

II. GASTRONOMİ EĞİTİMİ ZİRVESİ SONUÇ RAPORU

27-28 Haziran 2024

ONUR KURULU

Prof. Dr. M. Naci BOSTANCI

Rektör,

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU

Turizm Fakültesi Dekanı,

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

DÜZENLEME KURULU

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı,

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Hakan TURGUT

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı,

Başkent Üniversitesi

Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı,

Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. Şevki ULAMA

Sapanca Turizm MYO Müdürü,

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Doç. Dr. Adem ARMAN

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürü,

Akdeniz Üniversitesi

Doç. Dr. Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkan Yard.,

Dokuz Eylül Üniversitesi

Doç. Dr. Ümit SORMAZ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları,

Necmettin Erbakan Üniversitesi

ORGANİZASYON KURULU

Öğr. Gör. Dr. Esra ZIVALI BİLGİN

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Anadolu Üniversitesi

Arş. Gör. Dr. Batuhan ÖZTÜRK

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Dr. Veli CEYLAN

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Öğr. Gör. Esna METE

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Afyon Kocatepe Üniversitesi

Öğr. Gör. Seraceddin GÜRBÜZ

Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdür Yard., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Öğr. Gör. Umut ACICI

Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdür Yard., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Öğr. Gör. Kübra ÜNLÜÖNEN

Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Esra KANOĞLU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Başkent Üniversitesi

Arş. Gör. Kemal AKSU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Siirt Üniversitesi

Arş. Gör. Mehmet KIZILELİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Ümit Can KAYA

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Rabia ZEYBEK

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Zeynep AYDEMİR

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Fatoş EREN

Rekreasyon Yönetimi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Aykan ATANLAR

Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Caner YENİSOY

Turizm İşletmeciliği, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Cemile BÜYÜKYILDIRIM

İstanbul Hilton Bomonti

KATILIMCILAR

Prof. Dr. Atınç OLCAY	<i>Gaziantep Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Prof. Dr. Cavit YAVUZ	<i>Ordu Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Prof. Dr. İsmail TOKMAK	<i>Başkent Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Prof. Dr. Meral YILMAZ	<i>Sivas Cumhuriyet Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI	<i>Afyon Kocatepe Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	<i>Pamukkale Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN	<i>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Prof. Dr. Seda GENÇ	<i>Yaşar Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL	<i>Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Alper KURNAZ	<i>Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Birsen BULUT SOLAK	<i>Selçuk Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Esra MANKAN	<i>Alanya Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI	<i>Dokuz Eylül Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Bşk. Yard.</i>
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	<i>Mersin Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Hasibe YAZIT	<i>Sinop Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE	<i>Selçuk Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ	<i>İstanbul Gedik Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Bşk Yard.</i>
Doç. Dr. Oğuz NEBİOĞLU	<i>Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Olcay KILINÇ	<i>Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Serdar EREN	<i>Kütahya Dumlupınar Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Doç. Dr. Sibel ÖNCEL	<i>Anadolu Üniversitesi</i>	<i>Öğretim Üyesi</i>
Doç. Dr. Tufan SÜREN	<i>Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Bşk Yard.</i>
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	<i>Necmettin Erbakan Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN	<i>Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Dr. Öğr. Üyesi Elif Merve KAHRAMAN	<i>İstanbul Aydın Üniversitesi</i>	<i>Öğretim Üyesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Fikret SONER	<i>İstanbul Bilgi Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Dr. Öğr. Üyesi Fusun Zehra ÖZKAN	<i>Altınbaş Üniversitesi</i>	<i>Öğretim Üyesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU	<i>Ankara Medipol Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Bşk. Yard.</i>
Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇILGINOĞLU	<i>Kastamonu Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Bşk. Yard.</i>
Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT	<i>Karabük Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Bşk. Yard.</i>
Dr. Öğr. Üyesi Nurullah Cihan AĞBAY	<i>Bitlis Eren Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Bşk. Yard.</i>
Dr. Öğr. Üyesi Özge SEÇMELER	<i>Altınbaş Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>
Dr. Öğr. Üyesi Zehra BULUT	<i>Artvin Çoruh Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Bşk. Yard.</i>
Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BAKKALOĞLU	<i>Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi</i>	<i>Bölüm Başkanı</i>

Zirvenin Organizasyonu

II. Gastronomi Eğitimi Zirvesi (2024) Programı: Zirve, 27 Haziran 2024 tarihinde sabah saat 09.00'da kayıt işlemleriyle başlamıştır. Saat 10.00'da açılış, saygı duruşu ve İstiklal Marşı ile devam eden program, 10.30'da açılış konuşmaları ve çalışmanın amacının anlatılmasıyla devam etmiştir.

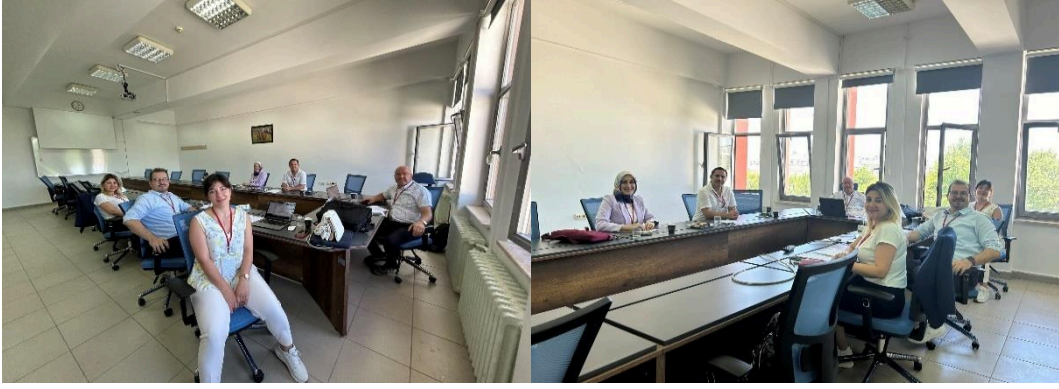
İlk oturum, 11.00-12.25 saatleri arasında "Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GMS) Lisans ve Lisansüstü Programlarında Yaşanan Sorunlar" başlığı altında dört konuşma gerçekleştirilmiştir. Bu oturumda, GMS bölümü açılmasına yönelik kriterler ve öğrenci alım şartları, GMS bölüm müfredatları, uygulama mutfakları ve GMS lisansüstü eğitim imkânları konuları 20'şer dakikalık sürelerle tartışılmıştır.

Öğle arası 12.30-13.20 saatleri arasında verilmiş ve program 13.30'da ikinci oturumla devam etmiştir. İkinci oturumda "Alanda Yaşanan Sorunlar" başlığı altında dört konuşma gerçekleştirilmiştir. Bu oturumda, GMS bölümlerinde akademik takvim ve turizm sezonu, GMS bölümlerinin akreditasyonu, sektör ve üniversitelerarası iş birliği ve gastronomi bilim alanı doçentliği konuları 30'ar dakikalık sürelerle tartışılmıştır.

