

T.C.
ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

İŞLETME TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

AŞÇILAR ARASINDA ALAYLI-MEKTEPLİ İKİLEMİ

Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR

EYLÜL 2023

ANTALYA

T.C.
ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

İŞLETME TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

AŞÇILAR ARASINDA ALAYLI-MEKTEPLİ İKİLEMİ

Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR

EYLÜL 2023

ANTALYA

T.C.
ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

AŞÇILAR ARASINDA ALAYLI-MEKTEPLİ İKİLEMİ

Nihal ÜSTÜNKAYA

İŞLETME ANA BİLİM DALI İŞLETME TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI tezi olarak ./09/2023 tarihinde jüri tarafından (oybirliği / oyçokluğu ile) kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Ömer TURUNÇ (Danışman)

Prof. Dr. İbrahim Sani MERT

Doç. Dr. Yunus KILIÇ

Enstitü Müdürü

Prof. Dr. İbrahim Sani MERT

Tez Teslim Tarihi: / /2023

BEYAN

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Aşçılar Arasında Alaylı-Mektepli İkilemi” adlı tez çalışmasında, bilimsel ahlak kurallarına riayet edildiğini, akademik eserlerden yararlanılırken bilimsel normlar çerçevesinde atıfta bulunulduğunu, kullanılan her türlü veride tahrifat yapılmadığını, bu çalışmanın herhangi bir bölümünün ya da tamamının farklı akademik çalışmada sunulmadığını beyan ederim.

.. / / 2023

Nihal ÜSTÜNKAYA

İÇİNDEKİLER

1. İçindekiler Tablosu

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
TABLolar LİSTESİ	iii
ÖNSÖZ	vi
1. GİRİŞ	1
2. MUTFAK KAVRAMI ve GELİŞİMİ	3
2.1. Mutfak Kavramı	3
2.2. Mutfak Kültürü	3
2.3. Mutfağın Tarihsel Gelişimi	4
2.4. Dünyaca Tanınan Mutfaklar	8
2.4.1. Çin Mutfağı	8
2.4.2. Fransız Mutfağı	10
2.4.3. Türk Mutfağı	15
2.4.3.1. Türk Mutfak Tarihi-Orta Asya Dönemi	15
2.4.3.2. Türk Mutfak Tarihi-Selçuklu Dönemi	16
2.4.3.3. Türk Mutfak Tarihi-Osmanlı Dönemi	18
2.4.3.4. Türk Mutfak Tarihi-Cumhuriyet Dönemi	20
2.5. Türk Mutfağının Özellikleri	22
2.6. Türk Mutfağında Yaşanan Değişim	23
2.7. Tarihsel Süreçte Mutfaklarda Değişime Yol Açan Etkenler	24
2.7.1. Göç ve Kentleşme	24
2.7.2. Kadının İş Hayatına Girmesi	24
2.7.3. Kitle İletişim Araçlarının Etkisi	24
2.7.4. Gıda Sektöründe Yaşanan Gelişmelerin Etkisi	25
2.7.5. Hızlı Beslenme Alışkanlığı	25
2.7.6. Turizmin Etkisi	26
3. MUTFAK EĞİTİMİ	28
3.1. Eğitim	28
3.2. Eğitim Türleri	29
3.3. Mesleki Eğitim	30
3.4. Mutfak Eğitimi ve Önemi	33

3.4.1. Ülkemizde Örgün Mutfak Eğitimi	35
3.4.1.1. Lise Seviyesinde Mutfak Eğitimi	37
3.4.1.2. Ön Lisans Seviyesinde Mutfak Eğitimi	37
3.4.1.3. Lisans Seviyesinde Mutfak Eğitimi	38
3.4.2. Ülkemizde Yaygın Mutfak Eğitimi	40
3.4.2.1. Ahilik ve Mevlevilikte Mutfak Eğitimi	40
3.4.3. Yurtdışında Mutfak Eğitimi	43
3.5. Mutfak Eğitiminde Staj	45
4. MUTFAKLARDA YAŞANAN	47
ALAYLI-MEKTEPLİ İKİLEMİ VE	47
TURİZM SEKTÖRÜNE YANSIMASI	47
4.1. Tarihimizde Alaylı-Mektepli Çatışması	47
4.2. Mutfaklarda Yaşanan Alaylı- Mektepli İkilemi	47
4.3. Alaylı-Mektepli Çatışmasını Etkileyen Faktörler	48
4.3.1. Orta Eğitim Sürecinde Yaşanan Eksiklikler	48
4.3.2. Üniversite Eğitim Sürecinde Yaşanan Eksiklikler	49
4.4. Başarılı Mutfak Yapısının Turizm Sektörüne Katkısı	52
5. YÖNTEM	54
5.1. Yöntem	54
5.2. Araştırmanın Modeli	54
5.4. Araştırmanın Önemi	54
5.7. Çalışma Grubu	57
6. BULGULAR ve TARTIŞMA	62
6.1. Meslek Seçimi	62
6.2. Hiyerarşik Yapı ve Disiplin	64
6.3. Mesleki Eğitim	65
6.4. Mesleki Çatışma	68
6.5. Mesleki Yetersizlik	70
6.6. Meslek Edinmede Yöntem Tercihi	73
6.7. Mesleki İtibar ve Memnuniyet	75
7. SONUÇ ve ÖNERİLER	78
8. KAYNAKÇA	82
8.1. Makaleler	82
8.2. Kitaplar	89

8.3. Kitap Bölümü.....	93
8.4. Bildiriler	94
8.5. Tezler	95
8.6. İnternet Sayfası Kaynakları.....	97
EK-1: İŞLETME TEZLİ YÜKSEK LİSANS-AŞÇILAR ARASINDA ALAYLI-MEKTEPLİ İKİLEMİ KONULU – MÜLAKAT BELGESİ	99
EK-2: KATILIMCI İZİN BELGESİ	100

ÖZET

AŞÇILAR ARASINDA ALAYLI-MEKTEPLİ İKİLEMİ

Nihal ÜSTÜNKAYA

Yüksek Lisans Tezi, İşletme Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Ömer TURUNÇ

Eylül 2023; 100 sayfa

Göçebe yaşam tarzında birçok coğrafi bölge ve iklimi deneyimleyen Türk mutfağı, yerleşik hayata geçilmesinden günümüze kadar yaşanan tarihsel ve sosyolojik değişimin sentezini yansıtmaktadır. Ülkemizde farklı öğrenme yöntemleri ile mesleği edinen aşçıların çalışma ortamlarında yaşadığı çatışma ve bu çatışmaların Türk mutfağına etkisini incelemek araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Bu amaçla Türklerin göçebe dönemini yansıtan Orta Asya mutfağından başlanarak günümüze kadar gelen Türk mutfağının gelişim ve değişimi kronolojik olarak anlatılmış, dünya mutfakları klasmanında ilk üçte yer alan Çin ve Fransız mutfağı hakkında bilgi verilmiştir. Özellikle Fransızların mutfağına verdiği önem ve uyguladığı politikaların ülke ekonomisine kattığı değerden yola çıkılarak Türk mutfağında yaşanan problemlerin hafife alınmamasının gerekliliği, bir an önce giderilmesinin turizm sektörüne dolayısıyla ülke ekonomisine sağlayacağı katkılara dikkat çekilmekte ve öneriler getirilmektedir. Araştırma, mesleği usta-çırak ilişkisi ile edinen 20 alaylı usta ve mesleği örgün eğitim kurumlarında edinen 20 mektepli usta üzerinde gerçekleştirilmiş olup yarı-yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda, mutfak çalışanları arasında alaylı-mektepli çatışmasının yaşandığı saptanmıştır. Aynı zamanda her iki grupta yer alan aşçıların tamamının işinden memnuniyet duyduğu, mesleği sevmenin önemli olduğu ve son yıllarda mesleğin statüsünde yaşanan değişimin iş motivasyonlarına olumlu katkı sağladığı saptanmıştır. Bunun yanında mutfaklarda yaşanan çatışmanın en önemli nedeninin; 'örgün eğitim ile mesleğe başlayan aşçı adaylarının mesleki pratik konusunda yetersiz' olduğu tespit edilmiştir. Yine yapılan görüşmeler sonucunda okullarda verilen eğitimin, sektör ile paralel olması ve eğitimin pratik yönünün artırılması ile mutfaklarda yaşanan çatışmanın azalacağı sonucuna ulaşılmıştır.

Her iki grupta yapılan görüşmelerin ses kayıtları kelimesi kelimesine yazılıp, kodlanmıştır. Araştırma sonucunda ortaya çıkan bulgular, "Meslek Seçimi", "Hiyerarşik Yapı ve Disiplin", "Mesleki Eğitim", "Mesleki Çatışma", "Mesleki Yetersizlik", "Meslek Edinmede Yöntem Tercihi", "Mesleki İtibar ve Memnuniyet" başlıkları altında raporlanmıştır.

ANAHTAR KELİMELELER: Aşçı, Aşçılık, Alaylı, Çatışma, Mektepli, Mesleki Eğitim, Mesleki İtibar.

JÜRİ: Prof. Dr. Ömer TURUNÇ

Prof. Dr. İbrahim Sani MERT

Doç. Dr. Yunus KILIÇ

ABSTRACT

LAY-INSTRUCTED SCHOLAR DILEMMA BETWEEN CHEFS Nihal ÜSTÜNKAYA

MSc Thesis in Business Administration

Supervisor: Prof. Dr. Ömer TURUNÇ

September 2023; 100 pages

Experiencing many geographical regions and climates in the nomadic lifestyle, Turkish cuisine reflects the synthesis of historical and sociological change from the transition to settled life to date. The effect of the conflict between the chefs who have acquired the profession with different learning methods in our country on Turkish cuisine is the objective of the research. To this end, starting from the Central Asian cuisine, which reflects the nomadic period of the Turks, the development of Turkish cuisine is explained chronologically, and information is given about the Chinese and French cuisines, which are in the top three in the world cuisines classification. In particular, the importance given to the cuisine by the French is based on the value that the policies they implement add to the country's economy. Attention is drawn to the contribution of eliminating the problems experienced in Turkish cuisine to the tourism sector and thus to the country's economy.

The research was carried out with semi-structured interview technique on 20 self educated and educated, acquired the profession through formal education institutions. As a result of the interviews, it was determined that there was a self educated and educated conflict among the chefs. It was determined that all of the cooks in both groups were satisfied with their work, it was important to love the profession, and the change in the status of the profession contributed positively to their work motivation. The main reason for the conflict in the kitchens; It has been determined that “candidate chefs who started their profession with formal education are inadequate in practice”. The findings of the research are reported under the titles of “Choice of Profession”, “Hierarchical Structure and Discipline”, “Vocational Education”, “Vocational Conflict”, “Vocational Inability”, “Method Preference in Acquiring a Vocation”, “Professional Reputation and Satisfaction”.

KEYWORDS: Chef, Cookery, Self Educated, Educated, Vocational Education, Professional Reputation.

COMMITTEE: Prof. Dr. Ömer TURUNÇ

Prof. Dr. İbrahim Sani MERT

Doç. Dr. Yunus KILIÇ

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1.1. Yıllara Göre Gastronomi Fakültesi ve Öğrenci Sayıları	36
Tablo 1.2. Yıllara Göre Aşçılık Programı ve Öğrenci Sayıları	36
Tablo 1.3. Alaylı Aşçılara Ait Genel Bilgiler	57
Tablo 1.4. Mektepli Aşçılara Ait Genel Bilgiler	57
Tablo 1.5. Çalışma Kapsamında Alınan Önlemler	59

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1. Dünya Mutfaklarının Oluşum Evreleri.....	5
Şekil 1.2. Aşçılık Eğitimi ve Çeşitleri	36
Şekil 1.3. Gastronomi Biliminin Bileşenleri.....	39
Şekil 1.4. Ülkemizde Gastronomi Bölümüne İlgisi.....	40
Şekil 1.5. Mevlevi Anlayışında Mutfak Hiyerarşik Yapısı	41

GRAFİKLER LİSTESİ

Grafik 1.1. Alaylı ve Mektepli Aşçıların Meslek Seçimini Etkileyen Faktörler	62
Grafik 1.2. Alaylı ve Mektepli Aşçıların Mesleki Eğitim Alma İstekleri	65
Grafik 1.3. Çalışma Ortamında Mesleki Çatışma İle Karşılaşma Durumu	68
Grafik 1.4. Alaylı ve Mektepli Aşçıların Meslek Öğrenmede Yöntem Tercihi	72
Grafik 1.4. Alaylı ve Mektepli Aşçıların Meslek Öğrenmede Yöntem Tercihi	75

ÖNSÖZ

Yüksek lisans tezi olarak sunulan bu çalışmada aşçılar arasında yaşanan alaylı-mektepli ikilemi konusu değerlendirilmektedir. Hızla büyüyen yiyecek içecek sektörünün önemli aktörleri olan aşçılar arasında yaşanan sorunların giderilmesi doğrudan işletmeyi dolaylı olarak ülke ekonomisini etkilemektedir. Her toplumun kendine özgü yemek yeme alışkanlığı, aynı zamanda sosyal, kültürel, ekonomi ve daha birçok unsuru harekete geçiren dinamiğidir.

Son yıllarda turistlerin destinasyon tercihlerinin belirlenmesinde mutfak kültürü en önemli etkenler arasında yer almaktadır. Bunun yanında farklı nedenlerle destinasyon tercihi yapan turistlerin memnuniyetinde de yiyecek-içecek hizmetinin önem arz ettiği bilinmektedir. Zengin mutfak kültürümüzün tanıtılması misafir memnuniyeti ile sağlanabilecektir. Yiyecek-içecek hizmetinin kalbi olan mutfaklarda yaşanan sorunlar ve çözüm yolları, üzerinde hassasiyetle durulması gereken konulardan biridir. Bu çalışma kapsamında literatür taraması ile konuya ilişkin yapılan araştırmalar incelenmiştir.

Bu çalışmada bana yol gösteren, kıymetli zamanı ve emeği ile destek olan saygı değer tez danışmanım Prof. Dr. Ömer TURUNÇ'a şükranlarımı sunuyorum. Değerli çalışma arkadaşlarım Doç. Dr. Muhammet F. AK'a ve Dr. Öğr. Üyesi Caner ÜNAL'a tez sürecinde kıymetli fikir ve destekleri için teşekkürlerimi sunarım.

Hayatımın her zorluğunda dağ gibi arkamda duran, sadece bana değil herkese kol kanat veren kıymetli babam Mehmet ÜSTÜNKAYA'ya, sevgisine ve sabrına her zaman hayranlık duyduğum şefkatli annem Leyla ÜSTÜNKAYA'ya verdikleri emekler için minnettarım. Varlığı ile bana güç veren, desteğini esirgemeyen canım kardeşim Hasan ÜSTÜNKAYA'ya teşekkür ederim. Sevgi ve saygıları ile hayatıma değer katan kıymetli evlatlarım Nasya ve Enes POYRAZ'dan çaldığım zamanlar için özür dilerim. Sevgili eşim Hüseyin BAYINDIR'a bu süreçte gösterdiği sabrı ve anlayışı için teşekkür eder ve yaşamıma kattığı huzur ve sevginin daim olmasını dilerim.

1.GİRİŞ

İnsanoğlunun hayatta kalma mücadelesinde en temel ihtiyacı olan yeme-içme, ihtiyaçlar hiyerarşisinde ilk sırada yer almaktadır. Beslenme, insanın gündelik yaşamının bir parçası olan fiziksel ve zihinsel faaliyetlerini gerçekleştirmesi, hayatta kalması, hastalıklarının onarılması, büyümesi, gelişimi için anne karnında başlayan ve ölümle sona eren yeme içme eylemidir.

İlk insan için sadece fiziksel ihtiyacın giderilmesi amacını taşıyan yeme-içme, yerleşik hayata geçilmesiyle yerini bir araya gelme, toplu halde yemek yeme gibi sosyal amaçlı bir eyleme dönüşmüştür (Merdol, 1998'den aktaran Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015:42).

İnsanlar, tarih boyunca verimli toprak ve su kaynağı arayışı, savaşlar, doğal afetler, keşfetme arzusu, merak ve daha birçok nedene bağlı olarak yer değiştirmek durumunda kalmıştır. Farklı topraklarda keşfettiği yenilikleri kendi bilgi, beceri ve tecrübeleri ile birleştiren insanoğlu, medeniyetlerin ve mutfak kültürlerinin oluşum sürecini başlamıştır.

Dünya üzerinde insan yaşamını kanıtlayan ilk bulgular, M.Ö. 500.000 yıl öncesine kadar uzanmaktadır. Üretimden bihaber olan, hayatta kalmak uğruna hiç bilmediği yabani bitkileri tüketirken kimi zaman zehirlenerek yaşamını yitiren, daha sonra vahşi hayvanların beslenme yöntemini taklit ederek, çiğ et tüketen ilk insanın; üretimi, yazıyı, maden işlemeyi, tekerleği bulması yarım milyon yılını almıştır.

Milyonlarca yıllık insanlık tarihinde ateşin bulunması, Sanayi Devrimi, Fransız Devrimi, teknolojik gelişmeler ve daha birçok nedene bağlı olarak “yeme-içme” kavramı, karın doyurmanın dışında zevk veren, sosyalleşmenin bir parçası olarak nitelendirilen hatta bir toplumun kültürünü oluşturan en önemli unsurlarından biri olarak görülmektedir. Bu nedenle yeme-içme, kültürün bir parçası olurken geçen zaman içerisinde insanlar ait oldukları toplumun alışkanlıklarını benimsemiş, değişim ve gelişmelerine de ayak uydurmuşlardır.

Günümüzde yeme-içme, gastronomi kelimeleri artık sanat ve bilimle bir arada kullanılmaktadır. “Yemek” eski çağlardan günümüze kadar insanların zevklerine göre değiştirip, geliştirdikleri, toplumların mutfak kültürünü yansıtan bir sanattır (Böyükıılmaz, 2006:19). Gastronomi alanında yapılan çalışmalarda, gastronominin “yemek üretmek” eyleminden çok daha fazla anlam taşıyan kültürel (Özdemir ve Altınar, 2019:1-14) ve sanatsal (Huisman, 1992); değeri olduğu; sanatı da, insanın görsellik ve estetik karşısında duyduğu hazdan çok daha fazlası, olarak tanımlanmaktadır.

Aynı zamanda bilim dalı olarak görülen gastronomi, son yıllarda bilimsel çalışmaların da odağında yer almaktadır. Moleküler gastronomi akımı, yemeğe bilimsel açıdan bakarak yiyeceklerin pişirilmesi sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişim ve dönüşümlerini incelemektedir (Vega ve Ubbink, 2008:372-382). Moleküler akımın öncüsü ve fizik alanında Nobel ödüllü Nicholas Kurti ile arkadaşısı kimyacı Herve

This, iyi yemeğin arkasında gerçekleşen bilimsel olaylara odaklanmaktadır (Snitkjaer, 2010).

Dünyada yaşayan canlılara bakıldığında, yiyecek ve içeceği doğal halinin dışında işleyerek tüketen tek canlı insandır. Yiyecek içeceğin işlenmesi ve devasa bir sektör haline gelmesinin yanı sıra; çeşitli tedavi yöntemlerinden ilaç sanayine, turizme, hatta geçmiş medeniyetler hakkında bilgi edinilmesi konusu ile tarihe kadar birçok alana da katkı sağlamaktadır.

Rekabet esnekliğinin oldukça düşük olduğu yiyecek içecek sektöründe işletmelerin pazar payını ve karlılığını artırabilmesi ancak kaliteli ve sürdürülebilir hizmet ile gerçekleşmektedir. Bu nedenle işletmeler, başarı ve istikrar için eğitilmiş ve nitelikli elemanlara ihtiyaç duymaktadırlar.

Yıllar içerisinde baş döndüren bir hızla büyüyen yiyecek içecek sektörü; yemeklerin yenildiği mekânları, sunumları, tüketicilerin beklentilerini de önemli ölçüde değiştirmiştir. Tüm bu gelişmelerin sonucunda yemek fotoğrafçılığı, yemek stilistiği gibi yeni mesleklerin doğmasına neden olurken dünyanın en eski mesleklerinden biri olan aşçılık mesleğine de farklı anlamlar yüklemiştir.

Aşçılık Mesleği, ülkemizde daha düne kadar bir ustanın yanında çırak olarak başlanıp zaman içerisinde el becerisini geliştiren ve edindiği tecrübe ile önce “kalfa” daha sonra da “usta” unvanının kazanıldığı el emeğine dayalı zanaatlar arasında sayılmaktaydı (MEB, 2019).

Ancak aşçılık mesleği, diğer zanaatlarda olduğu gibi zaman içerisinde el becerisinin getirdiği teknik beceri yanında teorik bilgiye de ihtiyaç duyar olmuştur. Bu nedenle ülkemizde ve dünyada aşçılık ve gastronomi ile ilgili açılan ön lisans ve lisans akademik programlarına olan talep her geçen yıl artmaktadır. 2019 yılı tercih sonuçlarına bakıldığında ülkemizde Aşçılık Bölümü 187 adet, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Gastronomi bölümü toplamı 156 adet olarak görülmektedir (YPA, 2019).

Üniversitelerin yanında liselerin ilgili bölümlerinden mezun olan, çeşitli kurslardan sertifika alan eğitimli aşçı adaylarının, yiyecek-içecek sektörüne dâhil olmaya başlaması, alışlagelmiş mutfak yapısı içerisinde bir takım sorunları da beraberinde getirmektedir. Farklı öğrenme yöntemleri ile mesleği edinen ve aynı ortamda çalışması gereken iki grup arasında çatışma yaşanması da kaçınılmaz görünmektedir. Aslında yaşanan sorun mutfakta işin nasıl yapılacağı konusunda yaşanan bir çatışmanın dışında daha çok mesleğin öğrenme yöntemi ile ilgili yaşanan bir görüş ayrılığıdır. Bu meselenin ‘sadece yemeklerin yapıldığı fiziksel alanlarda yaşanan basit bir problem’ olarak ele alınması son derece yüzeysel bir yaklaşımı ifade etmektedir. Ülkeleri birbirinden ayırt eden özelliklerin başında yer alan mutfak kültürüne gereken önemin verilmesi, toplumsal sorumluluğun ötesinde bir devlet politikası olarak ele alınmalıdır. Toplumların kültürel birikimlerini yansıtan yeme-içme alışkanlıkları, günümüz turizm anlayışı içerisinde de giderek artan bir değer olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türk mutfağının özelliklerini korunması, kültürel miras olarak gelecek nesillere aktarılması mutfak kavramına kapsamlı yaklaşım ile mümkün olacaktır. Bu çalışmada, aşçılık mesleğini çırak-usta tecrübesi ile edinen ALAYLI ustalar ile mesleki eğitimini

akademik yoldan elde eden MEKTEPLİ ustaların mutfaklarda yaşadığı çatışmaların ve çözüm önerilerinin tespit edilerek Türk mutfağına katkı sağlanması hedeflenmektedir.

2. MUTFAK KAVRAMI ve GELİŞİMİ

2.1. Mutfak Kavramı

Arapça kökenli olan, ‘*yemeğin pişirildiği fiziki alan*’ anlamında kullanılan ‘Matbah’ kelimesi, dilimizde mutfak olarak telaffuz edilmektedir (Maviş, 2003:63). Mutfak, her türlü yiyecek-içecek hazırlığının yapıldığı, çeşitli şekillerde pişirilebildiği ve hatta kimi zaman tüketiminin de yapıldığı yerdir (Kaya, 2000).

Yapılan arkeolojik kazılar sonucu elde edilen bulgular, insanların mağaralarda yaşadığı dönemlerde bile yemek için ayrı bir alan kullandıklarını göstermektedir. Bu bilginin ışığında, mutfak kavramının ilk insanla başladığını söylemek mümkündür (Dereli, 1989).

Ateşin icadı, insanların hayatında dönüm noktası olmuştur. Yiyeceği bulma, hazırlama, pişirme, saklama ve yemek yeme yöntemlerinin tamamı değişime uğramıştır (Görkem ve Sevim, 2016). Dolayısıyla yemek pişirme ateşin icadıyla başlamıştır, diyebiliriz.

Ancak mutfak kavramı günümüzde, yemek yapılan fiziki alan tanımlamasının yanında kültür ile ilgili bir kavram olarak sıkça karşımıza çıkmaktadır. Herhangi bir ülke ya da ulusa ait beslenme alışkanlıkları, pişirilen yemeklere ait hassas ve ince noktalar, karın doyurmanın dışında belirli nedenlerle insanları bir araya getiren yemekli törenler mutfakın kültürel anlamını da ortaya çıkarmıştır (Aktaş ve Özdemir, 2005).

2.2. Mutfak Kültürü

Kültür kelimesi dilimize, Fransız ve Amerika olmak üzere iki farklı kaynaktan girmiştir: Fransızca kullanılan kültür kelimesinin anlam itibarıyla dilimizdeki karşılığı ‘İrfan’ kelimesidir. Amerika’da kullanılan kültür kelimesi anlam bakımından dilimizdeki ‘Medeniyet’ kelimesiyle örtüşmektedir (Meriç, 1986). Dilimizdeki karşılığına bakıldığında, Fransızca kültür, sosyologlar tarafından ele alınan manevi kültürü, Amerikalılarda ise maddi kültürü ifade etmektedir.

Mutfak kültürü kavramına geçmeden önce kültür kelimesini anlamak ve tanımak daha doğru olacaktır. Literatürde pek çok kültür tanımı bulunmaktadır. Bunlardan bazıları:

- Fransızca “culture” olarak geçen kültür kelimesinin anlamı; tarihi ve toplumsal gelişmeler içerisinde oluşan maddi ve manevi değerler ve bunların oluşumunda, yeni nesillere iletme sürecinde kullanılan, insanın çevresine egemenliğini kanıtlayan araçların tümüne denilmektedir (<https://sozluk.gov.tr/>).
- Kültür, insanoğlunu hayvanlardan farklı kılan, sadece insanda bulunan bir özelliktir. Kültür, insanların nesilden nesile aktaracağı sembolleri ifade etmektedir (Erdentuğ, 1981)
- Kültür, bir toplumun dünyaya ait görüşünü manevi değerler ile saran, bu sayede ortaya çıkan manevi güçlerin gerçek hayata yansımalarıyla teknolojik yenilikleri

doğuran bütünü ifade etmektedir (Kafesoğlu,1984).

- Karl Marx'a göre kültürün tanımı; doğa tarafından yaratılan her şeyin karşılığında, insanoğlu tarafından meydana getirilen her şeydir (Bostan, 2016).

Kültür tanımlarından yola çıkıldığında, odağında insan olduğunu ve toplumların anlaşılabilmesi için kültürün önemli bir ölçüt olduğu görülmektedir (Aman, 2012).

Geçmişe ışık tutan tarihi araştırmalar yapılırken insanlığın yeme-içme alışkanlıkları da mercek altına alınmaktadır (Uhri,2000:6). İnsanoğlu, yeme-içme eylemini gerçekleştirirken içinde yaşadığı toplumun düzen ve alışkanlıklarına ayak uydurmaktadır (Böyükılmaz, 2006: 19).

Yemek yeme ile ilgili ortaya çıkan alışkanlıklar, toplumların öz benliklerini oluşturmaktadır. Beslenme ve mutfak kültürünü, toplumların öz benlikleri ile değer yargıları oluşturmaktadır (Halıcı, 1999).

Mutfak kültürü kavramsal olarak; insanların beslenme ihtiyacını karşılayan yiyecek ve içecekleri hazırlanma, pişirme, saklama ve tüketme süreçlerini; buna ilaveten malzeme, ekipman ve gelenekleri ile topluma ait sosyal, kültürel, ekonomik yönlerine, geçmişine ve tarımsal faaliyetlerine göre şekillenen, kültürel bir yapıyı ifade etmektedir (Uzel, 2018:37-44).

2.3. Mutfağın Tarihsel Gelişimi

Uzun süren Neolitik Dönemde insanlar çevresinde bulunan bitkileri toplayarak ya da hayvanları avlayarak hayatta kalmak için gerekli besinleri temin etmişlerdir. Kendileri için faydalı olan ve olmayan besinleri deneme yanılma yöntemiyle zaman içerisinde öğrenmişler (Sahlins, 2010; Merdol, 2012).

İnsanoğlu, besinleri çiğ olarak tüketirken ateşin bulunması, yeme-içme alışkanlıklarında da değişiklikler meydana getirmiştir. Ateşte pişirilerek elde edilen toprak kaplardan sonra bakır, altın, gümüş gibi madenleri işleyerek en eski mutfak araç-gereçlerini üretmişlerdir (Akman ve Mete, 1998).

Prehistorya diye adlandırılan yazının bulunmasından önceki dönemi ifade eden tarih öncesi çağlarda bile mağaralarda yaşayan insanların, beslenme amacıyla ayrı bir alan ayırdıkları ilkel mutfaklara ilişkin tarihi kalıntılar olduğu bilinmektedir (Dereli, 1989).

Birçok ulusun mutfak kültürünün oluşumunda Mezopotamya'nın etkisi olduğu söylenmektedir. Mezopotamya, Anadolu'da "verimli topraklar" olarak adlandırılan bölgede yer almaktadır. Hatta Yarış (2004)'te yapılan çalışmaya göre, dünyadaki tüm mutfakların temelinde Mezopotamya mutfak kültürünün etkisi bulunmaktadır. Bunun nedeni olarak; yerleşik hayat ve tarımın ilk olarak Mezopotamya'da başlaması gösterilmektedir. Aynı zamanda her tür bilgi ve mutfak kültürünü içinde barındıran medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Dolayısıyla Türkiye, Irak, İran, Suriye mutfaklarına önemli katkılar sağlamıştır. Bölgede yaşayan halkların ticaret yapmaları, gittikleri yerlerden yeni ürünler ve kültürler taşınmalarıyla birçok mutfağı etkileyecek bir sentez ortaya çıkmasına neden olmuştur. Asurluların, Perslerin, Yunanların, Romalıların,

Bizanslıların, Emevi-Abbasiilerin, Arapların, Selçuklu ve Osmanlıların etkileşim içinde bulunmaları da bölgenin mutfak kültürünü şekillendirmiştir. Bugün Türkiye'nin, dünyanın en zengin ve renkli kültürüne sahip bir bölgede olduğu anlaşılmaktadır. Her kültür sadece kendi toplumsal özelliklerini yansıtmaya rağmen Türkiye, zamanında bu bölgede yaşamış tüm uygarlıkların kültürel etkilerine ve miraslarına sahiptir. Hititler, Frigyalılar, Likyalılar, Lidyalılar, İyonlar, Roma ve Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlılar başta olmak üzere birçok uygarlık tarafından bırakılan kültürel miras bu topraklarda yaşamaktadır (Batman ve Çınar, 2008:189).

Daha önce de belirtildiği gibi yemek pişirme sanatının ayrışmaya başlamasının temelleri Mezopotamya'ya dayanmaktadır. Asya ve Çin mutfacı olarak gerçekleştiği bilinen bu ayrışmayı bazı araştırmacılar Anadolu ve Çin mutfacı şeklinde ifade etmektedirler. Çin mutfacı, Japon yemek kültürünü, Anadolu mutfacı da Mısır ve Yunan (Grek) mutfacını etkileyerek gelişimine neden olmuştur. Aynı şekilde, Yunan mutfacı Roma mutfacını, Roma mutfacı, Fransız mutfacını; Fransız mutfacı ise İngiliz mutfacını etkileyerek, ulusların milli kimlik ve kültürlerinin temellerinden biri olan mutfak kültürleri oluşup, gelişmiştir (Ciğerim, 2001).



Şekil 1.1. Dünya Mutfaklarının Oluşum Evreleri

Kaynak: Mil B, (2019 s. 40)

Yeme-içme eylemi, ilk çağlardan günümüze kadar değişerek gelen toplumsal

alışkanlıklardan oluşan bir düzendir. Eski Mısır'da, genellikle kızartılmış kümes hayvanlarının tüketildiği sofralarda yemekler yerde ya da sandalyede oturularak yenilirdi. Yemek sırasında müzik eşliğinde dans edilir, eğlenilirdi. Eski Yunan'da, öğlen ve akşam yemekleri Eski Mısır'da olduğu gibi eğlenceli bir ortam içerisinde yenilirdi. Ancak o dönemde yemekler yere yatıp uzanılarak yenildiğinden masanın etrafında sandalye yerine yataklar bulunurdu. Romalılar için dünyanın birçok yerinden gelen çeşit çeşit yiyeceklerin bulunduğu ve şaşaalı masa takımlarının kullanıldığı sofralarda yenilen yemek, yaşamın anlamını ifade etmekteydi. Ortaçağ döneminin başlarında insanlar hayatta kalabilmek için derebeylerin, soyluların yanında ya da manastırlarda kalarak yaşamlarını güvence altına almışlardır. Ortaçağda yaşanan sıkıntılı yıllardan sonra ticaret ve tarımda meydana gelen gelişmeler sonucunda zenginleşen kral ve soyluların kalelerinde sıkça ziyafetler verdiği görülmeye başlanmıştır. Bu ziyafetlere içecek, müzik ve dansın eşlik etmesiyle yemekler şölene dönüşmüştür (Gürsoy, 1995).

O dönemde yapılan yeme-içme faaliyetleri, kişilerin toplumsal konumunu ve statüsünü belirlemektedir. Yemeğe değerin bu denli artması, aşçıların da önemini artırmıştır. Böylece yemek yapma konusunda kendini geliştirmiş kişiler aşçı olarak belirli kurumlarda ücret karşılığı istihdam olanağı bulmuştur (Şengün, 2017).

Aşçıların iş bulabilmesinin yanında değer görmesi mesleki anlamda ilerlemesini sağlamıştır. Soba ile ateşin kontrol altına alınabilmesi açık ateşe kıyasla çok daha kolay olduğundan ustaların işini kolaylaştırmıştır (Gisslen, 2009:2). Artık ateşi doğru kullanabilen ve pişirme metotlarını bilen aşçılara ihtiyaç duyulmuştur. Bunun sonucunda planlı, programlı, uzman kişiler rehberliğinde eğitimler, çıraklık kavramını ortaya çıkarmıştır. Bilindiği gibi aşçılık mesleği ilk olarak usta-çırak metoduyla öğretilmekteydi. Bu metot ile eğitim, aşçıbaşı tarafından yönetilen mutfaklarda uygulamalı olarak verilmiştir (Brown, 2013).

1800-1935 yılları arası mutfak alanında altın çağ olarak kabul edilmektedir. 1800'lü yıllarda dünyadaki en iyi aşçı olarak bilinen Marie Antoine Careme ile başlayan altın çağ yine onun kadar iyi olduğu bilinen George Escoffier'in 1935'te ölümü ile sona ermiştir. Devletin önemli kademelerinde bulunan Fransa Bakanı, Rus çarı ve Polonya kralı gibi kişilerin yanında aşçıbaşı olarak çalışan Careme'in hayali aslında mimar olmaktı. Ancak babası tarafından restoran işleten amcasının yanına çırak olarak yerleştirildi. Meslek hayatına küçük yaşta çırak olarak başlayan Careme, kısa süre içinde adından övgüyle bahsedilen dünyaca ünlü bir aşçı olmayı başarmıştır. Klasik mutfağın kurucusu olarak bilinen Careme, mutfağa dair tüm birikimini en ince detaylarına kadar kaleme almıştır. Yazdığı kitaplar, aşçılık sanatı ve mutfak kültürü açısından son derece önemli katkılar sağlamıştır (Gürsoy, 1995:43).

1789 Fransız Devrimi sonrası derebeylerin, soyluların yanında çalışan aşçılar, Paris'te kendilerine ait işletmeler açmaya başlamıştır. Orta sınıfın giderek zenginleşmesi ile artan yemek çeşidi Fransız mutfağında gelişmelere neden olmuştur. (Bankacı usulü, ev hanımı usulü vb.) Fransız Devrimi ile ortaya çıkan lokanta, restoran işletmelerinden sonra Birinci Dünya Savaşı sırasında yepyeni bir hizmet alanı doğmuştur. Savaş sırasında gerek askerini gerekse halkını doyurmak zorunda kalan hükümet, işçilerin beslenmeleri hususundaki sorumluluğu işverenlere yüklemiştir. Endüstriyel yemek hizmeti, savaş

sırasında ortaya çıkmış, savaş sonrasında çalışanların verimliliğinde artışa neden olduğu gözlemlenmiştir. Daha sonraları hastane ve okullarda da toplu yemek hizmetinin verilmesi zorunlu hale getirilmiştir. Çalışma saatleri ve tatil konusunda yapılan düzenlemeler, insanlara dinlenmenin yanı sıra eğlence ve tatil imkânı da sunmuştur. Yaşanan toplumsal gelişmeler sonucunda insanlar çeşitli nedenlerle evlerinin dışında yemek yeme alışkanlığını edinmeye başlamıştır (Denizer, 2002).

İkinci Dünya Savaşı'nın çıkması ile neredeyse restoranların tamamı kapanmış hatta insanlar ihtiyaç duydukları gıda ürünlerine, karneyle bile ulaşamaz hale gelmiştir. Savaşın yıkıcı etkisi toplu yemek hizmeti vermek zorunda olan sanayi işletmelerini de vurmuştur. Savaşın ardından İngiltere seçimlerini, sosyal refah anlayışını benimseyen İşçi Partisi'nin kazanmasıyla fabrika, hastane ve okullarda toplu yemek hizmeti verilmesi yeniden zorunlu hale getirilmiştir. Daha önce kapanan restoranlar da hayatın normal seyrine dönmesiyle yavaş yavaş açılmaya başlamıştır. Yaşanan tüm gelişmeler yiyecek içecek sektörünün büyümesinin önünü açmıştır (Denizer, 2002).

Yeme-içme eylemi, ilk çağlardan günümüze kadar değişerek gelen toplumsal alışkanlıklardan oluşan bir düzendir. Eski Mısır'da, genellikle kızartılmış kümes hayvanlarının tüketildiği sofralarda yemekler yerde ya da sandalyede oturularak yenilirdi. Yemek sırasında müzik eşliğinde dans edilir, eğlenilirdi. Eski Yunan'da, öğlen ve akşam yemekleri Eski Mısır'da olduğu gibi eğlenceli bir ortam içerisinde yenilirdi. Ancak o dönemde yemekler yere yatıp uzanılarak yenildiğinden masanın etrafında sandalye yerine yataklar bulunurdu. Romalılar için dünyanın birçok yerinden gelen çeşit çeşit yiyeceklerin bulunduğu ve şaşıla masa takımlarının kullanıldığı sofralarda yenilen yemek, yaşamın anlamını ifade etmekteydi. Ortaçağ döneminin başlarında insanlar hayatta kalabilmek için derebeylerin, soyluların yanında ya da manastırlarda kalarak yaşamlarını güvence altına almışlardır. Ortaçağda yaşanan sıkıntılı yıllardan sonra ticaret ve tarımda meydana gelen gelişmeler sonucunda zenginleşen kral ve soyluların kalelerinde sıkça ziyafetler verdiği görülmeye başlanmıştır. Bu ziyafetlere içecek, müzik ve dansın eşlik etmesiyle yemekler şölene dönüşmüştür (Gürsoy, 1995).

O dönemde yapılan yeme-içme faaliyetleri, kişilerin toplumsal konumunu ve statüsünü belirlemekteydi. Yemeğe değer bu denli artması, aşçıların da önemini artırmıştır. Böylece yemek yapma konusunda kendini geliştirmiş kişiler aşçı olarak belirli kurumlarda ücret karşılığı istihdam olanağı bulmuştur (Şengün, 2017).

Aşçıların iş bulabilmesinin yanında değer görmesi mesleki anlamda ilerlemesini sağlamıştır. Sobanın 18.yy da icadı da mutfak yapısında önemli değişiklikleri beraberinde getirmiştir. Soba ile ateşin kontrol altına alınabilmesi açık ateşe kıyasla çok daha kolay olduğundan ustaların işini kolaylaştırmıştır (Gisslen, 2009). Artık ateşi doğru kullanabilen ve pişirme metotlarını bilen aşçılara ihtiyaç duyulmuştur. Bunun sonucunda planlı, programlı, uzman kişiler rehberliğinde eğitimler, çıraklık kavramını ortaya çıkarmıştır. Bilindiği gibi aşçılık mesleği ilk olarak usta-çırak metoduyla öğretilmekteydi. Bu metot ile eğitim, aşçıbaşı tarafından yönetilen mutfaklarda uygulamalı olarak verilmiştir (Brown, 2013).

1800-1935 yılları arası mutfak alanında altın çağ olarak kabul edilmektedir. 1800'lü yıllarda dünyadaki en iyi aşçı olarak bilinen Marie Antoine Careme ile başlayan

altın çağ yine onun kadar iyi olduğu bilinen George Escoffier'in 1935'te ölümü ile sona ermiştir. Devletin önemli kademelerinde bulunan Fransa Bakanı, Rus çarı ve Polonya kralı gibi kişilerin yanında aşçıbaşı olarak çalışan Careme'in hayali aslında mimar olmaktı. Ancak babası tarafından restoran işleten amcasının yanına çırak olarak yerleştirildi. Meslek hayatına küçük yaşta çırak olarak başlayan Careme, kısa süre içinde adından övgüyle bahsedilen dünyaca ünlü bir aşçı olmayı başarmıştır. Klasik mutfağın kurucusu olarak bilinen Careme, mutfağa dair tüm birikimini en ince detaylarına kadar kaleme almıştır. Yazdığı kitaplar, aşçılık sanatı ve mutfak kültürü açısından son derece önemli katkılar sağlamıştır (Gürsoy, 1995).

