11499/43309>
- Harbalıoğlu, M., ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 57-67. <https://dergipark.org.tr/en/pub/touraj/issue/16604/173152>
- Koçel, T. (2004). Meslekî ve teknik eğitim gerçeği sorunlar ve öneriler. *MESS Mercek Dergisi*, Ekim, 100-107.
- 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. <https://dergipark.org.tr/en/pub/musbed/issue/23509/250478>

- Oğan, Y. (2022). Üniversite öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeyi: Aşçılık programı üzerine bir araştırma. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 25 (1), 1-18.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (35), 193-202. <https://dergipark.org.tr/en/pub/susbed/issue/61815/924887>
- Özsoy, C. E. (2015). Mesleki eğitim-istihdam ilişkisi: Türkiye’de mesleki eğitimin kalite ve kantitesi üzerine düşünceler. Ejovoc (Electronic Journal of Vocational Colleges), 5(5), 173-181. <https://dergipark.org.tr/en/pub/ejovoc/issue/79298/1336959>
- Pala, K. (2023). Çoklu görev ve kariyer uyum yeteneklerinin pişirme yetkinlikleri üzerindeki etkisi: Aşçılık eğitimi alan öğrenciler üzerine bir araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Pekerşen, Y., ve Aslan, N. (2019). Aşçılık eğitimi ve sektör başarısı arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi: beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan aşçılar üzerine bir araştırma. Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 17(2), 93-122. <https://dergipark.org.tr/en/pub/cbayarsos/issue/46659/472843>
- Santich, B. (2004). Hospitality and Gastronomy: Natural Allies, Lashlety, Conrad (Ed.), Hospitality A Social Lens, London: Elsevier pp. 47-59.
- Semint, S. ve Özbay, G. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam yapısına ilişkin bir araştırma. MANAS Sosyal Araştırma –lar Dergisi, 10(3), 2060–2075.
- Sezgin, OM. (2001). Genel Turizm ve Turizm Mevzuatı (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Sormaz Ü, Arman A, Erdem Ö (2020) Uygulamalı Mutfak Eğitimi Organizasyonlarının Öğrencilerin Mutfak Bilgi ve Beceri Düzeyine Etkisi: Ulusal Aşçılık Kampı Örneği. Turizm Akademik Dergisi 1: 209-223.
- Şahin Ören, T., ve Arman, A. (2017). Aşçılık programı ön lisans seviyesinde verilmesi gereken derslerin kategorilerine ilişkin değerlendirme. Yükseköğretim Dergisi, 7(3), 179-185. <https://dergipark.org.tr/en/pub/yuksekogretim/issue/41134/497214>
- Şat, R., Sezen, T. S., ve Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de gastronomi eğitiminin tarihi ve gelişimi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 34(3), 318-334. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/3218743>
- Şengül, S. (2017). Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer. M. Sarıışık (Ed.), Tüm yön –leriyle gastronomi bilimi içinde (s. 169–186). Detay Yayıncılık.
- Taşkın, M. (2006) Ortaöğretim Turizm Eğitiminde Staj ve İzmir İli Anadolu Otelcilik Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Tekin, Ö. A. ve Çidem, G. (2017). Önlisans turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 52, 33–51.

- Yıldız, M., ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, (5), 19-35.
- Yorgancı, E., ve Sungur, B. (2023). Yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık eğitimi alan öğrencilerin temel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi: İstanbul ili örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 7(1), 108-123.
<https://dergipark.org.tr/en/pub/gastoria/issue/76406/1165559>