Katılımcılar, 7 ayrı salonda gerçekleştirilen oturumlara kura çekimi ile belirlenen salonlarda yer almıştır. Her salonda 1 moderatör olmak üzere 5 ila 6 katılımcı bulunmuştur. Katılımcılar, moderatörlerini aralarından seçerek belirlemişlerdir. Ayrıca, tartışmaların kaydedilmesi amacıyla her salonda 1 raportör görevlendirilmiştir. Bu düzenleme, katılımcıların etkin ve verimli bir şekilde bilgi paylaşımı yapmalarını sağlamak amacıyla yapılmıştır. Her salonda belirli konu başlıklarına ilişkin tartışmalar gerçekleştirilmiştir.

Seminer Salonlarına İlişkin Görseller

Seminer Salonu I



Seminer Salonu II



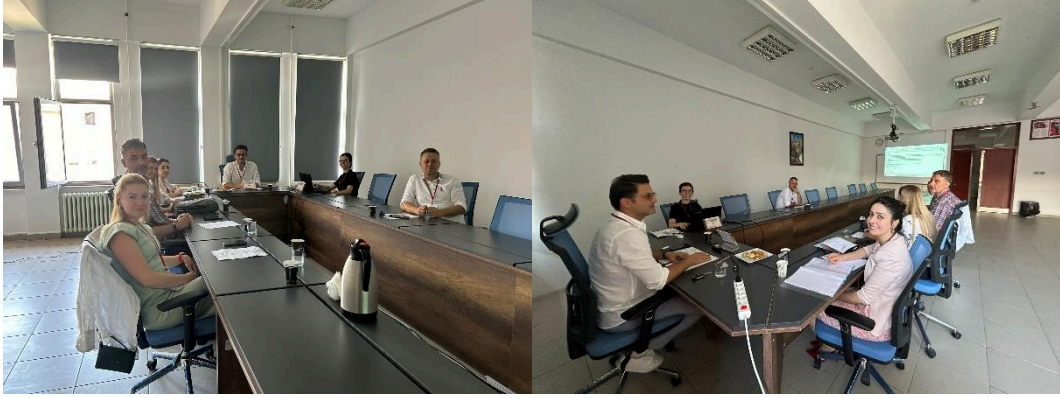
Seminer Salonu III



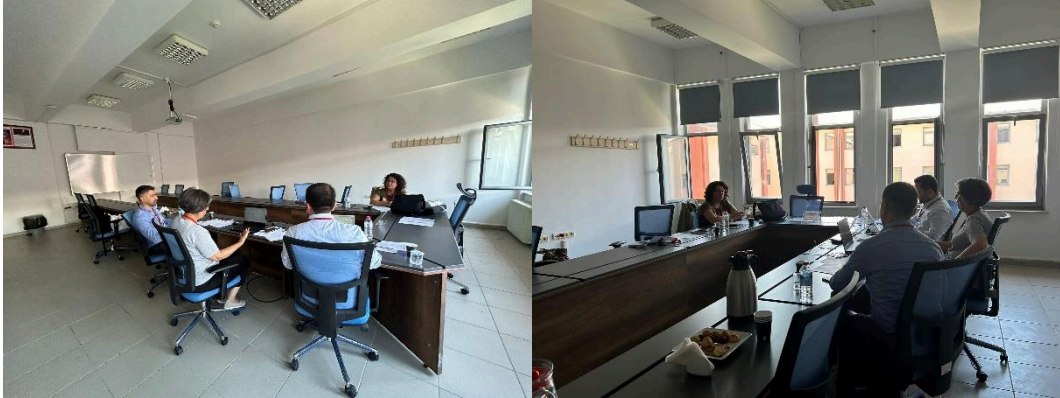
Seminer Salonu IV



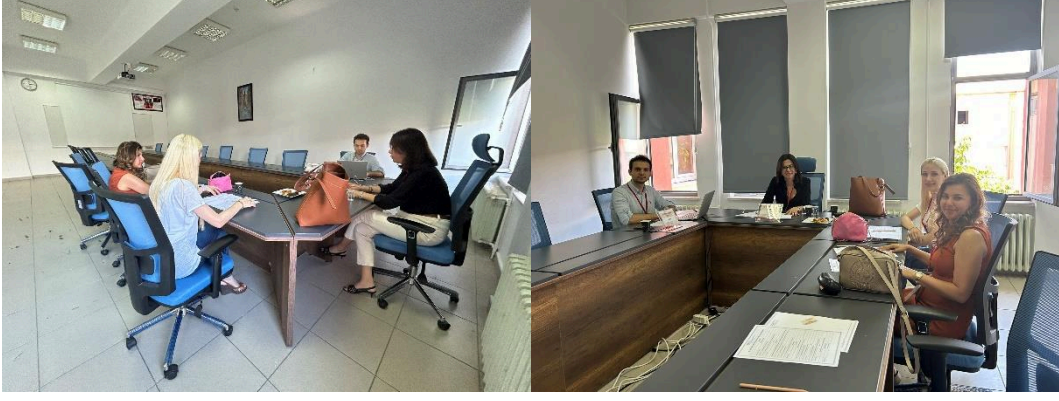
Seminer Salonu V



Seminer Salonu VI



Seminer Salonu VII



II. GASTRONOMİ EĞİTİMİ ZİRVESİ

II. Gastronomi Eğitimi Zirvesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki eğitim programlarının kalite ve etkinliğini artırmak, sektörle akademik iş birliğini güçlendirmek ve bu alanda karşılaşılan sorunlara yönelik çözümler geliştirmek amacıyla düzenlenmiştir. Zirve, bu alanda faaliyet gösteren uzman akademisyenleri bir araya getirerek bilgi ve deneyim paylaşımını teşvik etmeyi hedeflemiştir. Bu amaç doğrultusunda, zirvenin programında çeşitli oturumlar, açılış konuşmaları ve sonuç bildirgelerinin sunumu yer almıştır. Oturumlarda gastronomi eğitimiyle ilgili önemli konular ele alınarak, katılımcıların bilgi ve deneyim paylaşımı sağlanmıştır.

ZİRVENİN HEDEFLERİ

II. Gastronomi Eğitimi Zirvesi'nde ulaşılmaması beklenen hedefler şu şekilde belirlenmiştir:

- *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Geliştirilmesi*

Lisans ve lisansüstü programlarının müfredatlarının gözden geçirilmesi ve iyileştirilmesi.
Uygulama mutfaklarının ve eğitim olanaklarının artırılması.