1789 Fransız Devrimi sonrası derebeylerin, soyluların yanında çalışan aşçılar, Paris'te kendilerine ait işletmeler açmaya başlamıştır. Orta sınıfın giderek zenginleşmesi ile artan yemek çeşidi Fransız mutfağında gelişmelere neden olmuştur. (Bankacı usulü, ev hanımı usulü vb.) Fransız Devrimi ile ortaya çıkan lokanta, restoran işletmelerinden sonra Birinci Dünya Savaşı sırasında yepyeni bir hizmet alanı doğmuştur. Savaş sırasında gerek askerini gerekse halkını doyurmak zorunda kalan hükümet, işçilerin beslenmeleri hususundaki sorumluluğu işverenlere yüklemiştir. Endüstriyel yemek hizmeti, savaş sırasında ortaya çıkmış, savaş sonrasında çalışanların verimliliğinde artışa neden olduğu gözlemlenmiştir. Daha sonraları hastane ve okullarda da toplu yemek hizmetinin verilmesi zorunlu hale getirilmiştir. Çalışma saatleri ve tatil konusunda yapılan düzenlemeler, insanlara dinlenmenin yanı sıra eğlence ve tatil imkânı da sunmuştur. Yaşanan toplumsal gelişmeler sonucunda insanlar çeşitli nedenlerle evlerinin dışında yemek yeme alışkanlığını edinmeye başlamıştır (Denizer, 2002).

İkinci Dünya Savaşı'nın çıkması ile neredeyse restoranların tamamı kapanmış hatta insanlar ihtiyaç duydukları gıda ürünlerine, karneyle bile ulaşamaz hale gelmiştir. Savaşın yıkıcı etkisi toplu yemek hizmeti vermek zorunda olan sanayi işletmelerini de vurmuştur. Savaşın ardından İngiltere seçimlerini, sosyal refah anlayışını benimseyen İşçi Partisi'nin kazanmasıyla fabrika, hastane ve okullarda toplu yemek hizmeti verilmesi yeniden zorunlu hale getirilmiştir. Daha önce kapanan restoranlar da hayatın normal seyrine dönmesiyle yavaş yavaş açılmaya başlamıştır. Yaşanan tüm gelişmeler yiyecek içecek sektörünün büyümesinin önünü açmıştır (Denizer, 2002).

2.4. Dünyaca Tanınan Mutfaklar

Çin, Fransız ve Türk mutfak kültürleri dünyaca tanınmaktadır.

2.4.1. Çin Mutfağı

Kaynaklara göre Çin'in tarihi, 4.000 yıl öncesine, Shang İmparatorluğu'na dayanmaktadır. Günümüzde halen varlığını sürdüren Çin, köklü bir geçmişe sahip olan uygarlıklardan bir tanesi olarak karşımıza çıkmaktadır (Abudukelimu, 2011).

Çin Halk Cumhuriyeti topraklarında 56 birbirinden farklı yerel grup yaşamaktadır. Aynı topraklar üzerinde yaşayan farklı gruplar, birbirlerinin mutfaklarına katkı sağlamaktadır Asya'nın doğusunda yer alan Çin, Pasifik okyanusunun batısında yer almaktadır (istanbul.china-consulate.org, 2022).

Çin, birçok buluşa imza atmış medeniyetlerden biridir. Son yıllarda birçok alanda kendini kanıtlamış olan Çin, dünyanın önde gelen ekonomileri arasında bulunmaktadır. Bununla beraber Çin Mutfağı da dünya çapında tanınan ve sevilen mutfaklar sıralamasında arasına ilk üçe girmektedir. Özellikle yemek çeşidi bakımından (10.000 çeşit) oldukça zengindir (Zhao, 2015). Çin mutfağında çok sayıda yemek çeşidi olması, çok fazla üretimden kaynaklanmamaktadır. Aksine dünyanın en kalabalık nüfusuna sahip olması ve kaynaklarının yetersizliği karşısında yenilebilecek her şeyi yemek zorunda kalmalarının sonucu zengin Çin mutfağı ortaya çıkmıştır (iml.jou, 2018).

Çin mutfak kültüründe, ekmek tüketilmemektedir. Karbonhidrat özellikle pirinç ve erişte ile karşılanmaktadır (Sankar, 2017:268-273). Kuru bakliyatlar içerisinde soya fasulyesi sevilerek tüketilmektedir.

Sebze ve meyve tüketimi oldukça fazla olan Çin mutfağında, sebzeler az pişmiş ya da çiğ kıvamına yakın şekilde ısıtılmış görmektedir. Meyve ile çeşitli tatlılar yapılır ya da doğal haliyle yenilir.

Ülkede tarım ve hayvancılık için yeterli alan bulunmamaktadır. Bu nedenle hayvancılık ancak alan sıkıntısı yaşamayan hayvanlar (ördek, domuz) ile sınırlı kalmaktadır. Su ürünleri arasında ise tatlı su grubunu (alabalık, sazan) tüketmektedirler (Özdemir, 2001).

Çin’de birçok konuda olduğu gibi mutfağın şekil almasında da felsefenin etkisi bulunmaktadır. Yemeklerde, denge felsefesi ile hareket eden Ying-Yang disiplini gözetilmektedir. Bu disiplin, dünyaca tanınan filozof-bilim insanı olan Konfüçyüs’ün geliştirdiği sistemdir. Ying-Yang felsefesi; içerisinde birçok konuyu (din, ahlak, sosyal ve ekonomi) barındıran, insan yaşamında denge olması gerekliliği üzerine kurulmuş bir düşünce şeklidir (Güç, 2001).

Çin halkı tarafından birçok konuda benimsenen felsefe yemeklerde de uygulanmaktadır. Bu düşünceye göre vücudumuz, birbirinin zıttı olan ancak birbirini tamamlayan Ying-Yang prensibi ile çalışmaktadır. Yiyecekler için de bu ayrım “Ying tipi gıdalar” ve “Yang tipi gıdalar” olarak yapılmaktadır. Kişinin sağlığı için bu iki farklı kategoride bulunan yiyecekleri dengeli tüketmesi gerektiği savunulmaktadır (Tez, 2012).

Çin mutfağında, koku, tat ve renk uyumu gözetilmekte, serviste ise belirli sıra takip edilmektedir. Yemeklerde denge; ıslak ile kuru, sıcak ile soğuk yiyecekler bir arada kullanılmak suretiyle sağlanmaktadır. Ying-Yang felsefesinde, Ying tipi gıdalar; karanlığı, soğukluğu ve dişiliği, Yang tipi gıdalar; kuruluk ve sıcaklığı temsil eden yiyecekler olarak kabul edilmektedir (Taşpınar ve Demirkol, 2017’den aktaran Fumey ve Etcheverria, 2007: 10).

İçecek alışkanlıkları içerisinde çay, Çin halkı tarafından sevilerek tüketilen içeceklerin en başında yer almaktadır. Çay, Çinliler için enerji ve şifa veren milli içecek olarak görülmektedir.

Türklerin, çayla tanışmasında Çin’in rolü olduğu da düşünülmektedir. Ancak, Çinlilerin tükettiği çay, çeşit ve tüketim şekli bakımından bizden çok farklıdır. Türkler tavşankanı diye nitelendirilen kırmızı çayı, Çinliler ise yeşil çayı tercih etmektedir. Alkollü içecek olarak ise pirinç şarabını tüketmektedirler (Newman, 1995’den aktaran Tez, 2012: 243-244).

Hazırlık, servis, sunum gibi yemeğe ait süreçlerin tamamına özen gösteren Çinliler için yemeğe bakış açısı önem arz etmektedir. Bunun nedeni; yemek sırasında geçen zaman son derece kıymetli olarak görülmektedir (Fracp ve Zhang, 2004) . Yemek servisi yapılırken görgü kurallarına özen gösterilerek yapılmaktadır. Sofrada servisin yaşça büyük olanlardan başlaması onlara hürmetin ve nezaketin göstergesi olarak kabul edilmektedir (Ma, 2015). Yemeğin ev dışında yenilmesi halinde hesabın davet edenler tarafından ödenmesi ve konuğa saygı gösterilmesi son derece önemlidir (Polat, 2013:85-108).

2.4.2. Fransız Mutfağı

Avrupa'nın batısında yer alan Fransa'nın başkenti Paris, birçok açıdan dünyanın önemli şehirleri arasında sayılmaktadır. Adeta bilimin, kültürün, sanatın ve eğlencenin bütün halini yansıtmaktadır. Kanal, körfez ve Atlantik Okyanusu ile çevrilen sınırları Fransa için büyük bir avantaj olmaktadır (Fransa ülke raporu, Mart 2007'den aktaran Civaner, 2011:3-4).

Fransa tarihine bakıldığında savaşlarla geçmiş uzun yıllardan bahsetmek mümkündür. Savaşlardan bıkan halk ferah bir alan olarak mutfağı görmüştür (Şahin, 2017).

2.4.2.1. Modern Mutfak-Haute Cuisine

Fransızca "haute" kelimesinin Türkçe karşılığı "yüksek", haute cuisine tam olarak yüksek mutfak olarak çevrilmektedir.

Fransa'da, yeme-içme alanında yaşanan değişim, XIV. Louis döneminde başlamıştır. Değişim özellikle yemek tercihi, servis ve yeme şeklini büyük ölçüde etkilemiş ve değiştirmiştir. Yemeklerde tabak takımları, çatal-bıçak takımları kullanılırken nezaket kurallarına verilen önem de artmıştır (<https://www.themaggar.com/haute-cuisine-nedir/>).

Mutfakta başlayan ve birçok mutfağa öncülük edecek olan bu yeni akım, Modern Fransız mutfağı olarak ta adlandırılacaktır. Haute Cuisine, kaliteli malzeme kullanımı, çarpıcı sunum ve lezzet konularına çok önem veren mutfak akımıdır. O tarihten bu yana Fransız mutfağı, dünyanın en iyi mutfakları arasında yer almaktadır. Fransızlar, yerel yemek yapma ilkelerini değiştirmemiş ve yemeklerin orijinal halini korumayı tercih etmiştir. O yüzden Fransız mutfağı öteden beri şarap ve beyaz peynir ile anılmaktadır. Hala kışın başında eti tuzlama, tütsüleme, kurutulan bitkileri bal içinde saklama gelenekleri sürdürülmektedir (Civitello, 2004).

Aslında bakıldığında, Osmanlı saray mutfağı ile Fransız mutfağı arasında benzerlikler olduğu görülmektedir. Osmanlı'da Saray mutfağı, Fransızlarda Haute cuisine; soylular, seçkinler mutfağı anlamında karşılık bulmaktadır. Haute cuisine mutfak kültürünün gelişmesinin en önemli iki nedeni olduğu kabul edilmektedir. Birincisi 72 yıl tahta kalan XIV. Louise'in, mutfağa ve aşçılara çok değer vermesidir. O dönemde aşçılık eğitimi verilmesi için okullar açan XIV. Louise, mutfak alanında kurumsallaşmayı da önemsemiştir (Maviş, 2003: 7). Hatta Fransa nişanları arasında en değerli olan "Légion d'honneur" nişanı ile ilk kez bir aşçıyı ödüllendiren Louise, tarih sayfalarında yerini almıştır (gastronomos, 2018). İkinci neden ise dünyanın en önemli aşçıları arasında adı

geçen La Varenne diğer adıyla François Pierre'dir. 1651 yılında içerisinde Fransız yemek tariflerinin yanı sıra mutfak sistemi ve tekniklerin de yer aldığı La Cuisiner Français kitabını yayınlamıştır (Beauge, 2011).

Henüz ev dışına yemek yeme kültürü gelişmeyen halk, o dönemde La Varenne tarafından yazılan kitapları takip etmiş ve evinde uygulamaya başlamıştır. Başkent Paris'te, 1765 yılında Boulanger tarafından açılan mekân, tarihte ilk kez yemek hizmeti sunması bakımından önem arz etmektedir (Newton, 2005).

Dünyaca bilinen 1789 Fransız İhtilalinin yanında yaşanan afetler ve hasattan elde edilen ürünlerin yetersizliği, ülkede kıtlık yaşanmasına neden olmuştur (Rudé, 1988). Birçok sıkıntı ile mücadele eden Fransız halkı, çatışmalar, idamlar ve siyasi sorunlarla da yıpranmış, yaşama sevincini yitirmiştir. Bu sebeplerle bir süre duraklayan Fransız mutfağı, iki gelişme ile hareketlenmiştir.

Birincisi Fransız İhtilali nedeniyle soyluların evinde çalışan aşçıların işsiz kalması neticesinde küçük restoranlar açması (Durand ve ark., 2007), diğeri ise daha sonra dünyanın en önemli aşçıları arasında yer alacak olan M. Antonie Careme adında bir aşçının, Fransız devlet görevlisinin mutfağında çalışması olmuştur (Kindersley, 1998).

2.4.2.2. Klasik Mutfak- Grande Cuisine

Fransız devlet görevlisinin yanında işe başlayan Careme daha sonra oradan ayrılarak Napolyon Bonaparte'ın kişisel mutfağında çalışmıştır. Maddi imkân anlamında son derece zengin mutfaklarda çalışması, kendini geliştirmesine de olanak sağlamıştır (Tez, 2012).

Aslında Haute cuisine döneminde yetişen bir aşçı olmasına rağmen; kişisel görüşü ve ülkenin içinde bulunduğu durum, Careme'in mutfakta uygulanan sisteme farklı bir bakış açısıyla yaklaşmasına neden olmuştur. Yemeklerin maliyetlerinin düşürülmesi ve porsiyonların küçültülmesine yönelik çalışmalar yapmıştır. Bunun yanında birçok yeniliğin gelmesine liderlik eden M. Antonie Careme, Klasik mutfak döneminin başlamasını sağlamıştır (Abrams, 2013). Careme, mutfaklarda standart sağlanması konusu üzerinde çalışmıştır. Önceleri sayıca çok fazla olan yemeklerin sayısını azaltmıştır. Mutfakta temizlik ile ilgili kurallar koymuş, mesai saatlerini düzenlemiştir (Deroy, 2014).

Yemeklerde, Fransa mutfağında ayrı bir yeri olan 'Consomme çorbasını önden gönderen Careme, servisin sıralı bir sistem olarak uygulanmasını başlatan ilk aşçıdır (Uysal, 2011).

Careme, mimariye duyduğu ilgisini geliştirerek mutfağa yansıtmayı da başarmıştır. Sofralarda özellikle dekoratif nesnelere, buzdan yapılmış heykeller kullanarak masanın ihtişamını artıran Careme, aynı mantığı soğuk ve pasta ürünlerinde de uygulamıştır. Ceket, pantolon ve şapkadan oluşan ilk muntazam aşçı üniformasının tasarlanmasına katkı sağlamıştır (Arat, 2014). Aşçı üniforması ile ilgili; yüz pileli aşçı şapkası, ceket arkalarında yırtmaç, lekelerin gizlenmesi için desenli pantolon, yanma riskine karşı üniformanın daha hızlı çıkarılmasını sağlamak için çit çit, teri silmek için fular takılması getirdiği yenilikler arasındadır (Gürsoy, 2014).

Fransız yemeklerinde çok kullanılan sosların karışıklığını gidermek amacıyla sınıflandırmıştır. O dönem yaptığı sınıflandırma bugün dünya mutfak literatüründe beş ana sos olarak bilinmektedir. Bunlar; İspanyol (Espagnole), Hollanda (Hollandez), Beşamel (Bêchamel), Domates (Tomato), Kadife (Veloute) soslardır (Ferguson, 2003; Civitello, 2004).

Marie Antonie, Fransız devlet adamı Talleyrand-Pêrigord, Fransız komutanı Napolyon, İngiliz Kralı IV. George, Rus Çarı Alexander ve dünyanın en zenginleri arasında bilinen Rothschild hizmet vermiştir (Belge, 2001).

2.4.2.3. Georges Auguste Escoffier ve Yüksek Mutfak

M. Antonie Careme'in temelini attığı Klasik mutfak kültürü öğrencileri tarafından uygulanmıştır. G. Auguste Escoffier bir nevi devraldığı kaliteli mutfak anlayışını mükemmel bir hale getirmiştir. Gastronomi literatüründe, Escoffier'in başlattığı mükemmelleşme çalışmaları sonucu Klasik mutfak anlayışından Yüksek mutfak anlayışına geçildiği kabul edilmektedir. Mutfak içerisinde, pasta sorumlusu, ızgara sorumlusu gibi görev tanımlarını netleştirmek suretiyle hiyerarşik yapının oluşmasına katkı koymuştur. Mesleki hayatında birçok olumsuz davranışa maruz kalmasından dolayı mutfakta anlayışlı ve saygı çerçevesinde çalışılması konusunda çaba sarf etmiştir (Cullen, 2010).

Klasik mutfak anlayışını mükemmelleştiren Georges Auguste Escoffier, "aşçıların kralı, kralların aşçısı" olarak adından söz ettirerek, dönemin en ünlü aşçısı olmuştur (Kiple ve Ornelas, 1999). Fransız mutfağının dünya çapında tanıtılmasında en etkili kişisi seçilerek, 1920 yılında Fransız başbakan, E. Herriot tarafından ülkenin en değerli nişanı ile ödüllendirilmiştir (Aksoy ve ark., 2016:3-6).

Yaşadığı dönemin şartlarının ötesinde çalışmalar yapan Escoffier yemek yapımını kolaylaştırmıştır. Basit, sade ve kalite prensipleri doğrultusunda yemeklerde mevsimine uygun gıdaları tercih etmiştir. Bununla beraber yemeklerde kullanılan sosların, yemeğin lezzetinin önüne geçmemesi gerektiğini savunmuştur (Rao ve ark., 2003:795-843).

Yemek tariflerinin sadeleştirilmesi ile yemek hazırlama süresinin kısılması, servis ve hizmet süresinin kısılması ile müşteri memnuniyeti sağlanması gibi birçok konuda yaptığı çalışmalar, Fransız mutfağında devrim olarak kabul edilmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015:264-278).

2.4.2.4. Escoffier-Ritz ve Modern Otelcilik Anlayışı

İki arkadaş olan Auguste Escoffier ile Cesar Ritz, Londra merkezinde yer alan Savoy otelinde çalıştırılmak üzere biri aşçıbaşı diğeri otel müdürü olarak görevlendirilmiştir. Çalıştıkları dönemde günümüz lüks otel-restoran sistemlerini o dönemde kuran kişiler olarak bilinmektedirler (Escoffier, 1987:50-57).

Cesar Ritz tarafından otelcilik alanında getirilen yenilikler;

- Otel odaları için ayrı banyo,
- Oda servisi,
- Dekorasyona önem verilen geniş odalar,
- Misafirler ile daha yakından ilgilenilmesi,
- Farklı görevleri yerine getiren personelin üniformalarının da farklı tutulması,
- Sommelier bulundurulması,
- Taze çiçek kullanılması,
- Alakart usulü servisin benimsenmesi,
- Escoffier'in aşçıbaşılığını yaptığı mutfakta gurme konsepti uygulanmıştır (Ritzcarlton (a), 2018).

Escoffier, mutfak alanında 'kralların aşçısı, aşçıların kralı' olarak geçmekte iken C. Ritz de, otel ve restoran çalışmalarında elde ettiği başarı ile 'kralların otelcisi, otelcilerin kralı' olarak anılmaktadır (McGlone, 2017).

C.Ritz, Ritz otellerini kurarak mutfak yönetiminin başına yakın arkadaşı Escoffier'i getirmiştir (Turler, 2018). İki yakın dost tarafından otel ve restoran alanlarında devrim niteliğinde ortaya konulan sistem, üzerine pek fazla katkı konulmadan halen devam ettirilmektedir. Bu nedenledir ki Ritz otelleri dünya sıralamasında hep ilk üçte yer almış ve otelcilik alanında birçok ödül kazanmıştır (Ritzcarlton (b), 2018).

2.4.2.5. Nouvelle Cuisine- Yeni Mutfak

Fransa'da 1960'lı yıllarda ortaya çıkan Nouvelle cuisine, Yeni mutfak ya da Yeni aşçılık olarak anılan bir akımdır (Tez, 2012). Bazı kaynaklarda Yeni mutfak sisteminin, A. Escoffier mutfak sistemine karşı olduğu görüşü yer almaktadır. Ancak bu akımın kurucusu olarak bilinen P. Bocuse, Escoffier tarafından oluşturulan mutfak sistemi içerisinde yetişen bir aşçı olması nedeniyle bu akıma karşı çıktığı doğru değildir. Paul Bocuse, Fransız mutfağını geliştirmek ve içinde bulunulan çağın koşullarına uygun şekilde revize etmek istemiştir (Gillespie, 1994). Bu konu ile ilgili "klasik-modern fark etmez, asıl olan mutfak, iyi mutfak olmasıdır" diyerek mutfaka ilişkin ilkesini ortaya koymuştur (Zanatta, 2018).

Nouvelle cuisine mutfak akımı ortaya çıktığında Fransa mutfaklarında ilk kez düşünce farklılıkları meydana gelmiştir. Düşünce farklılıkları, yıllardır Escoffier sistemine alışmış olan bazı aşçıların Yeni mutfak akımının farklı felsefe ve vizyonunu benimsememesi nedeniyle yaşanmıştır. Şefler "gelenekçi" ve "yenilikçi" olarak iki gruba ayrılmıştır. Ayrışmaya gelenekçi akımını destekleyen Michelin Guide ve yenilikçi akımını destekleyen Gault and Millau yemek dergileri de katılmıştır (Aksoy ve Üner, 2016:54-66). Nouvelle cuisine/Yeni mutfak getirdiği yenilikler;

- Son derece karışık pişirme tekniklerinin kolaylaştırılması,

- Pişirme sürelerinin kısa tutulması ve daha çok buharda pişirme yönteminin tercih edilmesi (gıdaların besin değerinin korunması için),
- Sebzelerin taze ve mevsiminde kullanılması,
- Menülerde yer alan yemek çeşidinin sayıca azaltılması
- Etlerde kullanılan ağır sosların kullanılmaması
- Beşamel ve İspanyol sosları yerine tereyağı, baharat, kullanılması
- Yerel mutfaklara ağırlık verilmesi
- Mutfaklarda kullanılan donanımın güncellenmesi
- Hazırlanan yemeklerin besin değeri ve kalori miktarı hesaplanması
- Yeni ürünler, farklı teknikler denenmesi olarak özetlenmektedir (Rao ve ark., 2003).

Yeni akımın kurucusu olan Paul Bocuse “mutfağın papası” olarak adından söz ettirmiş ve öğrencileri ile birlikte 10 emir adında çalışmalar yapmıştır. Bu çalışma La Varenne aşçılık okulunun sahibi tarafından 'Nouvelle Cuisine: The On Emmet (10 emir)' ismiyle bir kitapçık olarak basılmıştır (Sheraton, 1979).

Mutfak alanında 1980'li yıllardan sonra hayata geçen birçok akım, teknik ve sistem bulunmuştur. Bu akımlar tüm dünyada uygulanmıştır (Cousins ve ark., 2009). Son yıllarda gelişen mutfak akımları:

-Moleküler mutfak: Alanında Nobel ödülüne sahip ünlü Profesör Nicola Kurti ile kimyacı Herve This ikilisinin yaptığı araştırmalar sonucu doğmuş bir akımdır (Vega ve Ubbink'ten 2008 aktaran Erdem ve Kemer, 2016:372-382).

Bu akımın öncüleri, yemeklerin hazırlanması sırasında ortaya çıkan fiziksel ve kimyasal tepkimelerin, içinde buldukları döneme kadar bilimsel olarak yeterince araştırılmadığını düşünmektedir. Kurti ve This önderliğinde yapılan çalışmalar neticesinde yeni pişirme teknikleri ortaya çıkmıştır. Bunlar; Jelleştirme, Köpükleştirme, Küreleşen sıvı tekniği ve Azot tekniğidir (This, 2008).

-Füzyon Mutfak: Son dönem mutfak akımlarından olan biri olan füzyon mutfağı; 'birleşme, bir araya getirme' gibi anlamlarda kullanılan füzyon mutfağı, birçok farklı ulusun yemek pişirme metotlarının, gıda ürünlerinin ve hatta sunumlarının harmanlanması olarak ifade edilmektedir. Ancak bu birleştirme akımında yemeğin asıl konseptinin belirlenmesi gerekmektedir (Zengin ve Uyar, 2015).

Bunların dışında dünyada henüz tam olarak kabullenilmemiş, uygulama alanı şu an için sınırlı, ar-ge safhasında olup çalışmaları devam eden ve ilerleyen yıllarda etkisi tüm dünyaya ulaşabilecek akımlar bulunmaktadır. Bu akımlar arasında; yeşil restoran, helal gıda, slow-food, raw food ve nöro-gastronomi yer almaktadır.

2.4.3. Türk Mutfağı

2.4.3.1. Türk Mutfak Tarihi-Orta Asya Dönemi

Türkler için sosyal yaşamın bir parçası olan yeme-içme konusu her dönem önem arz etmiştir.

Hükümdarlar, yönettikleri halkın karnının tok, sırtının pek olmasını asli görev olarak görmüştür (Talas, 2005 aktaran Aydoğdu ve Mızrak, 2017:273-283).

Mutfak kültürümüzde doğum, ölüm, dini-resmi bayramlar ve daha birçok özel kutlamalarda hazırlanan yemekler sosyal yaşamın bir parçası olmuştur. Türkler, törelerine uygun olarak yapılan bu toplantılarda birlikte yeme-içmeyi, birlikte eğlenmeyi ve birlikte acıyı paylaşmayı benimseyen bir toplum olmuştur. Geleneklerimiz halen sürmektedir (Eröz, 1977'den aktaran; Talas, 2005:273-283).

Günümüzde çocuk doğuran annenin kutlanması, bebeği görmeye gelen misafirlere lohusa şerbeti ikram edilmesi geleneklerimizin devamıdır (Halıcı, 1997'den aktaran Özdoğan ve Işık, 2008'den aktaran Güler, 2010:24-30). Yine bebeklerin ilk dişinin çıkması ve bunun eşle dostla kutlanması eskiden süregelen geleneklerimiz arasındadır (Halıcı, 1997; Güler, 2010; Karakaş, 2013). Halen cenaze merasimine katılanlara yemek verilmesi, bayramlarda misafirlere ikramda bulunulması, kandillerde komşulara çeşitli yiyeceklerin dağıtılması Anadolu'da devam etmektedir (Tezcan, 1997'den aktaran Güler, 2010:139-146). Bunun yanında düğüne katılan misafirlere de yemek verilmesi kültürümüzde önemli bir yere sahiptir. Günümüzde de yemekli düğünlerin yapılması hala bu geleneğin devam ettirildiğinin göstergesidir (Güler, 2010).

Her coğrafi bölgenin kendine has özelliklerinin olması ülkelerin farklı mutfak kültürlerinin oluşmasında önemli rol oynamıştır. İlk olarak Orta Asya'da yaşayan Türklerin tarımla ilgilenmeme nedeni; toprağın kurak, ikliminde sert olmasından kaynaklanmaktadır (Erdoğan Aracı, 2016:3-24). Böylesine zor koşullar altında göçebe bir hayatı tercih eden Türk insanı için en önemli besin maddesi et olmuştur. Koyun ve at etinin daha çok tercih edilmesi göçebe yaşama uygun olmasından kaynaklanmaktadır (Aksoy, 1998'den aktaran Kılıç ve Albayrak, 2012:40-41).

Koyun ve at etinin yanında avlandıkları hayvanların etini de tüketmişlerdir (Ögel, 1991; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012:707-716). Hayvancılıkla uğraşan Türkler, o dönemde son derece değerli bir besin maddesi olan et üretiminin fazlasını muhafaza edebilmek için konserve yapmayı öğrenmiştir. O dönemde konserve et, Çin'e yapılan ihracat ürünleri arasında ilk sıralarda yer almaktadır. Türkler, yiyeceklerin muhafaza edilmesi için konserve dışında farklı teknikler de kullanmışlardır. Bu teknikler; yiyeceklerin kurutularak, kavrulularak ya da fermente edilerek saklanmasıdır. Kısa hazırlık için eti kuşbaşı doğrayıp, kavurularak saklamışlardır (Baysal, 2002'den aktaran Erdoğan Aracı, 2016:3-24).

Günümüzde pastırma olarak tüketilen ürün o dönemde etin bozulmadan uzun süre saklanabilmesi için bolca tuzlanıp güneşte kurutulmasıyla elde edilmiştir. Savaşa giderken askerlerin yanında götürdüğü besinlerin başında yer almasının nedeni; kolay kolay bozulmayan bir besin maddesi olmasıdır. Eski Türkler tarafından bulunan diğer bir saklama yöntemi olan fermantasyon yani mayalama yöntemidir. Etlerin çeşitli karışımlarla hayvanların bağırsak kılıfında fermente edilmesiyle günümüzde halen sevilerek yenilen sucuk imal etmeyi öğrenmişlerdir (Ögel, 1991'den aktaran Kılıç ve Albayrak, 2012).

Türkler hakkında yapılan araştırmalar sonucunda İslamiyet kabul edilmeden önce de Türkler domuz eti yememiştir. Bu bilgi Çin kaynaklarınca da doğrulanmaktadır. Domuzun beslenmesi göçebe hayatı yaşayan Türkler için uygun değildi. Ancak yerleşik hayatı benimseyen Uygur Türkleri birçok et türünü tüketmesine rağmen domuz eti yememişlerdir. Bunun nedeni kültürel, dini ya da farklı nedenlerden kaynaklanıyor olabilir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Göçebe hayatın vazgeçilmez besin maddelerinden biri de şüphesiz süt (kısarak sütü) ve süttten elde edilen ürünler (yağ, peynir çeşitleri, yoğurt vb.) olmuştur (Ertaş ve Gezmen-Karadağ M, 2013). Kısarak sütündeki laktoz miktarı diğer hayvanlara oranla daha yüksektir. Kısrağın sütünün mayalandırılması ile üretilen kımız, Türkler tarafından sevilerek içilen alkollü bir içecektir (Güler, 2010). Tarhananın da dünya mutfaklarına Türkler tarafından kazandırıldığına dair yaygın bir görüş mevcuttur. Tarhananın içinde yoğurdun olması bu görüşü doğrular niteliktedir (Belge, 2016).

Türklerin yerleşik hayata geçmesiyle birlikte çeşitli tahılları ektiği bilinmektedir. Kırgızlar, tahılları ayak ile çalışan değirmende öğütmüşlerdir (Talas, 2005). Çeşitli tahıllardan elde edilen un ile üç ekmek çeşidi (yufka, somun ekmeği, bazlama) yapılmaktadır (Güler, 2010).

Tahılla yapılan birçok yemek çeşidi de bulunmaktadır. O dönemde Uygur Türklerinin mantıyı Çinlilerden öğrendiği düşünülmektedir (Belge, 2016). Çin kaynaklarında yer alan bilgilere göre; Uygurların karpuz, üzüm, bezelye ve bakla yetiştirdiği bilinmektedir. Bol miktarda üzüm yetiştiren Uygular şarap yapımında da başarılı olmuştur (Öcal, 1985). Günümüzde halen tüketilmekte olan paça, tarhana, yoğurt ve mercimek çorbalarının anavatanı Orta Asya'dır (Güler, 2010).

2.4.3.2. Türk Mutfak Tarihi-Selçuklu Dönemi

Göçebe hayattan yarı göçebe hayata geçen Selçuklular, Mezopotamya ve Anadolu topraklarını yurt edinmiştir. Bereketli topraklardan elde edilen gıdalar zaman içerisinde Türklerin yerleşik hayata geçme nedenlerinden biri olarak görülmektedir. Selçukluların yemek kültürüne ait günümüze kadar ulaşan çok fazla bilgi ve belgeye rastlanamamasının nedeni; sade ve mütevazı bir yaşamı tercih etmelerinden kaynaklanmaktadır (Şahin, 2008; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Selçuklularda, her evde mutfak için ayrı bir alan ayrılmış ve bu alana ‘aşlık’ adı verilmiştir. Önceleri Türkçe bir sözcük olarak kullanılan ‘aşlık’ kelimesinin yerini daha

sonra Arapça kökenli ‘‘matbah’’ almıştır. Zaman içerisinde değişerek ‘‘mutfak’’ olarak günümüze kadar gelmiştir (Genç, 2008).

Göçebe hayattan yerleşik hayata geçilen Selçuklu döneminde, Türk Mutfak kültürü zenginleşmiştir (Gürsoy, 1995’den aktaran Aydoğdu ve Mızrak, 2017:12-17). Son derece sade bir yemek kültürüne sahip olan Selçuklu mutfağı, Türklerin uzun yıllar göçleri sırasında farklı coğrafyalardan öğrendikleri ile göçebe hayatın mecbur kıldığı et ve süt gibi hayvansal gıdalar ve yerleşik hayat ile elde ettikleri tarımsal gıdalardan oluşmaktadır. Kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğün alışkanlığı bulunan Selçuklular aralarda meyve ya da içeceği tercih etmiştir. Göçebe hayatta olduğu gibi Selçuklular için de et olmazsa olmaz olan gıdaların başında yer almaktadır. At, keçi, koyun etinin yanında avlanılan hayvanların eti, kümes hayvanları ve balıketi de tüketilmiştir. Her yemeğin yanında buğday, arpa, yulaf gibi tahıl ürünlerinden yapılan somunlara ‘‘etmek’’ adı verilmiştir. Somunun yanı sıra bazlama ve yufka eklemek sevilerek tüketilen ekmekler arasında yer almaktadır (Oral, 2008; Şahin, 2008; Baysal, 2012; Közleme, 2012; Kızıldemir vd., 2014; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016).

Selçuklular, buğdaydan çok çeşitli şekillerde fayda sağlamıştır. Buğdaydan elde ettikleri yarma (dövme), bulgur ve un ile yemeklerini zenginleştirmiştir. Mayalandırma yoluyla arpa ve buğdaydan boza üretimi yapılmıştır (Kaşgarlı Mahmut, 1989’dan aktaran Akın ve ark., 2015). Çeşitli çorbaların içinde kullanılan buğday, Hz. Mevlana’nın kaleme aldığı Mesnevi’de; ‘‘Eşşegin karnı saman; insanın midesi buğday çorbası ister’’, şeklinde geçmektedir (Oral, 2008:18-34).

Çeşitli hayvanlardan elde edilen süt, taze tüketilmekten çok peynir, yoğurt, tereyağı, kefir üretiminde kullanılmıştır. Bunun nedenlerinden biri; sütün azaldığı dönemler için hazırlık, diğeri ise gelir elde etmek içindir. Selçuklular tarafından çokça tüketilen alkollü içkilerin başında kımız gelmektedir. İslam dininin kabul edilmesiyle kımız tüketiminde azalma görülmüştür. Yoğurt, farklı teknikler kullanılarak tereyağı, ayran, çökelek gibi ürünlere dönüştürülmüştür. Bunun yanında tarhana yapımında, çeşitli çorbaların ve yemeklerin yapımında da kullanılmıştır (Arıhan, 2012).

Selçukluların, çeşitli törenlere katılan misafirlerine çorba, ekme, pilav, kebab, şerbet ve sebze yemeklerinin yanında helva, kadayıf gibi tatlılardan da ikram ettiği günümüze kadar ulaşan Selçuk namelerinde belirtilmiştir (Akın ve ark., 2015).

Selçuklularda sebzeler (patlıcan, turp, ıspanak), çeşitli otlar (madımak, yarpuz) mutfaklarda çokça tüketilmekte olup tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Nohut ve fasulyenin Selçuklu mutfağına girmesi yerleşik hayata geçilmesi ile olmuştur. İslam dininin kabul edilmesiyle Araplar ile Türkler arasında yaşanan etkileşimin mutfağa da yansıdığı ve baharat kullanımının bu etkileşim sonucunda Selçuklu mutfağına girdiği bilinmektedir (Erdoğan, 2010; Arıhan, 2012; Baysal, 2012; Akın; 2015).

Selçuklular, meyveyi taze tükettiği gibi kışın da tüketmek için ya da hoşafalarda kullanmak için meyveleri kurutarak sakladıkları bilinmektedir (Akın vd., 2015:30). Selçuklu Mutfağında, meyvelerden yapılan bal ya da pekmezle tatlandırılarak elde edilen şerbetler sevilerek tüketilmiştir (Şahin, 2008’den aktaran Erdoğan Aracı, 2016:75). O

dönemde yiyecek-içecekler şeker henüz bulunmadığı için bal ya da pekmeze tatlandırılmıştır (Akın ve ark., 2015).

Selçuklulardan günümüze kadar ulaşan Zerde, pirinçle yapılan safranla renklendirilen, halen Konya’da düğünlerde ikram edilen bir tatlıdır (Oral, 2008).

Misafir, Türkler için her dönemde olduğu gibi Selçuklular döneminde de son derece önem arz etmiştir. Misafirler için hanlar, kervansaraylar yapılarak rahat etmeleri düşünülmüştür. Yoksul halk için de aşevleri kurulmuştur. Kutsal günlerin (kandil, arife, bayram) önemini vurgulamak için böyle günlerde halka helva dağıtımı yapılmıştır (Un, 2009’dan aktaran Erdoğan Aracı, 2016:76).

Selçuklu döneminde yaşayan Hz. Mevlana, yaşamı, kişiliği ve yazdığı eserler ile yalnız Türk İslam Medeniyetini değil dünya medeniyetlerini de etkileyen ve tesirini halen koruyan büyük bir âlim ve şairdir. Mevlevi dergâhları, ideal insan yetiştirmek amacıyla kurulmuş olan terbiye mektepleridir. Başta doğduğu topraklarda kurulan dergâhlar zaman içerisinde birçok farklı bölgede kurulmak suretiyle Türk kültürü üzerinde etkili olmuştur. Mevlevi dergâhlarında mutfak, aslında dervişlerin bin bir günlük çilesini tamamladığı, nefis terbiyesinin verildiği mekteplerdir. Bu nedenle dergâhlar zaman içerisinde sadelik üzerine kurulu, sistemli bir mutfak akımı haline dönüşmüştür. Bu süreçte Sultan Veled ile Ateşbaz-ı Veli'nin katkıları son derece önemlidir. Mevlevilik kültüründe aş ve aşçıya verilen değer en önemli kanıt; Ateşbaz-ı Veli Efendi için yaptırılan, dünyada ilk ve tek olarak bilinen aşçı anıt mezarıdır (Karaismailoğlu, 2014).

2.4.3.3. Türk Mutfak Tarihi-Osmanlı Dönemi

Orta Asya’da göçebe hayatın yaşandığı döneme ait et ve süt ürünlerinden oluşan mutfak kültürü, Arap-İran ve Roma-Bizans mutfak kültürleri ile İslam kültürünün etkisi Osmanlı mutfağının oluşumu ve gelişimini etkileyen unsurlar olarak görülmektedir (Bilgin, 2008:199-219).

Türk mutfağı, en ihtişamlı dönemini Osmanlı İmparatorluğu’nda yaşamıştır. Öyle ki, sarayda yediği yemeklerin lezzetinden etkilenen yabancı devlet adamlarının, Türk aşçıları tarafından eğitim verilmek üzere kendi aşçılarını ülkemize gönderdiği dönemdir (Şanlıer ve ark., 2012:154).

700 yıla yakın büyük bir coğrafyaya hükmeden Osmanlı İmparatorluğu, fethettiği toprakların önde gelen aşçıları saray mutfaklarında çalıştırmak suretiyle zengin bir mutfak kültürüne ulaşmıştır. Yemek çeşitliliğinin yanı sıra sofrada, oturma düzeni gibi konulara da önem göstermiştir (Odabaşı, 2000’den aktaran Gürsoy, 2014: 14).

Osmanlı Döneminde, saray mutfağı adeta aşçılık okulu gibi nitelikli aşçıları yetiştirmekteydi. Kendi alanında uzmanlaşmış aşçıların yardımcısı olarak kalfalar, kalfaların yardımcısı olarak çıraklar, çırakların yardımcısı olarak da yamaklar çalışmaktaydı. Yamaklar, yeteneğini ustasına kanıtlayıp, ustasının onayı ile çırak olana kadar birkaç yıl ücret almadan çalışmak zorundadır. Çıraklar üç-dört yıl çalışıp deneyim kazandıktan sonra ustasının izniyle kalfa olabilmektedir. Kalfa olmak demek; dilediği ustanın yanında çalışmak için ustasının iznini almaya hak kazanmaktır. İzinsiz yer değiştiren veya işini bırakan meslekten men edilir ve başka bir esnafın yanında çalışması

da engellenirdi. Teferrüç adı verilen sınava tabi tutulan kalfaların bilgileri, ustalardan oluşan jüri üyelerince ölçülür ve yeterli bulunması halinde peştamal kuşandırılır ve ustalık unvanı almaya hak kazanılırdı (Mengen, 2021).

Daha önce de belirtildiği gibi Türk mutfağı, dünya çapında tanınan mutfaklar arasında sayılmaktadır. Türk mutfağı, dünyanın önde gelen mutfakları arasında yer almaktadır. Bunun nedeni; geçmişinin çok eskiye dayanması ve aynı zamanda çok uluslu bir yapıya sahip olmasından kaynaklanmaktadır (Toygar, 1993:88). Bununla birlikte; padişahlar tarafından yemeğin beğenilmesi, konuklara verilen ziyafetlerin daha görkemli sunulması için aşçıların birbirleriyle yarışması da Türk mutfağının gelişimine katkı sağlamıştır (Ertaş ve Karadağ 2013). Bu suretle Osmanlı mutfağının adı dünyanın önde gelen üç mutfağı arasında yer almaktadır. Diğerleri Çin ve Fransız mutfaklarıdır (Belge, 2000:141).

Osmanlı İmparatorluğu'nda mutfak, halk ve saray mutfakları olmak üzere iki ana bölüme ayrılmaktadır (Güler, 2008:5). Bu dönemde saray mutfağı; koordinasyon, lezzet, beslenme ve çeşit bakımından en yüksek seviyeye ulaşmıştır (Közlme, 2012:131). Saray mutfağı; padişah başta olmak üzere, sarayda bulunan vezirler, harem halkı ve farklı gruplar için hazırlanan son derece görkemli sofralardır. Saray aşçıları sayıca fazla olan saray erkânına farklılıklar sunmak adına yeni yemekler icat etmek durumunda kalmıştır. Sayıları 1200'e yakın olan saray aşçıları bunun yanında sarayı ziyaret eden misafirlerin de yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamıştır (Yılmaz, 2002).

Saray mutfağında çeşitli tatlı türlerine rastlanılmaktadır. (Baklava, kadayıf, zerde, muhallebi gibi). O dönemde bulunan tüm meyvelerden reçel çeşitleri üretilirdi. Aynı zamanda çeşitli macunlar da sarayın tatlıları arasında yer almaktaydı (Gürsoy, 2004:98-100). İçecekler alkol içermeyen; su, ayran, boza, çeşitçe zengin şerbet ve hoşafardan oluşmuştur (Bilgin, 2008).

Osmanlı İmparatorluğunda saray mutfağının gelişimi 15. yüzyıldan sonra başlamıştır (Yerasimos, 2005:41). İstanbul'un fethi, saray mutfağında köklü değişiklikler meydana getirmiştir. Özellikle deniz ürünlerine saray sofralarında daha çok yer verilmiştir. Fatih Sultan Mehmet tarafından çıkarılan Fatih Kanunnamesi ile yemek yemeye dair kurallar ilk kez uygulanmıştır (Güler, 2008:25-30).

Tıpkı saray mutfak kültüründe olduğu gibi halk mutfak kültüründe de günde iki kez olmak üzere kadın-erkek ayrı sofralarda yemek yemektedir. Sarayda yemekleri, iç oğlanlar taşırken köşklere bu görev aşçı yamakları tarafından yerine getirilmektedir (Yerasimos, 2005:41).

17. yüzyılda Avrupa ile ticaretin gelişmesi, Osmanlı mutfağının daha önce hiç bilmediği ürünlerle (Portakal, muz, domates) tanışmasını sağlamıştır. (Samancı, 2008). 19. yüzyıla gelindiğinde Batı'nın etkisinde kalan Osmanlı sofralarında masa ve sandalye kullanılmaya başlanmıştır. Fakat her ne kadar Batı'dan etkilenme olsa da domuz eti hiçbir zaman tercih edilmemiştir (Gürsoy, 2004:137).

Osmanlı sofralarında yemekler sini üzerine konulur, sininin etrafına sol diz yatık sağ diz dik şekilde veya ayaklar sininin altına uzatılmak suretiyle yenilirdi. Sininin üzerine sofrası bezi, çatal-bıçak bulundurulmazdı (Yar, 2008:6). Osmanlı sarayına yurtdışından gelen veya seçkin zümre için hazırlanan ziyafetlerde porselen, altın gümüş

tabaklar kullanılmaktaydı. Ancak bunun dışında saray sofralarına sadeliğin hâkim olduğu bilinmektedir. Yemek için ayrılan süre kısa tutulmakta olup yemek esnasında konuşulmazdı (Bilgin, 2008).

Ana yemekten önce sofraya salata, turşu, zeytin gibi aperatif yiyecekler, ekme ve kişi sayısı kadar kaşık konulurdu. Yemek sırasında su içilmezdi, yemekten sonra şerbet ya da hoşaf tüketilirdi. Yemek çeşidi çok olup hepsi kapalı kaplar içerisinde ve arka arkaya aralıksız sınıye servis edilirdi. Her yemekten birkaç kaşık alındıktan sonra bir diğerine geçilirdi (Ak, 2007:5).

Osmanlı'da düğün, iftar ve çeşitli kutlamalarda görkemli ziyafetler verilirdi. Menü genellikle çorba, kebab-köfte, pilav, şerbetli ve sütlü tatlılardan oluşurdu (Ciğerim, 2001). O dönemde Avrupa'da yapılan kutlamalar saray sınırları içerisinde yalnızca saray halkına verilirken Osmanlı'da açık alanlarda halka verilirdi (Közleme, 2012).

Osmanlı mutfağı, 17. yüzyılın sonlarında oluşmaya başlamış, ekonomik ve kültürel etkileşimlerin sonucunda 18. yüzyılda gelişmeye devam etmiştir. Osmanlı mutfağı, 18. yüzyılın ikinci yarısında biber, domates, patates gibi yeni ürünler ile tanışmıştır. Bu dönemde nüfusu yaklaşık yedi yüz bin olan şehirden mutfağa dair çok sayıda yeni yemeklerin üretilmesi kaçınılmazdır. Bunun yanında ekonomik şartlar ve birçok kültürü içinde barındırması sonucunda ortaya çıkan Osmanlı mutfak kültürü, İran ve Arap alışkanlıklarından arınarak yeni bir sentez yakalamıştır (Yerasimos, 2005:51).

Osmanlı mutfağı da, 6 asırlık varlığı boyunca Türk mutfak kültürüne önemli katkılar sağlamıştır. Hâkimiyet bölgesi üç kıtaya yayılan Osmanlı'nın birçok ulusu ve dini içinde barındıran yapısı, mutfak kültürünü etkilemiştir. Türklerin geleneksel et yemekleri ile Anadolu mutfakları zaman içinde kaynaşmıştır. Ege bölgesinde Ege adaları ve kıyılar bölgesindeki zeytinyağlı yemekler, balık yemekleri, güney kültüründeki et yemekleri ve meze türleri, tatlılar, bu kültür içinde sentezlenmiştir. İmparatorluğun sınırlarının geniş olması dolayısıyla Ortadoğu, Akdeniz ve Avrupa'nın kendine has yemekleri de bu senteze katılmış, Anadolu mutfak kültürüne zenginlik katmıştır (Gürsoy, 1995).

Tüm bu kültürlerle harmanlanan ve zamanla kendini geliştiren Türk mutfağı, Çin ve Fransa mutfağı ile birlikte dünyada adından söz ettiren üç önemli mutfaktan biri olarak görülmektedir.

2.4.3.4. Türk Mutfak Tarihi-Cumhuriyet Dönemi

Bu dönemde mutfağa, İstanbul ve Anadolu mutfağı olmak üzere iki temel kısımda bakmak mümkündür. Tarih boyunca birçok devlete başkentlik yapmış olması nedeniyle İstanbul, çok uluslu bir kültüre sahiptir. İşte bu nedenden ötürü kültürel çeşitlilik, mutfak kültürünü de etkileyerek zenginleştirmiştir. İstanbul mutfağı en temel özelliği doyurucu ve hafif yemeklerden oluşmasıdır. Bunun yanında bir diğer özelliği de yemeklerin göze hitap etmesidir. İstanbul'un büyük bir ticaret merkezi olması, çok çeşitli gıda ürünlerine ulaşımı kolaylaştırmaktadır (Ünsal, 2003:130). İstanbul mutfağının tüm ülkeyi, hatta

komşu ülkeleri de etkilemesinin nedeni, Osmanlı mirasını taşıması ve göçlerle birlikte Anadolu'nun izlerini taşımasıdır (Közleme, 2012).

Anadolu mutfağı da çok zengindir; özellikle pişirme yöntemleri, sofraya düzeni, kış için hazırlanan yiyecekler bakımından kendine has yöntem ve özelliklere sahiptir. Bu yöntem ve özellikleri dolayısıyla tek tip ya da belirli bir kalıba dayanan bir kültüre sahip olmaktan çok, oldukça zengin ve karmaşık bir kültüre sahiptir (Halıcı, 1973). Anadolu mutfağına özgü kültür ve yemeğe dair alışkanlıklar, halk mutfağının temelini oluşturmaktadır. Halk mutfağı, kent ve kırsal olmak üzere iki başlık altında incelenebilmektedir. Kırsal kesimde sini üzerinde yemek yenirken, şehir mutfak kültüründe ise yemekler masada yenmektedir. Bugün geleneksel Türk mutfağı hala Anadolu'da sürmektedir. Türk mutfağının kendine özgü eski yemek türleri olan mercimek, bulgur, kebab, yahni, ayran, yufka, kavurma, tutmaç, katmer, helva, pilav, zerde, baklava ve börek gibi lezzetler hala hazırlanmakta ve tüketilmektedir (Gökay, 1973).

Bugün Türk mutfağında bazı değişimler olmuştur. Örneğin eskiden iki öğün yemek yenirken, bugün üç öğün yenmektedir. Anadolu mutfağı yöreden yöreye farklılık göstermektedir; ancak özellikle "fast food" türü yiyecek kültüründen de etkilenilmiştir. Ayrıca bir zamanlar hayvansal yağlar ağırlıklı tüketilirken, sağlık yönünden sakıncaları nedeniyle bugün artık ay çiçek yağı, zeytinyağı, margarin gibi yağlar daha yaygın kullanılmaktadır. Anadolu mutfağında dünyanın birçok yerinde kullanılan meyve ve sebze türleri bulunmaktadır. Başlıca bakliyat türleri ise mercimek, nohut, pirinçtir. Anadolu mutfağındaki çorba türleri, mercimek, ezogelin, tarhana, işkembe, tuzlama, domates çorbasıdır ve tüm bu çorbalar ülkenin her yerinde tüketilmektedir. Tatlı çeşitliliği de Cumhuriyet döneminde gelişip artmıştır. Muhallebi, baklava, kadayıf, sütlaç, tulumba, lokma, lokum, yaş pasta ve kurabiye türleri oldukça yaygın ve sevilerek tüketilen tatlılardır. İçecek olarak ayran, tüketilen ürünlerin en başında gelse de, küreselleşen gıda sektörünün etkisiyle kola ve türevi gazlı içeceklerle diğer meşrubat türleri; ayrıca alkollü içeceklerin serbest bırakılmasından itibaren rakı, şarap, bira, votka, konyak, cin gibi içecekler de tüketilen ürünler arasındadır. Ayrıca deniz mahsulleri, beyaz et ve kırmızı et tüketimi, bölgelere göre farklılıklar göstermektedir. Halkın çoğunluğunun Müslüman olması nedeniyle domuz eti tüketimi sadece turistik tesisler için ve sınırlı miktarlarda üretilip sunulmaktadır. Ülkemizde tüketilen gıda maddelerinin bölgelere göre değişen dağılımına bakıldığında 1994 yılında Hane Halkı Tüketim Harcamaları ve Gelir Dağılımı Araştırma verileri (Ertaş ve Karadağ 2013:);

- Ege bölgesi, meyve tüketiminin en yüksek olduğu bölgedir,
- Güneydoğu Anadolu bölgesinde süttan daha çok yoğurt tüketilmektedir,
- Karadeniz bölgesi, balık tüketiminde ilk sırada yer almaktadır,
- Balığı en az tüketen Güneydoğu Anadolu bölgesidir,
- Sadece Ege Bölgesine has olmak üzere, koyun ve kuzu eti tüketiminden fazla, kümes hayvanı tüketilmektedir,

• İç ve Doğu Anadolu bölgeleri, kümes hayvanları ile deniz mahsulleri tüketiminin yüzde olarak birbirine eşit olduğu, şeklindedir İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde kümes hayvanı ile balık tüketiminin yüzde olarak birbirine eşit olduğu, şeklindedir.

Günümüzde halen Anadolu'nun belli yörelerinde, kışları tüketilmek üzere yoğurt kurutulmuş olarak saklanmaktadır. "Kurut" olarak adlandırılan kurutulmuş yoğurdun geçmiş olduğu eskiye dayanmaktadır (Yılmaz, 2002:52).

2.5. Türk Mutfağının Özellikleri

Son derece zengin bir yapısı olan Türk mutfağının kendine özgü bir takım özellikleri bulunmaktadır. Bu çerçevede Türk mutfağının ana hatları (Arlı, 1982'den aktaran Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011:446):

- Türk mutfağına ait yemeklerde genellikle tarımsal ve hayvansal ürünler kullanılmaktadır,

- Yemekler, yaşanan çevrenin durumuna göre farklılıklara neden olmaktadır,

- Türk yemekleri tarihsel süreçte sosyolojik olarak değişikliğe uğramıştır,

- Türk yemekleri özel gün ve kutlamalarda farklılıklar bulundurmaktadır,

- Gelenekler, görenekler ve din temelli inanışlar yemeklerde farklılıklara neden olmaktadır,

- Türk mutfağında, yemek yeme alışkanlıkları önemli rol oynamaktadır,

- Ekmeğin, Türk mutfağındaki yeri son derece önemlidir,

- Tereyağı, iç yağı, kuyruk yağı ve zeytinyağı bilhassa Ege halkı tarafından çokça tüketilmektedir,

Tereyağı, iç yağı, kuyruk yağı ve zeytinyağı bilhassa Ege bölgesinde çokça tüketilmektedir,

- Zengin yemek çeşidine karşın, hamur işlerine olan rağbet ilk sıralarda yer almaktadır,

- Türk mutfağında, bulgur ve yoğurdun ayrı bir yeri bulunmaktadır,

- Et yemeklerinde kebab çeşitleri çokça tercih edilmesine rağmen yahni (sulu et yemekleri) türü de sevilerek tüketilmektedir,

- Soğan, hem yemeklerde hem de salatalarda kullanılmaktadır,

- Etin, soğan, salça ya da domatesle pişirilmesi benimsenmiştir,
- Yemeklerin içerisinde çeşitli baharatlar kullanılırken aynı zamanda maydanoz, dereotu ve nane de sıkça tercih edilen taze otlar arasındadır,
- Türk mutfağında görsellikten çok lezzete önem verilmektedir. Ancak son yıllarda tabak süslemeye verilen önem her geçen gün artmaktadır.
- Türk mutfağında sos tercih edilmemektedir bu nedenle salça ve gıdaların sıvısı kullanılmaktadır,
- Türk mutfağında meyveler yaş veya kuru olarak yemeklerin tatlandırılmasında kullanıldığı gibi yağda pişirilerek de tüketilmektedir,
- Tatlılarda genellikle pekmez ile kullanılmaktadır.

Türk mutfağı, tarih sahnesinde birçok nedene bağlı olarak değişikliklere uğrayıp, gelişerek günümüzdeki formuna ulaşmıştır. Böylece tüm bu tesir ve gelişmeler neticesinde oldukça gösterişli olan Türk mutfağının sahip olduğu özellikler birçok ülkenin mutfak kültürü üzerinde etkisini göstermiştir.

2.6. Türk Mutfağında Yaşanan Değişim

Çevre, insanoğlunun beslenme kültürünü etkileyen önemli faktörlerden birisidir. Toplumlararası yapılan alış-veriş, savaş, göç ve teknoloji alanında yaşanan gelişmeler, dünyanın farklı bölgelerinde yaşayan insanlara yeni yiyecekler ile tanışma fırsatı sunmuştur. Birbirinden etkilenen toplumların yemek kültürlerinin de değişmesi kaçınılmaz olmuştur.

Eğitim düzeyinin yükselmesiyle dünyada yayınlanan yazılı kaynaklara erişim kolaylaşmış, geleneksel Türk yemek ve pişirme tekniklerine ilişkin değişiklikler yaşanmıştır. Bunun yanı sıra artan nüfus, gelişen teknoloji, kırsaldan kentlere göç, kadının çalışma hayatına dâhil olması, okur-yazarlığın artması ve turizmde yaşanan olumlu gelişmeler de Türk mutfağında meydana gelen değişimi etkileyen unsurlar arasında sayılmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2005:27).

19. yüzyılda Tanzimat Fermanı döneminde Türk mutfağının, Batı mutfak kültüründen etkilenmesi geleneklerde ve sofrada önemli değişikliklere neden olmuştur (Maviş, 2003:63). En göze çarpan değişiklik ise yemeğin masada yenilmesi olmuştur. Masada yemek yeme alışkanlığı ilk olarak II. Mahmut döneminde başlasa da Sultan Abdulmecid döneminde daha yaygın uygulanmıştır (Maviş, 2003:64).

Türk Mutfağı, o dönem İstanbul'da açılan otellerin (PeraPalas, Sümer Palas Tokatlayan gibi) restoranlarında yapılan Fransız ve Rus yemekleri ile tanışmıştır (Toygaz, 1993:88). Bugün ülkemizde sevilerek tüketilen pizza, hamburger gibi yiyecekler Batı mutfağı eksini göstermektedir.

2.7. Tarihsel Süreçte Mutfaqlarda Değişime Yol Açan Etkenler

2.7.1. Göç ve Kentleşme

Toplumların beslenme alışkanlıklarını etkileyen unsurlar arasında göçler ve kentleşme olduğu bilinmektedir (Yücesan, 1999:235).

Tarımla geçinen toplumların, sanayi devrimine geçmesiyle köyden kente göçün artması, kentleşme yapısında değişikliklere yol açmıştır. Kadınların ekonomik ya da başka nedenlerden dolayı iş hayatının içinde yer alması ev dışında yemek yeme olgusunu ortaya çıkarmıştır. Nüfusun hızlı artışı kentleşmeyi etkilerken ekonomik ve sosyal tabakalaşmaya neden olmuştur. Köyden gelen henüz kent yaşamına alışamayan insanlar gecekondulara sıkışıp kalmıştır. Günümüzde halen gecekondulara, çeşitli yiyeceklerin (tarhana, salça, pekmez vb.) köylerde hazırlanarak getirildiğini görmekteyiz. Bununla beraber arzu edilen yiyecek içecek çeşitlerine büyük marketlerden kolayca ulaşılması da kentleşmenin bir sonucudur. Farklı bölgelerden gelen insanlar için ihtiyaçlarını karşılamak üzere ortaya yeni bir pazar çıkmıştır. Yöresel lezzetlerin sunulduğu işletme sayılarının artması Türk Mutfağı için olumlu gelişmelerdir. Fakat son yıllarda franchising olarak bilinen zincir restoranların uyguladığı menüler ve hazır yemeğe olan talebin artması, Türk mutfağının daha az tercih edilmesi sonucunu doğurmaktadır (Ciğerim, 2001:59).

Türk yemek yeme alışkanlıklarının zaman içerisinde değişerek, kebab yerine hamburger, pide-lahmacun yerine pizza tüketildiği görülmektedir.

2.7.2. Kadının İş Hayatına Girmesi

Önceleri kadın; çocuğun doğumu ve bakımı ile ilgili görevleri yerine getirmekle yükümlü olarak görülmekteyken günümüz şartlarında mali, sosyal ve kültürel sebeplerden ötürü çalışmak durumunda kalmıştır. Her ne kadar kadının toplum içindeki yeri değişmiş olsa da aile içinde bireylerin beslenmesi ile ilgili geleneksel rolü devam etmektedir (Bulduk ve Demirel, 1998:67).

İş hayatına giren kadının yükü daha da artmıştır. Kırsal kesimde yaşayan kadınların büyük bölümü tarım işçisi olarak çalışmaktadır (Sürücüoğlu ve Akmalı,1998:47).

Kentlerde yaşayan kadınlar ise iş yaşamının yoğunluğu nedeniyle evine yeterince zaman ayıramamaktadır (Sürücüoğlu ve Akman 1998:47). Çalışan kadının evde yeterince zaman bulamaması ve bedensel anlamda güçsüz olması pratik çözümlerin daha çok tercih edilmesine neden olmaktadır. Yemeklerde tereyağı yerine margarin kullanılması, hazır gıdaların tercih edilmesi, yemeklerin lezzetinde değişikliğe yol açmıştır (Baysal, 1993).

Zamanın kısıtlı olması, tencere yemeklerinin yerini hazır yemeklere bırakmasına neden olmaktadır. Gün geçtikçe Türk mutfağında emek ve zaman gerektiren yemekler daha az tercih edilir hale gelmektedir.

2.7.3. Kitle İletişim Araçlarının Etkisi

Küreselleşen dünyada insanlar, kitle iletişim araçlarının katkısıyla farklı

destinasyonlar tanımayı ve deneyimlemeyi arzu etmektedir. Ülkemizi ziyaret eden turistlerin, Türk mutfağını deneyimlemek isterken; yurt içinde farklı bölgelerin mutfak kültürlerini tanımak isteyen vatandaşlarımızın sayısı; okur-yazarlılık oranının artmasıyla paralel seyretmektedir (Ciğerim, 2001:59).

Yazılı basın yoluyla yayınlanan gazete, kitap ve dergiler yolu ile farklı bölgelere ait mutfakların tanıtılması, yemek yeme alışkanlıklarında değişmelere neden olmuştur. Görsel iletişimde yayınlanan reklamlar ve içerisinde yer alan sloganlar insanlar üzerinde özellikle çocuklar üzerinde etkili olmaktadır. Hatta sloganların, insan harcamalarını yönlendirdiği bilinmektedir. Örneğin; “Mc Donald’s gibisi yok” sloganı insanları hazır gıdalarla beslenmesi yönünde istek uyandırmaktadır. Reklamların ve sloganların, insanları Türk mutfağından uzaklaştırdığı hatta ve hatta tadına bakılmasına bile engel olduğu bilinmektedir. Rekabet esnekliğinin oldukça düşük olduğu gıda sektöründe bu tür reklamlar gün geçtikçe artmaktadır. Bu nedenle yazılı-görsel basında Türk mutfağına tanıtılması ve tüketici tercihlerinin Türk mutfağına yönlendirilmesi önem arz etmektedir.

2.7.4. Gıda Sektöründe Yaşanan Gelişmelerin Etkisi

Tüketicilerin, yarı hazır ya da hazır gıdalara olan talepleri gün geçtikçe birçok nedene bağlı olarak artmaktadır (Baysal, 1993:39). Nitekim yiyecek sektöründe yaşanan yenilikler ve imkânlar yiyecek işletmelerinde ve evlerde benimsenmiş durumdadır. Önceleri sadece hayat standardı yüksek ailelerin tüketebildiği ya da yalnız özel olan günlerde bulunabilen gıdalara ulaşmak günümüzde son derece kolaylaşmıştır. Bununla birlikte üretimde meydana gelen artış, fiyatları düşürerek herkese kolayca satın alma imkânı vermiştir (Yıldız, 2015).

Türklerin, geçmişte yiyeceğin bol olduğu bölgelere göç ettiği bilinmektedir. Yiyecek maddelerine ulaşmanın zorlu olduğu dönemler için çeşitli saklama teknikleri geliştirmişlerdir. Dünyada yaşanan teknolojik gelişmeler yiyecek maddelerine her yerde ve her dönemde ulaşılmasını sağlamaktadır. Bu da katkı maddeleri ile gerçekleştirilmektedir. Hızlı nüfus artışı, üretim kaynaklarının azalması, yükselen hayat standartları gibi etkenler teknolojik icat ve fikirlere yön vermiştir. Günümüzde gerek gıda üretiminde gerekse saklanma sürelerinin uzatılmasında katkı maddeleri çokça kullanılmaktadır. Giderek alıştığımız lezzetlerin yerini katkı maddeleri ile üretilen gıdalar almaktadır (Sürücüoğlu ve Akman,1998). Gıda sanayisi tarafından üretilen katkı maddeli ürünler aynı zamanda geleneksel Türk mutfağına ait hazırlık ve pişirme tekniklerini, beslenme alışkanlıklarımızı ve hatta Türk mutfak kültürünü de değiştirmiştir.

Sanayi sektörü tarafından piyasaya arz edilen katkı maddeli yeni ürünler, hızla doğal ürünlerin yerini almaktadır. Bunun sonucu olarak; Türk mutfağına ait alışlagelmiş hazırlık, pişirme ve beslenme tekniklerini içine alan yemek kültürünü değiştirmiştir.

2.7.5. Hızlı Beslenme Alışkanlığı

Başta Fransız mutfak kültürü olmak üzere farklı Batılı ülkelerin Türk mutfağına etkilemesi, Osmanlı döneminde başlamıştır. Cumhuriyet ilanından sonra batılılaşma hareketleri hız kesmeden devam etmiş ve Türk yemek kültüründe de etkisini göstermiştir. Zamanla yarışan insanoğlunun yeme ihtiyacını kolay ve çabuk gidermek istemesi ile ortaya çıkan fast food (ayaküstü beslenme) beslenme şekli değişimin sonucu ortaya

çıkmıştır (Arslan 1997).

Türk mutfak kültüründe de ayakta beslenme alışkanlığı bulunmaktadır. Yufkanın arasına peynir, yumurta konularak dürüm ya da ekmek arası yiyecekler çalışanlar için zaman tasarrufu sağlamaktadır. Ayrıca pide, kebab ve muhallebi gibi yiyeceklerin satıldığı küçük dükkânlar da ayaküstü yerler olarak kabul edilmektedir (Baysal, 1993:15).

80'li yıllarda ortaya çıkan sosyo-ekonomik ve kültürel değişiklikler, kentlerde yaşayan insanların fast food yemek türüne olan talebini artırmıştır. Fast food yemek türünün tüketiminin kolay ve uygulanabilir olması tüketici taleplerini etkilerken, lezzetli ve bir o kadar da yüksek besin değerine sahip olan Türk yemeklerinin yerini almaktadır. Bununla başa çıkabilmek için Türk mutfağına ait yerel fast food tarzı işletmelerin üretimlerini standardize etmesi gerekmektedir. Böylece dünyadaki diğer fast food markaları ile rekabet edebilecektir.

2.7.6. Turizmin Etkisi

Turizm, ülkelerin dünyada tanıtılmasını ve döviz geliri elde edilmesini sağlayan diğer bir deyişle "Bacasız Sanayi" olarak bilinen sektördür. Aynı zamanda ülkelerin birbirlerine yemek aracılığı ile yakınlaşmasını sağlayan sektörlerden biridir. Ülkemizde, yabancı konuklara kendi ülkelerinin mutfak kültürüne ait yemeklerin sunulması gerektiğini düşünen işletmeler bulunmaktadır. Aslında konaklamayı tamamlayan yiyecek-içecek faaliyetinin başarılı olması için, Türk mutfağının tanıtımı özenle yapılmalıdır. Ülkemize gelen turistlerin tatil beklentileri konusunda yapılan araştırmalar; Türk mutfağına ait yemekleri tatmak istediklerini ortaya koymaktadır (Sürücüoğlu ve Akman 1998).

Buna rağmen ülkemizde faaliyet gösteren otel işletmelerinde, Türk yemeklerine gereken önemin verilmediği görülmektedir. Turizm Bakanlığı tarafından çıkarılan yönetmeliğin 93. Madde-4811 nolu açıklamasında açıkça belirtildiği üzere; 1. sınıf restoranlar ile lüks restoranların menülerinde, Türk yemeklerini bulundurmaları zorunludur. Ancak konaklama tesislerinin menülerinde çoğunlukla Türk yemeği olarak kebab çeşitleri, döner ve pide yer aldığı görülmektedir. Tesislerin menülerinde Türk yemeklerini az bulundurma nedenleri kısaca (Ciğirim, 2001:58):

- Osmanlı döneminde başlayan batı mutfağının etkisinin günümüzde de devam ediyor olması,
- Dünya çapında zincir işletmelerin sayısının her geçen gün artması ve bu işletmelerin kendilerine ait menülerinin olması,
- Türk mutfağına ait yemeklerin hazırlanma süresinin uzun ve uzmanlık gerektirmesi
- Tencere yemeklerinin fast food yemek türünde olduğu gibi hazır halde bulunmaması ve sipariş verildiği anda hazırlanmasının zor olması,

- Türk yemeklerinin önceden hazırlanıp bekletilmesi halinde hem lezzet ve hem görüntü anlamında bozulmaların yaşanması,

Son yıllarda ortaya çıkan “füzyon mutfağı” literatür taramalarında sıkça karşılaşılan konu başlıklarından biridir. Dünyada halen tartışılan ancak ortak bir noktada fikir birliği henüz sağlanamamış füzyon mutfak konusu ile ilgili söylenecek söz çoktur.

Turizmin farklı bir kolu olarak karşımıza çıkan gastronomi turistleri özellikle gezdikleri yerlere ait olan yiyecek-içecekleri deneyimlemek için katılmaktadırlar. Bu nedenle füzyon mutfak, gastronomi turlarına katılan turistlerin, destinasyonlara olan ilgisini çekme konusunda etkileyici olmaktadır. Füzyon kelimesi birleştirmek, bir araya getirmek, erimek gibi anlamlarında kullanılmaktadır (tdk.gov.tr) Füzyon kelimesinin anlamından da anlaşılacağı gibi füzyon mutfak; değişik bölge ve yörelere ait tatların, yemek pişirme yöntem ya da malzemelerin birlikte kullanılmasını esas alan bir akımdır (Sandıkçı ve Çelik, 2007:4-5).

Popülaritesi 1980’li yıllarda başlayan füzyon mutfak akımı, küreselleşmenin etkisi, turizm seyahatlerinin artması ile güncelliğini korumayı başarmıştır. Ancak bu yeni akım, geleneksel ve yenilikçi olmak üzere mutfak şeflerini ayırtmış ve kendi içlerinde rekabete sürüklemiştir. Örneğin; karides konularak yapılan bulgur pilavı ile Türk mutfağına yenilik kattığını düşünen yaratıcı şeflerin karşısında, bulgur pilavının olduğu halinin korunması gerektiğini savunan geleneksel şefler bulunmaktadır (Hatipoğlu, 2008). Mutfak kültürümüzün dünya çapında tanıtılması için bir dizi yeniliklere ihtiyaç duyulduğu aşikârdır.

Söz konusu yenilikler; farklı pişirme ve süsleme tekniklerini denemek suretiyle yaratıcılığı teşvik etmek olarak sayılsa da geleneksel şefler, Türk mutfak kültürünün korunması gerektiğini ve bu tür yeniliklerin anlamsız olduğu konusunda hem fikirdirler.

Aslına bakıldığında, birçok farklı ulusun kültürünü içerisinde barındıran Türk mutfağı için füzyon mutfak, diyebiliriz. Bunun en güzel örneği, Osmanlı İmparatorluğu’nda yaşamını sürdüren farklı ulusların tesiri Türk mutfağında hissedilmektedir. Füzyon mutfak akımı, geleneksel ve yaratıcı şefler arasında halen tartışılmaktadır.

3. MUTFAK EĞİTİMİ

3.1. Eğitim

Ülkelerin kaderlerinin belirlenmesinde en önemli öğelerin başında “eğitim” gelmektedir. Genel tanımı ile önceden deneme yoluyla edinilen tecrübe birikiminin gelecek nesillere aktarılması yoluyla hataların önüne geçilmesini hedefleyen süreçtir. Eğitim, doğrudan doğruya insana yatırım yapması yönüyle de son derece önemlidir (İnce, 1998).

Her insan kendine has farklı bilgi ve becerilere sahiptir. Eğitim; insanda var olan bilgi ve becerileri artırmak suretiyle insan davranışlarını değiştiren bir süreçtir (Koç ve Topaloğlu, 2012:288).

Eğitim, insanoğlunun doğumuyla başlayıp, yaşadığı süre içerisinde geliştirilebilen ve insanın ölümüne ile son bulan bir süreçtir (Bulurman, 2002). Günümüzün en önemli yapı taşlarından biri haline gelen bilgi, teknolojinin gelişmesiyle kolayca erişilebilen ancak öğrenilen bilgilerin çabucak eskidiği bir süreci yaşamaktadır. Aynı zamanda neyin, nerede, nasıl yapılacağını araştıran ve eğitimini alan bireyleri de ön plana çıkartmaktadır.

Eğitim kavramına ilişkin pek çok tanım karşımıza çıkmaktadır; yeni nesillere kültürün aktarılması ya da bireylerin gelecekte üzerine düşecek görevlere hazırlama süreci olarak ifade edilmektedir (Balci, 2005:45).

Aristo’ya göre eğitim; fikir ve karakter olmak üzere iki yönlüdür. Bireylerin karakterinin eğitilmesiyle doğru ve dürüst davranışların kazanılacağını, fikirlerin eğitilmesiyle bilgiye ulaşılacağını ifade etmiştir (Yılmaz, 2004).

Eğitim ile ilgili bir başka tanımda ise; herhangi bir sektörün ihtiyacına yönelik yeterli bilgi ve beceriye sahip olan personel yetiştirmek suretiyle ülkenin ekonomik büyümesine katkı sağlayan araçtır’ şeklinde ifade edilmektedir (Woodhall, 1979:34)

Eğitim, yalnız bireysel olarak gelişimi değil toplumsal olarak ta gelişme ve ilerlemenin ilk ve en önemli koşullarındandır (Kocabaş,1994). Eğitim, “İnsanların üretkenliğini ve gelirini arttıran, kalkınması için gerekli olan kalifiye elemanların yetiştirilmesini amaçlayan ve bireylerin yetenekleri doğrultusunda yetişmesine olanak sağlayan önemli bir araçtır” olarak tanımlanabilmektedir (Sabuncuoğlu, 1991:19).

21. yüzyılda dünya, teknolojik anlamda gelişen, hızla değişen, kavram ve görüşlerin yeniden şekillendiği bir dönemi yaşamaktadır. Tarım toplumu, sanayi toplumu ve şu an içinde bulunduğumuz bilgi çağında, farklı bir noktaya gelen toplumsal gelişim-değişim sürecinde, eğitim de tüm bu değişimlerden nasibini almıştır. Sanayi toplumunun itici gücü teknolojik gelişmelerle beraber temel unsur işgücüdür. 21. Yüzyıl bilgi toplumunun en temel unsurlardan biri eğitim olmuştur. Bireyin eğitimi, mesleki eğitim, yaşam boyu eğitim gibi birçok konu başlığı altında incelenir hale gelmiştir (Çakır, 2010:1-12).

Günümüz toplumunda eğitim ile öğretim kavramları sıkça birlikte kullanılan ve bir bütünü tamamlayan parçalardır. Eğitimin amacı; öğrenme sürecinin olumlu yönde

gerçekleşmesini sağlamak, öğrencinin kendisine olan güvenini artırmak, çok daha fazlasını öğrenebileceğini ispatlayarak, öğrendiklerinin değerli olduğunu hissettirmektir (Yıldıran, 1982:147)

Eğitim ile ilgili son yıllarda sıkça dile getirilen yaşam boyu eğitim düşüncesi de yaşam boyu öğrenme anlayışı etrafında dönmektedir. Yaşam boyu eğitim anlayışı, 1960'lı yıllarda eğitim araçlarında ve teknolojide meydana gelecek değişmelerin öngörüldüğü süreci ifade ederken, 1970'li yıllarda eğitimin belirli bir yere kadar yapılması gerektiğini ve bunun yanında mutlaka tüm toplumu içine alan yaşam boyu öğretim anlayışının gerekli olduğu benimsenmiştir (Tabak, 2005:59-66).

21.yüzyılda başarı elde etmenin yolu; eğitilmiş işgücü sayısının artırılması ile ülkenin ekonomik, sosyal ve refah göstergeleri de yükselecektir.

Eğitimin, bireylerin tutum ve davranışlarını belirli amaçlar doğrultusunda değiştiren ve geliştiren bir yapısı vardır (Fidan, 2012). Değiştirilmek ve geliştirilmek istenen davranışlar toplumun yapısına göre dizayn edilmektedir. Yani toplum tarafından kabul gören hedefler, o toplumda yaşayan bireyin eğitim çerçevesini oluşturmaktadır.

Eğitimin özellikleri:

- Eğitim insan için yapılıdır
- Eğitim verilecek bireyin eğitim düzeyine ilave bir eğitim verilmesi
- Eğitim alan bireyin arzu edilen hale getirilmesi
- Eğitim süreci içerisinde çeşitli araç-gereçlere, belirli bir yöntem ihtiyacının olması
- Eğitim sonucunda ise olumsuz uygulamaların tespit edilerek değiştirme ya da geliştirme yoluna başvurulması (Dağdeviren, 2007:19).

Eğitimin amaçları:

- Bireye içinde yaşadığı toplumun kültürü aşılacaktır. Kendisinden önce yaşayan nesillerin birikimleri bireye aktarılacak suretiyle faydalı olması beklenmektedir (Başaran, 1992).
- Bireyin aldığı eğitim sonucunda vatanına karşı yüksek duyarlılıkta ve faydada olması beklenmektedir (Orhaner ve Tunç, 2003)
- Alınan eğitimle bireylerin, hayatını idame ettirebilen, yaşadığı topluma faydalı, üretken ve iletişimi kuvvetli meslek sahibi kişiler olması beklenmektedir (Ergüneş, 1995).

3.2. Eğitim Türleri

Ülkemizde ilköğretim ile başlayan eğitim hayatını, 4 yıllık zorunlu ortaokul süreci takip etmektedir. Ardından 4 yıllık lise eğitime devam etmek isteğe bağlı olarak düzenlenmiştir. Liseler, mesleki teknik lise ve genel (düz) lise olarak ikiye ayrılır. Genel liseler, öğrencilerin eğitim seviyesini üniversite düzeyine taşımak, genel kültür

kazandırmak dolayısıyla ülkenin kalkınmasına destek olmak gibi amaçlarla eğitim faaliyetlerini yürütmektedir (Sökül, 2014).

Türkiye’de genel liseler farklı eğitim yapılarına göre, Anadolu lisesi, Fen lisesi, Öğretmen lisesi, Güzel Sanatlar lisesi, Özel ve Akşam lisesi olarak adlandırılmaktadır (Balcı, 2005:45).

Meslek liseleri, genel liselerle aynı amacı taşımakta olup ilaveten üniversite hedefi olmayan öğrencileri, kalifiye eleman olarak yetiştirmektedir. Böylece öğrenciye istihdam, sektöre de ara eleman sağlamaktadır. Bu bağlamda ülkemizde, Erkek-Kız Teknik, İmam Hatip, Ticaret ve Turizm liseleri farklı eğitim yapılarına göre sınıflandırılmaktadır (Uçar ve Özerbaş, 2013:245).

Örgün Eğitim; kuruluş, planlama, öğrenci ve öğretmenlerin yükümlülükleri, eğitimi alan ve verenlerin sorumlulukları, devletin ilgili resmi kurumu tarafından açıkça belirtilmiş yasa, yönetmelik çerçevesinde yürütülen eğitim faaliyetine denilmektedir. Türkiye Cumhuriyeti Devleti’nin örgün eğitim sistemi; okul öncesi (ana okul), ilkokul, orta öğretim ve yükseköğretim (üniversite) olarak şekillenmektedir (Murat, 2009).

Yaygın Eğitim; toplumların yaşam tecrübesinden elde ettiği bilgi ve becerileri kendine has yöntemlerle nesilden nesile aktarılmasını amaçlayan eğitim sistemine denilmektedir. Yaygın eğitim sisteminde örgün eğitimin aksine yaş, cinsiyet ayrımı yapılmamaktadır. Eğitim verilecek grubun özelliklerine göz önüne alınarak eğitim programında değişiklikler yapılabilmektedir (Gökçe, 2016).

3.3. Mesleki Eğitim

İnsanlar, yaşamı boyunca gereksinimlerini karşılamak için çeşitli meslek dallarında yeterli bilgi ve beceri ile donatılmış teknik elemana ihtiyaç duymaktadır.

Mesleki eğitim; alanında yeterli olmayan ya da yeterliliği az olan işgücünü, sektörün taleplerine uygun olarak yetiştirmek amacıyla bilgi ve beceri kazandırılmasına yönelik yapılan çalışmalardır (Olçay, 2008:384).

Başka bir ifadeyle mesleki eğitim; çeşitli kurumlar tarafından, herhangi bir mesleğin gereği olan işler için kişilerin bilgi ve yeteneklerini geliştirerek davranışlarını değiştiren eğitim ile ilgili yapılan çalışmaları kapsamaktadır (Guskey, 2000: 16; Olçay, 2008: 384).

Her meslek farklı bilgi ve beceri gerektirmektedir. Bu yeterliliklerin kazandırılmasına yönelik programlanan mesleki eğitimler, kişiyi birçok alanda geliştirmeyi hedefleyen bir süreçtir (Guskey, 2000: 16; Aksu ve Bucak, 2012: 9). Verilen mesleki eğitim sonucunda işgücünün performansında ve mesleğinde meydana gelen değişikliklerin yanı sıra psikolojik, bedensel ve sosyal anlamda da kişinin kendini geliştirmesine imkân veren eğitim modelinin benimsenmesi önem arz etmektedir. O halde, mesleki eğitimin temel amacı; çeşitli meslek dallarında çalışacak, yeterli bilgi ve beceriye sahip bilinçli işgücü yetiştirmektir (Üzümcü ve ark., 2015:182).

Teknolojide meydana gelen yenilikler birçok alanda olduğu gibi yeme-içme

alanında da değişim ve gelişimi beraberinde getirmektedir. Sektörde yaşanan gelişmelerin hızına, örgün eğitim veren kurumların yetişememesi (Şahin ve Güçlü, 2010:223), mesleki eğitimini bu kurumlardan karşılayan öğrenciler açısından yetersizlik ve kendilerine güvensizlik gibi hislere kapılmalarına sebep olmaktadır (Güzel, 2006:288).

Günümüzde birçok öğrenci, meslek tercihi yapmadan önce seçmeyi planladığı meslek hakkında bilgi edinmek, güncel değişiklikleri yakından takip etmek ya da okulda gördüğü örgün eğitimden edindiği bilgi ve donanımı pekiştirmek amacıyla çeşitli kurslar tarafından verilen eğitimlere ilgi duymaktadır. Yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç haline gelen kalifiye eleman açığı ancak doğru ve ihtiyaca yönelik olarak verilecek mesleki ve teknik anlamda eğitimle karşılanacaktır (Güdek ve Boylu, 2017:490).