- *Akreditasyon ve Kalite Güvencesi*

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin akreditasyonu için gerekli kriterlerin belirlenmesi ve bu kriterlerin yaygınlaştırılması.

- *Akademik ve Sektörel İş Birliği*

Üniversiteler ve sektör arasındaki iş birliğinin güçlendirilmesi.

Mezunların meslek standartlarının belirlenmesi ve bu standartların sektörde yaygınlaştırılması.

● *Meslek Standartlarının Belirlenmesi*

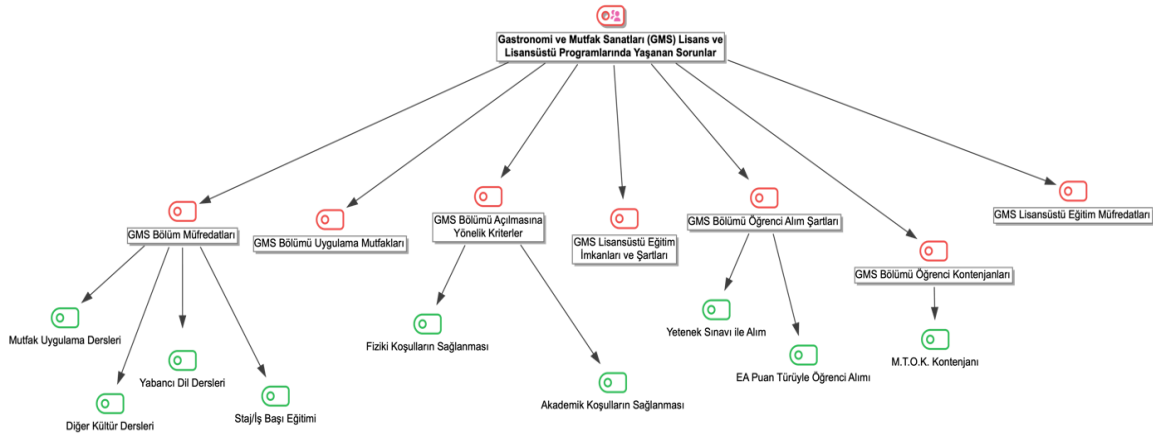
Gastronomi bilim alanında doçentlik kriterlerinin netleştirilmesi.

Gastronomi mezunlarının meslek standartlarının oluşturulması ve sektöre entegrasyonu.

● *Sorunların Belirlenmesi ve Çözüm Önerileri*

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin karşılaştığı sorunların tartışılması ve çözüm önerilerinin geliştirilmesi.

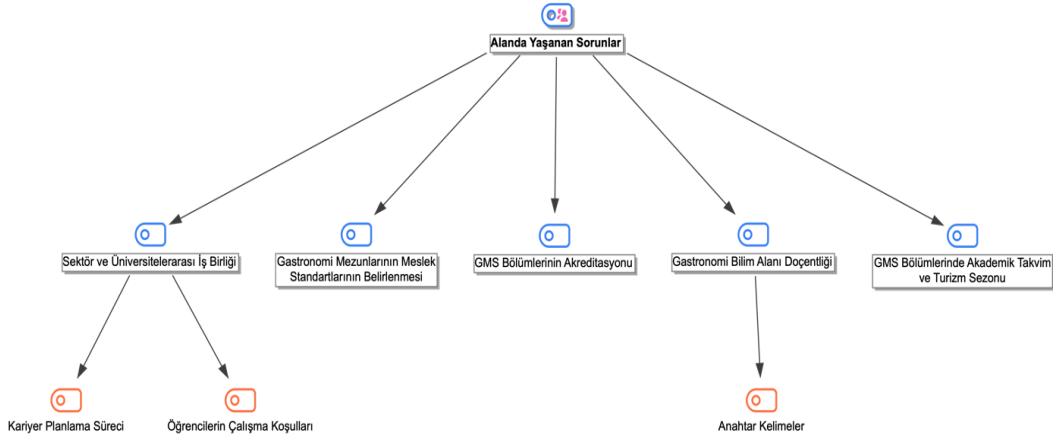
Belirlenen amaç ve hedefler doğrultusunda II. Gastronomi Eğitimi Zirvesi iki ayrı oturumda toplamda 7 ayrı seminer salonunda gerçekleştirilmiştir. Oturumlar; “Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GMS) Lisans ve Lisansüstü Programlarında Yaşanan Sorunlar” (Şekil 1) ve “Alanda Yaşanan Sorunlar” (Şekil 2) teması çerçevesinde ele alınmıştır.



Şekil 1. GMS lisans ve lisansüstü programlarına yaşanan sorunlar temasının hiyerarşik kod-alt kod modeli

Yukarıda ilk oturumda tartışılan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GMS) Lisans ve Lisansüstü Programlarında Yaşanan Sorunlar” temasının hiyerarşik kod-alt kod modeli görülmektedir. Bu modele bakıldığında tema: “GMS Bölüm Müfredatları”, “GMS Bölümü Uygulama Mutfakları”, “GMS Bölümü Açılmasına Yönelik Kriterler”, “GMS Lisansüstü Eğitim İmkanları ve Şartları”, “GMS Bölümü Öğrenci Alım Şartları”, “GMS Bölümü Öğrenci Kontenjanları” ve “GMS Lisansüstü Eğitim Müfredatları” kodlarıyla irdelenmiştir. Kodların daha iyi anlaşılabilmesi ve detaylıca irdelenebilmesi için alt kodlar oluşturulmuştur. GMS Bölüm Müfredatları kodu için: “Mutfak Uygulama Dersleri”, “Yabancı Dil Dersleri”, “Staj/İş Başı Eğitimi” ve “Diğer Kültür Dersleri”; GMS Bölümü Açılmasına Yönelik Kriterler kodu için: “Fiziki Koşulların Sağlanması” ve “Akademik Koşulların Sağlanması”; GMS Bölümü Öğrenci Alım Şartları kodu için: “Yetenek Sınavı ile Alım” ve “EA (Eşit Ağırlık) Puan Türüyle

Öğrenci Alımı”; GMS Bölümü Öğrenci Kontenjanları kodu için ise “M.T.O.K. Kontenjanları” alt kodu oluşturulmuştur.