Mesleki eğitimi daha önce tanımlarken, öğrencilerin davranışlarını olumlu yönde değiştiren bir süreç olduğuna değinilmişti. Buradan yola çıkarak mesleki eğitimin, öğrencilerin ihtiyaç ve beklentilerini yeterli düzeyde karşılayabilmesi son derece önem arz etmektedir.

Özel ve kamu kurumlarınca verilen mesleki eğitimin kalitesi ve sağladığı imkânlar, öğrencilerin meslek hakkındaki duygularını, düşüncelerini (Kurnaz ve ark., 2014:42), kariyer hedeflerini ve mesleğe yönelik motivasyonlarını etkilemektedir (Gothard ve ark., 2001:8). Buradan yola çıkarak özel ya da resmi kurumlarca verilen açılış eğitimlerinin içeriği, kalitesi ve yeterliliği açılış mesleğine talip olan öğrencilerde meslek hakkında olumlu ya da olumsuz bir algıya neden olmaktadır.

İçinde bulunduğumuz çağ bireyi, daha eğitilmiş olmaya yönlendirmektedir. Günümüz toplumunda eğitilmiş, değişimi yakından takip edebilen, karşılaştığı sorunlara çözüm yolları bulabilen bireyler, tercih edilen bireyler olacaktır. Bu nedenle mesleki eğitim kavramı da bu yüzyılın temel eğitim kavramları arasında yer alan ve üzerinde önemle durulması gereken bir kavramdır.

Temelde mesleki eğitim; bireylerin iş hayatı içerisinde kendisine yer edinebilmesi amacıyla bilginin aktarıldığı, alışkanlıkların kazandırıldığı bir eğitim modelidir (Alkan, 1998). Gelişmiş ülkelerde mesleki eğitim yapılanması aşağıdaki gibi sıralanmaktadır (Özgen, 1994:34):

- Çıracılığa dayalı yapılanma
- Meslek okullarına dayalı yapılanma
- Karma (Dual) yapılanma

Günümüzde mesleki eğitim şekillendirilirken, sektörün ve toplumun talepleri dikkate alınarak öğrenci odaklı bir yaklaşım ve anlayış izlenmektedir.

İşletmeler tarafından gerekli yeterliliğe sahip, çalıştırılmaya hazır, işgücü yetiştirmeye yönelik verilen eğitim faaliyetlerine “mesleki eğitim” denilmektedir (Noe, 1999:5). Bu doğrultuda mesleki eğitim; mesleğe aday olan öğrencilerin kişisel olarak gelişimine olanak veren, performansını değerlendirebileceği ortamları sunan, mesleğine ait yenilikleri takip edebilmesini sağlayan, bilgi ve becerilerin sektörün arzu ettiği işgücü nitelikleri çerçevesinde şekillendiren faaliyetleri kapsamaktadır.

Öğrencilerin eğitim kurumlarına olan algısı; aldığı eğitim sonucunda performansında olumlu ya da olumsuz tutum ve davranış değişimine neden olan süreç ile ilgilidir (Mahmutoğluları, 2015:56).

Bireylerin eğitime ilişkin algısını, mesleği hakkında öğreneceği bilgiler de etkilemektedir (Noe, 1986:736). Öğrencilerin eğitime ilişkin algılarını çok sayıda faktör etkilemektedir. Bu faktörler; eğitimin verildiği ortam, elde bulunan imkânlar, öğretmenlerin başarı düzeyi, eğitim sırasında yapılan faaliyetler, eğitim çıktıları diye sıralanabilmektedir (Santos ve Stuart, 2003: 35; Kurnaz ve ark., 2014: 42).

Eğitim kurumlarında görev yapan öğretmenlerin, demografik yapısı ile mesleki yeterlilikleri de eğitime katılan öğrencilerin algılarında farklılık göstermesine neden olabilmektedir (Mahmutoğluları ve Perçin, 2018:45).

Mesleki ve teknik anlamda verilen eğitimler birçok açıdan fayda sağlamaktadır. Birey, işletme ve toplum açısından faydaları aşağıda sıralanmaktadır (Çevik, 2014):

Birey Açısından Sağladığı Faydalar:

- Mesleki eğitim programlarının, sektör ihtiyaçları doğrultusunda hazırlanması ile bireyin acemilik dönemini daha kolay atlatmasına yardımcı olması,
- Mesleki eğitim alan bireyin iş bulma şansını artırması,
- Aldığı eğitim sonucunda becerileri artan bireyin sosyal yaşamına olumlu katkı sağlaması,

Toplum Açısından Sağladığı faydalar;

- Çalışan bireyin ülke ekonomisine fayda sağlaması,
- Ülkenin eğitim kalitesinin artması,
- Bireyin toplum içinde faydalı olması,
- Bireyin içinde bulunduğu fiziki çevrede yaşam kalitesinin artması,

İşletme açısından sağladığı faydalar;

- İşe alınan personelin eğitilmiş olması nedeniyle eğitim maliyetinin düşmesini sağlaması,
- Verimliliği artan işletmelerin rekabet kapasitesini artırması,
- Genç ve eğitilmiş bireyin işletmeye yeni bakış açısı getirmesi şeklinde sıralanmaktadır.

3.4. Mutfak Eğitimi ve Önemi

Aşçılık; mutfakta planlama ve organizasyon faaliyetini yürüten, menü planı, sıcak-soğuk, pastane ürünlerini hazırlayabilen, pişirebilen, hijyen ve sanitasyon kurallarını bilen ve bu çerçevede hareket eden, müşteri memnuniyetini önemseyen, çalışma ortamını denetleyen, mesleki faaliyetleri yürüten nitelikli personel olarak tanımlanmaktadır (<http://ikmep.yok.gov.tr>).

Aşçıların, beslenme ve yemek konusunda bilgili olması ve buna ilaveten mutfak sanatını icra edebilecek yeteneğe de sahip olması beklenmektedir. Teknolojik gelişmeleri yakından takip etmeli ve yeniliklere uyum sağlayabilmelidirler. Bilhassa mutfağa ilişkin bilgilerin pratiğe dönüştürülmesi son derece önemlidir (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014:55-65).

Aşçılık, gıda ürünlerinin haşatıyla başlayan, satın alma, teslim alma, depolama, üretme ve son tüketiciye sunma aşamaları sonucunda ortaya çıkan bir tür sanat olarak kabul edilmektedir. Bu tanımdan yola çıkıldığında aşçılık eğitimi, malzeme seçiminden başlayıp üretim, hijyen, maliyet kontrolü, pazarlama, personel yönetimi gibi eğitim başlıklarından oluşmaktadır. Gastronomi eğitiminde ise tarihsel süreç içerisinde neyin, nasıl, niçin ve nereden yenilip içildiği ile ilgilenen bir bilimdir (Santich, 2007:53-58).

Mutfak eğitimi, sektörün kalifiye personel ihtiyacını karşılamanın yanında aynı zamanda yöresel ve ulusal mutfak kültürünün korunmasını nesilden nesle aktarılmasını da sağlamaktadır (Öztürk ve Görkem, 2011:18-33).

Mutfakta çalışanların eğitim seviyesi hem kariyerleri açısından hem de çalıştıkları işletme için önem arz etmektedir. Aldığı eğitimlerle öğrendiği bilgiyi kendi becerisiyle birleştirebilen ustalar işletmenin müşteri memnuniyeti ile doğru orantılı olarak karlılığını artıracak ve işletmeye değer katacaktır (Birdir ve Kılıçhan, 2013:615-633)

Aşçılık unvanı ile çalışan bireylerin, iş kanunu ve ilgili diğer mevzuatlara göre belirlenmiş görev ve sorumlulukları;

- Önceden belirlenen zaman dilimi içerisinde çalışan personele yemek hazırlamak ve sunmak.
- Günlük olarak mönüde yer alan yemeğin yeterli miktarda, talep edilen kalitede, sunumu ve dağıtımını ise zamanında gerçekleştirmek.
- Yemek yenilen ve dağıtım yapılan alana ait gerekli temizliğin yapılması, her türlü haşere ile mücadelede periyodik olarak ilaçlama faaliyetlerini organize etmek.
- Yemeğin hazırlanma ve pişirilmesi aşamalarında tüm personelin hijyen kurallarına uymasını sağlamak ve kontrol etmek.
- Mutfağa ait her türlü alet, makine, cihaz ve tesisatın çalışır durumda olmasını sağlamak.
- Yemek listelerini oluşturmak ve tesellüm ve servis personeli ile koordineli çalışmak.

- Mutfakta, iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin tedbirleri almak ve uygulanmasını sağlamak.
- Üstleri tarafından verilen benzer görevleri yapmaktır (www. sgk.gov.tr).

Ülkemizde aşçılığın mesleki standartları: belirli sürede, kahvaltı ve çorba çeşitleri, meze çeşitleri, hamur işi, salata, sıcak-soğuk soslar, kırmızı et, sakatat, kümes ve av hayvanları, deniz mahsulleri, sebze, bakliyat ile ilgili yemek, pilav, makarna, tatlı ve içecekleri hazırlayan, pişiren ve sunabilen nitelikli eleman olarak tanımlanmaktadır (MEB, 2007).

Bir mutfağın başarısı ve arzu edilen kalitede yiyecek üretmesi; öncelikle mutfakta hijyen ortamının sağlanması, planlama yapılması, gerekli ekipmanın tedariki ve tabii ki eğitilmiş mutfak personelinin istihdamı gibi şartların yerine getirilmesi ile mümkündür (Çemrek ve Yılmaz, 2010). Turistlerin tatil yapacağı yere karar verme sürecinde ve tatili sırasında memnuniyetine direkt etki eden birimlerin başında ‘mutfak’ gelmektedir. Bu konunun önemini anlayan ülkeler mutfak konusunda çok daha titiz davranmaktadırlar (Tekin ve Çidem, 2015:178-197).

Son yıllarda turizmin gidişatı, üretilen yiyeceğin tarihi, kültürü ve geleneği hakkında eğitilmiş mutfak personeli ile çalışmayı gerektirmektedir. Konukların ihtiyaçlarına cevap verebilme ve deneyimlerini çeşitlendirecek bilgi ve beceriye sahip olmak başarıya ulaşmada son derece önemli bir faktördür (Santich, 2004:23).

21.yüzyılın son yıllarında aşçılık mesleği ve eğitimine olan talep ile ilgili büyük bir artış olduğu gözlenmektedir (Hertzman ve Maas, 2012:53-74). Hızla değişen dünyada insanların tutum, davranış ve alışkanlıkları da değişmektedir. İnsanların yeme-içme alışkanlıklarındaki değişim, yiyecek hazırlama metotlarını, mutfak üretim sistemlerini, bu işi yapan aşçıların görev tanımlarını ve üretimdeki rollerini değişime zorlamaktadır. Tüm değişim ve gelişmeler doğrultusunda aşçıların önemi ve fonksiyonlarının arttığı söylenebilmektedir.

Yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerde, ürün kalitesi son derece önem arz etmektedir. Satışa konu olan yemeğe ait malzemelerin işletmenin mal kabul alanına teslimatı, muhteviyatına göre depolanması, doğru pişirme tekniğinin belirlenmesi ve kaliteli ekipmanlar kullanılarak pişirilmesi ve servis edilmesine kadar geçen tüm süreçten mutfak personeli sorumlu tutulmaktadır. Her bir aşamanın birbirine bağlı olduğu bu zincirde yüksek kaliteye ulaşmak ancak nitelikli çalışanlar ile sağlanabilmektedir. Nitelikli bir mutfak çalışanı olabilmek için; öncelikle teorik mutfak bilgisini çeşitli eğitim kurumlarından (okul, kurs vb.) almış, öğrendiği bilgileri bir fiil çalışarak pratiğe dökmüş; mesleğini severek yapan ve mesleği hakkında gelişmeleri takip ederek bilgilerini güncelleyen kişidir. Nitelikli personelde aranılan tüm bu özelliklerin kazanılması ancak iyi bir eğitim programı ile gerçekleştirilebilir. Böylece sektör, ihtiyaç duyduğu nitelikli işgücüne kolayca ulaşabilecektir (Çakır, 2010:1-12).

Dünyada hız kesmeden büyüyen yeme-içme sektöründe hedeflenen gelire ulaşmak, sadık müşteri sayısını ve kaliteyi artırmak çalışanların eğitim düzeyleri ile doğru orantılıdır. Çalışanların eğitim düzeyi reel anlamda rekabet ortamında fark yaratmaktadır.

3.4.1. Ülkemizde Örgün Mutfak Eğitimi

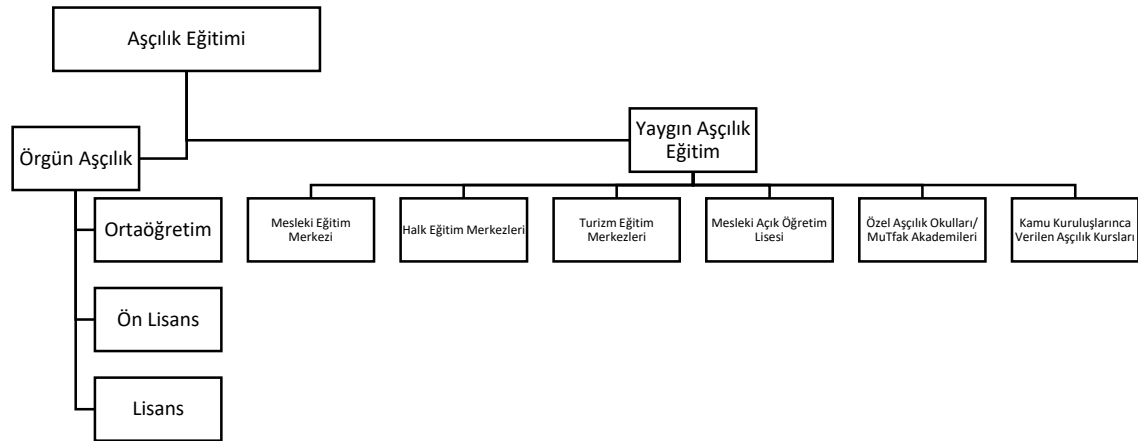
Ülkemizde verilen mutfak eğitimini iki başlık altında incelemek mümkündür. Örgün mutfak eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığı ve Yüksek Öğretim Kurumuna bağlı okullarda verilen eğitimi kapsamaktadır. Örgün eğitim mezunları, diploma almaya hak kazanır. Milli Eğitim Bakanlığı, çeşitli meslek odaları ve özel kurumlar tarafından kurslarda verilen eğitime ise yaygın eğitim denilmektedir. Bu kursları başarıyla tamamlayanlara ise sertifika verilmektedir.

Ülkemizde aşçılık eğitimi, Anadolu'nun Türkleşmeye başlamasıyla ahilik teşkilatları tarafından verilmekteydi. Ahilik Teşkilatı, usta-çırak yöntemiyle halkı çeşitli meslek dallarında yetiştiren, ahlaki değerleri ön planda tutan bir örgütlenmedir. 19. Yüzyılda teorik eğitimlerin de verildiği eğitim kurumları açılmaya başlamıştır (Kılınç, 2012:63-73). Türkiye'de aşçılık, 1950 yılına kadar bir ustanın yanında çırak olarak başlanıp öğrenilen bir meslekti. 1950'li yıllarda çeşitli meslek odaları (Ankara, İstanbul, İzmir) ve belediyeler aşçı yetiştirmek için kurslar açmışlar ancak kursların sürekliliğini sağlayamamışlardır (Öztürk ve Görkem, 2011:18-33).

Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu eğitimli personeli yetiştirmek amacıyla 1961 yılında Ankara'da otelcilik okulu açılmıştır. Böylece "aşçılık" eğitimleri ilk kez okullarda vermeye başlanmıştır (Çetin, 1993).

1963 yılında Turizm ve Tanıtma Bakanlığının kurulmasıyla aşçılık eğitimi veren kurslar ve işbaşı eğitimleri açılmıştır. Ülkemizde aşçılık (mutfak) eğitim- öğretilimi 2005 yılına kadar sadece Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilmekte iken 2005 yılından sonra gerekli şartları taşıyan (atölye, eğitmen vb.) birçok meslek lisesine de mutfak bölümü açma izni tanınmıştır (Öztürk ve Görkem, 2011:18-33).

Dünyada turizm ve aşçılık eğitimi veren gelişmiş ülkeler esas alındığında ülke olarak gecikmiş olmakla beraber Türkiye'de aşçılık eğitimi; çıraklık meslek okulları, meslek liseleri, yüksekokullar, üniversiteler ve sertifikalı özel kurslar ile verilmektedir. Aynı zamanda, dünyaca ünlü Le Cordon Blue, Mutfak Sanatları Akademisi (MSA), Thermopolium Gastronomi Akademisi gibi özel akademilerin ülkemizde açtığı temsilcileri tarafından verilmektedir (Çakır, 2010).



Şekil 1.2. Aşçılık Eğitimi ve Çeşitleri**Kaynak:** Ataklı, A. (1992).

Ülkemizde ve dünyada gastronomi turizminde talebin artması, yeme-içme alanında yapılan fuarlar, çeşitli yarışmalar ve televizyon programları ile aşçılık programlarına olan talebi de artırmıştır. Devlet üniversiteleri ve vakıf üniversiteleri, aşçılık eğitimine artan ilgi karşısında ön lisans ve lisans düzeyinde programlar açmaya devam etmektedir. 2019 yılı verilerini inceleyecek olursak; 2019 yılı itibariyle devlet ve özel üniversitelerinde toplam 48 fakülte, 16 yüksekokul olmak üzere 64 farklı üniversitede 124 adet tercih edilebilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunmaktadır.

2018, 2019, 2020 ve 2021 yılları itibariyle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Aşçılık Bölümüne yerleşen öğrenci sayıları ile üniversitelerin bu bölümlerdeki fakülte sayıları aşağıda (Tablo 1-2) gösterilmektedir:

Tablo 1.1. Yıllara Göre Gastronomi Fakültesi ve Öğrenci Sayıları

Yıllar	Öğrenci Sayısı	Fakülte Sayısı
2018	2867	17
2019	3167	92
2020	3774	211
2021	3943	124

Tablo 1.2. Yıllara Göre Aşçılık Programı ve Öğrenci Sayıları

Yıllar	Öğrenci Sayısı	Program Sayısı
2018	4656	51
2019	6009	188
2020	6341	211

2021	6222	180

Kaynak: (Anonim, 2021a)

3.4.1.1. Lise Seviyesinde Mutfak Eğitimi

Türkiye'de lise seviyesinde mutfak eğitimi, "mutfak" ve "pastacılık" dalları olarak verilmektedir ve bu dallar yiyecek ve içecek hizmetleri alanı altında yer almaktadır. Mutfak eğitimi, Türkiye'de aşçılık eğitimi olarak da bilinmektedir. Eğitimin içeriği, mutfağa dair tüm malzeme ve ekipmanları kullanarak, temizlik ve sağlık standartlarını gözeterek yiyecek üretme ve servise hazır hale getirme yeterliliğinin kazandırılmasıdır. Öğrencilere aşçılık mesleğinde ihtiyaç duyabileceği beceriler kazandırılırken, "Temel Yiyecek Üretimi", "Mutfak Uygulamaları", "Türk Mutfağı Yemekleri", "Açık Büfe" gibi alan ve dal dersleri verilir (MEB, 2011:5-14).

1985-1986 yıllarında Bolu Mengen'de bazı dersleri İngilizce olarak veren "Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi" açılmıştır. Bu lisenin amacı yabancı dil bilen, ülkemizde ya da dünyanın herhangi bir yerinde çalışabilen aşçıların yetiştirilmesidir (Dağdeviren, 2007:19).

1994-1995 yıllarında ise bu kez Çeşme'de "Aşçılık Meslek Lisesi" açılmıştır. Yıllar içinde gün geçtikçe sayısı giderek artan liseler, 2001 yılında, Milli Eğitim Bakanlığı tarafından, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi şeklinde dönüştürülmüştür. Temel amaç, okul türlerinin azaltılmasıdır (Tuyluoğlu, 2003:17).

Mengen'de ilk açılan lise ise Mengen Aşçıları Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi adıyla yalnızca mutfak eğitimi vermeyi sürdürmektedir.

3.4.1.2. Ön Lisans Seviyesinde Mutfak Eğitimi

Günümüzde üniversitelerin ön lisans mutfak eğitimleri yine "Aşçılık" adı ile verilmektedir. Aşçılık programı adıyla ilk kez 1998-1999 eğitim yılında sözel puan türüyle 27 kişilik kontenjan ayrılmış, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mengen Meslek Yüksekokulu'nda eğitim vermeye başlanmıştır. Yine 1998 yılında, Kocaeli Üniversitesi Derbent Meslek Yüksekokulunda kontenjanı 33 kişi olan "Yemek Pişirme Teknikleri" programı, mutfak eğitimi amaçlı öğretime başlamış, 1999 yılında programın adı "Mutfak Yönetimi" olmuştur (ÖSYM, 1998).

Türkiye'de, Aşçılık Bölümü toplam 97 üniversitede ön lisans düzeyinde bulunmaktadır. Programın 2016 öğretim yılı için 5 bin 661 öngörülen kontenjanı vardır. Ön lisans düzeyindeki açık öğretim programı ise ülkemizde sadece Anadolu Üniversitesi bünyesinde (https://yokatlas.yok.gov.tr).

Aşçılık ön lisans programının esas amacı, turizm sektörünün mutfak, hizmet ve işletmecilik alanlarında gerekli bilgi ve becerilere sahip, yenilikleri takip edebilen, iletişim becerileri yüksek insan kaynağını geliştirmektir.

3.4.1.3. Lisans Seviyesinde Mutfak Eğitimi

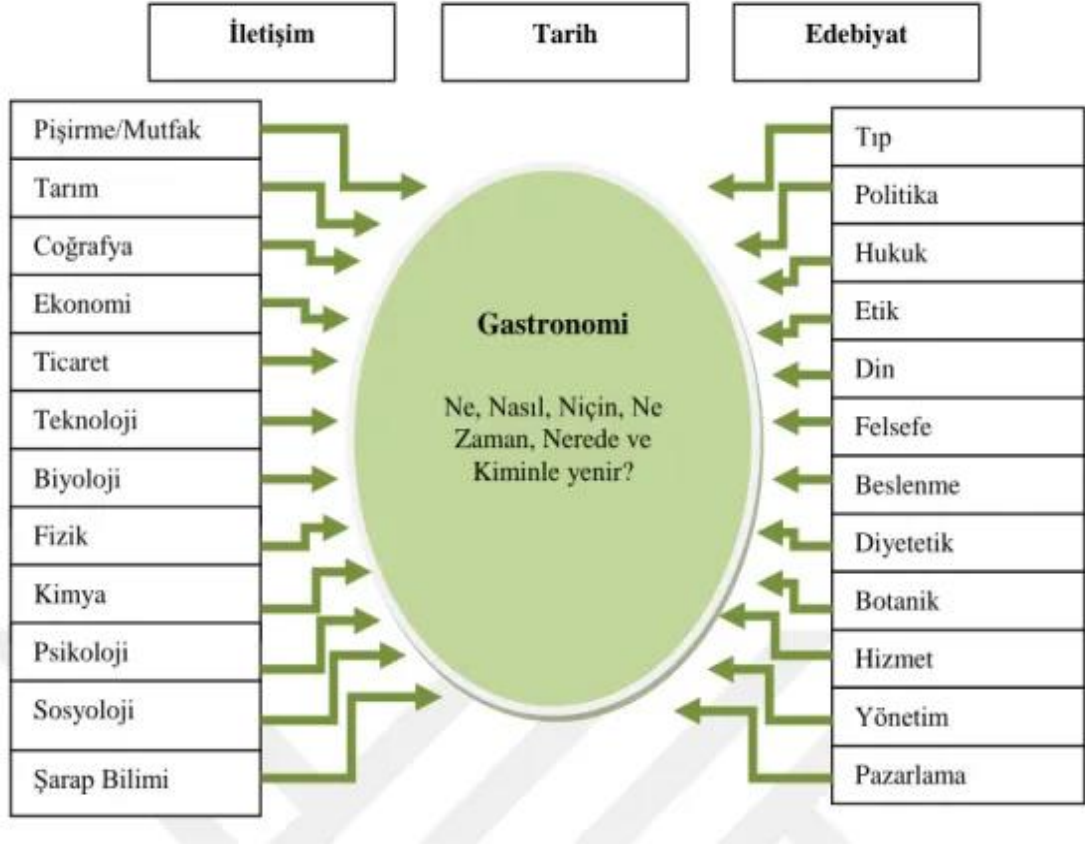
Eski Yunancada gastro (mide) ve nomi (kural) kelimelerinden oluşan, Fransızca da gastronomie olarak geçen bu kelime Türkçede gastronomi olarak yazılıp, telaffuz edilmektedir. Türk Dil Kurumunda kelime anlamı; sağlıklı, iyi düzenlenmiş keyifli ve lezzetli yemekler, yemek dizileri ve sistemleri şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021).

Tüm dünyada yaşanan toplumsal gelişmelerle beraber yaşam standartları iyileşen insanlar artık tatil yapmak ve seyahat etmek gibi lüks ihtiyaçlarını ön planda tutmaktadır. Farklı deneyimler, farklı ülkeler deneyimlemek için turist olarak dünyaya açılmaktadırlar. Bu bağlamda bakıldığında insanlar için farklı deneyimlerinden biri de gastronomidir (Gheorghe vd.,2014). Gurme turizmi son yıllarda yıldızı parlayan bir turizm türüdür ve turizm tüketiminin üçte biri gıdadan gelmektedir (Gajić, 2012).

Son yıllarda gastronomi, ülkemizde ve dünyada gelişime açık bir bilim alanı olarak görülmektedir (Babaç, 2018). Konuya bu bakış açısıyla bakan ülkeler, mutfaklarını dünya markası haline getirmişlerdir (Çin mutfağı gibi). Ancak tarihsel olarak köklü Türk mutfağında işin tekniğine gereken önemin verilmediği ve sanatla ilişkilendirilmediği için uluslararası arenada hak ettiği marka değerine ulaşamamıştır (Öney, 2016).

Akademik açıdan gastronomi; yiyecek, içecek, tarih, kültür, coğrafya, bitki bilimi, beslenme ve pazarlama olmak üzere pek çok alanda karşımızda çıkmaktadır (Scarpato, 2002a). Otel işletmeciliği sektörüne katkı sağlayan gastronomi, kültür, tarih ve sosyal alanda da önemli katkılar sağlamaktadır (Scarpato, 2002a). Bu nedenle yemek, kültür, pazarlama gibi alanların birlikte çalışmasını ve anlaşılmasını sağlayacak bir gastronomi eğitim modeli üzerinde çalışılmalıdır.

Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi, 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin ön lisans düzeyinde aşçılık programının açılmasıyla başlamıştır. Üniversite ise 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi'nde gastronomi ve mutfak sanatları fakültesi açılmıştır. Gastronomi yüksek lisans eğitimi ilk olarak 2002 yılında Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından verilmeye başlanmıştır (Şengün, 2017). Gastronomi bölümünde doktora seviyesinde 4 üniversite, yüksek lisans seviyesinde ise 15 üniversite eğitim öğretimini sürdürmektedir. 2018 yılında Türkiye'de lisans seviyesinde yiyecek içecek bölümü ile uğraşan 10.186 öğrenci ve toplam 59 program yer almaktadır (Yıldız ve Aslan, 2019:1124-1141).

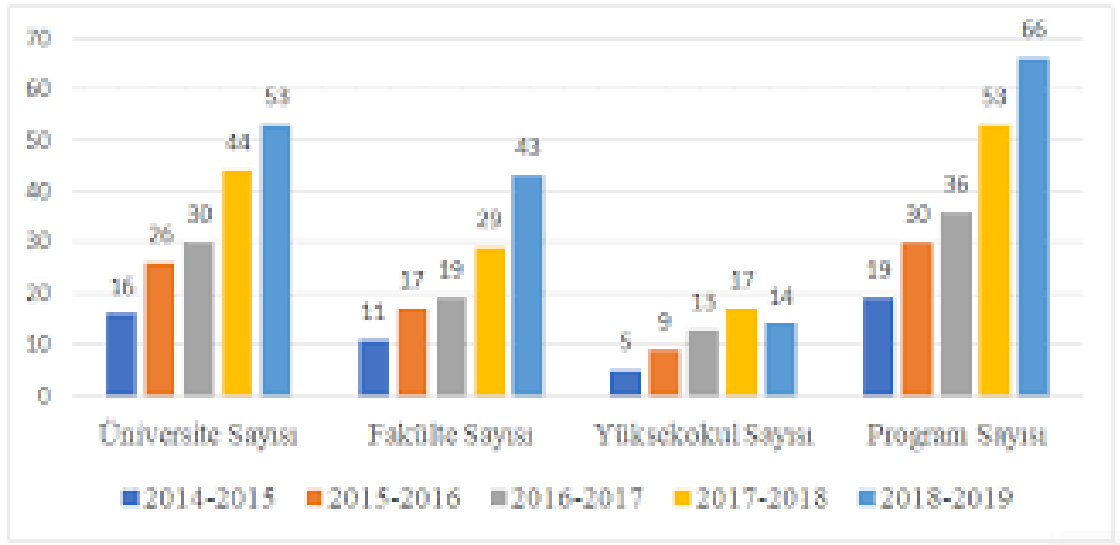


Şekil 1.3. Gastronomi Biliminin Bileşenleri

Kaynak: Santich, B. (2007).

Türkiye'de üniversite mutfak eğitimi, Turizm Fakültesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Sanat ve Tasarım, Uygulamalı Bilimler, Turizm ve Otelcilik Fakültelerinde "Mutfak Sanatları" ve "Mutfak Sanatları ve Mutfak Sanatları" olmak üzere 4 yıllık program kapsamında verilmektedir (Görkem ve Sevim, 2011:73-83).

Türkiye'de, turizme ilişkin lisans düzeyinde ilk açılış okulu, Yeditepe Üniversitesi'nde Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde açılmıştır. Yemek pişirmenin yanı sıra; kültür ile yemek arasındaki bağlantıyı inceleyen sanat da dâhil olmak üzere yemeklerin içerik seçimi, yemek hazırlanma ve sunma süreçlerini içine alan Gastronomi farklı bir bilim dalıdır ve Türkiye'de yeni bir kavramdır (gsf.yeditepe.edu.tr, 2022) .



Şekil 1.4. Ülkemizde Gastronomi Bölümüne İlgili

Kaynak: Yılmaz, G. (2019).

3.4.2. Ülkemizde Yaygın Mutfak Eğitimi

3.4.2.1. Ahilik ve Mevlevilikte Mutfak Eğitimi

Türklerin Anadolu'daki isyan politikaları, Ahilik teşkilatının kurulmasının en önemli sebeplerinden biridir. Ahilik ile birlikte Anadolu'da yiyecek- içecek eğitimi de başlamıştır. Çünkü Asya'dan Anadolu'ya gelen Türk esnaf ve tüccarlar ancak kendi aralarında birlik ve beraberlik içerisinde olup, bu topraklarda bulunan yerli esnaf ile rekabet edebilirdi. Bunun için güçlü birlikteliğe ihtiyaç duyulmaktaydı. Bununla beraber, satılan malların sağlam ve güvenilir, yapılan işlerin kaliteli olması aralarındaki rekabetin sürekliliği için gerekmekteydi (Özköse, 2011:5-19).

Moğol saldırıları nedeniyle 1206 yılında Kayseri'ye yerleşen Ahi Evran, dericilik olan mesleğine devam etmiştir. Kendisi de bir esnaf olan Ahi Evran, birçok esnaf ve zanaatkârın dayanışma içinde çalışması ve problemlerinin çözülmesi için kurulan Ahilik Teşkilatı, tüzük ile yönetilmiştir (Temel, 2007).

Ahilik teşkilatı, kuruluş amacı ve öğretileri bakımından Türk toplumu için Rönesans olarak görülmektedir. Anadolu Türklerine; helal kazancın ve alın terinin kıymetini öğreten bir sistemdir. Bununla beraber, insanlar arasında yaşanan siyasi, sosyal ve ekonomik münasebetlerin saygı, sevgi içerisinde yürütülmesinin gerektiğini şart koşar. Ayrıca dürüstlük, cömertlik, güler yüzlülük, ahlaklı meslek anlayışına önem veren bir yapıya sahip olan Ahilik Teşkilatı, o dönemde kooperatif, sendika ve sigorta şirketlerinin misyonunu üstlenmesiyle bu yapılara örnek teşkil etmiştir (Bakır, 2014:406-415).

Ahilik teşkilatına ait başka bir özellik ise; herhangi bir sanat veya meslek grubunda yapılan iş için en iyi hammaddenin seçimi ve ürünün satışı konusunda

gösterilen hassasiyettir. Bu özellik toplum içerisinde yaşanan huzursuzluk ve haksızlıkların önüne geçmiştir (Esnaf ve Sanatkâr, 1973).

Ahilik teşkilatı bünyesinde eğitim ve meslek edindirme sistemleri;

Aileler 10 yaşına gelmeyen çocuklarını yetenekleri doğrultusunda bir ustanın yanına vererek meslek öğrenmesini sağlamakta, daha sonra meslek eğitimini alan çocuklar ahlak eğitimi için tekkeye gitmektedir. Böylelikle; işe seçme, alma ve yerleştirme kısmı gerçekleşmiş oluyor (Ekinci, 2008).

Ahilik teşkilatında eğitim ve meslek edinimi;

O dönemde çocukların 10 yaşına gelene kadar ailesi tarafından gözlemlenmesi ve çocuğun yatkın olduğu meslek dalını icra eden ustanın yanına verilmesidir. Mesleki eğitimini ustasından uygulamalı olarak öğrenen çocuk, ahlaki eğitimi için de tekkeye gitmektedir (Ekinci, 2008).

Uygulamalı eğitimde ustanın en önemli amacı; topluma faydalı esnaf ve zanaatkârlar yetiştirmek için tüm bilgi ve becerilerini öğrencilere aktarmaktır. Bu sistemde mesleki ve ahlaki eğitimde devamlılık esastır.

Teşkilatta kıdem sistemi bulunmaktadır. Belirli bir eğitimden sonra terfi alabilmek için istikrarlı bir şekilde çalışmanın yanında belirlenen şartların yerine getirilmesine bağlıdır. Kıdem için belirlenen şartlar;

-Yamak, 10 yaşın altında çalışanlar,

-Çıracak, 2 yıllık yamaklar,

-Kalfa, 3 yıllık çıracaklar,

-Usta, 3 yıllık kalfalar, müşteriye saygılı, sanatına bağlı, hakkında şikâyet olmaması ve maddi imkânları yerine getirenler, şeklinde düzenlenmiştir (Ünsür, 2017)

Bu sistem, ülkemizde uygulanmakta olan mesleki eğitimlerin başlangıcı olma özelliği taşıması bakımından da önemlidir. Ahilik sisteminde mutfak eğitimleri usta-çırak uygulaması biçiminde gerçekleştirilmiştir (Kılınç, 2012).

Ahilik yapısı içerisinde mutfak eğitimleri, üzerinde çok durulan bir alan olmamasına rağmen kaliteli mutfak eğitimi verilmiştir. Daha sonra ki dönemlerde ortaya çıkan Mevlevilik, mutfak eğitimine önem veren hatta eğitimin merkezi olarak kabul eden sistemdir. Bu sistemde Mevlevilik ve Ateşbaz-ı Veli makamı bulunmaktadır. Mevlana Celaleddin Rumi, Mevlevi düşünce yapısının kurucusu ve eğitmenidir. Mevlevilik anlayışında mutfak eğitimi ve yiyecek-içecek konuları maddi ve manevi eğitimlerin uygulama alanı şeklindedir. Çünkü Mevlevilikte mutfak, derviş adaylarının eğitimlerini tamamladığı ve manevi olarak tamamlandığı yer olarak görülmektedir. Mevlana Celaleddin Rumi'nin Mevlevilere öğretmenlik yaptığı bu anlayışta, mutfakta hem sanat öğretilmekte hem de maneviyata ulaşma tarzı öğretilmektedir. Bu anlayış içerisinde mutfak özel bir anlam ifade etmesi bakımından 'Matbah-ı Şerif' yani şerefli mutfak olarak adlandırılmıştır (Ozkok ve ark., 2017; Ceylan ve Yaman, 2018: 2172)

Mutfakta yiyecek ve içecekler nimet olarak değerlidir ve bunu ‘Aşkın olgunluğu, sevenle sevilenin birleşmesindedir, beri gelin; yağla unun bir daha ayrılmayacak kadar karılmasından meydana gelen bulamaç gibi karılın katışın birbirinize’ ve ‘Hamdım, piştım, yandım’ gibi sözler Mevlevilik anlayışının yaşam felsefesini açıkladığı sözlerle ifade etmektedir (Celâleddin, 1992).

Mevlevilik anlayışının önderi olan Mevlana, yaşamı, felsefesi ve kişiliği, yazdığı eserleri ile Türk-İslam medeniyetini aşan ünüyle Batılı toplumlara da örnek olmuştur (Batu, 2016).

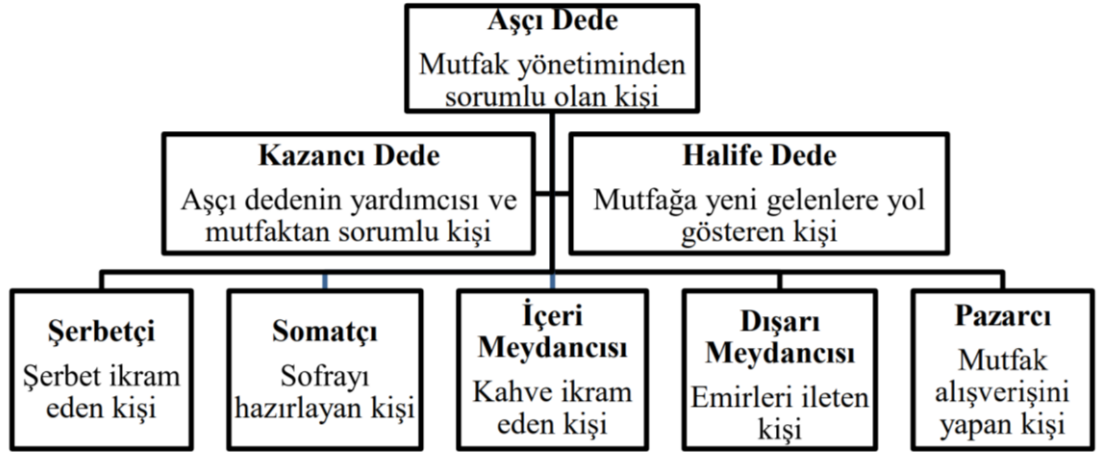
Mevlevi anlayışında mutfak ve yemek felsefenin en önemli yapı taşı olmasından dolayı yemek yapmak ve yemek önemli bir ritüel haline gelmiş ve Mevlevi anlayışının sembolü olarak kabul edilmiştir (Gündüzöz, 2016). Mevlevilik anlayışının bir başka özelliği ise insan sağlığına verilen önem olmuştur. Sağlıklı olmanın yegâne sırrı; ‘az ye, az uyu ve az konuş’ felsefesidir (Ambrosio, 2012’ten aktaran Ceylan ve Yaman, 2018: 2174).

Dergâhta yemekler, Türk-İslam adabına uygun şekilde üçayaklı bir tablaya yerleştirilen tahta siniler üzerindeki ortak kaplardan yenilmekteydi. Ancak Mevlevi sofralarında birçok manevi sembol uygulanmıştır; kaşıkların yüzü sofraya ve sapları ise sağa denk getirilerek yerleştirilirdi. Kaşıkların bu şekline “kaşık duada veya kaşık şükürde” olarak anlam yüklenmekteydi. Sofrada herkesin önüne konulan tuz miktarı 1 tutam olup sofrada eşitliğin önemi vurgulanmıştır. Verilen davet yemeklerinde, sofrada karşılıklı oturulması için sofraya, elif şeklinde hazırlanır ve bu sofralara Elif-i Somat denilirdi (Azsöz, 2016).

Mevlevilikte son derece önemli bir yapı olan; Ateşbaz-ı Veli makamıdır. Mutfak eğitiminden sorumlu olan aşçıbaşı Şemseddin Yusuf’tur. Makamın adı olan Ateşbaz-ı Veli ismi, Mevlana Celaleddin Rumi ile aralarında geçen bir hadise sonucunda oluştuğu rivayet edilmektedir; ‘Mutfakta odun biter, Şemseddin Yusuf, Mevlana Hazretlerinin yanına giderek sorunu aktarır. Hz. Mevlana; “Ayaklarımı ocağın altına koy” der. Bunun üzerine ayaklarını ocağın altına koyar ve yemeklerin kaynadığını görür. Ancak bir an sol başparmağına bakar ve “yanar mı acaba” diye tereddüde düşer ve sadece o parmağı yanar. Durumu öğrenen Hz. Mevlana’nın, neden şüphe duydun anlamında “Hay ateş baz hay” diyerek teessüf ettiği hadise sonucu, Ateşbaz-ı Veli ismi dillendirilmiştir (Hacıgökmen, 2017).

Mevlevilik anlayışında, hayat ile mutfak eğitimi özdeşleştirilmiştir. Mutfak eğitimindeki ustalasma aşamaları ile hayatı yavaş yavaş anlayan insanın Allah’a kavuşma aşamaları bütünleşmiştir. Mevlevi sisteminde aşamalar, yeni başlayan Mevlevilerin mutfığa girmesi, gözlem yapması, işe başlaması, öğrenmesi, pişmesi ve olgunlaşması olarak sıralanmaktadır (Aksoy ve ark., 2016:96-103).