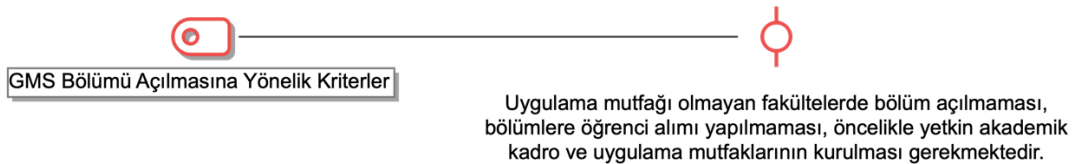


Şekil 2. Alanda yaşanan sorunlar temasının hiyerarşik kod-alt kod modeli

İkinci oturumda ele alınan “Alanda Yaşanan Sorunlar” teması için “Sektör ve Üniversitelerarası İş Birliği”, “Gastronomi Mezunlarının Meslek Standartlarının Belirlenmesi”, “GMS Bölümlerinin Akreditasyonu”, “Gastronomi Bilim Alanı Doçentliği” ve “GMS Bölümlerinde Akademik Takvim ve Turizm Sezonu” kodları oluşturulmuştur. Kodların daha detaylıca anlaşılabilmesi ve irdelenebilmesi için çeşitli alt kodlar oluşturulmuştur. Bunlar Sektör ve Üniversitelerarası İş Birliği kodu için: “Kariyer Planlama Süreci” ve “Öğrencilerin Çalışma Koşulları”; Gastronomi Bilim Alanı Doçentliği kodu için “Anahtar Kelimeler” olarak belirlenmiştir (Şekil 2).

GMS Bölümü Açılmasına Yönelik Kriterler

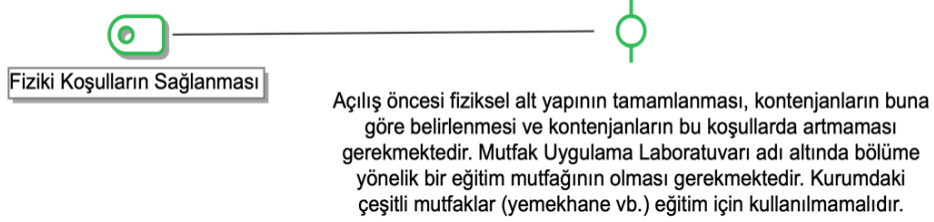
İlk oturum “GMS Bölümü Açılmasına Yönelik Kriterler” başlığı ile açılmıştır. Bu başlık altında birtakım ortak görüşler bulunmaktadır. Bunlar arasında GMS Bölümü açılması için fiziki altyapı koşullarının tamamlanmış olması görüşü yer almaktadır. Bir diğer görüş ise akademik kadronun salt çoğunluğunun GMS bölümü lisans mezunu akademisyenlerden oluşması gerekliliğidir. Şekil 3’te bu konu hakkındaki ön plana çıkan görüşlerin tek vaka modeline yer verilmiştir.



Şekil 3. GMS Bölümü açılmasına yönelik kriterler kodunun tek vaka modeli

GMS bölümleri müfredatında yer alan mutfak uygulama derslerinin gerçekleştirilmesi amacı ile yeterli fiziki koşullara ve alt yapıya sahip olan eğitim mutfaklarına ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu durumun sağlanamaması GMS öğrencilerinin yeterli uygulamalı eğitim alamamasına, müfredatta yer alan uygulamalı derslerin koşullarının sağlanamamış olmasına ve istenen nitelikte öğrenci yetiştirilememesine sebep olacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda GMS bölümü açılmasına yönelik kriterler arasında fiziki altyapının sağlanması oldukça önemli bir konudur. Hazırlanacak fiziki altyapının ise eğitim odaklı olmasına özen gösterilmeli, kurumda yer alan herhangi bir mutfak alanının eğitime uygunluğunun onayından sonra kullanılmasına olanak verilmelidir (Şekil 4).



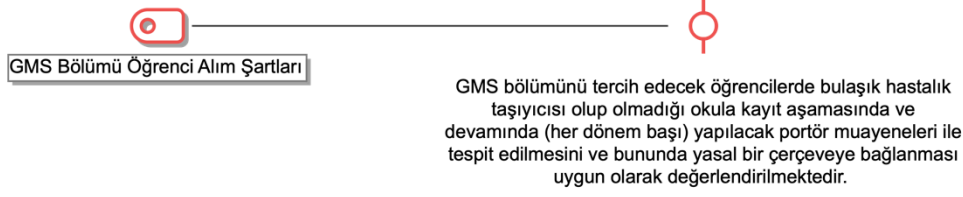
Şekil 4. Fiziki koşulların sağlanmasına alt koduna yönelik tek vaka modeli

GMS bölümlerinde yer alacak mutfağın standartlarının belirlenmesi, yeni açılacak bölümlere ve hali hazırda bir eğitim mutfağı olmayan bölümlere yönelik bir rehber olacağı öngörülmektedir. GMS eğitim mutfaklarında asgari düzeyde bulunması gereken ekipmanlar, fiziki koşullar ve gerekli diğer ölçütlerin belirlenmesiyle akreditasyon bağlamında da bölümlerin standart bir seviyeye ulaşmasının sağlanabileceği düşünülmektedir.

GMS Bölümü açılmasına yönelik kriterlerden bir diğeri ise akademik kadronun oluşturulmasıdır. Bu başlık altında zirvede gerçekleşen tüm oturumlarda ortak bir soruna değinilmiştir. Bahsi geçen sorun uygulama derslerini yürütecek akademisyenin eksikliği ya da hiç olmamasıdır. GMS bölümlerinin yaklaşık 15 yıllık tarihi göz önüne alındığında artık GMS bölümü mezunu lisans, yüksek lisans ve doktoralı akademisyen adaylarının mevcut olduğu görülmektedir. Bu bağlamda akademik kadronun oluşturulmasında GMS bölümü mezunu adaylara yer verilmesi oldukça önemli görülmüştür. Bu konuda 7 salondan birinde uygulama dersi verecek akademisyen adaylarının, sektör tecrübesi bulunmasına yönelik, belirli süre sektörde tecrübe sahibi olmalarının öğrencilerin gelişimine katkıda bulunacağı görüşü belirtilmiştir.

GMS Bölümü Öğrenci Alım Şartları

GMS Bölümü açılmasına yönelik kriterlerin belirlenmesinden sonra tartışılan konu “GMS Bölümü Öğrenci Alım Şartları” olmuştur. Bu başlıkta üç farklı konuda görüşler bildirilmiştir. Toplam 7 seminer salonunun 4’ünde GMS bölümlerine öğrenci alımlarında sağlık muayenesi, portör raporu gibi şartlar getirilmesi önerilmiştir. Bu şartlar gıda ile doğrudan doğruya çalışma koşulları göz önüne alındığında gerekli bir adım olarak görülmektedir (Şekil 5).



Şekil 5. GMS Bölümü öğrenci alım şartları koduna ait tek vaka modeli

GMS bölümünün uygulamalı bir disiplin olması sebebiyle uygulama dersleri için kurumun belli bir bütçe ayırması beklenmektedir.

GMS bölümü öğrenci alımına yönelik bir diğer konu ise öğrencilerin alımına yönelik yapılan sınav ile alakalıdır. Konuyla ilgili, 7 salonunun 4'ünde yetenek sınavı ile alım konusu tartışılmış ve 3'ünde yetenek sınavı yapılmalı, 1'inde ise yapılmamalı görüşü savunulmuştur. Yetenek sınavı yapılmaması görüşü bildiren salonda yeteneklerin geliştirilebilir görüşü bildirilmiştir.

Yetenek sınavının haricinde tartışılan konulardan bir diğeri ise bölümün puan türü ile ilgilidir. GMS bölümleri güncel olarak sözel puan türü ile öğrenci alımı yapmaktadır. Konuyla ilgili, 7 salonun 3'ünde sözel puan türü yerine eşit ağırlık (EA) puan türünden öğrenci alımı yapılabileceği görüşü bildirilmiştir.

GMS Bölümü Öğrenci Kontenjanları

Tartışılan üçüncü başlık olan “GMS Bölümü Öğrenci Kontenjanları” kapsamında tüm salonların ortak görüşü mevcut kontenjanların olması gerekenden fazla olduğu yönündedir. Olması gereken kontenjanın ise bölümün sağlamış olduğu fiziki altyapıya göre belirlenmesi de ayrıca önerilmiştir. Bu doğrultuda YÖK'e bildirilen kontenjan sayısının dışında bir belirleme işleminin yapılmaması tavsiye edilmiştir.

GMS Bölümü öğrenci kontenjanlarına yönelik bir diğer konu ise M.T.O.K. yani Mesleki Teknik Ortaöğretim Kurumları mezunlarının lise mezuniyetleri sonrasında GMS bölümlerine alınmalarında ayrı bir kontenjanın belirlenmesidir. Türkiye'de sadece Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bu alanda özel bir kontenjan ayırmış durumdadır (Şekil 6).

YÖKÜKÜLEŞİM KURULU

Üniversitelerimiz Program Atlası Tercih Sıhırbazı Mezun Başarı Atlası Net Sıhırbazı Meslek Atlası Tercih Listem

Ara

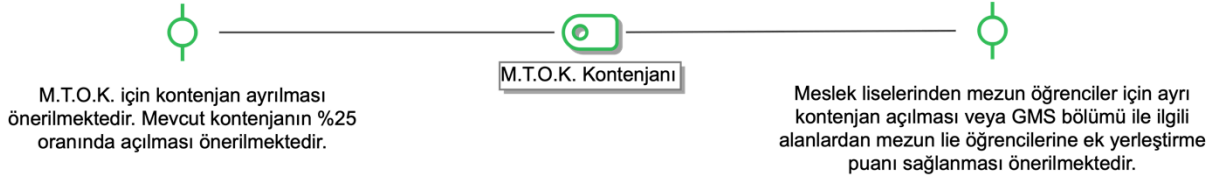
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (M.T.O.K.) Programı Bulunan Tüm Üniversiteler

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ (M.T.O.K.) (Türizm Fakültesi) DEVLET

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (M.T.O.K.) Programlarının Ortalama Netlerini Görüntülemek için Tıklayınız

Şekil 6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları (M.T.O.K.) programı bulunan üniversiteler

Konuyla ilgili, 7 salonun 2'sinde GMS Bölümü kontenjanlarında M.T.O.K. için ayrı bir kontenjan belirlenmesi önerilmiştir (Şekil 7).



Şekil 7. M.T.O.K. Kontenjanı altı koduna yönelik tek vaka modeli

GMS Bölüm Müfredatları

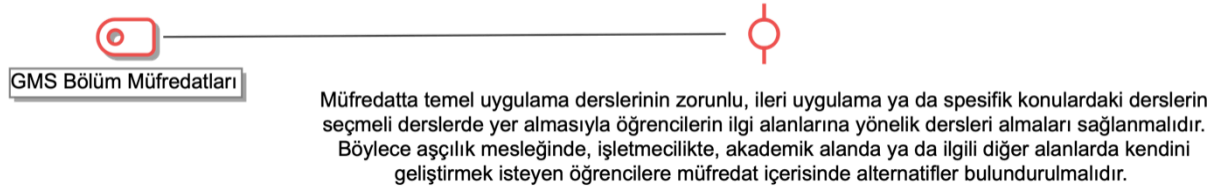
GMS Bölümlerinde yaşanan sorunlardan bir diğeri ise müfredatlar olarak görülmektedir. Günümüzde GMS bölümlerinin farklı fakülteler altında yer alması ve fakültelerin müfredat şekillenmesinde rol oynaması nedeniyle müfredatlarda ortaklıkların sağlanamamasına neden olduğu düşünülmektedir. Türkiye’de GMS bölümleri Turizm Fakültesi; Güzel Sanatlar Fakültesi; Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu; Mimarlık, Tasarım ve Güzel Sanatlar Fakültesi gibi çeşitli fakültelerin bünyesinde yer alabilmektedir. Bu durum GMS Bölümlerinde yer alan öğrencilerin özellikle yatay geçişlerde sorun yaşamasına sebep olmaktadır. Müfredatların bağlı bulunan fakülte çerçevesinde şekillenmesi GMS bölümlerinde bir standart sağlamayı zorlaştırmaktadır. Bu bağlamda “GMS Bölüm Müfredatları” başlığı altında birtakım tartışmalar gerçekleştirilmiştir. Gelen öneriler arasında GMS Bölümlerinin müfredatlarında belirlenecek olan bazı derslerin tüm bölümlerde ortak olarak yürütülmesi yer almıştır. Bu durum hem yatay geçiş düşünen öğrencilere kolaylık sağlayacağı hem de GMS bölümleri için bir standart oluşturacağı düşünülmektedir. Buna yönelik olarak “çatı”, “çekirdek”, “temel zorunlu” dersler adı altında derslerin belirlenip tüm üniversitelerin müfredatında yer alması önerilmiştir.

Zirve’de **seminer V salonunda** bu dersler için öneriler alfabetik sıra ile aşağıda belirtilmiştir:

- Beslenme İlkeleri
- Dünya Mutfakları
- Gastronomiye Giriş
- Genel Turizm
- Gıda Güvenliği
- Gıda Hijyeni ve Sanitasyon
- İçecek Üretimi ve Sunum Teknikleri
- İş Sağlığı ve Güvenliği
- İş Yerinde Mesleki Uygulama

- Menü Yönetimi
- Mesleki İngilizce
- Mutfak Uygulamaları
- Mutfak Yönetimi
- Pişirme Teknikleri ve Yöntemleri
- Temel Mutfak Teknikleri
- Temel Pastacılık Teknikleri
- Türk Mutfağı
- Yiyecek İçecek Pazarlaması
- Yiyecek İçecek Yönetimi
- Yiyecek ve İçecek Servisi
- Yöresel Mutfaklar

Belirtilen derslerin zorunlu olarak verilmesi önerisinin yanı sıra üniversitelerin farklılık ortaya koyabilmeleri için seçmeli ders havuzunu değerlendirmeleri önerilmiştir. Öğrencilerin seçmeli ders havuzundan seçeceği dersler ile ilgisi olduğu alanda kariyer planlaması yapmasına ve kendisini geliştirmesine olanak sağlanmalıdır (Şekil 8).