Matbah-ı Şerif organizasyon yapısı aşağıdaki şekilde gösterilmektedir.



Şekil 1.5. Mevlevi Anlayışında Mutfağın Hiyerarşik Yapısı

Kaynak: Gölpınarlı A, (1953).

3.4.3. Yurtdışında Mutfak Eğitimi

Gastronomi eğitiminin geçmişten günümüze gelme süreci incelendiğinde bu alanda çalışanların “alaylı” olarak ifade edildiğini söyleyebiliriz. Uzun yıllar bu eğitim süreci babadan oğula veya usta-çırak ilişkisi şeklinde devam etmekteydi.

Dünyada ilk aşçılık eğitimi, İngiltere’de 1784 senesinde açılan aşçılık kursu ile başlamıştır. İngiltere’nin ardından Amerika’da 1820 yılında, Fransa’da 1891 yılında aşçı yetiştirmek üzere kurslar açılmıştır. (Allen, 2003:16). Açılan bu kursların ortak özelliği kendi ülkelerinde ilk olmaları ve kendi halkına hizmet etmeleridir. Daha sonra sırasıyla ‘National Institute of Cookery’ (1882-Londra), ‘L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires’ (1883-Paris), ‘Le Cordon Blue’ (1895-Paris)

Yiyecek içecek alanında dünyada ilkler olarak değerlendirilen; Londra’da 1883 yılında, National Training School of Cookery, Paris’te 1883 yılında, “L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires” ve yine Paris’te 1895 yılında kurulan “Le Cordon Bleu” gibi aşçılık eğitimi veren kurumların halen önemli bir yere sahip olduğunu söyleyebiliriz (Danaher, 2012:14).

Fransa’da lisans düzeyinde ilk aşçılık eğitim kurumu 1990 yılında açılmıştır. Mutfak sanatları okulu, Amerika’ da ilk kez 1946 yılında “Restaurant Institute of Connecticut” adı ile kurulmuş, 1951 yılında ismi değiştirilerek “Culinary Institute of America” olmuştur (Hertzman, 2007).

1990 yılında Boston’da açılan yüksek lisans programı ve New York’ta açılan doktora programı gastronomide akademik anlamda ilkleri oluşturmaktadır (Karaca, 2018). Birçok bölümlle bağlantılı olan gastronominin alanı oldukça geniştir. Bu alanda uzmanlaşmak isteyenler akademik olarak eğitim almak zorundadır (Şengün, 2017:171). Ülkemizde ve dünyada eğitim veren üniversitelerin, gastronomi alanında çalışmalarını artırmasıyla bilimsel nitelik kazanmaktadır. Bunun yanında tüketicilerin gastronomiye merakı ve ilgisi arttığı için yiyecek-içecek işletmeleri, mesleki alanda kendini geliştirmiş,

eğitimli aşçılarla birlikte çalışmayı tercih etmektedirler (Birdir ve Kılıçhan, 2013).

Aşçılık eğitiminde daha düzenli ve kaliteli iş yapan kurumlar ise 1882’de Londra’da açılan “National Institute of Cookery”, 1883’te Paris’te açılan “L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires” ve 1895’te Paris’te açılan ‘Le Cordon Blue’ okulları olmuştur (Danaher, 2012). Fransa’da 1990 yılında Paul Bocuse tarafından açılan okulda “Gestion de l’hotellerie-restauration et art dining” adı altında lisans düzeyinde aşçılık eğitimi verilmeye başlandı. Ancak üniversite denkliği 2007’de onaylanmıştır (Danaher, 2019).

1893 yılında Lozan’da, aşçılık eğitimi verilmek üzere aşçılık okulu açılmıştır (Şengün, 2017).

Dünyada aşçılık eğitimi verilen ülkeler içinde Fransa çok daha farklı bir yerdedir. Bu konunun başlıca nedeni; Fransız halkı, Fransız aristokrasininin ve Fransız aşçılarının yemek ve restoran kültürü konusunda bambaşka yaklaşım ve değerlendirmelere sahip olmalarıdır. Hatta ve hatta mutfak ile ilgili reformların birçoğu Brillant Savarin, Kral XIV. Louis, François Pierre, Antoine Careme, Auguste Escoffier, Paul Bocuse gibi Fransız aşçılarınca gerçekleştirilmiştir. Bu alana çokça emek veren Fransızlar aşçılık eğitimi konusunda da önemli ortaklıklar kurdular. Bu eğitimler yiyecek ve içecek üreten tüccar derneklerinin gözetiminde gerçekleştirilmiştir. O dönem için eğitim veren esnafların (aşçılar, pastacılar, fırıncılar, kasaplar) kalifiye olmak için birden fazla lisansa ve niteliğe sahip olması şartı bulunmaktadır. Bu yüzden eğitim veren ustaların işin erbabı ve bilinçli olması hedeflenmiştir (Gisslen, 2009).

18.yüzyıldaki sanayi devriminden sonra zanaatkarların gözetimindeki mutfak eğitimleri devlet tarafından yürütülmeye başlamıştır. Bunun sonucu eğitimler daha profesyonel ve örgütlü bir yapıya dönüşmüştür (Miles, 2007; Smith ve Keating, 1997 aktaran Görkem ve Sevim, 2016: 978).

Fransa gibi Amerika Birleşik Devletleri de mutfak eğitimine gereken önemi veren ülkelere biri olmuştur. 1946’da çok farklı ulusu bir arada barındıran Amerika’da açılan ‘Connecticut Restoran Enstitüsü’nde aşçılık eğitimleri başlamıştır. O yıllar için başarılı ve kaliteli bir eğitim gerçekleştirilmiştir. Uzun vadede verilen eğitimlerin bu alana katkı sağladığı bilinmektedir. 1970’li yıllarda yiyecek-içecek sektöründe acemilikten uzaklaşarak ustaların statüsünün arttığı ve profesyonelleşmek için doğru bir eğitimin alınması gerekliliği ortaya çıkmıştır (VanLandingham, 1995).

Mutfak eğitimlerini veren kurumlar, o dönemde iyi bir eğitimin gerekliliği konusunda çalışmalar yürütmüştür. Tüm gelişmelerin sonucunda 1990 yılında Amerika’nın Boston şehrinde ilk kez gastronomi yüksek lisans eğitimi başlamıştır. Hemen arkasından New York Üniversitesinde gastronomi doktora programı açılması akademik anlamda dünyaya örnek teşkil etmiştir. Tüm dünyada yaşanan gelişmelerin ışığında 1981 yılında bu eğitimin verildiği üniversite sayısı 4 iken, daha sonraları bu rakam 261’e kadar da ulaşabilmiştir (Hertzman, 2007:3).

Aslında yiyecek sektöründe yaşanılması muhtemel gelişmeler, konunun uzmanı yazarlar tarafından öncesinde ortaya konulmuştur. Hatta bu alanda Grimod dela

Reyniere'in, 1808'de yayınlanan "Almanachs des Gourmands" eserinde gastronomi ve mutfağa gösterilen ilginin normal olduğu ve bu ilgi sonucunda üniversitelerde gastronomi ve aşçılık bölümlerinin artmasının beklenen bir durum olduğunu belirtmiştir (Grimod de la Reyni"ere 80 1808: xxii–xxiii aktaran Santich, 2004: 16). Verilen eğitimlerin gelişmesi, popüler hale gelmesi ve sayıca artan eğitim kurumları yapılan araştırmalar sonucu ortaya çıkmıştır.

2000'li yıllarda profesyonel gastronomi-aşçılık eğitimi veren kurum ve kuruluşlardan elde edilen sertifika ya da diplomaların uluslararası düzeyde geçerliliği bulunmaktadır. Söz konusu kurumlarda eğitimler tercihe bağlı olarak ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylerde gerçekleştirilmektedir (Şengün, 2017:172).

Amerika Birleşik Devleti'nde birçok üniversitede aşçılık eğitimi veren ön lisans ya da lisans programları mevcuttur. Bunun yanı sıra üniversitelerde aşçılık eğitim ile ilgili sertifika programları da düzenlenmektedir. ABD'de, sadece yiyecek-içecek alanında profesyoneller yetiştirmek amacıyla kurulmuş sayısız enstitü mevcuttur. "The Art Institutes", "The Culinary Institutes of America", "Academy of Medical Arts and Business" gibi (Çakır, 2010).

Almanya'da aşçılık eğitimi daha çok pratiğe yönelik olup çıraklık eğitim okulları ya da meslek yüksekokulları tarafından verilmektedir. İngiltere'de aşçılık eğitimi ise meslek liseleri, ön lisans ve lisans programları aracılığı ile verilmektedir. Buna ilave olarak İngiltere'nin birçok şehrinde aşçılık eğitimi veren yüzlerce kuruluş bulunmaktadır. Başta Le Cordon Blue olmak üzere, Ashburton Cookery ve Rick Stein Seafood School vb. gibi birçok kurum sayılabilir (Çakır,2010)

1990 yılında Bostan'da açılan yüksek lisans programı ve New York'ta açılan doktora programı gastronomide akademik anlamda ilkleri oluşturmaktadır (Karaca, 2018).Birçok bölümle bağlantılı olan gastronominin alanı oldukça geniştir. Bu alanda uzmanlaşmak isteyenler akademik olarak eğitim almak zorundadır (Şengün, 2017). Ülkemizde ve dünyada eğitim veren üniversitelerin, gastronomi alanında çalışmalarını artırmasıyla bilimsel nitelik kazanmaktadır. Bunun yanında tüketicilerin gastronomiye merakı ve ilgisi arttığı için yiyecek-içecek işletmeleri, mesleki alanda kendini geliştirmiş, eğitilmiş aşçılarla birlikte çalışmayı tercih etmektedirler (Birdir ve Kılıçhan, 2013).

3.5. Mutfak Eğitiminde Staj

Staj, mesleki anlamda tecrübe kazanmak amacıyla herhangi bir kurumda, çalışılan zaman dilimini ifade etmektedir (Tdk (b), 2018).

Bir başka ifadeyle; akademik anlamda öğrenilen teorik bilgilerin, sektörde uygulama yapmak suretiyle pekiştiren bir tür çalışma modelidir (Akay ve ark., 2018:212-236).

Staj eğitimlerinde, yapı itibariyle kişi, kurum ve eğitim kademesine göre farklılıklar görülebilmektedir. Turizm eğitimi kapsamında yapılan stajlar, uygulamaya yönelik olmasıyla öğrencilere gerek mesleki gerekse kişisel gelişim anlamında fayda sağlamaktadır (Uysal, 2013:93-110).

Staj eğitiminin çalışan (öğrenci) ve işveren olmak üzere iki tarafı bulunmaktadır uygulamalarında mevcut iki taraf yer almaktadır. Staj eğitimi en az öğrenci kadar işveren içinde önemlidir. Personel ihtiyacını stajyerler arasından seçme imkânı sunması (Demir ve Demir, 2014) ve böylece istihdama katkı sağlaması beklenmektedir (Karacan ve Karacan, 2004).

Staj sırasında her iki taraftan özverili olması; eğitim ve sektörün geleceği açısından önem arz etmektedir. Mutfak stajları, işin yapısı itibariyle emek yoğun çalışma şartlarını beraberinde getirmektedir (Robinson ve Barron, 2007:913-926)

Ortaöğretim staj eğitimine ilişkin karar esasları, TBMM Dilekçe Komisyonun Genel Kurul Kararı ile bildirilmektedir. 2018 yılında açıklanan karara göre iki farklı staj eğitimi uygulanmaktadır (TBMM Dilekçe Komisyonu, 2018);

Eğitim Dönemi İçerisinde Staj Uygulaması: Bu staj modeli ile öğrenci eğitim kurumundan aldığı sözleşmeyi anlaştığı kuruma onaylatmasının ardından haftanın 3 gününü çalışarak, 2 günü de okulda eğitim alarak stajını tamamlamaktadır. Haftanın 2 gününü ise okul eğitimi şeklinde bir formatta yıl boyunca staj eğitimini tamamlamaktadır. Yıl içerisinde staj yapılmasını öngören bu sistem genellikle lise son sınıf öğrencileri için uygulanmaktadır. Yaz Stajı Uygulaması: Eğitim-öğretim döneminin bitişi ile başlayan staj modelinde, staj saatleri baz alınmak suretiyle ara vermeksizin çalışılan dönemi ifade etmektedir. Yaz staj modeli genellikle devamlılık gerektiren otelcilik ve sağlık sektörleri tarafından tercih edilmektedir. Yaz stajları yaklaşık olarak 4 aya tekâmül etmektedir.

Staj eğitiminin faydalarını;

- Mesleki bilgi ve tekniklerin güncel halinin öğrenilmesi,
- Gerçek ortamlarda tecrübe sağlanması,
- Sektör gelişmeleri ve iş imkânları hakkında bilgi edinilmesi,
- Sektör çevresi edinmek,
- İş başvurularında referans sağlanması,
- Disiplin ve iş ahlakı edinilmesi,
- Çalışılmak istenilen bölümün personelden beklentilerinin öğrenilmesi,
- Staj süresince kazanılan ücretin özgüven sağlanması,
- Sorumluluk bilincinin gelişmesi,
- Bireyde karar verme ve analitik düşünme yeteneklerinin gelişmesi şeklindedir (Emir ve ark., 2010'den aktaran Türkseven, 2012: 96).

Staj eğitiminin koşulları, öğrencinin eğitim aldığı kurum ile işveren arasında yapılan sözleşmede belirtilmektedir. Stajını başarıyla tamamlayan ve diğer mezuniyet koşullarını yerine getiren öğrenci mezun olmaya hak kazanmaktadır.

4. MUTFAKLARDA YAŞANAN ALAYLI-MEKTEPLİ İKİLEMİ VE TURİZM SEKTÖRÜNE YANSIMASI

4.1. Tarihimizde Alaylı-Mektepli Çatışması

Alaylı kelimesinin anlamı; bir meslek için gereken eğitimi görmeden, kendini yetiştiren kişi demektir. Kelime olarak “debdebeli, tantanalı, eğlenceli ve istihzalı” manasına gelen alaylı kelimesi daha çok okul eğitim almamış ve kendini yetiştirmiş kişiler için kullanılmaktadır. Hemen hemen tüm sektörlerde yaşanan alaylı-mektepli kelimelerinin tarihteki yerine bakılacak olursa Harbiye Mektebi'nde eğitim gören subaylar arasında dile getirildiği ve ilk kez 31 Mart olaylarında alaylılar ve mekteplilerin çatıştığı söylenebilir (Anonim, 2021c).

Osmanlı İmparatorluğu ordusunun, on yedinci yüzyıldan sonra savaşlarda yenilgiler alması ve giderek gücünü kaybetmeye başlaması, devleti ordu içerisinde değişiklikler yapmaya itmiştir. Ordu içerisinde yapılan yeniliklerden en önemlisi askeri okulların açılması olmuştur. 18. Yüzyıl itibarıyla açılmaya başlayan okulların bazıları kısa süre içerisinde kapanmış olmakla birlikte batılı anlamda eğitim veren Mekteb-i Harbiye ilk açılan okullardan biridir. Seküler eğitim anlayışına sahip yeni okullarda yetişen öğrenciler ile mevcut okullarda yetişen öğrenciler arasında entelektüel farklılıklar meydana getirmiştir. Batılı okullardan mezun olduktan sonra yurt dışında eğitimlerini tamamlayıp Osmanlı ordusunda görev yapmaya başlayan Harbiyeliler ile geleneksel okulların yetiştirdiği alaylı subaylar arasında çatışmalar başlamıştır. Osmanlı ordusu içerisinde mektepli-alaylı çatışması iki grup arasında yaşanan çatışmanın yanı sıra modernleşme ve mevcut düzen savunucularının kavgası niteliğindedir. (Kara, 2016)

4.2. Mutfaklarda Yaşanan Alaylı- Mektepli İkilemi

Mektepli ve alaylı arasındaki en belirgin fark öğrenme yöntemidir. Mektepli, bilgisini eğitim kurumlarından, alaylı ise tecrübesinden sağlamaktadır. Mektepli öğrendiği bilgiyi yaşama geçirmekte zorlanırken; alaylı, uygulamada zorlanmamasına karşın bilgisi sınırlı düzeyde kalmaktadır. İşin eğitimini alan mektepliler, alaylıları cahillikle, alaylılar ise mekteplileri yeteneksizlikle suçlamaktadır. Alaylı-Mektepli ayrımı dile getirilmemesine rağmen toplumda iki farklı grubun çatışmasına birçok sektörde rastlanılmaktadır (linkedin.com, 2023).

Mektepliler, alaylılara kıyasla kurumsal firmalarda çok daha rahat iş bulma imkânına sahiptir. Bunun nedeni kurumsal firmaların iş ilanlarında üniversite mezunu olma kriterini koymuş olmalarından kaynaklanmaktadır. Dünyanın en büyük firmalarından olan Google, Apple iş alımlarında diploma koşulunu kaldırmış olmasına karşın ülkemizde diploma halen yeterliliğin ölçütü olarak görülmektedir. Alaylı olarak iş başvurusunda bulunulması halinde yeteneklerin somut olarak sunulması gerekmektedir (emrahyuksel.com.tr, 2023).

Ancak mutfak sektöründe alaylı-mektepli ikilemi incelenecek olursa; sektörde günümüz bilgi çağı olmasına rağmen bilgili kişiler değil öğrendiği bilgileri uygulama aşamasında da başarılı bir şekilde gösteren, alaylı diye tabir edilen, mesleğe yıllarını

vermiş, üreten kişiler tercih edilmektedir. Çünkü çalışma ortamlarında teorik eğitim alan kişilerin yeterli donanıma sahip olmadığı bilinmektedir.

Bu alanda yaşanan sorunların başında alaylı-mektepli çatışması gelmektedir (Solmaz, 2019). Birçok sektör ile bağlantısı olan turizm sektörü, ülkemize büyük miktarda gelir sağlamaktadır. Turizm denilince deniz, kum, güneş dışında, artık kış/kır turizmi, şenlik ve fuarlarla, tüm sezonu kapsamaktadır (Somuncu, 2019).

Bu yüzden öğrenilen bilgilerin hem teoride hem de uygulamada üzerinde önemle durulması gerekmektedir. Çünkü günümüz eğitim sistemlerinde öğrenciler pasif birer dinleyici durumdadırlar.

4.3. Alaylı-Mektepli Çatışmasını Etkileyen Faktörler

4.3.1. Orta Eğitim Sürecinde Yaşanan Eksiklikler

Aşçılık eğitimleri, ülkemizde ve dünyada birçok farklı kademelerde verilmektedir. İlk mesleki eğitimin verildiği kademe; orta öğretimden başlamaktadır. Orta öğretim ile eğitim olarak mesleğe başlayan aşçı adayları, yiyecek sektöründe ara eleman olarak başlayıp mesleki kariyerine devam etmektedir. Bu nedenle, sektörün kalifiye eleman ihtiyacını karşılayan orta öğretim kademesinde verilen aşçılık eğitimlerinin niteliği önem arz etmektedir.

Ortaöğretim kademesinde verilen aşçılık eğitimleri, yiyecek-içecek ya da mutfak eğitimi olarak adlandırılmaktadır. Bu kapsamda ortaöğretim kademesinde öğrenciye verilen eğitim; mutfağa ilişkin gerekli olan bilgi ve donanımın kazandırılması, hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde üretmesi, sektörde meydana gelen teknolojik yeniliklere uyum sağlaması, iş arkadaşlarıyla ve konuklarla doğru iletişim kurabilmesi, mesleki kariyer hedefini belirlemesi ve bu hedefler doğrultusunda kendini geliştirmesi, mesleki özgünlük edinmesi, yapılan eleştirilerden olumlu sonuçlar çıkararak kendisini geliştirmesi gibi hedefler içermektedir (MEB (a), 2017).

Ortaöğretim kademesinde verilen bu eğitimlere başlandığı ilk günden günümüze kadar uygulama, teori ve staj eğitiminin her aşamasında sorunlar yaşanmaktadır. Bu konu üzerine yapılan araştırmalar sonucunda çeşitli çözüm önerileri de beraberinde sunulmaktadır. Konu hakkında 2019 yılında Yusuf İslam Yurday tarafından, Turizm Otelcilik Meslek Liseleri Aşçılık Programlarında Yaşanan Eğitim Sorunları Ve Çözüm Önerileri konulu Yüksek Lisans Tezinde, öğrencilerin ortaöğretimde verilen teorik eğitimle ilgili sektörde genel anlamda sorun yaşanılmadığı belirtilmektedir. Bunun yanında uygulama eğitimleri konusunda kesin bir sorun yaşandığı, uygulama alanlarının fiziki koşullarının uygun olmadığı, araç-gereç ve ekipmanların yetersiz ve eksik olduğu yönündedir. Staj eğitimleri sırasında genel olarak sorun yaşadıklarını belirten meslek lisesi öğrencileri, sorumlu eğitimciler tarafından yapılan denetimlerin sıklık veya düzey anlamında stajyerlerin beklentisini karşılamadığı yönünde görüş bildirmektedirler (Yurday, 2019).

4.3.2. Üniversite Eğitim Sürecinde Yaşanan Eksiklikler

2015 yılında Antalya’da 22.si düzenlenen Uluslararası Gıda İhtisas Fuarı ve 4.sü gerçekleştirilen Uluslararası İçecek İhtisas fuarlarında yapılan toplantıya; Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim veren akademisyenler, aşçılar ve gastronomi dalında araştırma ve yayın yapanların bulunduğu, 50 temsilci katılım sağlamıştır. Arama konferans yöntemiyle gerçekleştirilen toplantı iki gün sürmüştür. Arama konferansına ortak görüş için katılan temsilcilerin 2-3 gün süre ile bir araya gelmesi klasik konferans ile arasındaki farklılığı göstermektedir. Katılımcıların bahsi geçen konuyla ilgili çalışma tecrübesi olanlar ile akademik bilgiye sahip kişilerden oluşmaktadır (Arslan, 2010:117). Arama Konferansı tekniği; herhangi bir organizasyon yapısı içerisinde ortak akıl bulunmasına yönelik gerçekleştirilen, katılım yöntemi olarak açıklanmaktadır (Aktan, 2008:4-21). Arama konferansına davet edilen katılımcılar kendi aralarında yaptıkları beyin fırtınası ile ortak görüş sağlanmaya çalışılır (Aktan, 2008:4-21).

Turizm Araştırmaları Dergisi ile Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) tarafından gastronomi eğitiminde karşılaşılan sorunlar ve çözüm yolları üzerine yapılan arama konferansında beş ana sorun belirlenmiştir. Bunlar; eğitim müfredatı, üniversite-sektör işbirliği, eğitim kadrosu, fiziksel yapı ve gastronomi algısı şeklinde sıralanmaktadır (Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı, 2015).

4.3.2.1. Eğitim müfredatı

Gastronomi lisans ve lisansüstü eğitim müfredatları incelendiğinde; farklı bölümlerin alanlarına ait derslerin, asgari düzeyde olması gerektiği görüşüne varılmıştır. Bunun yanında mevcut derslerin gastronomi eğitim ihtiyacını yeterli düzeyde karşılamadığı, teorik ve pratik dersler oluşturulurken denge gözetilmesi gerekliliği konusunda uzlaşma sağlanmıştır.

Bu bağlamda, ders içeriklerinin, sektör ve akademik alanın beslenmesi göz önünde bulundurularak yenilenmesi ve seçmeli ders havuzunun genişletilmesi, müfredatın değişen ihtiyaçlara cevap verebilir hale getirilmesi ve öğrencilerin uzmanlaşmaları için seçtikleri alanlara doğru ilerlemelerine fırsat verilmesi gerektiği konusunda fikir birliği oluşmuştur. Bugünün öğrencilerinin geleceğin yöneticileri olacağı göz önüne alındığında günümüzde verilen eğitimin kalitesi ve içeriği çalışma hayatına aksedecektir. Gastronomi eğitiminin hızla değişen dünyaya ayak uyduracak nitelikte yeniden yapılandırılması, yerel mutfak kültüründen küresel mutfak kültürüne doğru gelişim sağlanması ve bunun için yetersiz olan Türkçe kaynakların akademik çalışmalar ile artırılmasının da gerektiğinin altı çizilmiştir.

Gastronomi eğitiminde, dünyada en çok bilinen pişirme teknikleri ve servisleri hakkında bilgi edinmesi ve farklı mutfak kültürleri arasında kıyaslama olanağı sağlamalıdır, sonucu elde edilmiştir. Bu sonuç; farklı ülkelerin mutfak kültürlerinde kullanılan farklı gıda ürünlerinin kullanım yeri ve biçimi, nerede ve nasıl kullanıldığı, yerel kültürleri ile karşılaştırılması, insanların beslenme şekillerine göre sosyal, ekonomik, kültürel, psikolojik ve teknolojik açıdan değerlendirilmelidir (Harrison, (2008) ifadesi ile örtüşmektedir.

4.3.2.2. Üniversite-Sektör İşbirliği

- Ders içeriklerinin belirlenmesi sırasında sektör temsilcilerinin görüşlerinin alınmaması,
 - Okuldan mezun olan öğrencilerin işe başladıklarında beklentilerinin yüksek olması,
 - Staj yapan öğrencilere personel muamelesi yapılması ve ağır şartlarda çalıştırılması,
 - İş ile ilgili eğitim kısmının atlanması,
 - Staj maaşlarının düşük olması,
 - İşveren ve çalışanların öğrenci ile ilgili fazla beklenti içerisinde olması,
 - Stajların süreleri ve zamanlamanın sektör için uygun olmaması,
 - Sektörün okulların uygulama mutfağı gibi fiziksel alt yapılarına destek olmaması,
 - Eğitimli-alaylı çatışmalarının yaşanması,
 - Sektörün turizmde yaşanan belirsizlikler nedeniyle çalışma garantisi verilmemesi
- Belirtilen sorunların çözümüne ilişkin öneriler;
- Akademisyenlere, müfredatı yurtdışı eğitim programlarına göre oluşturmak yerine reel sektör temsilcileri ile bir araya gelinerek hazırlanılmasının daha verimli olacağı konusunun anlatılması,
 - Öğrencilerin iş hayatı ile ilgili bilgilendirilmesi,
 - Paydaşlar içerisinde bulunan işveren ve çalışanların stajyer konusunda bilinçlendirilmesi,
 - Aşçı ve akademisyenlerin kariyer planlamaları hakkında doğru yönlendirmeleri konusunda dikkatli davranmaları,
 - Stajın eğitimin bir parçası ve devamı niteliğinde olduğu işletmelere anlatılması,
 - Staj sırasında öğrencinin motivasyonunun yüksek tutulmasının geleceğe yönelik yatırım olduğunun belirtilmesi,
 - Stajyer çalıştırmanın zorunlu hale getirilmesi,
 - Staj maaşlarının asgari ücretle eşitlenmesi,
 - Akademik takvimin sektörün önceliklerine göre belirlenmesi,
 - Staj sürelerinin gözden geçirilerek uzatılması,
 - Üniversitelerde verilen eğitim kalitesinin ancak sektör desteği ile yükseltilebileceği konusunun sektör temsilcilerine anlatılması,
 - Staj yapan öğrencilere pozitif ayrımcılık yapılması çözüm önerileri arasında yer almaktadır.

Teorik ve pratik eğitimin bir arada yürütülmesi yeni olanakları beraberinde getirecektir (Hegarty, 2011) .

4.3.2.3. Akademik Kadro Sorunu

Ülkemizde lisans düzeyinde verilen gastronomi eğitiminin çok yeni olması nedeniyle mezun sayısı yeterli düzeyde değildir. Bu nedenle bu bölümlerde hem nicelik hem nitelik anlamında akademisyen sıkıntısı yaşanmaktadır. Birçok disipline beslenen gastronomi eğitimi ders programında bu disiplinlere yer vermelidir. (beslenme, gıda, tarih vb.) Bu sorun ilerleyen süreç içerisinde mezunların sayısının artmasıyla çözülecektir. Kısa dönem için çözüm önerisi ise; disiplinler arası yaklaşım ve Gastronomi alanında eğitim veren üniversiteler arasında işbirliği yapılması ile çözülebilecektir.

Teorik derslerin yanında pratik derslerin de olduğu gastronomi eğitimi derslerinde öğretim elemanlarının yanı sıra sektörde deneyimli usta öğreticilerin, öğretim görevlisi ya da teknik eleman olarak çalıştırılması gerekmektedir. Çözüm önerisi; bu konunun tanımı esnek olmalı ve bu görevlendirmeler için ücretlendirmenin iyileştirilmesi gerekmektedir.

Gastronomi öğrencilerinin akademik kariyer yapmaları konusunda sıkıntılar yaşanmaktadır. Akademik personel maaşlarını sektörle kıyaslayan öğrencilerin sektörü tercih ettiği görülmektedir. Bu anlamda, gastronomi mezunlarının akademik kariyer için yönlendirilmesinde akademik personel maaşlarının iyileştirilmesi, görevlendirme ile çalışan öğretim görevlilerinin özlük hakları iyileştirilmelidir.

Akademisyenler, sektör ile iletişim içerisinde olarak teorik ve pratik eğitim arasında dengeyi sağlamalıdır. Fakat gastronomi eğitimi veren akademisyenlerin, çağdaş eğitimin yanında mutfak tecrübesine sahip kişiler olmalıdır. Bu nedenle akademisyen alımında objektif ve özenli davranılması gerekmektedir.

4.3.2.4. Fiziksel Yapı ve Bütçe Sorunları

Mutfak uygulama alanlarının yetersiz olması, malzeme ve ekipman için yeterli bütçe ayrılmaması sorunları için çözüm önerileri şu şekildedir: Öncelikle planlamanın yapılması ve planın uygulanabilmesi için yeterli ödenek miktarının ayrılması gerekmektedir. Çözüm sürecinde bölüm başkanı, dekan ve üniversite yönetimi, sivil toplum kuruluşları, sektör yetkilileri, yerel yönetimlerin yöneticileri, Yüksek Öğretim Kurumu ve ilgili bakanlığın yetkililerinin bulunması faydalı olacaktır.

Buna ilaveten, öğrencilerin gastronomi içerikli organizasyonlara (fuar, gezi gibi) katılımları konusunda bütçe ayrılmadığı yönünde tespit edilen sorunların çözümünde sponsorluk yolu ile giderilmektedir. Ancak bu çözüm yolunun sürdürülebilir olmadığı bu nedenle ek bütçe ayrılması çözüm önerisi olarak sunulmuştur.

Ünlü aşçılar, yazarlar ve araştırmacıların eğitim verebilmelerinin önünde, hukuki kısıtlamalardan kaynaklanan sorunlar olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi alanına istisnalar sağlayacak yasal düzenlemelerin yapılması gerekmektedir.

4.3.2.5. Gastronomi Algısı

Sektörün gastronomi algısı: Sektör tarafından, gastronomi alanında staj yapan öğrenciler ucuz işgücü olarak görülmektedir. Bunun yanında yeni mezunların, alaylı mutfak çalışanları tarafından yetersiz görüldüğü bilinmektedir.

Öğrenci algısı: Mezuniyet sonrası beklentilerin yüksek tutulması ve aldığı eğitim ile işin uzmanı olduğu kanısına kapılmasıdır.

Toplum algısı: Medyanın etkisiyle toplumun gastronomi mezunlarını yalnız aşçı/şef olarak tanımlamalarına neden olmaktadır.

Belirtilen sorunlar için sunulan çözüm önerisi, gastronominin tam olarak anlatılması için kongre, panel, seminer, vb. etkinlikler gerçekleştirilmeli ve etkinliklerde tüm paydaşlara yer verilmesi olarak özetlenmektedir.

4.4. Başarılı Mutfak Yapısının Turizm Sektörüne Katkısı

Otel işletmeleri, yurtiçi ve yurtdışından gelen turistlerin geçici olarak konakladıkları, yeme-içme ihtiyaçlarının giderildiği, eğlence ve bazı sosyal ihtiyaçlarını karşılayan işletmelerdir. Konaklama ve yeme-içme hizmetleri için otel işletmelerinin gövdesidir, diyebiliriz. Bir otel işletmesinde konaklayan müşterinin memnuniyeti açısından yiyecek ve içecek departmanı kritik öneme sahiptir (Özer ve Günaydın, 2010).

Esas faaliyet alanı 'konaklama' olan otel işletmeleri, yiyecek-içecek hizmeti ve eğlence alanında da hizmet vermeyi taahhüt etmektedir. Yani asıl kazancını konaklama hizmetinden sağlamaktadır. Bu nedenle gelir kaynakları içerisinde en büyük pay oda satışları ile sağlanırken ikinci sırada % 34 ile yiyecek-içecek hizmetinden sağlanan gelir yer almaktadır (Erdoğan, 2009: 313; Batman, 2015: 153). Bu nedenle mutfak, otel işletmelerinin kalbidir (Sezgin ve Ünlüöner, 2011). Otel işletmelerinde mutfak bölümünün başarısının temel faktörü aşçılar ve mutfak departmanının çalışanlarıdır (Alan ve İçigen, 2009). Aşçıların, müşteri memnuniyetini dolaylı olarak etkilediği söylenebilir (Pekershen, 2015).

Yiyecek sektöründe çalışacak aşçı adaylarının, aldıkları eğitim ve staj tecrübeleri işe başladığında daha da pekişecektir (Birdir ve Kılıçhan, 2013). Öney (2016), Tekin ve Çiğdem (2017), Özdemir ve arkadaşları (2017) yılında sektör ve gastronomi alanında verilen mutfak eğitimlerini araştırmış ve bu konuda verilen mesleki eğitimin öneminin altı çizilerek eksikliklerin ve sorunların giderilmesi yönünde çözüm önerilerinde bulunmuşlardır.

Turizm sektöründe yaşanan gelişmeler, teknoloji ile doğru orantılı olarak gelişerek ülkelerin milli gelirine katkı sağlamaktadır. Yaşanan tüm gelişmelere rağmen doğal kaynaklar ve insan gücü faktörleri, bu alandaki önemini korumaya devam etmektedir. Tüm gelişmeler ışığında, yeniliğe ayak uydurabilecek, ekonomiye katkı koyabilecek kalifiye işgücü ihtiyacı devam etmektedir (Solunoğlu, 2013).

Turizm, ülke ekonomisi açısından kritik öneme sahiptir. Çünkü yaşanan her türlü gelişmeye rağmen, turiste satılan ürünün 'hizmet' olduğu gerçeğini değiştirmemektedir.

Bu anlamda eğitilmiş insan gücü de son derece stratejik önem taşımaktadır. Turizm sektörü için eğitilmiş ve tam anlamıyla görevini yerine getirebilen personel, turistlerin hizmet beklentisini karşılamakta ve hatta beklentisinin üzerine çıkmaktadır (Ünlüöner ve Boylu, 2005). Müşteri memnuniyeti ile sadık müşterilerin oluşması ve böylece turizm sektöründe yaşanan geçici işsizliklerin önüne geçilmesi kaçınılmazdır. Turizmin ayrılmaz bir parçası olan yiyecek sektörü de turizmin yapı taşı olarak görülen konaklama faaliyeti kadar ehemmiyet teşkil etmektedir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015).

Turizmde, faaliyetlerin kendini tekrarlama gibi bir özelliği bulunmaktadır. Tekrarlanan hizmetlerin tecrübeye dönüşmesi ile turistlerin isteğini karşılama potansiyelini de artırmaktadır. Turizmde ürün ve bölge pazarlamasını kolaylaştıran etmenler arasında yiyecek-içecek alanındaki başarı vazgeçilmez bir konumda yer almaktadır. Turizm bölge ve işletmelerin pazarlanması sırasında özellikle yiyecek-içecek hizmetlerinin kalitesi ile ilgili taahhütler verilmektedir (Bozok ve Avcıkurt, 2017).

Gün geçtikçe katma değeri artan yiyecek-içecek alanı, turizmde yaşanan gelişmeler sonucunda ortaya çıkan 'Gastronomi Turizmi' ile yeni bir misyon ve anlam kazanmaktadır. Ülkemizde ve dünyada bu alanda eğitim veren çeşitli kademelerde kurum ve kuruluşlar bulunmaktadır. Ortaöğretim, ön lisans, lisans, yüksek lisans ve özel kurslardan sağlanan sertifikalı eğitimlerin niteliği ve niceliği göz önüne alındığında yiyecek sektörünün önemini ve bu alanda eğitilmiş personel ihtiyacını da ortaya koymaktadır.

5. YÖNTEM

5.1. Yöntem

Aşçılık mesleğini farklı metotlar ile öğrenen bireylerin, çalışma ortamlarında yaşadığı çatışmaları görebilmeyi amaçlayan araştırmanın bu aşamasında araştırmanın modeli, çalışılan grup, veri toplama ve verilerin yorumlanmasını içeren bilgiler yer almaktadır.

5.2. Araştırmanın Modeli

Son yıllarda yapılan birçok araştırmada özellikle sosyal olguları bağlı olduğu çevre içerisinde inceleyen sosyal bilim araştırmalarında, çoğunlukla nitel araştırma teknikleri kullanılmaktadır. (Işıkoğlu, 2005).

Bu çalışmada, nitel araştırma tekniklerinden biri olan olgubilim yöntemi tercih edilmiştir. Olgubilim diğer adıyla fenomenoloji; aslında gündelik yaşantımızda sıkça rastladığımız ancak derinlemesine ve ayrıntılı bir mantaliteye sahip olmadığımız olguya odaklanarak araştırma yapma yöntemidir (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

5.3. Araştırmanın Amacı

Ülkemizde ve dünyada birçok meslekte olduğu gibi aşçılık mesleğinin de tarihsel süreç içerisinde öğrenme yöntemi değişikliğe uğramıştır.

Çalışmada ülkemizde aşçılık mesleğini icra eden ustaların, çekirdekten yetişen, işi erbabından öğrenen ve tecrübesine güvenen alaylı aşçılar ile aldığı eğitim ve diplomasına güvenen mektepli aşçıların mesleği öğrenme yöntemi ortaya konulmuştur. Her iki yöntemle yetişen aşçıların görüşleri incelenerek sektörde yaşanan problemlere çözüm önerileri bulmak amaçlanmıştır. Aynı zamanda sektörde çalışan aşçılara ve aşçı adaylarını yetiştiren eğitmen aşçılara da eğitim ile tecrübenin bir arada olmasının mesleği daha ileri seviyeye taşıyabileceği konusunda faydalı olacağı düşünülmektedir.

Ayrıca araştırmada, aşçıların demografik yapısı, eğitim düzeyi, mesleki anlamda liyakati ve kariyer planları hakkında da bilgi edinilmiştir. Böylece ülke gelirimizde önemli paya sahip olan turizm sektöründe istihdam edilen aşçılardan elde edilen bilgilerin, sektöre, aşçılık eğitimi veren kurum ve kuruluşlara, işletmelere yol göstereceği düşünülmektedir.

5.4. Araştırmanın Önemi

Her geçen gün hızla gelişen dünyada insanoğlunun ihtiyaçları da değişmektedir. Yeni ihtiyaçlar yeni meslek dallarının ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Her yeni mesleğe, işin çıraklığı ile başlanılıp çalışıkça kalfalık ve daha sonra ustalık sıfatı kazanılmaktadır. Diğer bir deyişle bütün sektörler, gelişim süreçlerine bakıldığında “alaylı” olarak nitelendirilen çırak-kalfa-usta halkalarının birbirine kenetlendiği bir zincir içerisinde yetişen zanaatkârlar ile büyümektedir. Mesleğin ait olduğu sektöre olan talep arttıkça işgücüne olan ihtiyaç ta artmaktadır. Sektörde meydana gelen işgücü talebi

çeşitli kurslar ya da okullar tarafından yetiştirilen gençler ile karşılanmaktadır.

Birçok nedene bağlı olarak bazı meslekler yok olup giderken bazı mesleklerde gün geçtikçe daha popüler olmaktadır. Aşçılık mesleği gerek ülkemizde gerekse dünyada popülaritesi giderek artan mesleklerin başında gelmektedir. Bu nedenle aşçılık eğitimi veren kurum ve kuruluşların sayısı da her geçen gün artmaktadır. (Görkem ve Sevim, 2016).

Ancak hızla artan eğitim kurumlarının kalitesini düşüren bazı problemler bulunmaktadır. (Özdemir, 2018). Turizm gelirlerinin ülke ekonomisine katkısının artırılması ancak eğitilmiş, becerikli, tecrübeli yani nitelikli işgücü ile sağlanabilmektedir. Bu nedenle sektördeki paydaşların fikirleri alınarak eğitimde meydana gelen problemlerin çözümünde araştırmaya ait bulguların önem arz ettiği düşünülmektedir.

5.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma kapsamında elde edilen veriler, yalnızca Eylül-Kasım 2022 tarihleri arasında çalışmaya gönüllü olarak katılan aşçılar ile sınırlıdır. Araştırmanın bulgular kısmında yer verilen aşçı ifadeleri, sahip oldukları hissiyat, düşünce, tavsiye ve deneyimleri olup, üzerinde araştırmacı tarafından hiçbir düzeltme yapılmamıştır. Dolayısıyla araştırmanın sonuçları sadece bu çalışmaya ait örneklem grubunun özelliklerini taşıyan aşçılar için genellenebilir. Bunun yanında veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanıldığından veri güvenilirliği katılımcıların aktardığı bilgiler ile sınırlı bulunmaktadır.