Şekil 8. GMS Bölüm müfredatları koduna yönelik tek vaka modeli

Müfredat oluşturulurken uygulama derslerinin sadece yiyecek hazırlama üzerinden gerçekleşmemesi, tat eşleştirmesi, inovatif gıda üretimi ve atık yönetimi gibi derslerin müfredatta yer alması da öneriler arasında yer almıştır. Bunların dışında müfredat oluşturulurken sektör ihtiyaçları ve güncel konulara da yer verilmeli, belirli aralıklarla müfredat güncellenmelidir. Müfredat standardizasyonu konusunun belirlenecek derslerin daha yüksek katılımlı, detaylı çalışmalarla ortaya konması önemli görülmektedir.

Sektörle bağlantılı olan bir diğer konu ise stajdır. Bazı üniversitelerde yaz dönemi stajı uygulanırken bazı üniversitelerde ise iş başı eğitimi adı altında dönemsel olarak staj dersi uygulaması gerçekleştirilmektedir. Bu bağlamda 5 salonda dönem içi stajın müfredata eklenmesi gündeme gelmiş ve 4 salonda 7+1 uygulamasının hayata geçirilmesi önerilmiştir. 7+1 uygulamasıyla öğrenci 1 döneminin tamamını işletmede geçirmekte ve sektör tecrübesi

kazanması amaçlanmaktadır. Bununla birlikte bölümlerin minimum staj süresi konusunda hem fikir olarak stajın yürütülmesi noktasında bireysel koşulları doğrultusunda hareket etmeleri olasıdır.

Müfredat bağlamında ayrıca İngilizce dersler de tartışılmıştır. Konuyla ilgili, 4 salondan 3'ünde mesleki İngilizce, temel İngilizce gibi derslerin bölümün öğrenme çıktılarına yönelik uygun oranda yer alması önerilmiştir. Diğer 1 salonda ise İngilizce ders saatinin müfredatta azaltılması görüşüne yer verilmiştir.

GMS Lisansüstü Eğitim İmkanları ve Şartları

GMS Lisans süreçlerinin tartışılmasının ardından lisansüstü eğitim için de konu başlığı açılmıştır. “GMS Lisansüstü Eğitim İmkanları ve Şartları” bağlamında Lisansüstü eğitime kabul aşamasında birtakım görüşler paylaşılmıştır. GMS lisansüstü alan dışı öğrenci alımında 7 salondan 6'sı alan dışından öğrenci alımı yapılabileceği görüşü bildirirken 1'i sadece GMS lisans mezunu öğrencilerin lisansüstü eğitimine kabul edilmesi yönünde görüş bildirmiştir. Alan dışı öğrenci alımında bilimsel hazırlık eğitiminin kesinlikle uygulanması gerekliliği ayrıca belirtilmiştir. GMS Lisansüstü öğrenci alımlarında ayrıca yabancı dil puanı zorunluluğu getirilmesi de 2 salonda önerilmiştir. Salon 7'de yabancı dil puanının en az 50 puan olması önerilmiştir. Ayrıca Salon 6'da GMS Lisansüstü eğitiminde anabilim dalı altında çeşitli bilim dallarının oluşturulabileceği önerisi getirilmiştir.

GMS Lisansüstü Eğitim Müfredatları

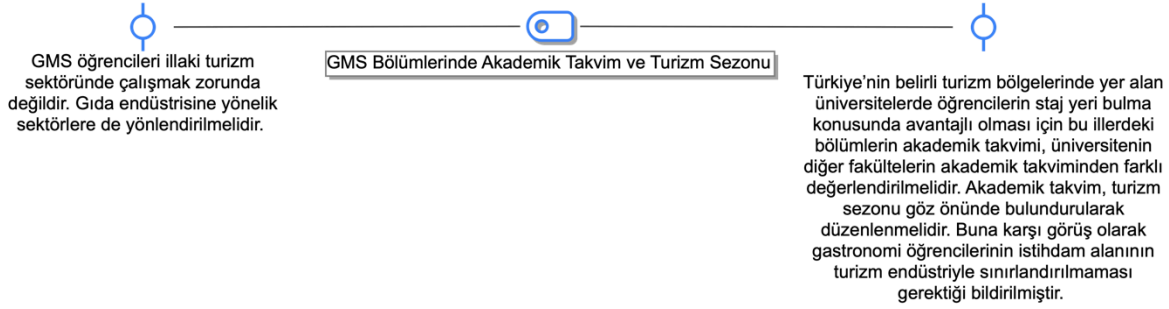
İlk oturumun son başlığı “GMS Lisansüstü Eğitim Müfredatları”dır. Müfredat kapsamında lisansüstü eğitimde uygulama olmalı ya da olmamalı konusu bazı salonlarda tartışılmıştır. Konuyla ilgili, 1 salonda uygulamalı derslerin müfredatta yer alması gerektiği önerilirken 2 salonda yer almaması gerektiği önerilmiştir.

Müfredat hakkında bilimselliğe önem verilmesi, lisansla benzer düzeyde derslerin yer almaması, sektöre uyumlu güncel konulara yer verilmesi görüşleri yer alırken ayrıca her üniversitenin kendine özgü ekolü olması sebebiyle müfredatlarda sınırlandırma olmaması gerektiği de paylaşılmıştır.