Elde edilen verilere ait bilgiler tablo halinde de gösterilmiştir. Çalışma sırasında verilere ulaşmak için sarf edilen enerji, maddi imkânlar ve zaman yönetimi gibi değişkenlerin sadece araştırmacının tekelinde olması, ayrıca görüşmeye katılan aşçılar için; sektör tecrübesinin en az on yıl olma ve 25-55 yaş aralığında olma şartları da araştırmanın sınırlılıkları arasındadır.

Araştırma için toplanılan verilerin gerçeği yansıtması bakımından görüşmeye katılan aşçıların gönüllü olmasına özen gösterilmiştir. (Güler, Halıcıoğlu, ve Taşgın, 2015:137-138).

5.6. Veri Toplama Aracı

Olgulara (fenomen) ait yaşanmışlıkları ve kavramları ortaya çıkarmak adına “görüşme” veri toplama teknikleri arasında en çok tercih edilen yöntem olarak kabul edilmektedir (Karasar, 2018). Bu teknik, neden-sonuç ilişkisinin derinlemesine ve detaylı incelenmesine olanak veren son derece elverişli bir yöntemdir (Turnuklu, 2000:543-559)

Bu doğrultuda söz konusu araştırmada, derin ve ayrıntılı bilgi edinmek ve sağlıklı sonuç elde etmek amacıyla nitel araştırma tekniklerinden yarı yapılandırılmış mülakat (görüşme) tekniği tercih edilmiştir.

Literatür taraması yapıldığında farklı meslek dallarında yaşanan çatışmaların değerlendirildiği çalışmalara rastlanmaktadır. Fakat aşçılar arasında yaşanan alaylı-mektepli çatışması konusunda herhangi bir çalışmanın literatürde bulunmaması, bu

çalışmanın önemini göstermektedir. Aynı zamanda bu çalışmanın gelecekte yapılacak araştırmalar için ölçek oluşturması ve literatüre katkı sağlaması beklenmektedir.

Literatür incelemesi sonucunda yiyecek içecek sektörü ile ilgili çalışmalara ait verilerin daha çok sektörde çalışmaya hazırlanan aşçı adayları öğrenciler üzerinden elde edildiği görülmektedir. Bu çalışmada ise veriler profesyonel aşçılardan elde edilmiştir.

Araştırma konusu ile ilişkili literatür incelemesi yapıldıktan sonra hazırlanan görüşme formu, toplam sekiz soru ve üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde aşçılara ait demografik bilgilerin öğrenilmesine yönelik yaş, eğitim, tecrübe ve unvan gibi sorulara yer verilmiştir. İkinci bölüm ise mesleği tercih etme nedeni, mesleğe nasıl başladığı, mesleğe yeniden başlayacak olsanız hangisini tercih ederiniz gibi sorulardan oluşmaktadır. Birinci ve ikinci bölümde yer alan sorular hazırlanırken; Erkan Denk ve Abdülkadir Koşan'ın "Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi" başlıklı makalede yer alan bulgulardan ve Osman Güldemir, Erhan Akarçay'ın "Koca Ustadan İssız Adama Türkiye'de Aşçılık Mesleğinin Değişimi" başlıklı makalede aşçılarla yapılan görüşme sonucu elde edilen bulgulardan derlenerek elde edilmiştir. Üçüncü bölümde yer alan alaylı-mektepli aşçıların eksiklikleri ve bu eksikliklerin nasıl giderileceği, alaylı-mektepli çatışmasına tanık olup olmadığı gibi sorulardan oluşmaktadır. Literatür incelemesinde araştırma konusuna ilişkin herhangi bir çalışmanın olmaması nedeniyle üçüncü bölümde yer alan soruların hazırlanmasında uzman görüşlerine başvurulmuştur. Akdeniz Şefler Kulübü Dernek başkanı Sayın Bilal Yüreğir, Pakmaya Unlu Mamüller Uzmanı Sayın Yalçın Akçat, The Marmara Oteli Aşçıbaşı Sayın Kerim Ateş ve Pastalya Pastacılık Ltd. Şti. sahibi ve ustası Sayın Hasan Üstünkaya olmak üzere alanında uzman dört kişinin görüşleri alınarak hazırlanmıştır.

Ayrıca araştırmacı 14 yıl yiyecek içecek işletmesinde aşçılık yapmıştır. Bununla beraber Yüksek Öğretim Kurumuna bağlı bir üniversitede halen aşçılık bölümünde akademisyen olarak görevini yürütmektedir. Bu nedenle yarı yapılandırılmış görüşme sorularının hazırlanmasında tecrübelerinden de faydalanmıştır.

Araştırmada, her kesimin fikir ve tecrübelerinden yararlanmak amacıyla ilkökul, ortaokul, lise ve üniversite mezunu alaylı aşçılarla görüşmeler yapılmıştır.

Diğer gurupta ise, çıraklık okulunda, mesleki liselerde, yüksekokul ya da üniversitelerde verilen eğitim ile meslek sahibi olan mektepli aşçılarla görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler, 10 Eylül ile 10 Kasım 2022 tarihleri arasında 40 gönüllü katılımcı ile gerçekleştirilmiştir.

Görüşme formuyla yapılan görüşmeler hem yüz yüze hem de telefonla gerçekleştirilmiştir. Böylece elde edilen bilgiler teyit edilmiş ve pekiştirilmiştir. Ayrıca görüşme soruları zaman zaman ilave sorularla desteklenerek konuya derinlik kazandırılmış ve konuyla ilgili daha fazla bilgi elde edilmiştir.

Yapılan görüşmelerin, ses kayıtlarının alınmasına dair "EK-2 Kayıt İzin Formu" görüşme öncesi katılımcılara isim belirtilmeme şartı ile imzalatılmıştır. 40 kişinin ses kaydının alınması 13 saat 27 dakika sürmüştür.

5.7. Çalışma Grubu

Nitel araştırmaların çalışma grubu; çalışılacak grubun büyüklüğü, araştırılan problemin doğası, çalışmanın dizaynı, çerçevesi ve verilerin çeşitliliği göz önüne alınarak belirlenmektedir. Şayet araştırmanın konusu açık ve görüşme esnasında kolay bilgi alınabiliyorsa az sayıda katılımcı yeterli olacaktır. Ancak konu merak uyandıran, zor anlaşılır ya da katılımcıların cevaplamaya çekindiği bir konu ise katılımcı sayısının yüksek tutulması gerekmektedir (Morse, 2000).

Olgubilim araştırmalarında, çalışmanın odak noktası araştırılmakta olan gerçekliği yaşamış, fenomen ile ilgili konuyu tecrübe etmiş, fenomen hakkında konuşabilen yahut yansıtılabilen birey ya da topluluklardan bilgi edinilmesidir (Wilson, 2015:41). Bu yüzden fenomenolojinin uygun görüldüğü çalışmalarda katılımcılar amaca yönelik olmalıdır ve katılımcıların seçimi yapılırken araştırma konusu hakkında tecrübeli olma şartı aranmalıdır (Baker, Wuest ve Stern, 1992:1357). Araştırmada çalışma grubu, amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan ölçüt örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Araştırmaya katılan bireyler araştırmacı tarafından aşağıda sıralanan kriterlere göre seçilmiştir:

- En az 10 yıllık mesleki tecrübeye sahip olmak,
- 25-55 yaş aralığında alaylı ya da mektepli aşçı olmak,

Belirlenen ölçütler doğrultusunda, Antalya ilinde bulunan Kültür ve Turizm Bakanlığı iznine tabi beş yıldızlı otellerin mutfaklarında çalışan 20 alaylı aşçı ile 20 mesleki eğitim almış mektepli aşçı olmak üzere 40 aşçının çalışmaya dâhil edilmesi tez danışmanı tarafından belirlenmiştir. Araştırmaya katılan aşçılara ait bilgiler aşağıdaki tablolarda verilmektedir.

Tablo 1.3. Alaylı Aşçılara Ait Genel Bilgiler

KOD	TECRÜBE	EĞİTİM DURUMU	UNVAN
AL-1	25 Yıl	Lise	Aşçıbaşı Yardımcısı
AL-2	16 Yıl	Lise	Kısım Şefi
AL-3	28 Yıl	İlköğretim	Kısım Şefi
AL-4	27 Yıl	Lise	Aşçıbaşı
AL-5	22 Yıl	Lise	Kısım Şefi
AL-6	15 Yıl	İlahiyat Mezunu	Kısım Şefi
AL-7	22 Yıl	İlköğretim	Kısım Şefi
AL-8	14 Yıl	Lise	Aşçıbaşı
AL-9	12 Yıl	Lise	Aşçıbaşı
AL-10	17 Yıl	Yüksek Lisans	Aşçıbaşı
AL-11	16 Yıl	Üniversite	Kısım Şefi
AL-12	34 Yıl	İlköğretim	Kısım Şefi
AL-13	24 Yıl	Lise	Pastane Şefi
AL-14	22 Yıl	İlköğretim	Kısım Şefi
AL-15	17 Yıl	İlköğretim	Ekmek Ustası
AL-16	14 Yıl	İlköğretim	Ekmek Ustası
AL-17	24 Yıl	Lise	Pasta Ustası
AL-18	45 Yıl	İlköğretim	Kategori Şefi
AL-19	31 Yıl	Lise	Aşçıbaşı
AL-20	25 Yıl	Lise	Aşçıbaşı Yardımcısı

Tablo 1.4. Mektepli Aşçılara Ait Genel Bilgiler

KOD	TECRÜBE	EĞİTİM DURUMU	UNVAN
MK-1	24 Yıl	Aşçılık Lisesi Bolu	Aşçıbaşı Yardımcısı
MK-2	27 Yıl	Lise	İşletme Sahibi
MK-3	28 Yıl	Aşçılık Lisesi Bolu	Aşçıbaşı Yardımcısı
MK-4	30 Yıl	Aşçılık Lisesi Bolu/AÖF lisans	Aşçıbaşı
MK-5	18 Yıl	Turizm Otelcilik/Mutfak Lise	Aşçıbaşı Yardımcısı
MK-6	26 Yıl	Lise-TUREM Eğitimi	Demo Ustası
MK-7	14 Yıl	Ön Lisans/Aşçılık	Kısım Şefi
MK-8	13 Yıl	Ön Lisans/Mutfak Yönetimi	Öğretim Görevlisi
MK-9	11 Yıl	Ön Lisans/Aşçılık	Aşçıbaşı
MK-10	21 Yıl	Lise	Aşçıbaşı
MK-11	22 Yıl	Lise/Aşçılık	Aşçıbaşı
MK-12	12 Yıl	Ön Lisans/Aşçılık	Halk Eğitim Öğretmen/Usta Öğr.
MK-13	12 Yıl	Üniversite	Aşçıbaşı
MK-14	14 Yıl	Meslek Lisesi/Aşçılık	Kısım Şefi
MK-15	10 Yıl	Meslek Lisesi/Mutfak	Usta Öğretici/Halk Eğitim
MK-16	18 Yıl	Lise-MSA Eğitimi	Aşçıbaşı
MK-17	11 Yıl	Meslek Lisesi	Kısım Şefi
MK-18	25 Yıl	Lise-TUREM Eğitimi	Aşçıbaşı Yardımcısı
MK-19	35 Yıl	Meslek Lisesi	Aşçıbaşı
MK-20	11 Yıl	Üniversite/Gastronomi	Öğretim Görevlisi

5.8. Geçerlik ve Güvenirlik

Nitel araştırmaların geçerliliği ve güvenilirliği öncelikle inandırıcı olma özelliği ile sağlanmaktadır. Buna ilaveten aktarılabilir, tutarlı, teyit edilebilir özelliklerini de taşımaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

Nitel araştırmalar için “geçerlik” kavramına ilişkin sıkça kullanılmakta olan sekiz strateji Creswell ve Miller tarafından şöyle özetlenmektedir:

(1) Araştırmacının, katılımcılarla gerçekleştirdiği görüşmelere uzun zaman ayırması ve gözlem yöntemiyle katılımcılarla güven ortamını oluşturması yanlış bilgileri rahatlıkla ayırt etmesini sağlayacaktır.

(2) Üçgenleme yöntemi kullanılan araştırmalarda; veri, yöntem, teori ve araştırmayı destekleyen kanıtlar kullanılmaktadır.

(3) Akran inceleme stratejisi ile araştırmacının dışarıdan kontrolü sağlanmaktadır.

(4) Olumsuz durum analizi ile araştırmacı, araştırma sürecinde olumsuz deliller yönünde varsayımlarını geliştirmektedir.

(5) Araştırmacının önyargılarını açıkladığı strateji yönteminde; araştırmacı tecrübesi, önyargısı, eğilimi ve uyumu doğrultusunda açıklama yapabilmektedir.

(6) Üye kontrollü stratejide, araştırmacı tarafından katılımcılardan gönüllü olanların bulgular ve yorumlar hakkındaki görüşleri talep edilmektedir. Bu sayede araştırmacı, görüşmelerde verilen beyanatların doğruluk ve inanılabilirlik hakkında yargıda bulunabilmektedir.

(7) Zengin betimleme stratejisi; araştırmacının yaptığı ayrıntılı betimleme ile oluşturulan çalışmaya ait bilgilerin okuyucu tarafından farklı ortamlarda paylaşılması

amaçlamaktadır.

(8) Dış denetim stratejisi; araştırmaya dâhil olmayan bir denetçi tarafından, araştırmanın süreç ve sonucuna ilişkin incelemelerde bulunması ve doğruluğunu test etme yöntemidir. Yapılan nitel araştırmaların geçerliğinin sağlanması bakımından yukarıda belirtilen sekiz stratejiden en az ikisinin uygulanması tavsiye edilmektedir (Creswell, 2018, s. 250-253). Bu çalışmada geçerliğin sağlanması için belirtilen (1), (5), (6) ve (7) nolu maddelerde adı geçen stratejiler uygulanmıştır.

Bunun yanı sıra araştırmacı tarafından çalışmanın her aşamasında geçerlik ve güvenilirliği etkileyebilecek durumların kontrolünü sağlamak amacıyla çeşitli önlemler alınmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2013; Aydın, 2014). Bu kapsamda çalışmada alınan geçerlik ve güvenilirlik önlemleri Tablo 1.5.'te belirtilmektedir.

Tablo 1.5. Çalışma Kapsamında Alınan Önlemler

GEÇERLİK		GÜVENİRLİK	
<i>İç Geçerlik</i>	<i>Dış Geçerlik</i>	<i>İç Güvenlik</i>	<i>Dış Güvenlik</i>
-Katılımcılarla yapılan görüşmelerde uzun süreli iletişim kurulması -Katılımcıların teyidinin alınması - Konuya ilişkin alıntılar yapılması -Uzmanlardan görüş alınması	-Amaçlı ve ölçüt örnekleme yönteminin tercih edilmesi -Çalışma süreci hakkında bilgi verilmesi -Veri toplama aracına ilişkin bilgilendirme yapılması -Katılımcı kriterlerinin açıklanması -Verilerin çözünürlüğü hakkında açıklama yapılması -Araştırmacının çalışmadaki rolünün belirtilmesi	-Ses kaydı alma suretiyle veri kaybı yaşanmaması -Elde edilen bulgulara yorum yapılmadan aktarılması	-Veri çözümleme kısmında tartışılması

Kaynak: (Durmaz, M., Kurşun, Ş., Öztürk, K., Gür, S. 2021)

Araştırmada geçerlik ve güvenilirlik sağlanması amacıyla toplanan verilerin analizi literatürde benzer alıntılarla desteklenmiştir.

5.9. Verilerin Çözümlemesi ve Analizi

Bu çalışmada görüşme yoluyla toplanan veriler, Miles-Huberman uyum analizi modeli ile çözümlenmektedir. Miles-Huberman modeline göre, sosyal olguların birbirleriyle temellendirilebilmesi ve sabit görülen sosyal olguların birleştirebilmesi, düzenli ve ardışık ilişkiler kurulabilmesi mümkündür. Bu model kullanılarak yapılan analizler; verilerin azaltılması, verilerin ortaya konulması ve sonuçların betimlenmesi olmak üzere üç aşamadan oluşmaktadır (Macdonald ve Tipton, 1996; Woffitt, 1996; Cresswell, 2003; Baltacı, 2017a).

Söz konusu aşamaların ilki olan gözleme, görüşme ve literatür incelemesi gibi farklı yöntemler sonucu elde edilen verilerin azaltılması aşamasıdır. Toplanan veriler herhangi bir işleme tabi tutulmamış ham veri halindedir. Veri azaltma aşamasında araştırmacı tarafından hangi verinin araştırmaya dâhil edilip edilmeyeceğine karar verilmesi gerekmektedir (Miles ve Huberman,1984). Bu kapsamda öncelikle görüşmeye ait ses kayıtları olduğu gibi yazılı hale getirilerek ham veri elde edilmiştir. Araştırmacı, ham veri üzerinden, veri azaltma işlemini gerçekleştirirken; araştırma konusunun dışında kalan tüm sözcükleri ayıklamıştır.

Miles-Huberman uyum analizinde elde edilen verileri azaltma ve sunma aşamaları için ön koşul niteliğindeki kodlama, nitel analizin başlangıcı ve aynı zamanda analiz sürecinin her aşamasında süregelen bir işlemdir (Ragin, 1994). Bu kapsamda katılımcılara ait ses kayıtlarının yazılı hale getirilmesi ve sonrasında birçok kez okunması icap etmektedir (Glesne, 2014:256). Çalışmada yazılı hale getirilen ham veri defalarca okunmuştur.

Miles-Huberman uyum analizinin ikinci aşaması, verilerin ortaya konulduğu süreçtir. Bu aşamada ayıklanmış, özetlenmiş veriler daha anlaşılır hale getirilmektedir. Hatta bu süreçte, kopuk halde görülen verilerin, grafik ve tablo yardımı ile gösterilmesi çok daha anlaşılır olacaktır. Aynı zamanda insan beyninin çalışma sistemine daha uygun olması açısından da tavsiye edilmektedir (Miles ve Huberman,1984). Görüşme esnasında yöneltilen sorulara, açılardan gelen yanıtlardan yola çıkılarak birbirine yakın ya da benzerlik gösteren ifadeler göre ana grup ve alt gruplar oluşturulmuş ve kodlanmıştır. Araştırmacı tarafından ana grup ve alt grup kayıtları arasında benzer olanlar karşılaştırılmış ve ortak gruplar belirlenmiştir.

Miles-Huberman uyum analizinin son aşaması; sonuçların betimlenmesidir. Bir anlamda araştırmacının başlangıcından itibaren her aşamada toplanan verilerin belirsizliğinin giderilmesi ve saklı gerçeğin anlamlandırılmasıdır (Miles ve Huberman,1984). Çalışmaya mahsus tüm gruplandırılmalar altı tema altında toplanmıştır. Elde edilen temaların birçoğu alıntılarla desteklenmiştir. Aynı zamanda alıntının akabinde, ifadeyi kullanan katılımcı aşçı ve kodu (örnek “AL-1” şeklinde) belirtilmiştir.

Nitel araştırmalarda, araştırmacı kendi tecrübelerini ve yaşadıklarını veri olarak sunabilmektedir. Araştırılan olaya ya da olguya benzer ve hatta çoğu zaman iç içe olan ve olgu ile ilgili deneyim yaşayan araştırmacının yorumu ve ilk ağızdan anlatımı, araştırmaya ayrı bir değer katar. Bu bakımdan araştırmacının son aşamasında; elde edilen verilere anlam katmak, neden sonuç ilişkisi kurmak, bulgular arasındaki ilişkiyi tespit

etmek, ortaya çıkan sonuçların önemi ile ilgili açıklama yapmak zorundadır Çünkü yorumlama; problem ile ilgili araştırmacının duyduğu farkındalık hali ve problem karşısında içselleştirdiği çözümler bulma eylemidir (Connelly, 2016).

6. BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırma kapsamında, Kültür ve Turizm Bakanlığı iznine tabi olan otellerin mutfaklarında çalışan; 25-55 yaş aralığında, en az 10 yıl mesleki tecrübesi bulunan 40 aşçı ile yarı-yapılandırılmış görüşme sağlanmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda aşçılar, mesleği öğrenme yöntemlerine göre alaylı-mektepli olarak kategorize edilmiştir. Otel işletmelerinin mutfaklarında yaşanan alaylı-mektepli ikilemi konulu araştırmaya ait gözlem ve görüşme verilerinden elde edilen bulgular, benzerlik ve farklılıklarına göre değerlendirilerek “*Meslek Seçimi*”, “*Hiyerarşik Yapı ve Disiplin*”, “*Mesleki Eğitim*”, “*Mesleki Çatışma*”, “*Mesleki Yetersizlik*”, “*Meslek Edinmede Yöntem Tercihi*”, “*Mesleki İtibar ve Memnuniyet*” başlıkları altında ortaya konulmuştur.

6.1. Meslek Seçimi

Meslek, insan ömründe uzunca zamanını ayırdığı bir uğraştır (İlhan, 2008; Eke, 1987). Meslek seçiminde bireyin rasyonel tercihi, rastlantı, sosyal ve kültürel faktörler etkili olabilmektedir. Aynı zamanda toplumsal sınıf, köy ya da kent yaşamı, cinsiyet gibi parametreler de etkili olmaktadır. Genellikle bireye seçme hakkı verilmeden, baba mesleği ya da aile mesleği olması gibi nedenler, bireyin doğal olarak aşçılık mesleğine yönelmesini sağlamaktadır (Polat, 2019:91).

Görüşmelerde, mektepli grubunda yer alan aşçıların, mesleki tercihlerini belirlemelerinde; mesleğin gün geçtikçe artan itibarı, dünyanın her yerinde çalışabilme imkânı ve kariyer hedefleri gibi kriterler belirleyici unsurlar arasında yer almaktadır. Alaylı grubunda yer alan aşçıların birçoğunda herhangi bir tercih yapma şansı olmaksızın ailelerin yönlendirmesi hatta zorlamasıyla mesleğe başladıkları yapılan görüşmelerde kaydedilmiştir.

Elde edilen bulgular, Yurday, (2019)’da yaptığı çalışmada tespit ettiği mesleğin geniş istihdam olanakları ve ailelerin meslek tercihlerinde doğrudan ya da dolaylı etkisi olduğu sonucunu destekler niteliktedir. Aynı şekilde Denk ve Koşan, (2017) tarihli “Kış Koridoru Analizi” adlı çalışmasında meslek tercihinde kişisel faktörler ve sosyal faktörlerin etkili olduğu ve sosyal faktörler arasında aile ve çevrenin etkisi olduğu bulgusuyla örtüşmektedir.

AL-1 kodlu aşçı, mesleğe başlama hikâyesinde ailesinin rolünü aktarmaktadır:

“Ailemden dört kişi bu mesleği yapıyor. Onların ilgimi bu mesleğe çekmesiyle başladım.”

AL-9 kodlu aşçı da mesleğe başlama hikâyesinde ailesinin rolü olduğunu ifade etmektedir:

“Ders çalışmayı hiç sevmezdim. Her karne alışımda evde kıyamet kopardı. Annem okumam konusunda ısrarlıydı ama ben direttim, okumuycam dedim. Bunun üzerine dayımın dükkânında işe koydular beni. Pasta imalatı vardı, günlük tabildot yemek çıkıyordu. Fast food ne ararsan yani.”

AL-15 kodlu aşçı, babasının zorlamasıyla mesleğe başlamasını anlatmaktadır:

“İlkokulu bitirdikten sonra abimin çalıştığı fırına verdiler, beni. Eti senin kemiği benim dedi, babam. O dönemde çıraklığa şimdiki gibi başlanmıyordu. Şimdi liseye kadar okumak zorunda çocuklar. Tabi o yaştan sonra o çocuğu eğip bükmek zor. Ne demişler? Ağaç yaşken eğilir”

MK-2 kodlu mektepli aşçı, mesleğe başlamasında da ailenin etkisi dile getirilmiştir:

“Düz liseyi bitirdim. Üniversite sınavını kazanamayınca babam beni TUREM aşçılık kursuna gönderdi. Oda bir arkadaşından duymuş. Beni karşısına aldı, ‘oğlum bak, temiz meslek, kolunda altın bilezik gibidir’, dedi. Hiç aklımın ucundan geçmezdi aşçı olmak”.

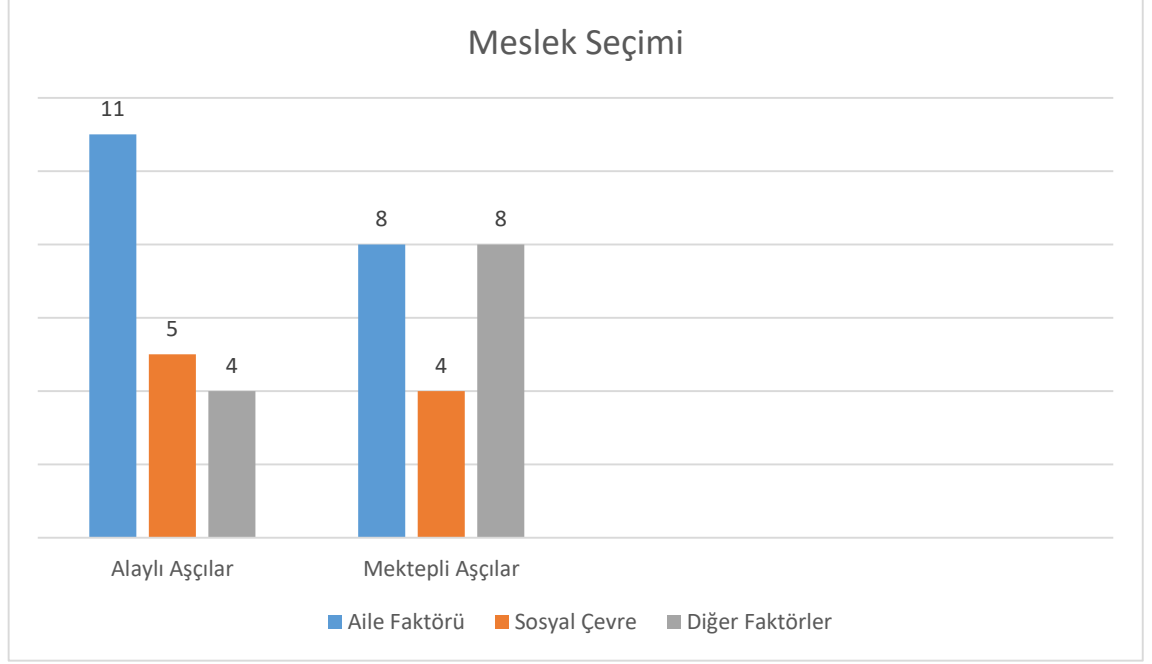
MK-13 kodlu mektepli aşçı da babasına ait dükkânda boş zamanlarında çalışmasının mesleği seçmesinde en önemli etken olduğunu ifade etmektedir:

“Çocukluğumda 9-10 yaşlarında kendi kebabçı dükkânımız vardı orada başladım, Gaziantep'te. Boş zamanlarımda dükkâna giderdim. Başka bir Meslek seçmek aklıma bile gelmedi.”

MK-17 kodlu mektepli aşçı ise ailesinin yaz tatillerinde komşularının yanına göndermesi ile mesleği benimseyip daha sonra eğitimini aldığını şu şekilde ifade etmiştir:

“Mesleğe tatillerde ilk önce kazan yemeği yapan aşçı komşumuzun yanında çırak olarak başladım. Kazan yıkıyarak sadece yemek karıştırarak geçti bir süremiz sonrasında ise bizzat mutfağın içinden ilerlemeye devam ettim.”

Alaylı ve Mektepli aşçıların bir kısmında başta baba, akraba ve yakın çevrenin etkisi mesleğe başlama nedenleri arasında görülmektedir. Bu bağlamda aşçılık mesleğine kimi pratik olarak kimi de okulunu okumak suretiyle başlamıştır. Söz konusu çalışmada alaylı aşçıların meslek seçiminde aile ve sosyal çevre faktörünün etkisi % 80 iken mektepli aşçıların meslek seçiminde bu oranın % 60 olduğu görülmektedir.



Grafik 2.1. Alaylı ve Mektepli Aşçıların Meslek Seçimini Etkileyen Faktörler

6.2. Hiyerarşik Yapı ve Disiplin

Dünyanın en eski mesleklerinden biri olan aşçılık mesleği tarihsel süreç içerisinde birçok nedene bağlı olarak değişime uğramıştır. Aşçılık mesleğinin en önemli yapı taşlarından biri askeri disipline benzer hiyerarşik bir örgütlenme yapısıdır (Mhyrvold, Young ve Bilet, 2011:20).

Mutfakta hiyerarşi kavramı, ast-üst ilişkisinin olduğunu ve üst pozisyonda bulunan bir şefin en alt kademede bulunan bulaşıkçıyı denetleyebileceği bir yapının varlığını ifade etmektedir. Geçmişte bu hiyerarşik yapı içerisinde sıkça hakaret, küfür, tehdit ve fiziksel şiddete maruz kalmak kaçınılmaz bir durumdur.

AL-3 kodlu alaylı aşçı, geçmişte çirak olmanın zorluklarını yaşadığını ancak bugün aşçı adaylarının bu sorunlarla karşılaşmadığı için şanslı olduklarına değiniyor:

“Bizim zamanımızda çirak olmak çok zordu. Vay küçüksün vay zayıfsın... Kimse bakmazdı gözünün yaşına. Ustadan bi korkardık eve gidip dert yanamazdık anamız babamız da ‘o senin ustan sakın saygısızlık etme gebertirim’ derdi. Kimse sana bişey öğretmezdi. Hatta tariflerini herkesten saklı yaparlardı yani tarif vermezlerdi. Sen uğraşır durursun bişey kapmak için. Bugün öyle mi? Niye geç geldin desen, ya tersler seni ya ertesi gün işe gelmez.”

AL-12 kodlu alaylı aşçı, geçmişte öğrenmenin çok daha zor olduğunu kısa bir örnekle aktarıyor:

“Baklava ustamız vardı. Çok sinirli bi adamdı hatta bir iki tokatını yemişliğim var. Hala yaşıyo mu bilmem. Malzeme tartarken, şerbeti ayarlarken yanına

motivasyonunun artırılması ile sağlanabilecektir (Noe ve Wilk, 1993: 294; Ulusoy, 2002: 273; Sürücü ve Ünal, 2018: 255; Yılmaz ve ark., 2018: 735).

Mesleki eğitim alan öğrencilerin, tutum ve davranışlarında olumlu değişiklikler meydana gelebilmesi için; ihtiyaca uygun, beklentileri karşılayabilecek düzeyde ve hedefe ulaştırabilecek kalitede mesleki etkinlik içeriğine sahip olunması son derece önemlidir (Noe, 1999). Böylece mesleğe ilişkin eğitimler sonucunda varılan nokta, yiyecek sektöründe ihtiyaç duyulan kalifiye işgücünün artırılmasında önemli olan mesleki eğitimin etkili ve nitelikli olması ile sağlanacaktır (Güdek ve Boylu, 2017:490). Hızla değişen dünyada aşçıların da kendilerini güncellemesi gerekmektedir.

Mesleki eğitim ile ilgili edinilen bilginin yanı sıra yetenek, davranışlar ile işin sürecine ait bilgilerin bir araya gelmesi, işe duyulan sevgi ve arzu ile mesleğini yapan bir zanaatkâr, toplum tarafından onay ve saygı görür (Arınç, 2013:138).

Araştırma kapsamında yapılan görüşmeler sonucunda, aşçıların kariyer hedeflerine ulaşabilmesi, kendini geliştirebilmesi, sektörde yaşanan yeniliklerin takip edilebilmesi için mesleki eğitimin gerekliliği bulgusuna ulaşılmıştır. Elde edilen bulgu, Rahman ve Rahman (2013) yılında yapılan araştırmada mesleki eğitime katılan bireylerin, aldıkları eğitimin faydalı olduğu ve bireyleri bilgi edinme motivasyonunu artırdığı sonucunu destekler niteliktedir.

Önceleri “Aşçı” denilince geleneksel ustalar akla gelirken günümüzde mesleki eğitim ile donatılmış, teknolojiyi ve dünya mutfağındaki gelişmeleri yakından takip eden, Türk Mutfağını uluslararası yarışmalarda temsil eden idealist aşçılar akla gelmektedir.

AL-1 kodlu aşçı, mesleğe başladığı dönemde şartların kısıtlı olduğunu ancak günümüzde mesleki eğitim konusunda başarılı olduğunu düşünmektedir:

“Biz başlarken çekirdekten başladık. Başladığımız zamanlarda eğitim ve teorik tarafı şimdiki gibi yaygın değildi. İmkânlarımız ve kaynaklarımız dâhilinde üstümüzdeki şeflerden ve çalışmış olduğumuz tezgâhlardan ne öğrendiysek onu icra ederek yol yürüdük. Günümüzde destekleyici olarak birçok imkânlar ve fırsatlar var. Gastronomi bölümleri, turizm meslek liseleri, çıraklık eğitim merkezleri gibi alanlarda çok ileride olduğumuzu düşünüyorum.”

AL-6 kodlu aşçı, mesleki eğitimin kişinin kendini geliştirmesi için önemine dikkat çekmektedir:

“Şimdi bu işin eğitimini alan öğrenciler, mesleki ilkeler ve temel kavramlar bağlamında daha bilinçli ve daha duyarlı olarak başlangıç yapıyor. Aynı şekilde kitaplar, dergiler, fuar organizasyonları, TV programları, özellikle teknoloji ve internet ortamı gibi platformlar kişinin bu meslekte kendini geliştirmesi için çok büyük kazanımlardır.”

AL-17 kodlu aşçı, mesleki eğitim almamanın eksikliğini çalışma hayatında hissettiğini aktarmaktadır:

“Liseyi sonradan açık öğretimden bitirdim. Mesleğe başlamam yaz tatilinde bir pastanede bulaşıkçı olarak başladım. Mesleki eğitim almadım almakta çok isterdim Aşçılık bence okulunu okumak daha mantıklı daha avantajlı geliyor. Bana işin inceliklerini detayları daha iyi kavriyorsunuz. Dışardan öğrendiğimize sadece mesleği öğreniyorsun incelikleri konusunda bilgisiz kalıyorsunuz.”

AL-18 kodlu aşçı, mesleği alaylı-mektepli öğrenmenin farkı olmadığını ancak yabancı dil eğitiminin, kariyer hedefleri açısından olmazsa olmaz niteliğinde olduğunu vurgulamaktadır:

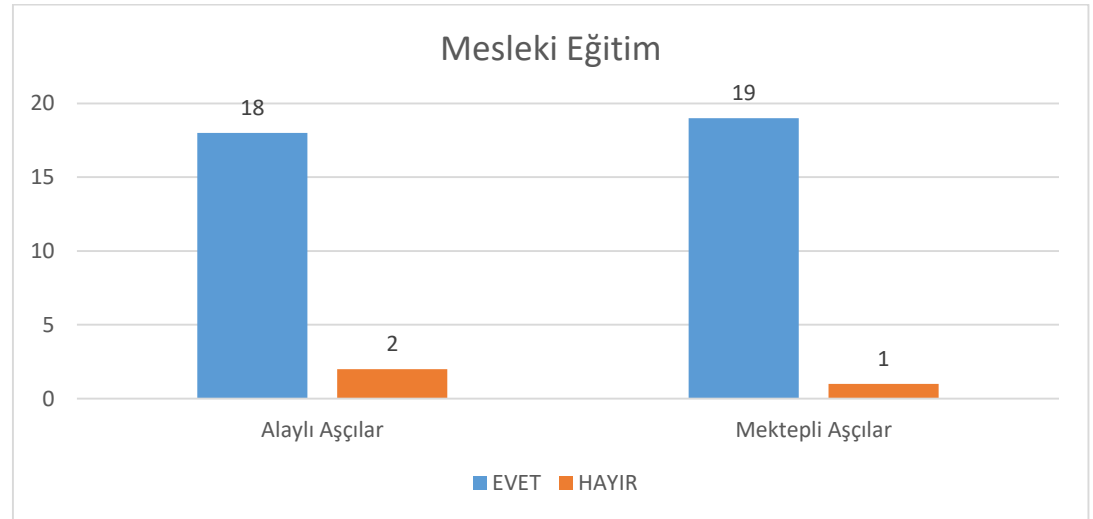
“Bu mesleği yapmak isteyen her kim olursa olsun doğru ustalarla doğru yerde doğru zamanda yapmak ve kendini gerek eğitimle ya da alaylı bir şekilde icra etmelidir ve bu mesleği öğrenirken de benim için en önemlilerinden biride yabancı dil eğitimini almaları çünkü ileride mesleğinizi öğrendiğinizde bu tek başına yeterli olmamaktır. Çok iyi olsanız da diliniz yoksa yurtdışına gitmeniz zor. Yani eğitim önemlidir.”

MK-13 kodlu aşçı, mesleki eğitim almasına rağmen iyi bir aşçı olmak ve sektördeki gelişmeleri takip etmek için eğitimin hayat boyu devam etmesi gerektiğini belirtmektedir:

“Mesleğe başladıktan 5 sene sonra çevrimiçi aşçılık okullarından ücretli eğitim aldım. Türkiye ve birçok ülkede gastronomi anlamında verilen festivaller ve seminerlere katılarak gastronomi ve sağlık bilgisi eğitimleri aldım.”

MK-17 kodlu aşçı, araştırmanın önemine dikkat çekmektedir:

“Mesleki eğitimim sadece lisede bölüm derslerinde gördüğüm kadarıyla devamı tamamen çalışarak tezgâhta kendimi geliştirerek devam etti. Aşçılık mesleği akademik bilgi kısmının önemi kadar tezgâh ve mutfak bilgisinin de çok önemi var bu yüzden aktif çalışarak değerli şeflerle birlikte aynı tezgâhı paylaşmak gerekiyor ve tabi ki sürekli araştırmak gerekiyor.”



Grafik 3.2. Alaylı ve Mektepli Aşçıların Mesleki Eğitim Alma İstekleri

6.4. Mesleki Çatışma

Her sektör gelişimi esnasında mesleği işin başında öğrenen ‘alaylı’ çalışanlarla büyür. Sektör büyüdükçe işgücü ihtiyacına gereksinim duymaktadır. Bu durumda okullar, kurslar devreye girerek ihtiyaç doğrultusunda eğitimler vermek suretiyle gerekli işgücünü sağlamaktadır. Eğitimli işgücü ise o sektörün mektepli çalışanları olarak tanımlanmaktadır.

Aşçılık mesleği, tarihsel süreç içerisinde sosyolojik anlamda değişime uğramıştır. Mesleğe duyulan itibarın arttığı ve statüsünün değiştiği görülmektedir. Geleneksel aşçıların, alaylı ustalar olarak tanımlandığı ‘koca ustalardan, eğitim alarak aşçılık mesleğini edinen ‘okullu aşçılara’ doğru bir geçişin yaşandığı bilinmektedir. Alaylı aşçıların, teknolojik yenilik ve değişimlere karşı kapalı tutumları, mektepli aşçıların ise dünyada yaşanan tüm gelişmeleri fırsata çevirme özellikleri, aşçıların arasında yaşanan çatışma nedenlerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Güldemir ve Akarçay, 2020).

Ancak yapılan görüşmeler sonucunda, işi pratikte öğrenen alaylı çalışanlarla işi eğitimle öğrenen mektepli çalışanlar arasında yaşanan çatışmanın en temel nedeni; ‘öğrenme yöntemi’ olarak tespit edilmiştir. Denk, E ve Koşan, A. (2017) tarihli “Kış Koridoru Analizi” çalışmalarında, mutfak çalışanlarının yaklaşık %44’ünün mesleği usta-çırak yöntemi ile edindiği ve süreç içerisinde de mesleki eğitim almamalarının mutfaklarda olumsuzluğa neden olduğu sonucu ile benzerlik göstermektedir.

Eğitimli mutfak çalışanlarının sayısının gün geçtikçe artması ve alaylı aşçıların emeklilik, ölüm gibi nedenlerle sektörde nicelik bakımından giderek azalması ve alaylı-mektepli çatışmasının kısa süre sonra ortadan kalkacağı görüşmeler sonucunda elde edilen bulgular arasında yer almaktadır.

Araştırmada katılımcılara, mutfaklarda alaylı-mektepli çatışmasına tanık olup olmadıkları ve şayet çatışma varsa geçmişle mukayese yapılması istenildi.

AL-8 kodlu aşçı, mektepli-alaylı çatışmasına tanık olduğunu aktarmaktadır:

“Maalesef alaylı okullu çatışıyor. Okullu daha iyi olduğunu iddia eder, ben bunun okulunu okudum diye. Hâlbuki alaylı tecrübelerden yola çıkarak sonuca varır. Mutfakta yaşanan sorunları, tartışmaları genellikle kısım şefi çözüyor.”

AL-10 kodlu aşçı, çatışmalara tanık olduğunu ancak mektepli olarak işe başlayan aşçı adaylarına sabırlı olmayı tavsiye etmektedir:

“Ben yüksek lisans yaptım. Ancak aşçılık alanında değil. Hobi olarak başladığım aşçılık daha sonraları mesleğim oldu. Mutlaka çatışma yaşıyor. Mektepli arkadaşlar işe alt kademelerden başlayınca motivasyonları düşüyor, meslekten soğuyor. Okulda bir kez yaptıkları yemeği mutfakta her gün yapan alaylı ustalar var. Bu nedenle sebat etmeliler diye düşünüyorum. Çatışma yaşayan taraflardan mektepli olan işi bırakmıştı.”

AL-15 kodlu aşçı, birebir yaşadığı çatışmaların nedenlerini aktarmaktadır:

“Çatışma ister istemez oluyor. Sen bişey gösteriyosun çocuğa. Okulda biz böyle öğrenmedik diyo. Senin yaşından çok benim tecrübem var desem de çocuk bildiğini okuyor. Git şurayı sil desem, zoruna gidiyor. Beni aşçıbaşına şikâyet etmişti.”

MK-3 kodlu aşçı, mutfakta yaşanan çatışmaların sadece mektepli-alaylı değil birçok nedene bağlı olarak ortaya çıkabildiğini belirtmektedir:

“Çatışma mutlaka olur. Alaylı mektepli ile olur. Alaylı usta ile öbür alaylı usta arasında çatışma olur. Vay sen ne anlarsın yemekten? Ben Boluluyum der bizim oranın ustaları, diğer ustaları beğenmez. Çözüm için taraflardan birinin bölümü değiştirilebilir.”

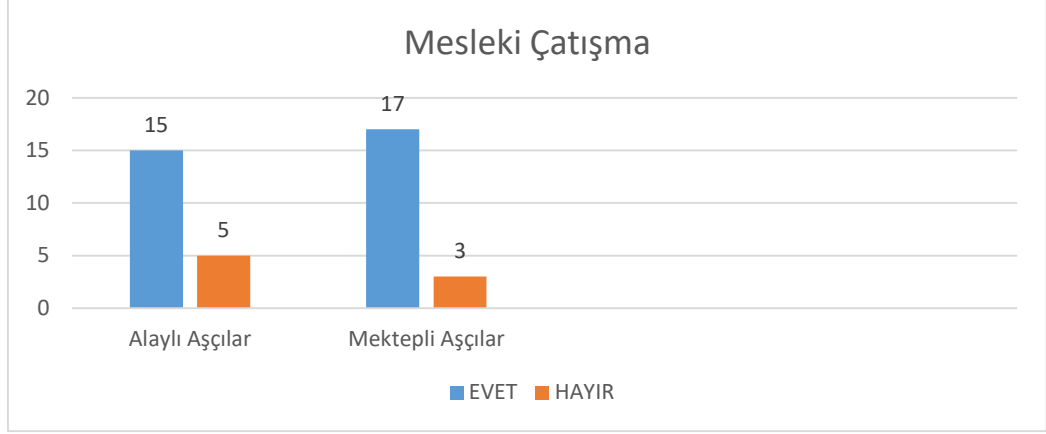
MK-16 kodlu aşçı, mektepli-alaylı çatışmasına daha önce tanık olmadığını söylemektedir:

“Benden çok daha önce mesleğe başlayan arkadaşlardan duydum bu tür sıkıntıların, tartışmaların yaşandığını. Ancak ben şu ana kadar öyle bir çatışma görmedim tam tersi alaylıların mekteplilere yaklaşımı ve onlara iş öğretilmeleri konusunda daha istekliler.”

MK-18 kodlu aşçı, mektepli-alaylı çatışmasının yaşandığını ancak mesleği bırakmayan mektepli aşçıların kariyer basamaklarını çok daha hızlı tırmandığına işaret etmektedir:

“İster istemez oluyor, hocam. Üniversite mezunu arkadaşlar geldiklerinde çiraklıktan başlamak zorunda kalıyorlar. O konumu da beğenmiyorlar. Beğenip, başlayanlar çabuk ilerliyor. Alaylı ustanın yanında yetişmek onların zoruna gidiyor. Ben üniversite mezunuyum, ben şöyleyim, böyleyim dedikleri oluyor. Ama sabredenler olduğu zaman alaylıdan daha çabuk yükseliyor ve daha iyi yönetici oluyorlar. Çünkü oturmasını kalkmasını, bilgisayar kullanmayı biliyorlar. Zaman içerisinde birbirlerinin huyuna suyuna alışıyorlar.”

Çalışma grubunda yer alan alaylı aşçıların % 75'i, mektepli aşçıların ise % 85'i sektörde alaylı-mektepli çatışmasının yaşandığını görüşmeler sırasında aktarmıştır.



Grafik 4.3. Çalışma Ortamında Mesleki Çatışma İle Karşılaşma Durumu

6.5. Mesleki Yetersizlik

Herhangi bir mesleğe ait bilgi-beceri ve pratik gereklilikleri kazandıran mesleki eğitimler, bireye aynı zamanda fiziksel, duygusal, sosyal ve kültürel anlamda da katkı sağlamayı amaçlamaktadır (Aksu ve Bucak, 2012).

Çalışmada, eğitim kurumları tarafından verilen mesleki eğitim programlarında hazırlanan ders içeriklerinin sektörün ihtiyaçları ile paralellik göstermediği, uygulama derslerinin nitelik ve nicelik bakımından yetersizliği, staj tarihlerinin sektör ile uyummadığı, stajlardan elde edilen verimliliğin düşük olduğu bulguları tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular, mutfak eğitimlerinin başladığı günden günümüze kadar uygulama, teori ve staj başlıkları altında ortaya konulan bulgularla bağdaşmaktadır.

Çemrek ve Yılmaz, (2010)'da Aşçılık bölümü öğrencileri üzerinde yaptıkları çalışmada; öğrencilerin %90,6'sı 'uygulamalı mutfak derslerinin tecrübe ve pratik kazanma yönüyle yararlı olduğu ancak %50,6'sı okulda verilen eğitimle sektörde yaşanan uygulamanın farklılık gösterdiğini belirtmektedir. Aynı şekilde Can ve Çiftçi, (2019) çalışmasında; verilen mesleki eğitimin gerçek manada mesleği yansıtmaması, sektörde karşılık bulması ve sektörün ihtiyaçları doğrultusunda gerekli uygulama derslerinin verilmesi gerektiği sonuçları ile de çalışmanın bulgularının örtüşmekte olduğu görülmektedir.

Mutfak eğitimlerinin verilmeye başlanmasından günümüze kadar sınıf, uygulama ve staj eğitiminde yaşanan problemler sıkça araştırma konularında yer almaktadır. Bu konu ile ilgili sorunların giderilmesine yönelik araştırmacılar tarafından çözüm önerileri sunulmaktadır. Hatta Öncüler, (2000) yılında sadece bu konuyu içeren 'Meslek Liselerinin Meslek Yüksekokullarına Katkıları' isimli kitabı yayınlanmıştır.

Mesleki eğitim sürecinde yaşanan sorunlar, bireyin iş yaşamında performansını ve motivasyonunu olumsuz yönde etkilemektedir. Bunun sonucu olarak çalışma ortamını içerisinde eleştirilene maruz kalan bireyin, mesleki anlamda kendini yetersiz hissetmesine neden olmaktadır.

Sektörde birlikte çalışma durumunda olan alaylı ve mektepli aşçılara mesleki yeterlilik/yetersizlikler ve çözüm önerileri soruldu:

AL-4 kodlu aşçı, günümüzde çıraklık yaşının yüksek olmasının, işin öğrenilmesine olumsuz yönde etkilediğini paylaşmaktadır:

“En erken lisede aşçılık okuyan 15-16 yaşındaki gençlere pratiği kazandırmak zor olur. Sekiz yıl zorunlu eğitim diye bişey çıkardılar. Bence hiç iyi olmadı. Ben çırak olarak işe başlayayım dese, o yaşta çocuğa. Bu sadece bizim meslek için değil, her meslek için böyle. Çözüm: Temelden mutfağa girilip küçük yaşta çekirdekten yetismeli. Ne demişler ağaç yaşken eğilir.”

AL-5 kodlu aşçı, staj başlama tarihlerinin sektör ile uyumsuz olduğunu altını çizmektedir:

“Çalıştığımız otele her yaz üniversiten staj için öğrenciler çalışmaya gelir. Sezon mart ayında başlamasına rağmen üniversite stajyerleri haziranda gelir. Sezon bitmeden stajları biter. Antalya gibi yerlerde bu durumun çözülmesi gerekir. Çocuk tam işe alışıyo hoopp stajım bitti. O yüzden pek bişey öğrenemezler. Çözüm olarak okulun bu işi çözmesi gerek. Çocuk ne kadar iş hayatında olursa o kadar iyi olur.”

AL-7 kodlu aşçı, lisans ve ön lisans mezunu öğrencilerin verilen işi sahiplenmediği yönünde tecrübesini paylaşmaktadır:

“Şimdi bizim otele üniversiteli çıraklar gelince... Ben depoya gitmem, servise çıkmam, iş öğrencem, der. İyi ama bu da işin parçası. Biz mesleğe bulaşıktan başladık ki öyle olması gerekir. Hangi aşçıya sorarsanız sorun. Aynı cevabı verirler. İyi aşçı olmak için önce bulaşıktan başlamalısın. Verilen işi yapmaktan kaçıyor, iş beğenmiyor. Çözüm: Çocuğa bu işin temelini öğrenmesi çok önemli diye anlatmalı okul. Aşama aşama yol gideceğini, gelir gelmez şef olamayacağını bilmeli. İşle ilgili her şeyi öğrenmeli ve en önemlisi işini sahiplenmeyi anlatmalı.”

AL-13 kodlu aşçı, mesleği öğrenme yönteminin usta-çırak modeli ile öğrenilmesinin çok daha doğru olacağı kanısında olduğunu aktarmaktadır:

“Kendini ispat etmiş şeflerle ve kendi dalında en iyi işletmelerde çalışmak bu mesleği öğrenmek adına daha kolay olacaktır. Kişi kendini sürekli yenilemeli bilgi ve becerilerini sürekli güncellemelidir. Altan gelen yeni nesillere doğru bilgiler ve alt yapıyı sağlam temeller ile aktarmak gerektiğine inanıyorum.”

AL-14 kodlu aşçı, okullarda verilen eğitimin pratik yapma anlamında kısıtlı olduğunu ve Turem’de verilen eğitimin örnek alınması gerektiğini ifade etmektedir:

“Okulda ezber yapıyorlar, Pratik yapma olanağı yok. Okul bitip işe başlayınca sudan çıkmış balığa dönüyorlar. Çözüm: Turemin eğitimini duyduunuz mu bilmiyorum. 1 hafta okulda ders görüp 1 hafta otelde oluyorlardı. Oradan gelen gençler iyi yetişiyordu.”

AL-16 kodlu aşçı, aşçılık mesleğinde uygulamanın en önemli husus olduğunu vurgulamaktadır:

“Tabi ki teorik olarak ne kadar donanımlı olursa olsun illaki bu mesleğin olmazsa olmazı uygulamadır. Teorik bilgiler bu mesleğin simülatörüdür. Uygulama ise gerçek vitrinidir.

AL-19 kodlu aşçı, üniversitelerde verilen uygulama eğitimlerinin sektör ile örtüşmediği bilgisini paylaşmaktadır:

“Üniversitelerin eğitimlerinin sahadan çok uzak olduğunu gördüm. Bi akrabamın oğlu okuyor üniversitede. Neler öğrendiniz dedim, sordum. Meslek hayatında belki hiç yapmayacağı enteresan yemekler yaptırıyorlar. Önce asıl bilmesi gerekeni ver çocuğa, zaten pratikleri az, Detaya ne gerek var. Okul bitince kendini geliştirdikçe alanını seçer, ayrıntısını da öğrenir. Hocalar ders programını yaparken kafasına göre yapmamalı. Aşçılarla görüşmeli bence”.

AL-20 kodlu aşçı, eğitim ile pratiğin eş zamanlı olması gerektiğini belirtmektedir:

“Mekteplinin yaptığı teorik, pratiği eksik kalıyor. Şimdi bi işi her gün yaparsan öğrenirsin. Okuyanlar her tarifi bir kere yapıyor, okulda. Bizim yanımızda işe başlayan her gün yapıyor. Eli alışıyor, tecrübe ediyor hatta yanlış yapıyor. Çözüm: Bence okurken çalışmalı, bu meslek zor bir meslek. Azim gerek, sebat gerek, çok yorulmalısın, gençsin sen daha. Hem oku, hem çalış, pratiğini artırmalı.”

MK-2 kodlu aşçı, mesleği alaylı yoldan edinen aşçıların, yeniliğe açık olmadığını tecrübelerine dayanarak eleştirmektedir:

“Kara düzen nasıl öğrendiyse öyle devam etmek istiyor. Yeni bir şey öğrenme hevesi olmuyor birçoğunda. Valla yılların alışkanlığını düzeltmek çok zor bence. Ama otelde çalışıyorsa fuarlara, yarışmalara katılması zorunlu tutulabilir.”

MK-6 kodlu aşçı, mesleki gelişmelere karşısında genel olarak mektepli aşçıların daha duyarlı olduğu görüşündedir:

“Hepsi için demiyem ama genelinde dünyada olan gelişmeleri takip etmiyor, kendini geliştirme, öğrenme hevesleri yok. Çözüm diye bişey, bilmiyorum ki... İnsanın içinden gelmeli, heyecan duymalı.”

MK-9 kodlu aşçı, yeniliklere uyum sağlayamadıklarını düşünmektedir:

“Yeniliklere kapalı olarak görüyorum. Çözüm bilemedim valla.”

MK-16 kodlu aşçı, davranışsal olarak inatçı bir mizaca sahip oldukları konusunda eleştirmektedir:

“Tutum ve davranış olarak yeni nesil ustalara göre daha dediğim dedik çaldığım düdüğ hesabındalar. Artık mizacı olmuş, değişmez.”

6.6. Meslek Edinmede Yöntem Tercihi

Alaylı-mektepli aşçılar arasında, mesleğin öğrenilme yöntemi ile ilgili fikir ayrılıkları yaşamasına karşın mesleki gelişim için eğitimin çalışma hayatında devam etmesi gerektiği yönünde görüş beyan etmektedirler.

AL-7 kodlu aşçı, mektepli olmayı tercih edeceğini şu cümlelerle anlatmaktadır:

“Mesleki eğitim almadım almakta çok isterdim. 24 senelik bir meslek aşkım var. Aşçılık bence okulunu okumak daha mantıklı daha avantajlı geliyor. Bana işin inceliklerini detayları daha iyi kavriyorsunuz. Dışardan öğrendiğimize sadece mesleği öğreniyorsun incelikleri konusunda bilgisiz kalıyorsunuz.”

AL-12 kodlu aşçı, mektepli olmanın daha faydalı olacağını belirtmektedir:

“Öncelikle Akademik eğitimini aldıktan sonra mesleğe en alt tabakadan başlayarak aşama aşama ilerlemesi gerektiğini düşünüyorum.”

AL-14 kodlu aşçı, alaylı olmayı tercih edeceğini ifade etmektedir:

“Ben alaylı başladım mesleğe. Bundan da çok memnunum. Ustam çok iyiydi. Bugün mesleğe başlamam gerekse yine temelden ve iyi bir ustanın yanında başlamak isterdim.”

AL-16 kodlu aşçı, günümüz şartlarında mektepli olmayı tercih edeceğini aktarmaktadır:

“Eskiden olsa Alaylı seçerdim fakat günümüz de mektepli olanlar (eğer gerçekten severek yapmak istiyorsa) kısa zamanda bir alaylı kadar bir bilgiye sahip olabiliyorlar ve alaylı aşçılardan daha hızlı günümüz mutfağına daha adapte olabiliyorlar.”

AL-20 kodlu aşçı, akademik bilginin önemli olduğu için mektepli olmayı tercih etmektedir:

“Aşçılık mesleğinde, akademik bilgi kısmının önemi olduğu için mektepli olmayı seçerdim. Ama yine tezgâh ve mutfak bilgisi öğrenmek için, aktif çalışarak değerli şeflerle birlikte aynı tezgâhı paylaşmak gerekiyor ve tabi ki sürekli araştırmak gerekiyor.”

MK-1 kodlu aşçı, mektepli olmayı tercih edeceğini şu cümleler ile açıklamaktadır:

“Artık dünya değişti. Herkes her şeye çok çabuk ulaşabiliyor. Biz de kendimizi sürekli yenilemek zorundayız. Gerek tarifler, gerek yeni sunumlar... Aşçıbaşı olunca em ustalık, hem liderlik yapmak zorundasın. Bu nedenle yeni nesli çok beğeniyorum. Araştırmayı seviyorlar, soru sormaktan korkmuyorlar, Üstelik çok meraklı ve istekliler. Mesleğe yeniden başlasam kesinlikle mesleki eğitimi tercih ederim. Hele son dönemlerde aşçıların kariyerleri için en çok istedikleri şey yurt dışına çıkmak. Yurt dışında çalışıp mesleğe katkı koymak, kendini geliştirmek için ama bunun için yabancı dil bilmek çok önemli. Avrupa’da sürekli gelişiyo.”

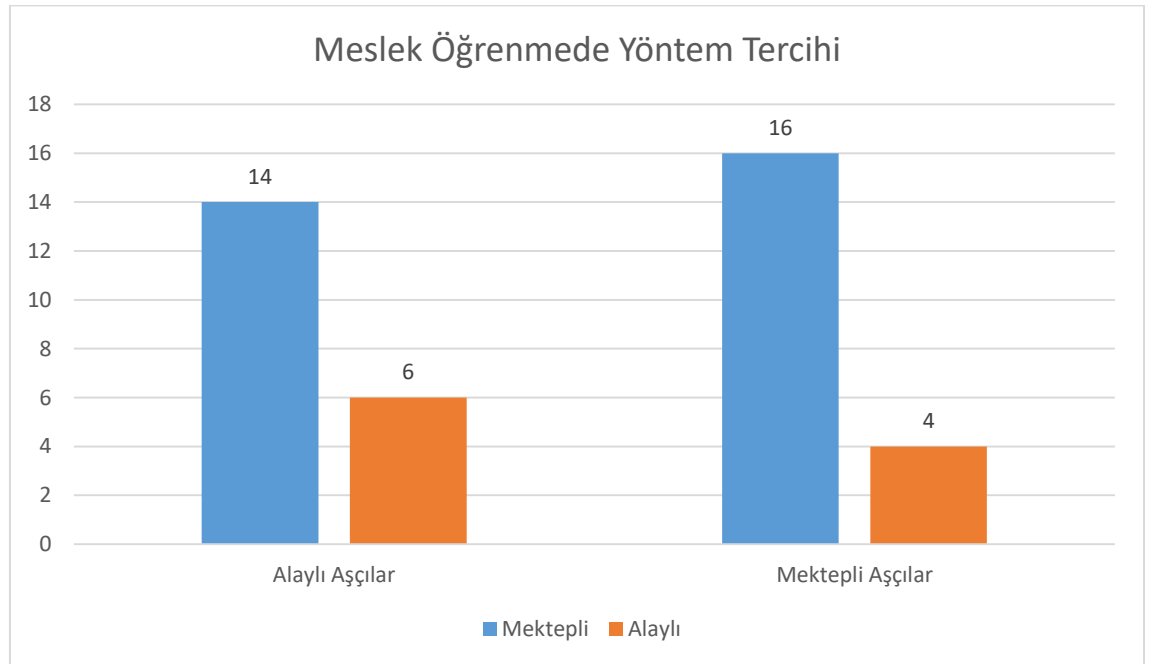
MK-8 kodlu aşçı, mektepli olmayı tercih etmektedir:

“Meslek öyle hızlı geliyor ki. Okul okuyan gençleri daha şanslı görüyorum ben. İşe gömülüp kalmıyor. Önce bu işin çevresini tanıyor, kendini geliştiriyor, yani vizyon kazanıyor. Ama bu meslekte ne kadar bilgin olursa olsun yapmayı bilmezsen olmaz. Onun için gençlere tavsiyem okulunu ihmal etmesin ama boş zamanlarında en azından hafta sonlarında çalışsınlar. Meslek hem çalışarak hem okunarak öğrenmeli. Ama önce okul okumalı.”

MK-15 kodlu aşçı, eğitimin önemli olduğuna vurgu yapmaktadır:

“Bi tercih yapamazsınız şu anda. Ben bi ustanın yanında çalışayım da öğreneyim diye. Öncedendi o. Şimdi her şey çok değişti. Meslek gün geçtikçe daha önemli oluyor. Artık toplum karşısında konuşmanız gerekiyor, personelinizle toplantılar yapmanız gerekiyor, sosyal medyayı takip etmeniz ve insanların da sizi takip etmesi gerekiyor. Bu nedenle eğitim şart. Ben şu an mesleğe başlasam tabi ki okulunu okumak isterdim. Aşçılık mesleğini öğrenmek için çalışmakta gerekli.”

Yapılan çalışmada alaylı ve mektepli aşçılara; seçme şansları olsa meslek öğrenme yöntemlerinden hangisini tercih edecekleri soruldu. Alaylı aşçıların % 70'i işin eğitimini alarak mesleği öğrenmeyi tercih edeceğini belirtmiştir. Mektepli aşçıların % 80'i bir şans verilse mesleği öğrenme yöntemi olarak yine eğitim alarak öğrenmek istediklerini belirtmiştir.



Grafik 5.4. Alaylı ve Mektepli Aşçıların Meslek Öğrenmede Yöntem Tercihi

6.7. Mesleki İtibar ve Memnuniyet

Meslek tercihi yapılırken, mesleğin toplum içerisinde kabul ve saygınlık görmesi son derece önemlidir (Arınç, 2013). Çünkü toplum nezdinde mesleğin itibar görmesi mesleği seçen bireye de itibar ve statü kazandırmaktadır.

Aşçılık mesleği, yapılan araştırmalarda en çok gelir sağlayan meslekler arasında yer almaktadır. Dünyada beş milyonu aşan okura sahip ve en prestijli ekonomi yayınları arasında adı geçen Forbes Dergisi tarafından her yıl açıklanan; en çok kazanan meslek grubunda senelerdir üst sırada bulunmaktadır. Amerika Birleşik Devleti Çalışma Dairesi tarafından yapılan açıklamada, mesleğin yıllık gelirinin ortalama 48.000. – Amerikan Doları olduğu açıklanmıştır (Bureau of Labor Statistics, 2015).

Aşçılık mesleğine olan talebin bu denli artmasında ulusal ve uluslararası düzenlenen yarışmalar ve televizyon programları etkin rol oynamaktadır. Son yıllarda şeflerin, tıpkı film yıldızları ve şarkıcılar gibi hayranları bulunmaktadır. Öyle ki günümüzde aşçılar, kitapları yayınlanan, televizyon programlarında yer alan ünlüler kervanına katılmaktadır (Turizm ve Yatırım, 2013).

Ülkemizde de benzer örneklerine rastlanmakta olup aşçıların internet ortamlarında, otellerde ve televizyon programlarında tanınan ve hatta paylaştıkları reçeteler hayranları tarafından takip edilen ünlü kişiler olmuştur (Fendal, 2012). Popüler kültürün etkisiyle aşçılık mesleğine kitlelerin ilgisi çekilmiştir ve bu sayede mesleğe olan talebi artırmanın yanında gastronomi turizmine de katkı sağlamıştır (Turizm ve Yatırım, 2013).

Aşçılık mesleğine talip olan kişilerin mutlak suretle mesleği sevmesi ve istekli olması gerekmektedir. (Şükran, 2015:102-103). Yapılan görüşmelerde istisnasız olarak tüm aşçılar, mesleği sevmenin gerekliliğine vurgu yapmaktadır. Yine aşçıların tamamı mesleklerinden duyduğu memnuniyeti belirtmektedir. “Aşçılık mesleğini tavsiye eder misiniz” sorusuna istisnasız olarak tüm aşçılar; mesleği seven gençlere “kesinlikle tavsiye ederim” cevabını vermektedir.

AL-3 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Bugün olsa yine aynı mesleği seçerdim. Yorucu bi meslek hem de stresli. Ama sevdim mi hiç zoruna gitmez çalışmak. Ben gençlere tavsiye ederim bu mesleği.”

AL-7 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Evet, kesinlikle. Ama işi sahiplenmek, sevmek çok önemli.”

AL-10 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Tabi ki ederim. Hele bu zamanda. Aşçılık günümüzde daha kıymetli bir meslek.”

AL-17 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Tabi ki ederim. Hele bu zamanda. Aşçılık günümüzde daha kıymetli bir meslek.”

AL-20 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Aşçı seçiminde alaylı veya mektepli olarak ayırt etmeden kariyer ve mesleği ne kadar istekli yapıp yapmadığı kısmına bakarım severek yapmıyorsa bu meslekte hiçbir zaman başarılı olamaz.”

MK-1 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Mutfağa meraklı olan ve gerçekten severek yapıcak herkese tabi ki tavsiye ederim ancak mutfak hayatının stresini tabi ki kaldırmayı göze almalılar.”

MK-2 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Aşçılık mesleğini gerçekten seven ve isteyen bi insan yaparsa başarılı olur onun aksinde olan birine tavsiye etmem”

MK-8 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Aşçılık mesleğini tavsiye ederim gençlere çünkü sonu olmayan bir meslek her zaman yeniliklere açık hiç bir zaman bitmeyecek bir meslek en güzel yani ise her an yeni şeyler öğrenmek çok güzel ama bu mesleği sevmek gerekir mutfağı sevmek gerekir yoksa olmaz.”

MK-13 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Aşçılık mesleğini kesinle tercih edilmesinden yanayım.”

MK-16 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Kesinlikle tavsiye ederim özellikle bizim çıraklığımızda insanlar değerini çok bilmezdi ama şimdi her geçen gün değeri artan bir meslek haline geldi.”

MK-18 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Kesinlikle tavsiye ederim ufku açık olan bir meslek sonu yok, tabi sevmek gerekiyor birçok meslek gibi sadece geçim kaynağı olarak görülmemeli, mutfağı sevmeli mutfakla bütünleşmeli mutfakta mutlu olmalısın.”

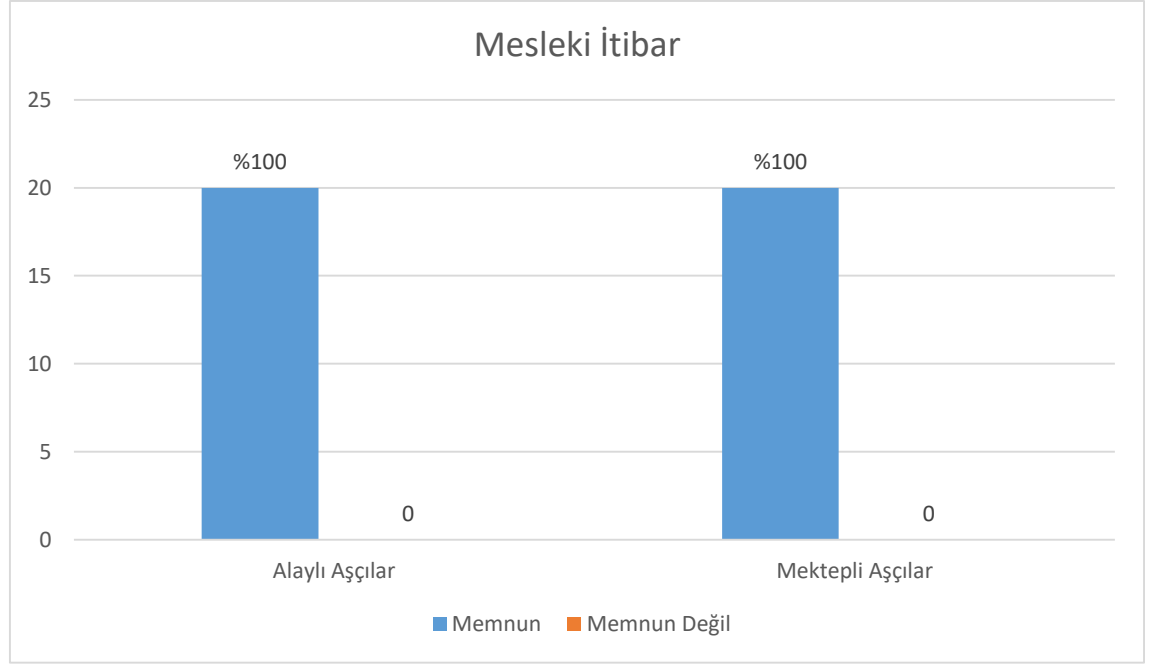
MK-20 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Aşçılık mesleğini tavsiye ederim fakat bu meslek sevmeden yapılabilecek bir meslek olduğunu düşünmüyorum. Yeniliklere açık gelişim odaklı bir mesleki kariyer planı yapılmasını tavsiye ederim.”

MK-18 kodlu aşçı, mesleği tavsiye eder misiniz sorusuna:

“Bazen mutfak dışı kişilerden sistemlerden sıkılınca sinirlenince etrafımıza sakın aşçı olma diyoruz fakat gerçek anlamda kesinlikle tavsiye ediyorum.”

Alaylı ve Mektepli aşçıların tamamı mesleğinden memnun olduğunu ifade etmektedir. Denk ve Koşan, (2017) tarihli “Kış Koridoru Analizi” adlı çalışmasında, ‘tekrar bir şans verilirse yine aşçılık mesleğini tercih ederdim‘ cevabı %82,6 olarak yer alması ile benzerlik göstermektedir.



Grafik 6.5. Alaylı ve Mektepli Aşçıların Mesleki İtibar ve Memnuniyet Durumu

7. SONUÇ ve ÖNERİLER

Yiyecek-içecek sektörünün dünyada gösterdiği gelişmeye paralel olarak ülkemizde de bu sektörde önemli gelişmeler yaşanmaktadır. Özellikle turizm sektöründe konaklama gelirinden sonra en çok gelir getiren yiyecek-içecek birimleri, ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır. Hizmet alanında yaşanan gelişmelere paralel olarak yiyecek içecek sektörünün de büyümesi kalifiye eleman ihtiyacını artırmaktadır. Eğitim kurumları tarafından yetiştirilen nitelikli aşçılar yiyecek-içecek sektörünün gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Bu kapsamda ülkemizde, birçok üniversitede aşçılık ve gastronomi bölümleri açılmıştır. Ancak söz konusu bölüm ve öğrenci sayılarındaki hızlı artış yapısal sorunları beraberinde getirmiştir. Aşçılık eğitimi verilen eğitim kurumlarının fiziki anlamda yetersiz olduğu görülmektedir. Ülkemizde ön lisans programlarında yapılan araştırma sonuçları, söz konusu eğitim kurumlarında uygulama mutfaklarının yetersiz olduğunu göstermektedir. Araştırmaya dahil edilen ön lisans programlarının sadece % 38'inde uygulama mutfağı bulunmaktadır (Tuna, 2002:43-52). Bu durumda öğrencilerin uygulamalı derslerde yetersiz kalması kaçınılmaz olacaktır. Aynı şekilde ülkemizde lisans programlarının uygulama olanaklarını araştıran farklı bir çalışmada; uygulamalı derslerin yürütüleceği mutfak ve laboratuvar birimlerinin yetersiz olduğu, eğitim kurumlarında mutfak ve laboratuvar bulunsada yeterli ekipmanın olmadığı yönünde elde edilen sonuçlar altyapı sorunlarına işaret etmektedir (Bayraktaroğlu, 2013:187). Meslek yüksek okullarının mutfak alanlarına ilişkin yapılan farklı bir çalışmada; % 61,1'inin uygulama mutfağına son beş yıl içerisinde kavuştuğu ifade edilmektedir. Bunun yanında meslek yüksek okullarının mutfak atölyelerinin donanım bakımından yetersiz olduğu tespit edilmiştir (Çakır ve ark., 2011:170). Bunun için Yüksek Öğretim Kurumu tarafından aşçılık ve gastronomi bölümlerine yönelik tespit çalışması yapılarak elde edilen veriler ışığında standartların belirlenmesi ve eksikliklerin giderilmesi yönünde gerekli denetimlerin yapılmasının sektöre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yapılan görüşmeler sonucunda, alaylı ve mektepli aşçı çatışmasının en önemli nedenlerinden biri; alaylı aşçıların, mektepli aşçıları uygulamada yetersiz bulmasıdır. Sektörde yaşanan çatışmaların azaltılması için teorik eğitimin, doyurucu pratik eğitimle desteklenmesi gerekmektedir. Çemrek ve Yılmaz tarafından 2010 yılında yapılan çalışmada öğrencilerin %90,6'sı uygulamalı mutfak derslerinin tecrübe ve pratik kazanma yönüyle yararlı olduğu ancak uygulamalı derslerde sorun yaşandığı sonucu ile örtüşmektedir.

Mektepli aşçılar ile yapılan görüşmeler sonucunda, ortaöğretim düzeyinde verilen aşçılık eğitiminde uygulama mutfağının bulunmadığı ya da yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Aşçılık eğitimi verilen kurumlarda mutfak dersleri için gereken araç ve gereç, uygulama mutfağı ve binaların fiziki eksikliklerinden kaynaklanan sorunlar yaşandığı bilinmektedir (Dağdeviren, 2007: 43). Yapılan çalışmada ortaöğretim düzeyinde verilen aşçılık eğitiminde yaşanan sorunlar, Dağdeviren 2007 çalışmasında da ifade edilmektedir. Bu nedenle; ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi verilebilmesi için uygulama mutfağı olma şartı aranması, uygulama mutfağında kullanılacak ekipmanlara ilişkin standartların MEB tarafından yeniden belirlenmesi ve denetlenmesi önerilmektedir. Aynı şekilde özel kurslarda aşçılık eğitiminin verilmesinde uygulama

mutfağına ilişkin standartların gözden geçirilmesinin faydalı olacağı düşünülmektedir.

Çalışmada, eğitim kurumlarında pratik derslere gereken önemin verilmediği sonucu elde edilmiştir. Bu sonuç, Yusuf İslam Yurday'ın 2019 yılında "Aşçılık Programında Yaşanan Sorunlar" konulu araştırması içerisinde yer alan tespitlerle benzerlik göstermektedir.

Son yıllarda yiyecek-içecek teknolojisinde hızlı değişiklikler yaşanmaktadır. Bu nedenle, aşçılık eğitiminin daha başarılı olması ancak sürekli yenilenmesi ile sağlanabilecektir (VanLandingham, 1995). Çalışmada, ortaöğretim, önlisans ve lisans düzeyindeki eğitim kurumlarında müfredat sorunlarının olduğu tespit edilmiştir. Ören ve Arman tarafından 2022 yılında ders müfredatının hazırlanmasına ilişkin yapılan çalışma ile de benzerlik göstermektedir.

Aşçılar ile yapılan görüşmeler göstermektedir ki; aşçılık eğitiminde başarı, ders içeriklerinin sektör ihtiyaçlarını karşılayabilmesi ile sağlanacaktır. Çemrek ve Yılmaz'ın 2010 yılında yaptıkları çalışmada da; mutfak derslerinde verilen eğitimin sektör ile uyumlu olmamasından kaynaklı sorunlar yaşandığı, ifade edilmektedir. Eğitimcilerin fuar, seminer, yarışma gibi ulusal ve uluslararası etkinliklere katılım sağlaması, sektör gelişmelerini yakından takip etmesi ve ders içeriklerini her yıl hızla değişen dünyanın ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde güncellemesi faydalı olacaktır.

Staj, aslında öğrencileri mezuniyet sonrası çalışacağı mesleğe hazırlayan son derece kıymetli bir süreçtir. Bu nedenle uygulama ağırlıklı bir eğitim olan aşçılık programlarında stajın son derece önemli bir fonksiyonu bulunmaktadır. Bunun yanında uygulama laboratuvarı yetersiz ya da hiç olmayan aşçılık programı öğrencilerinin okulda aldığı teorik bilgiyi staj sırasında pekiştirmesi bakımından da stajın ne denli önemli olduğu anlaşılmaktadır. Yukarıda bahsi geçen birçok yeterliliğin kazanıldığı staj süreci aynı zamanda çok sayıda problemin de yaşandığı süreci ifade etmektedir. Bu problemler, stajyer kabul eden işletmelerin yaşadığı ve staj yapan öğrencilerin yaşadığı problemler olmak üzere çift yönlüdür. Ülkemizde 50 işletme müdürü ile yapılan çalışmada, katılımcıların % 72'si stajyer öğrencilerin sezon devam ederken, staj süresinin sona ermesiyle işi bırakması sonucu işletmenin mağdur olduğunu ifade etmektedir. Yine aynı çalışmada, staj süreleri ve yasal zeminin belirsizliğinden şikayetçi olanların oranı % 66 iken, % 78'i stajyer öğrencilerin denetimlerinin yetersizliğinden şikayet etmektedir (Gökdeniz, A., Çeken, B., ve Erdem, B. 2002). Çalışmada, stajyer öğrencilerin uygulama eksikliği nedeniyle çalıştığı departmanda zorluk yaşadığı da tespit edilen hususlardan biridir.

Yukarıda bahsi geçen kısımda, stajyer çalıştıran işletmelerin staj sürecinde yaşadığı sorunlara değinilmiştir. Fakat bu sorunlara tek bir açıdan bakmak doğru değildir. Bu nedenle öğrenci açısından işletme kaynaklı sorunlar şu şekilde sıralanmaktadır (Küçüktopuzlu, 2002:335-342);

- İşletmelerin staj sürecinde asıl amacın eğitim olduğunu gözardı etmesi ve öğrencileri ucuz işgören olarak çalıştırmaları. Gökdeniz ve arkadaşlarının 2002 yılında yaptıkları çalışmada yöneticilerin %66'sı staj yapan öğrencileri işletme maliyetini düşürdüğü için çalıştırdıklarını ifade etmektedir.

- Staj yapılan departmanların genellikle sabit tutulması ve öğrencilerin birçok

departmanı tanıma fırsatını yakalayamaması.

- Stajyer öğrencilere düşük maaş verilmesi, çalışma şartları ile ilgili yasal bir çerçevenin bulunmaması.

- Departmanda yaşanan alaylı-mektepli çatışması sonucunda, stajyerlerin aldığı eğitime ve yeteneklerine bakılmadan vasıfsız işçi niteliğinde çalıştırılması.

Bireylerin, mesleki anlamda başarılı olabilmelerinin yolu; teoride öğrendiği bilgiyi pekiştirmek için pratik yapma konusunda gayretli ve aktif olmalarıyla mümkündür. Bu bakımdan teorik bilginin uygulamaya dönüşmesini sağlayan stajlar, aşçılık eğitimi açısından farklı eğitim branşlarına nazaran çok daha fazla önem arz etmektedir.

Birçok devlet üniversitesinde aşçılık ve gastronomi eğitimi alan öğrenciler için yaz stajları zorunlu olmaktan çıkarılmıştır. Pratiğin son derece önemli olduğu aşçılık mesleği için kabul edilemez bir durum olduğu ortadadır. Stajların yeniden zorunlu ders kapsamına alınması, öğrencilerin pratik kazanmalarına yardımcı olacaktır. Bunun dışında önlisans ve lisans eğitimi alan öğrencilerin pratik eğitimleri staj ile sınırlandırılmaması, öğrencilerin haftanın en az yarısını reel sektörde çalışmasını sağlayacak müfredat değişikliklerinin yapılması, gerekli prosedürlerin aşılacak hayata geçirilmesi çok daha faydalı olacaktır. Aynı zamanda eğitimcilerin, staj öncesinde hak ve yükümlülükleri konusunda öğrencileri bilgilendirmesi ve staj denetimlerinin yapılması sürece katkı sağlayacaktır. İlaveten, staj ile ilgili tüm paydaşların önerileri doğrultusunda, yasal düzenlemelerin yetkili kurumlarca yapılması ile staj sürecinde yaşanan olumsuzlukların azalacağı düşünülmektedir.

Çalışmada, mutfakta geçmişten gelen hiyerarşik yapının ve disiplinin halen devam ettiği ancak eskisi kadar katı olmadığı, özellikle daha önce çıraklara uygulanan fiziksel şiddetin günümüzde ortadan kalktığı fakat sözlü-küfürü şiddetin azalmakla beraber devam ettiğine rastlanılmaktadır. İnsan onurunu zedeleyen ve mesleğin henüz başında olan aşçı adaylarının meslekten uzaklaşmasına neden olan davranışların göz ardı edilmemesi ve mutlak suretle cezai müeyyide uygulanması gerekmektedir. Özellikle stajyer aşçı ya da alaylı olarak mesleğe yeni adım atan aşçı adayları ile iletişim konusunda mutfak personeline eğitim verilmesi yerinde olacaktır. Böylece mutfak personelinin empati yapmak suretiyle, farkındalığının artırılması sağlanacaktır. Staj sırasında yaşanan sorunlar ile ilgili yapılan araştırmada, stajyerlerin işletme içindeki hiyerarşik yapı nedeniyle işe tam anlamıyla uyum sağlayamadığı, iş güvenliği tedbirleri nedeniyle stajyerlerin tedirginlik yaşadığı ve alaylı-mektepli çatışmasına maruz kaldığı gibi önemli sorunlar tespit edilmiştir (İlgaz ve Çakar, 2002:385-390).

Her iki aşçı grubu ile yapılan görüşmeler sonucunda, mesleğin son yıllarda itibarının arttığı, statüsünün değiştiği tespit edilmiştir. Sunar ve Kaya tarafından 2015 yılında yapılan çalışmada; “aşçılık mesleğinin itibarının tahmin edilenden yüksek çıktığı” sonucu ile örtüşmektedir. Farklı mesleklerde çalışanların, aşçılık mesleğine karşı ilgisi her geçen gün artmakta ve hatta mesleklerini bırakıp aşçı olmaya karar verenlerin de olduğu bilinmektedir.

Mesleğe alaylı olarak başlayan aşçıların da eğitim alma konusunda son derece istekli olduğu tespit edilmiştir. Alaylı aşçılar, gelişmeleri yakından takip etmek için eğitim

aldıklarını ifade etmektedir. Alaylı aşçıların bir kısmı, Milli Eğitim Bakanlığı tarafından açılan kalfalık ve ustalık kurslarına katılarak tecrübelerini belgelendirmeyi başarmıştır. Ancak alaylı aşçıların mesleki anlamda dünya ile yarışmak için periyodik aralıklarla eğitimin verilmesinin kendileri için faydalı olacağı düşüncesini paylaşmaktadır. Bu bağlamda, belediyelere, ticaret odalarına, esnaf-sanatkar odalarına, kamu kurum ve kuruluşlarına, sürekli eğitim konusunda sektöre destek olması önerilmektedir.