GMS Bölümlerinde Akademik Takvim ve Turizm Sezonu

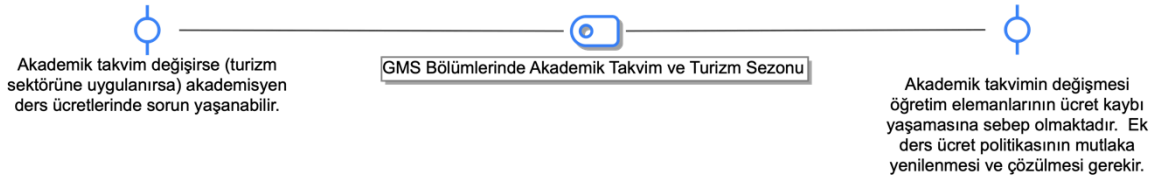
II. Gastronomi Eğitimi Zirvesi'nin ikinci oturumunda “Alanda Yaşanan Sorunlar” teması çerçevesinde beş farklı konu ele alınmıştır. Bunlardan ilki “GMS Bölümlerinde Akademik Takvim ve Turizm Sezonu” başlığıdır. Üniversitelerde bahar dönemi genellikle haziran ayının ortalarına doğru bitmektedir. Ancak turizm sezonu mayıs ayı itibari ile başlamaktadır. Bu doğrultuda yiyecek içecek işletmelerinin stajyer ya da personel istihdamı için turizm sezonuna entegre bir akademik takvim oluşturmanın olumlu bir katkıda bulunacağı görüşü sunulmuştur.

Bunun yanı sıra GMS bölümü öğrencilerinin istihdam alanlarının sadece turizm sektörüyle sınırlı bırakılmaması gerektiği de ayrıca vurgulanmıştır (Şekil 9).



Şekil 9. GMS Bölümlerinde akademik takvim ve turizm sezonu koduna yönelik tek vaka modeli

Akademik takvimin turizm sektörüne odaklı olarak hazırlanmasıyla derslerin daha erken dönemde bitmesi akademisyenlerin ücret kaybı yaşaması sorununu da beraberinde getirmektedir. Bu bağlamda 2 salonda ücret kaybına dikkat çekilmiştir (Şekil 10). Bununla birlikte bağlı olunan üniversiteden bağımsız akademik takvim düzenlemesi ile bu sorunun çözüleceği önerilmiştir.



Şekil 10. GMS bölümlerinde akademik takvim ve turizm sezonu koduna yönelik tek vaka modeli

GMS Bölümlerinin Akreditasyonu

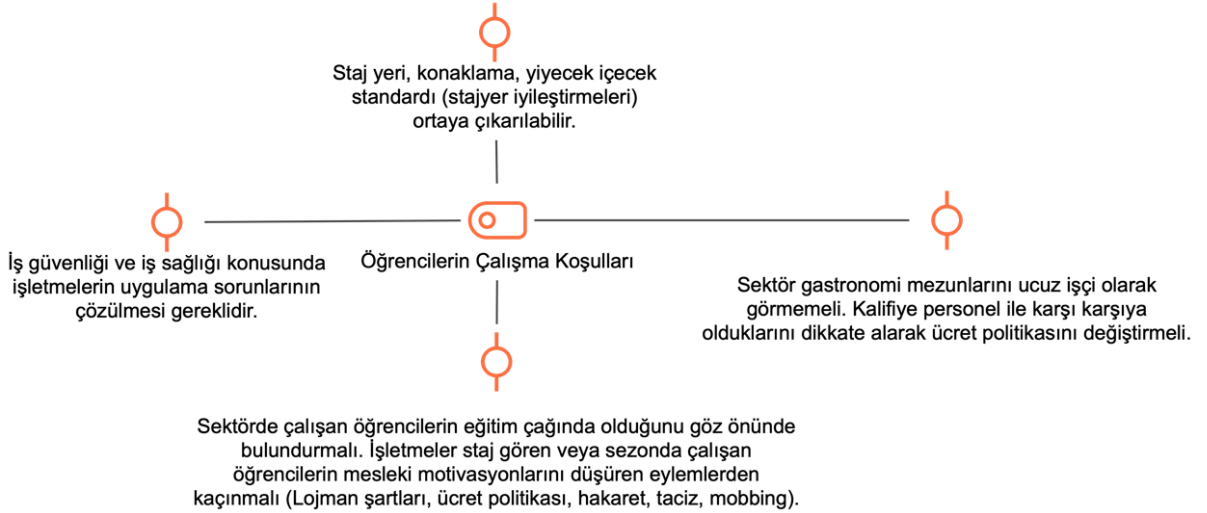
İkinci oturumun ikinci konusu olan “GMS Bölümlerinin Akreditasyonu”, standartlaşma açısından oldukça önem arz etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin akreditasyonu turizm eğitim programlarının akreditasyonu konusunda yetkilendirilmiş ulusal akreditasyon kuruluşu tarafından gerçekleştirilmektedir. Uluslararası olarak incelendiğinde ise örnek olarak akreditasyon kuruluşu olan AQAS, turizm eğitimi bazlı değil program bazlı, program ihtiyaçlarını belirlemeye yönelik bir sistemi takip etmektedir. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının dinamiklerine uygun bir akreditasyonun yürütülmesi konusu tartışılmıştır. GMS Bölümlerinin akreditasyonun GMS bölümlerini özel olarak değerlendiren bir kuruluş tarafından, GMS akademisyenlerinin yer aldığı bir kurulca sağlanmasının akreditasyonun başarısında çok daha fazla katkıda bulunacağı önerilmiştir. Bu bağlamda 2022 yılında kurulmuş olan Gastronomi Akademisyenleri Derneği'nin (GADER)

akreditasyon süreçlerinde aktif rol alması gerektiği, GMS bölümlerinin akreditasyonunda söz sahibi olması gerektiği ortaya beyan edilmiştir.

Sektör ve Üniversitelerarası İş Birliği

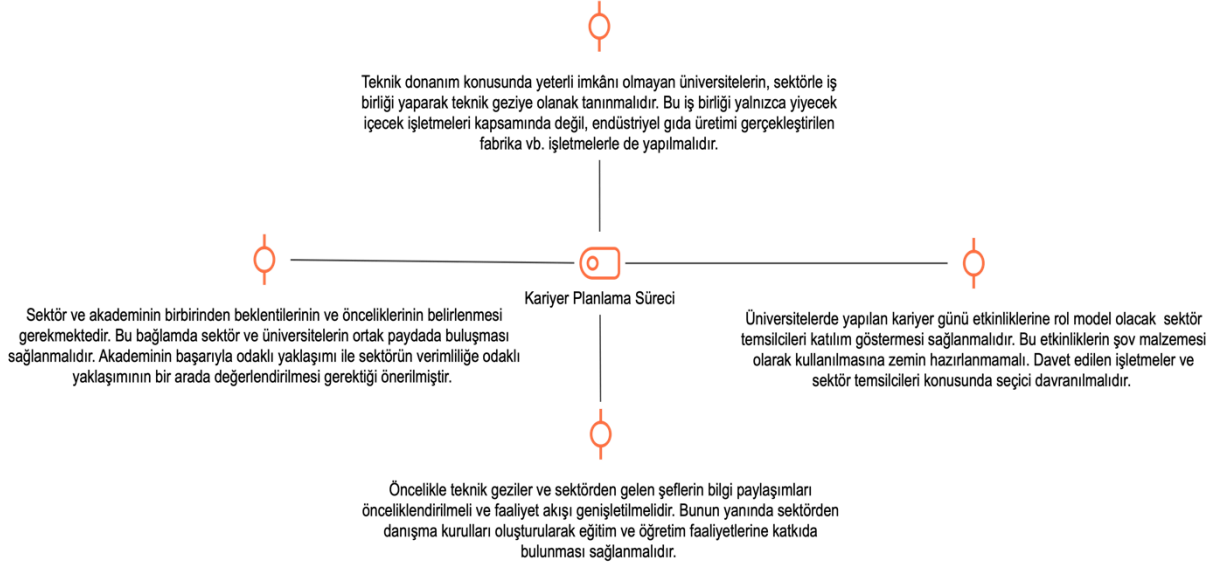
GMS Bölümleri için bir diğer önemli konu ise sektör ile iş birliğidir. Zirve'nin ikinci oturumunda tartışılan “Sektör ve Üniversitelerarası İş Birliği” konusunda iki ayrı konuda görüşler paylaşılmıştır. Bunlardan bir tanesi öğrencilerin sektördeki çalışma koşullarında yaşadığı çeşitli sıkıntılar, bir diğeri ise sektör ve üniversite arasında kariyer planlama bağlamında çeşitli iş birliklerinin gerçekleştirilmesi gerekliliğidir.