Usta-çırak zincirinde mesleğe başlayan alaylı aşçıların büyük çoğunluğu, mesleğe yeniden başlama şansları olsa mektepli olmayı tercih edeceğini belirtmektedir.

Üniversite tercihleri sırasında öğrencilerin, rehber öğretmenler tarafından doğru yönlendirilmesi son derece önem arz etmektedir. Mesleğin popüler olmasının etkisinde kalan öğrencilere; oldukça yorucu ve stresli bir meslek olduğu gerçeği belirtilmelidir. Gerek mektepli gerekse alaylı aşçıların yapılan görüşmelerde; istisnasız olarak tüm aşçıların, “mesleği severek yapmanın ” en önemli husus olduğunun altını çizmektedir.

Mutfak, günümüzde yemek pişirilen fiziki yapının çok ötesinde ülkenin kültürünü yansıtan, yaşatan, gelecek nesillere aktaran, istihdam sağlayan, turizm sektörünün gelişmesine ve ülke tanıtımına katkı koyan bir olgudur. Bu nedenle mektepli-alaylı ustaların birbirlerini tamamlamaları önemlidir.

Tecrübenin olmadığı yerde bilginin beceriye dönüşmesi beklenemez. Diğer taraftan bilgiye dönüşmeyen tecrübe ise tarihin tekerrür etmesini gerektirir. Mutfaklarda yaşanan ikilemin ortadan kaldırılması için toplumun ve bireylerin bilinç seviyesi olgunlaştırılmalıdır. Böylelikle alaylı-mektepli çatışması giderek son bulacaktır.

Toplumları birbirinden ayırt eden en önemli yapı taşlarından biri olan mutfak kültürü aynı zamanda gelecek nesillere aktarılan kültürel miras özelliğini taşımaktadır. Son yıllarda tatil tercihlerinin belirlenmesinde önemli yeri olan ‘mutfak kültürü’ kavramına daha geniş bir perspektiften bakılması gerekmektedir. Mutfağın kültürel yönüyle ülke ekonomisine katkı sağladığı bilinmektedir. Fransa, yıllar önce ülkenin en değerli nişanı ile ülke tanıtımına kattığı değer için ‘aşçı’ ödüllendirmiştir. Ülkemizde bugün dahi Fransa’nın o dönemde gösterdiği hassasiyet ve önem yakalanamamıştır. Bu nedenle Fransa’da bir devlet politikası haline gelen mutfak kültürüne ülkemizin yetkili kurumlarınca gereken hassasiyetin gösterilmesi son derece önem arz etmektedir.

8. KAYNAKÇA

8.1. Makaleler

- Abrams, J. (2013). *Mise En Plate: The Scenographic Imagination And The Contemporary Restaurant: Performance Research A Journal Of The Performing Arts*, ISSN: 1352-8165 (Print) 1469-9990 (Online) Journal Homepage: [Http://Www.Tandfonline.Com/Loi/Rprs20](http://www.tandfonline.com/loi/rprs20)
- Akay, B., Uslu, A. ve Sancar, M. F. (2018). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Döneminde Yaşadıkları Sorunlar: Lisans ve Ortaöğretim Turizm Öğrencileri Örneği: *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8, 212-236.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30.
- Aksoy, M. (1998). Türklerde At Kültürü ve Kıymız. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, 142, 40-41.
- Aksoy, M., Akbulut, A. B. ve İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-I Veli Makamı. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(1), 96-103.
- Aksoy, M., İflazoğlu, N. ve Canpolat, C. (2016). Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne. *Journal Of Recreation And Tourism Research*, 3(1), 54-62.
- Aksoy, M. ve Üner, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 3-6.
- Aksu, M. Ve Bucak, T. (2012). Mesleki Turizm Eğitimi. *Aksaray Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 7-18.
- Aktan, C. C. (2008). Stratejik Yönetim ve Stratejik Planlama. *Çimento İşveren Dergisi*, 22(4), 4-21.
- Aman, F. (2012). Bronislaw Malinowski'nin Kültür Teorisi: T.C. Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 21(1), 135-151.
- Arslan, A. (2010). Katılımlı Yönetim Tekniği Arama Konferansı Uygulamalarının Kurumsal Performansa Etkisi. *Sakarya Üniversitesi Fen Edebiyat Dergisi*, 12(1), 117.
- Aydede, M. Nur ve Kesercioğlu, T.(2012). Aktif Öğrenme Uygulamalarının Öğrencilerin Kendi Kendine Öğrenme Becerilerine Etkisi. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 43(1), 49.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25.
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-I Şerif. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(5), 31-44.

- Babaç, E. ve Öncel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(2), 282-298.
- Baker, C., Wuest, J. ve Stern, P.N. (1992). Method Slurring: The Grounded Theory/ Phenomenology Example. *Journal Of Advanced Nursing*, 17(11), 1357.
- Bakır, S. (2014). Bir Eğitim Kurumu Olarak Ahilik ve Hülya Taş'ın "Günümüz Bursa Esnafında Ahilik Kültüründen İzler Adlı Eseri. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 3(1), 406-415.
- Batu, A. (2016). Kültür ve Gastronomi Turizmi Bakımından Konya. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(30), 20-38.
- Beauge, B. (2011). On The Idea Of Novelty In Cuisine A Brief Historical Insight. *International Journal Of Gastronomy And Food Science* 1, 5-14.
- Bostan, H. (2016). Antropoloji, Kültür ve Güvenlik. *Güvenlik Bilimleri Dergisi*, 5(2), 1-31.
- Bulurman, B.(2002). Enformasyon Toplumu ve Eğitim. *Endüstri İlişkileri Ve İnsan Kaynakları Dergisi*, 1(4), 124.
- Ceylan, F. ve Yaman, F. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı, *İnsan Ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 2172-2179.
- Connelly, L. M. (2016). Trustworthiness In Qualitative Research. *Medsurg Nursing*, 25(6), 435-437.
- Cousins, J., O’Gorman, K. ve Stierand, M. (2009). Molecular Gastronomy: Cuisine Innovation Or Modern Day Alchemy. *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 22(3), 399-415.
- Cullen, F. (2010). Phenomenological Views And Analysis Of Culinary Arts Student Attitudes To National And International Internships: The "Nature Of Being" Before, During, And After International Internship. *Journal Of Culinary Science & Technology* 8, 87-105.
- Çakır, İ. (2010). Yazma Becerisinin Kazanılmasının Yabancı Dil Öğretiminde Neden Zor? *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(28), 1-12.
- Çelik, S., Şenocak, E., Bayrakçeken, S., Taşkesenligil, Y. Ve Doymuş, K., (2005). Aktif Öğrenme Stratejileri Üzerine Bir Derleme Çalışması. *Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11, 156-185.
- Çemrek, F. Ve Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği İle Aşçılık Programı Öğrencilerinin "Uygulamalı Mutfak Dersleri" Hakkında Tutum Ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 203-220.
- 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.
- Durand, R., Rao, H. ve Monin, P. (2007). Code And Conduct In French Cuisine: Impact Of Code Changes On External Evaluations. *Strategic Management Journal Strat. Mgmt. J.*, 28, 455-472.

- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Eke, B. (1987). Bir Sosyal Sınıf Belirleyicisi Olarak Meslek Faktörü. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 43, 377-401.
- Emir, O., Pelit, E. ve Arslan, S. (2010). Turizm Alanında Önlisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Öncesi ve Sonrası Görüşlerinin Karşılaştırılması (Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği). *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(33), 141-165.
- Erdem, Ö. ve Kemer, A. K. (2016). Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli İle Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Bilgi Ve Görüşlerinin Belirlenmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(2), 3-16.
- Erdentuğ, N. (1981). Kültür Nedir?, *Milli Kültür Dergisi*, 3(6), 35.
- Erdinç, S. B. (2009). Konaklama İşlemlerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(1), 313-330.
- Ertaş Y. Ve Karadağ Gezmen M. (2013), Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117 -136.
- Escoffier, M. R. (1987). The Chef In Society: Origins And Development. *Florida International University, Hospitality Review* 5(1), 50-57.
- Fendal, D. (2012). Türkiye'deki Kahve ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü Üzerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel ve Yerel Kültürün Etkileşim ve Eklemlenişi. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, Özel Sayı 2, 165.
- Ferguson, P. P. (1998). A Cultural Field In The Making: Gastronomy In 19th-Century France. *The American Journal Of Sociology*, 104(3), 597-641.
- Fracp, R. M. Ve Zhang, A. (2004). Cuisine: The Concept And Its Health And Nutrition Implications. *Global: Asia Pacific J Clin Nutr*, 13(2), 131-135.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. And Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Gillespie, C. H. (1994). Gastrosophy And Nouvelle Cuisine: Entrepreneurial Fashion And Fiction. *British Food Journal*, 96(10), 19-23.
- Görkem, O. Ve Öztürk, Y. (2011). Otel Mutfaklarında Stajyer İstihdamı Ve Beceri Eğitimi Yeterliğine Yönelik Bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 18-33.
- Görkem, O. Ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Güç, A. (2001). Konfüçyüs Ve Konfüçyüsçülük. *T.C. Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Cilt: 10(2)*, 43-65.
- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 5(4), 489-503.

- Güldemir, O. ve Akarçay, E. (2020). Koca Ustadan İssız Adama Türkiye’de Aşçılık Mesleğinin Değişimi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8 (2), 896-914.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-I Fevâid. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20(2), 175-205.
- Gürşimşek, I. (1998). Öğretmen Eğitiminde Yeni Yaklaşımlar. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* 14, 25-28.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 3(2), 63-73.
- Hacıgökmen, M. A. (2017). Ateşbaz- I Veli ve Mevlevilikteki Önemi. *Uluslararası Turizm Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2, 161-167.
- Harbalıoğlu, M. ve İpek, Ü. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55-65.
- Hatipoğlu, A. (2008). Gastronomide Yeni Eğilimler ve Konseptler. *Yiydergi F&B Gastronomi Platformu Dergisi*, Kasım-Aralık, 33.
- Hegarty, J. A. (2011). Achieving Excellence By Means Of Critical Reflection And Cultural Imagination In Culinary Arts And Gastronomy. *Education Journal Of Culinary Science And Technology*, 9, 55-65.
- Hertzman, J. ve Mass, J. (2012). The Value Of Culinary Education: Evaluating Educational Costs, Job Placement Outcomes, And Satisfaction With Value Of Associate Degree Culinary And Baking Arts Program Graduates. *Johorurnal Of Culinary Science And Technology*, 10, 53–74.
- İlhan, S. (2008). Yeni Kapitalizm ve Meslek Olgusunun Değişen Anlamları Üzerine. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21, 313-328.
- Kafesoğlu, İ. (1984). Milli Kültür-Siyaset İlişkisi. *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, 4, 1.
- Kara, H. (2016). Sultan II. Abdülhamid Devri Osmanlı Harp Okulunda Modernleşme; “Modernist-Gelenekçi Subaylar Arasındaki Çekişme Üzerine Bir Değerlendirme”. *Turkish Studies*, 11(21), 551–564.
- Karacan, S. ve Karacan, E. (2004). Meslek Yüksekokullarında (Myo) Yapılan Staj Uygulamalarına İlişkin Bir Araştırma: Kalite ve Verimlilik İçin İş Yerleri – Myo İşbirliğinin Gereği. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(2), 168-184.
- Karakaş, R. (2013). Diyarbakır’da Bebeğin İlkleri: Hedik, Köstek Kesme Törenleri ve Çocuklara Yönelik Halk Hekimliği Uygulamaları. *Karadeniz*, 4(16), 74-87.

- Kılıç, B., Kurnaz, A. ve Kurnaz, H. (2014), Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 44.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic*, 7(2), 707-716.
- Kılınç, M. (2012). Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişimleri. *E-Journal Of New World Sciences Academy*, 7(4), 63-73.
- Kızıldemir, Ö. ve E. Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *Aibü Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kocabaş, İ.(1994). Eğitimde Verimlilik İçin Hedeflerle Yönetim, *Verimlilik Dergisi*, Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi (Mpm) Yayını, Mert Matbaacılık, 2(1), 115-119.
- Kurnaz, A., Kurnaz, A. H. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Ma, G. (2015). Food, Eating Behavior, And Culture In Chinese Society. *Journal Of Ethnic Food 2*, 195-199.
- Mahmutoğulları, D. ve Perçin, Ş. N. (2018). Hizmet İçi Eğitim Algısının İşgörenlerin Öğrenme Motivasyonu Üzerindeki Etkisi: Bodrum Örneği. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (39), 44-55.
- Morse, J. M. (2000). Determining Sample Size. *Qualitative Health Research*, 10(1), 3-5.
- Noe, R. A. (1986). Trainees’ Attributes And Attitudes: Neglected Influences On Training Effectiveness. *Academy Of Management Review*, 11(4), 736-749.
- Noe, R. A. ve Wilk, S. L. (1993). Investigation Of The Factors That Influence Employees’ Participation In Development Activities. *Journal Of Applied Psychology*, 78 (2), 291-302.
- Newman, M. J. (1995). Tea, The Quintessential Chinese Beverage. *Flavor And Fortune*, 2(4), 9-23.
- Newton, J. (2005). Good Living, *Newspaper Source Plus: Plate Of Origin Sydney Morning Herald*, The, 03126315, Pg. 12.
- Olçay, A. (2008). Türk Turizminde Eğitimin Önemi. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 383-390.
- Ozkok, F., Sunnetcioglu, A., Sunnetcioglu, S. Ve Karakas, E. (2017). Turkish Culinary Culture In The Socialization Process. *Journal Of Travel And Hospitality Management* 14(3), 110-120.
- Öcal, S. (1985). Eski Türklerde Yiyecekler. *Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı*, 35, 161.
- Öney. H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.

- Özdemir, B. (2001). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil (Allinclusive) Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 112-129.
- Özdemir B. ve Aktaş, A. (2005). Turizm ve Otelcilik Eğitimi Görmekte Olan Lisans Düzeyindeki Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Bölümüne Yönelik Tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58.
- Özdemir, G. ve Altıner Dülger, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 12(1), 1-14.
- Özer, Ö. ve Günaydın, Y. (2010). Otel İşletmelerinde Müşteri Memnuniyeti ve Müşteri Sadakati İlişkisi: Dört Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 11 (2), 127-154.
- Özköse, K. (2011). Ahilikte Ahlak ve Meslek Eğitimi. *C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 15(2), 5-19.
- Rahman, M. H. ve Rahman, M. A. (2013). Employee Perception towards Effective Training Program: A Study on Some Selective Private Commercial Banks. *European Journal of Business and Management*, 5(12), 62-74.
- Rao, H., Monin, P. ve Durand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *The Amerikan Journal of Sociology*, 108(4), 795-843.
- Robinson, R. N. S. ve Barron, P. E. (2007). Developing a framework for understanding the impact of deskilling and standardisation on the turnover and attrition of chefs. *Hospitality Management*, 26, 913-926.
- Rolfe, G. (2006). Validity, Trustworthiness And Rigour: Quality And The Idea Of Qualitative Research. *Journal Of Advanced Nursing*, 53(3), 304-310.
- Sankar, A. (2017). Creation Of Indian Chinese Cuisine: Chinese Food In An Indian City, *Journal Of Ethnic Food* 4, 268-273.
- 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). The Study Of Gastronomy: A Catalyst For Cultural Understanding. *The International Journal Of The Humanities*, 5(6), 53-58.
- Santos, A. ve Stuart, M. (2003). Employee Perceptions And Their Influence On Training Effectiveness. *Human Resource Management Journal*, 13(1), 27-45.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sezgin, E. K. ve Ünlüöner, K. (2011). Mutfak Personelinin Hizmet İçi Eğitiminin Örgütsel Bağlılık ve İş Tatminine Etkisi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 3-16.
- Solmaz, S. A. (2019). Türkiye'de Turizm Eğitim-Öğretiminde Karşılaşılan Sorunlar Üzerine Bir İnceleme, *Journal Of International Social Research*, 12(63), 862.

- Somuncu, A. (2019). Mesleki Teknik Liselerde Turizm Alanlarına Turizm Koleji Modeli. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 22(2), 208-223.
- Sürücüoğlu, M.S. ve Akman M. (1998). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri. *Standart Dergisi*, 439, 42-53.
- Şahin, L. ve Güçlü, C. F. (2010). Genel Olarak Hizmet İçi Eğitim: Ülker Şirketler Topluluğu Hizmet İçi Eğitim Süreci ve Uygulamaları. *İstanbul Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 59(2), 217-270.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Özkaya, Fügen D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı, *Millî Folklor*, 24(94), 152-161.
- Scarpato, R. (2002a). Gastronomy Studies In Search Of Hospitality. *Journal Of Hospitality And Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Tabak, S. R. (2005). Sağlık Hizmetlerinde Sürekli Eğitim ve Sürekli Mesleki Gelişim. *Türk Hij Den Biyol Dergisi*, 62(1,2,3), 59-66.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* (1)18, 273-283.
- 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.
- Tekin, Ö. A. ve Deniz, İ. (2015). Turizm Öğrencilerinin Yiyecek ve İçecek Departmanına Yönelik Tutumları: Üniversite Öğrencileri Üzerine Bir İnceleme. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(55), 178-197.
- Turizm ve Yatırım (2013). Otellerde Gastronomi: Gelirlerini Artırmak İsteyen Oteller, Gastronomiye Yatırım Yapıyor. *Turizm Yatırım İşletme ve Endüstri Dergisi*, 11, 6-8.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği, Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.
- This, H. (2008). Molecular Gastronomy, A Scientific Look At Cooking. *Accounts Of Chemical Research*, 42(5), 575-583.
- Uçar, C. ve Özerbaş, M. A. (2013). Mesleki ve Teknik Eğitimin Dünyadaki ve Türkiye'deki Konumu: *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi*, 2(28), 242-253.
- Uysal, H. T. (2013). Stajyer Çalışanların Mesleki Bağlılık Gelişimine Örgüt İkliminin Etkisi. *İşletme ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 93-110.
- Uzel, A. R. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi*, 55 (1), 37-44.
- Ünlüönen, K. ve Boylu, Y. (2005). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi* 3(12), 11-32.

- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö. ve Günsel, A. (2015). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin, Mesleğin Geleceğine İlişkin Bakış Açıları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18(33), 179-199.
- Wilson, A. (2015). A Guide To Phenomenological Research. *Nursing Standard*, 29(34), 41.
- Vega, C. ve Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad Or Science Supporting Cuisine? *Trends In Food Science & Technology*, 19, 372-382.
- Yıldız, F. (2015). Mutfak Kültürünü Tarihsel Gelişiminde Slow Food ve Günümüz Tüketim Kültüründe Slow Food'un Algılanması. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 9- 26.
- Yıldız, M. ve Aslan, Z. (2019). Yiyecek-İçecek Alanında Eğitim Alan Öğrencilerin Mesleklerine Bakış Açıları. 7(2), 1124-1141.
- Zengin, B. ve Uyar, H. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *The Journal Of Academic Social Science* 3(17), 355- 376.

8.2.Kitaplar

- Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve Dünya Mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Akpınar, T. (1999). *Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi*. İstanbul: İletişim Yayınevi.
- Algar, A. (1991). *Classical Turkish Cooking*. New York: Harper Collins Publishers.
- Alkan, C. Doğan, H. ve Sezgin, S.(1998). *Mesleki ve Teknik Eğitimin Esasları*. İstanbul: Alkım Yayınları.
- Allen, G. (2003). *Education About Food. The Encyclopaedia of Food and Culture*. Newyork: Encyclopedia of Food and Culture.
- Araz, N. (2009). *Osmanlı Mutfağı, İçinde Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Argıllı, E. (2005). *Elif'in Mutfağından Ağzınıza Layık 400 Tarif*. İstanbul: Omega Yayınları.
- Arıhan, S. (2012). *Antik Çağda Beslenme, Beslenme Antropolojisi-I*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Arslan, P. (1997). *Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi-Hızlı Hazır Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş*. Ankara: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Balcı, A. (2005). *Açıklamalı Eğitim Yönetimi Terimleri Sözlüğü*. Ankara: Tek Ağaç Yayınları.
- Barrows, A. and Shapleigh, B. (1915). *An Autline On The History Of Cookery*. New York City: Technical Education Bulletin.
- Başaran, İ. E. (1992). *Eğitim Psikolojisi*. Ankara: Kadioğlu Matbaası.
- Baysal, A. (1993a). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (2012). *Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri*. Ankara: Beslenme Antropolojisi-I. Hatipoğlu Yayınları.
- Bedirhan, Y. (2009). *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü*. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Belge, M. (2012). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Belge, M. (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. (14. Baskı). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Berg, B. L. (2004). *Qualitative Research Methods for The Social Sciences*. Boston, MA: Pearson.
- Bozok, D., Avcıkurt, C., Doğdubay, M., Sarıoğlan, M. ve Girgin, G. K. (2017). *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bulduk, S ve Demirel N. Y. (1998). *Antalya İli Merkez İlçelerinde Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Kadınların Yiyecek Hazırlamada Uyguladıkları Yöntemlerin Saptanması*. Ankara: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Bureau of Labor Statistics. (2015). *Occupational Outlook Handbook*. 2016-17 Edition. Chefs and Head Cooks. U.S. Department of Labor.
- Celâleddin, M. (1992). *Divân-ı Kebîr, III*. (Hzr. Abdülbâki Gölpınarlı). Kültür Bakanlığı Yayınları, Klasik Türk Eserleri Dizisi/ 17. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Çiğirim N. (2001). *Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın 28.
- Civaner, Ç. E. (2011). *Fransa Ülke Raporu*. T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı, İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi.
- Civitello, L. (2004). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley&Sons.
- Creswell, J. W. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Siyasal Kitapevi.
- Dereli, A. (1989). *Ticari Mutfak, Turizm Bankası A.Ş.* Ankara: Araştırma ve Eğitim Başkanlığı Ders Notları.
- Dündar D. (2002). *Yiyecek İçecek Hizmetleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayın.
- Ekinci, Y. (2008). *Ahilik*. Ankara: Özgün Matbaacılık.
- Eröz, M. (1977). *Türk Kültürü Araştırmaları*. İstanbul:Kutlug Yayınevi.
- Esnaflık ve Sanatkarları Konfederasyonu. (1973). *Cumhuriyetin 50.Yılında Esnaf ve Sanatkar*. Ankara: Güneş Matbaacılık.
- Faroqhi, Suraiya ve Neumann, Christoph K (2006). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*, (Çeviren: Zeynep Yelçe). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Fidan, N. (2012). *Okulda Öğrenme ve Öğretme*. Ankara: Pegem Yayınları
- Gisslen, W. (2009). *Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.F.

- Glesne, C. (2014). *Nitel araştırmaya giriş*. (4. Baskı). (Çeviren: A. Ersoy ve P. Yalçınoğlu). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Gothard, B., Mignot, P., Offer M. and Ruff, M. (2001). *Careers guidance in context*. London: Sage Publications.
- Gökalp, Z. (1976). *Türk Medeniyeti Tarihi*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Gölpınarlı, A. (1957). *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*. İstanbul: İnkılap Kitap Evi.
- Guskey, T. R. (2000). *Evaluating Professional Development*. California: Corwin Press.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (1997). *Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Halıcı, N. (1999). *Siniden Tepsiye, Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Gategourmet –usaş yayınevi.
- Halıcı, N. (1997). *Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Huisman, D. (1992). *Estetik*. (Çeviren: C. Muhtaroglu.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Kafesoğlu, İ. (1993). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Karaismailoğlu, A. (2014). *Mevlana ve Anadolu Geleneği - Mevlana'nın Kimliği ve Anadolu Geleneği Olarak İsimlendirilebilecek Kimliğe Katkısı*. Türk Dünyası Bilgeler Zirvesi: Gönül Sultanları Buluşması. Eskişehir: Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı (TDKB).
- Kaşgarlı, M. (1989). *Divan-u Lügati-t Türk*. (Çeviren: Besim Atalay). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayını.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*. Güneş Ofset.
- Kindersley, D. (1994). *Le Cordon Blue-Klasik Fransız Yemekleri*. Londra: Dorling Kindersley Limited. (Çeviren: Ü. Erzurumluoğlu). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Kiple, K. F. ve Ornelas, K. C. (1999). *World History of Food*. New York: Cambridge University Press.
- Koç, H. ve Topaloğlu, M. (2012). *İşletmeler İçin Yönetim Bilimi*. Ankara: Seçkin yayıncılık.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- MEB (2007). *Yiyecek İçecek Hizmetleri*. Aşçı, Ankara: MEB.
- Meriç, C. (1986). *Kültürden İrfana*. İstanbul: İnsan Yayınları.
- Miles, R. (2007). *Culinary Education*. Past, Present, Practice And Future Direction.

- Miles, M. B., Huberman, A. M. (1984). *Qualitative Data Analysis: A Source Book of New Methods*. London: SAGE Publications.
- Murat, S. (2009). *Dünden Bugüne İstanbul'da Yaygın Eğitim*. İstanbul Ticaret Odası. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Mussmann, Klaus D. (1994). *Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri*. Eskişehir: Açık Öğretim Fakültesi.
- Myhrvold, N., Young, C. ve Bilet, M. (2011). *Modernist Cuisine*. Taschen: The Cooking Lab.
- Noe, R. A. (1999). *Employee Training and Development*. (Çeviren: Canan Çetin, Irwin, Mc Graw Hill). McGraw-Hill Education.
- Odabaşı, A.S. (2000). *Geçmişten Günümüze Konya Kültürü*. Konya: Selçuklu Bld.Yay.
- Orhaner, E. ve Tunç, A. (2003). *Ticaret ve Turizm Eğitiminde Özel Öğretim Yöntemleri*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV*, Ankara:Kültür Bakanlığı.
- Ögel, B. (1988). *İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Öncüer, C. (2000). *Meslek Liselerinin Meslek Yüksekokullarına Katkıları*. Ankara: Başbakanlık Basımevi.
- Özgen, B. (1994). *Türkiye'de Örgün Eğitim*. İzmir: Nazar Matbaacılık ve Ticaret.
- Polat, R. (2019). *Babadan Oğula Uzanan Lokantacılık*. Yemek ve Kültür. İstanbul:Çiya Yayınevi.
- Ragin, C.C. (1994). *Constructing Social Research*. Thousand Oaks, CA: Pine Forge.
- Roux, J.P. (2007). *Türklerin Tarihi*. (Çeviren Aykut Kazancıgil-Lale Arslan Özcan). İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Rudé, G. (1988). *Fransız Devrimi*. (Çeviren: A. İ. Dalgıç). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Sabuncuoğlu, Z. (1991). *Personel Yönetimi*. İstanbul: Teknografik Matbaacılık A.Ş.
- Sahlins, M. (2010) *Taş Devri Ekonomisi*, (Çeviren: Taylan Doğan ve Şirin Özgün). İstanbul: Bgst Yayınları,
- Şahin, H. (2008). *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Tezcan, M. (1997). *Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Toygur K., (1993), *Mutfak Dostları Yurdaer Kalaycı'nın Sevdası*. Ankara: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi, Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, İstanbul: Ege Yayınları, Kitap Matbaacılık San.Tic.Ltd.Şti.

- Ünsal, A. (1991). *Osmanlı Mutfağı, Yemek Kitabı*.
- Ünsal, A. (2003). *Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Woodhall, M. (1979). *Education, Work and Employment In Developing Countries – A Synthesis of Recent Research. Education Work and Employment. A Summary Review*, Ottawa: International Development Research Center Manuscript Reports.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yıldıran, G. (1982). *Öğrenme Düzeyi ve Ürünleri*. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık*. İstanbul: Sanatımız Pişirmek.
- Yücesan, S. (1999). *Besin tüketimindeki değişimler ve yeni eğilimler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Zhao, R. (2015). *A History of Food Culture in China*. Newyork: SCPG Publishing Corporation.

8.3. Kitap Bölümü

- Batman, O. ve Çınar O. (2008). Kültür Turizmi. Cevdet Avcıkurt ve Necdet Hacıoğlu (Ed.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* (s.189-208) içinde. Ankara: Nobel Yayınevi.
- Bilgin, Arif, (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* (s.199- 219) içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Çetin, A. (2008). *Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı*. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* (s. 27-37) içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Demir, A. (2008). *Günümüze Uyarlanmış Osmanlı Yemek Tarifleri Çorba: Tarhana Çorbası*. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* (s.191-210) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Denizer, D. (2002). *Yiyecek-içecek Hizmetleri*. Fermani Maviş (Ed.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi (s.3-4) içinde. Açıkoğretim Fakültesi Yayını.
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras Fiszman, B. ve Spence, C. (2014). *The Plating Manifesto (I): From Decoration To Creation*. Deroy et al. (Ed.), *Flavour* (s.1-11) içinde. Bio Med Central Publisher.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). *Mutfak Turizmi*. Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt (Ed.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*, (s.191-210) içinde. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). *Türk Mutfağı*. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm* (s.3-24). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Genç, R. (2008). *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı Yemek Kitabı*. Sabri Koz (Ed.), *Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* (s.3-4) içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- İlgaz, S. ve Çakar, M. (2002). *Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Problemleri: Başkent Üniversitesi İİBF Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğrencileri Üzerinde Yapılan Bir Araştırma*. Turizm Eğitimi Konferansı, (s.385-390) içinde. Ankara: Workshop yayın.
- Küçüktopuzlu, K. F. (2002). *Turizm Eğitimi Veren Yüksekokulların Staj Programlarında Eşgüdüm Sağlanması ve Çözüm Önerileri*. Turizm Eğitimi Konferansı, (s.335-342) içinde.
- Gökdeniz, A., Çeken H. ve Erdem B. (2002). Okul-Sektör İşbirliği Çerçevesinde Stajdan Beklentiler, Sorunlar ve Çözüm Önerilerine Yönelik Bir Uygulama. Turizm Eğitimi Konferansı, (s. 343-368) içinde. Ankara: Workshop yayın.
- MacDonald, K. ve Tipton, C. (1996). *Using Documents*. N.Gilbert (Ed.), *Researching Social Life* (s. 187-200) içinde. London: Sage.
- Oral, M. Z. (2008). *Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri*. Yemek Kitabı I, M. Sabri Koz (Ed.), (s.18-34) içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Polat, S. (2013). *Uluslararası Gastronomi*, İçinde M. Sarıışık, G. Özbay (Ed.), *Uzakdoğu ve Avusturalya Mutfağı* (s. 85-108). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Samancı, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*. A. Bilgin, Ö. Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* (s. 199- 219) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Şengün, S. (2017). *Gastronomi Eğitimi Ve Gastronomide Kariyer*. Sarıışık, M. (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s.170-185) içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taşpınar, O. ve Demirkol, Ş. (2017). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*, Sarıışık, M. (Ed.). *Dünden Bugüne Dünya Mutfakları* (s.69-89) içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tuna, M. (2002). *Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Alanında Eğitim Veren MYO'ların Sorunlarına İlişkin Bir Araştırma*. Turizm Eğitimi Konferansı, (s. 43-52) içinde. Ankara:Workshop yayın.

8.4. Bildiriler

- Alan, A. ve İçigen, E. (2009). Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Çalışan Mutfak Personelinin İş Doyumu, Yaşam Doyumu ve Mesleki Tükenmişlik Düzeylerinin İncelenmesi. *10. Ulusal Turizm Kongresi*, Mersin, 21-24 Ekim 2009, 677-704.
- Arıncı, Ü. D. (2013). Meslek Seçiminde, Meslek Standartları ve Personel Belgelendirme Rolü. *Ankara Uluslararası İş ve Meslek Danışmanlığı Kongresi*, Ankara, 28 - 29 Kasım 2013, 138.
- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu*, Ankara, 31 Ekim-1 Kasım 1982, 19-33.
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma. *14.Ulusal Turizm Kongresi*, Kayseri, 05-08 Aralık 2013, 615-633.

- Görkem, O. ve Sevim, B. (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü, *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, Konya, 29 Eylül-1 Ekim 2011, 73-83.
- Güler, Sibel (2008). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Cognitive Approaches to the Concept of Food in the Mediterranean*, Girne, 7-8 Mayıs 2008, 25-30.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, Kuşadası, 04-05 Nisan 2014, 346-358.
- Özdoğan, Y., ve Işık, N. (2008). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Ankara, 10-15 Eylül 2008, 1059-1078.
- Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2007). Füzyon Mutfak Uygulamaları ve Misafir Memnuniyeti Açısından Önemi, *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya, 10-11 Nisan 2007, 4-5.
- Sürücüoğlu, Metin S. ve Özçelik, Ayşe Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, *38. İcanas Kongresi*, Ankara, 10- 15 Eylül 2008, 659-660

8.5. Tezler

- Abudukelimu, B. (2011). *Çin Kaynaklarına Göre Taoizm*, Doktora Tezi, T.C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dinler Tarihi Ana Bilim Dalı.
- Ak, K. (2007). *Osmanlı’dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aşıroğlu, S. (2014). *Aktif Öğrenme Temelli Fen ve Teknoloji Dersi Etkinliklerinin 5. Sınıf Öğrencilerinin Problem Çözme Becerileri ve Başarıları Üzerindeki Etkisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İnönü Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Bayraktaroğlu, E. (2013). Türkiye’de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanakları, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon: Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Böyükıılmaz, S. (2006). *Turizm Otelcilik Meslek Lisesi Mezunu Mutfak Elemanlarının Yeterliliği Konusunda İşverenlerin Görüşleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Çetin, Ş.(1993).*Turizm Endüstrisinde Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi*, Basılmamış Doktora Tezi, Adana, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çevik, Ö. C. (2014). *İkili (Dual) Mesleki Eğitim Modeli: Ankara İli İkili (Dual) Eğitim Uygulamalarında Sosyal Ortakların Görüşleri*, Yüksek Lisans Tezi, T.C. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Ana Bilim Dalı.
- Dağdeviren, A. (2007). *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açidan Değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, T.C.

- Balkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı.
- Danaher, P. (2012). *An Investigation Of The Current Course Content On The Ba (Hons.) In Culinary Arts Hot Kitchen Modules In The Dublin Institute Of Technology To Ascertain Whether The Content Is Adequate In Meeting The Needs Of The Stakeholders*. Thesis M.Phil, Dublin Institute of Technology, Ireland.
- Gökçe, S.(2016). *Lisans Düzeyinde Turizm Rehberliği Eğitimi Verilen Üniversitelerde Sanat Tarihi Eğitiminin Mesleki Turizm Eğitimindeki Yerine Gönelik Bir Değerlendirme*, Yüksek Lisans Tezi, T.C. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Güzel, G. N. (2006). *Yüksek Öğretimde Turizm Eğitimi ve Hizmet Kalitesi*, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Hertzman, J. L. (2006). *Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary arts programs: A survey of educators and industry*, Doctral Thesis in Educational Leadership, University of Nevada.
- Kaya Solunoğlu, S. (2013). *Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ile Kız Meslek Liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Meslek Dersleri Okutulurken Karşılaşılan Sorunlar*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara: T.C. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Mahmutoğulları, D. (2015). *Hizmet İçi Eğitim Algısının İşgörenlerin Öğrenme Motivasyonu Üzerine Etkisi: Bodrum Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdemir, Y. (2018). *Okul-aile İşbirliğinin Geliştirilmesine Yönelik Yönetici Görüşleri*, Doktora Tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü/Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı/Eğitim Yönetimi ve Planlaması Bilim Dalı.
- Pekerşen, Y. (2015). *Otel İşletmelerinde Çalışan Aşçıların İş Stresi İle İş Tatmini ,Örgütsel Bağlılık ve Toksik Davranışları Arasındaki İlişki*, Doktora tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Polat, D. D. (2019). *Öğretmenlerin Yılmazlık Düzeyleri İle İş Doyumu, Mesleki Tükenmişlik, Örgütsel Bağlılık Düzeyleri ve Örgüt İklimi Alguları Arasındaki İlişkilerin İncelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi.
- Sökül, B. (2014). *Yaygın Eğitim Kapsamında Mesleki Eğitim Sistemi ve Türkiye İş Kurumu İçin Bir Model Önerisi*, Uzmanlık Tezi, T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Türkiye İş Kurumu Genel Müdürlüğü.
- Temel, H. (2007). *Ahilik Teşkilatının Halkın Eğitim ve Öğretimindeki Rolü*, Yüksek Lisans Tezi, T.C. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İlköğretim Ana Bilim Dalı Sosyal Bilgiler Eğitimi Bilim Dalı.

- Tuyluoğlu, T. (2003). *Türkiye’de Turizm Eğitiminin Niteliği*, Yüksek Lisans Tezi, T.C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler ve Tanıtım Anabilim Dalı.
- Uhri, A. (2000). *Batı Anadolu Erken Tunç Çağı’nda Mutfak Kültürü Açısından Ocak ve Fırımlar*, Yüksek Lisans Tezi, T.C. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı.
- Un, H. (2009). *Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi*, Uzmanlık Tezi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü.
- Yar, Hülya S. (2008). *Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Beykent Üniversitesi Sosyal.
- Yazıt, H. (2013). *Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Lisans ve Ön Lisans Öğrencilerinin Staj Konusundaki Düşünce ve Algılamaları Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

8.6. İnternet Sayfası Kaynakları

Anonim, 2021a; YüksekÖğretim Kurulu Resmi Sitesi, (<https://yokatlas.yok.gov.tr/>) adresinden 22 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

Anonim, 2021b; Etimoloji Türkçe Sitesi, (<https://www.etimolojiturkce.com/>) adresinden 03 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.

Anonim, 2021c; İslam Ansiklopedisi Sitesi, (<https://islamansiklopedisi.org.tr/>) adresinden 10 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.

Çin Konsoloslugu Sitesi, (<http://istanbul.china-consulate.org/tur/>) adresinden 05 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

Erdem, B. 2014; Barış Erdem Danışmanlık Sitesi, (<https://www.bariserdem.com/>) adresinden 09 Ekim 2022 tarihinde

Harrison, A. F, 2008; The Study of Gastronomy, (<http://thestudyofgastronomy.blogspot.com/>) adresinden 28 Şubat 2023 tarihinde alınmıştır.

İkmep, 2023; Mersin Üniversitesi Resmi Sitesi, (<http://ikmep.yok.gov.tr/>) adresinden 09 Şubat 2023 tarihinde alınmıştır.

Julien, O. 2020; Distribution Arte Tv, (<https://distribution.arte.tv>) adresinden 05 Mart 2022 tarihinde alınmıştır.

MEB, 2019; Milli Eğitim Bakanlığı Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Sitesi, (<http://mtegm.meb.gov.tr/>) adresinden 03 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.

Mengen Kaymakamlığı Resmi Sitesi, (<http://www.mengen.gov.tr/>) adresinden 02 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

Mc.Glone, D, 2017; Harveys Point, (<https://harveyspoint.com/>) adresinden 12 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

Sheraton, 1979; The Not- So- New Nouvelle Cuisine, (<https://www.nytimes.com/>), 11Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

Şahin, A. 2017; Akin Cheff Blogspot, (<https://akinsahinn.blogspot.com/>) adresinden 28 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

Turkel, 2018; Hotel History: Swiss Hotelier And Chef De Cuisine Run Revolutionary Savoy, (<https://www.eturbonews.com/>) adresinden 10 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

Tinsley, T. 2023; Yoair Blog, (<https://www.yoair.com/tr/>) adresinden 1 Ağustos 2023 tarihinde alınmıştır.

Vanlandingham, P. G. 1995; The Effects of Change in Vocational, Technical, and Occupational Education on the Teaching of CulinaryArts in America. (<https://eric.ed.gov/>) adresinden 08 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

YPA, 2019; Yükseköğretim Program Atlası, (<https://yokatlas.yok.gov.tr>) adresinden 03 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.

Zanatta, G. 2018; İdentita Golose, (<http://www.identitagolose.com/>) adresinden 10 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

**EK-1: İŞLETME TEZLİ YÜKSEK LİSANS-AŞÇILAR ARASINDA ALAYLI-
MEKTEPLİ İKİLEMİ KONULU –MÜLAKAT BELGESİ**

Adı-Soyadı	Mezuniyeti	Tecrübesi	Çalıştığı İşletme	Unvanı

GÖRÜŞME SORULARI

1.Mesleğe nasıl başladınız?

2.Mesleği tercih etme nedeniniz nedir?

3.Mesleğe yeniden başlayacak olsanız hangisini tercih ederiniz? (Eğitim ya da Alaylı)

4.Sizce eğitilmiş aşçıların eksiklikleri nelerdir? (Alaylı aşçılara sorulacaktır.)

5.Sizce alaylı aşçıların eksiklikleri nelerdir? (Mektepli aşçılara sorulacaktır.)

6.Bu eksikliklerin giderilmesi için neler yapılabilir?

7.Çalıştığı süreçte alaylı-mektepli çatışmasına tanık oldu mu?

8.Çatışma yaşandıysa ne şekilde çözüldü?

EK-2: KATILIMCI İZİN BELGESİ

Öğr. Gör. Nihal ÜSTÜNKAYA BAYINDIR tarafından yapılan “AŞÇILAR ARASINDA ALAYLI-MEKTEPLİ ÇATIŞMASI” adlı akademik çalışma için görüşmeye katıldığımı ve araştırmaya ilişkin aşağıda verilen görüşme sorularını anladığımı beyann ederim.

1. Araştırmaya gönüllü katılım sağladım.
2. Verdiğim bilgilerin akademik her türlü ortamda paylaşılmasını onaylıyorum.
3. Görüşme esnasında alınan ses kaydı iznim alınarak yapılmıştır.

Benim adım Görüşmeye katılmayı kabul ediyorum.

İmzası

Tarih