Sektöre gerek staj gerek tam zamanlı çalışmak için giden öğrencilerin çalışma koşullarının iş yerleri tarafından dikkate alınıp gerekli düzenlemelerin yapılması önerilmiştir. Özellikle GMS alanının bir meslek standardı olmamasından kaynaklı ücret ve diğer haklar bağlamında öğrenciler için bir standart oluşturulmadığı tartışılmıştır. Buna yönelik olarak üniversite ile sektör temsilcilerinin bir araya gelip birtakım şartlarda anlaşmaya varmaları tavsiye edilmektedir (Şekil 11).



Şekil 11. Öğrencilerin çalışma koşulları alt koduna yönelik tek vaka modeli

Sektörün tecrübesi ve birikiminin üniversite ile paylaşılması oldukça değerli görülmüştür. Bu kapsamda sektörde yer alan temsilcilerin çeşitli kariyer günleri, sektör buluşmaları gibi etkinliklerle öğrenciler ile buluşmasına ve temsilcilerin tecrübelerinin aktarılmasına olanak sağlanmasına değinilmiştir. Fiziki imkanları uygun olan üniversitelerin yakın konumlardaki işletmelere teknik gezi planlaması, sektörden temsilcilerin belirlenerek bir danışma kurulunun oluşturulması önerilmektedir (Şekil 12).

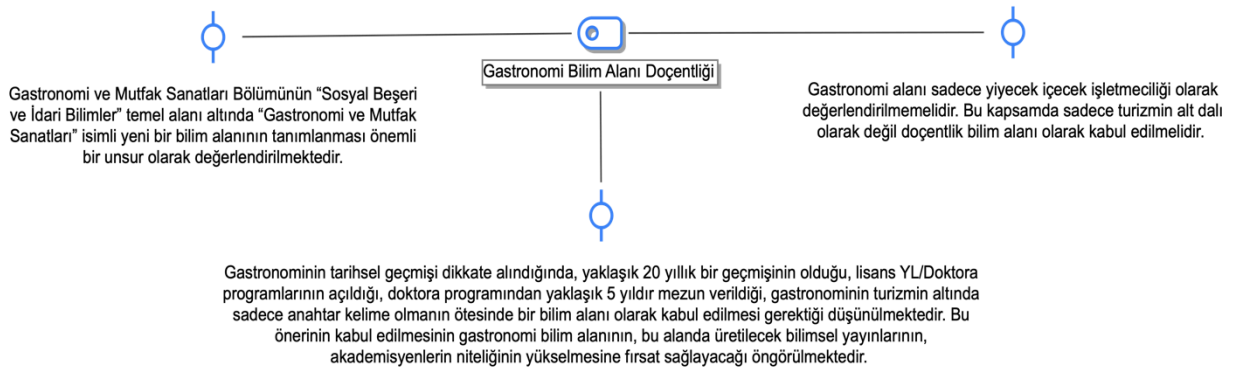


Şekil 12. Kariyer planlama süreci alt koduna yönelik tek vaka modeli

Salonlardan dördünde sektörde tecrübe sahibi olan ilgili kişilerin GMS bölümlerinde misafir öğretim elemanı olabilmeleri önerisi yer almıştır. Bu durumun sektör ve üniversite arasında bir köprü niteliği taşıyacağı düşünülmektedir.

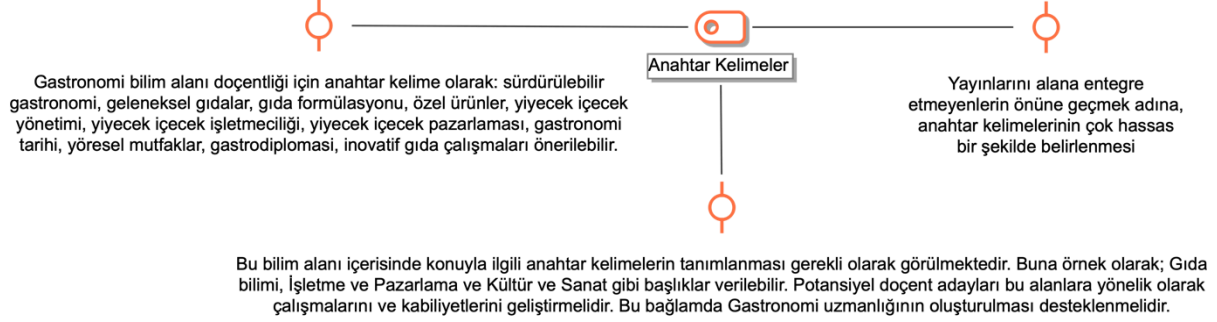
Gastronomi Bilim Alanı Doçentliği

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının günümüzde yaşadığı başlıca sorunlardan biri de doçentlik alanı sorunudur. İkinci oturumun “Gastronomi Bilim Alanı Doçentliği” başlığında tartışılan konu, 7 salonun 6’sında hemfikir olarak Gastronominin Turizm bilim alanında bir anahtar kelime olmaktan çıkıp başlı başına bir bilim alanı olması görüşü ile sunulmuştur. GMS bilim alanının oluşturulması ile hem akademik yayınlarda hem de akademik kadrolarda nitelik açısından olumlu bir katkının sağlanacağı düşünülmektedir (Şekil 13).



Şekil 13. Gastronomi bilim alanı doçentliği koduna yönelik tek vaka modeli

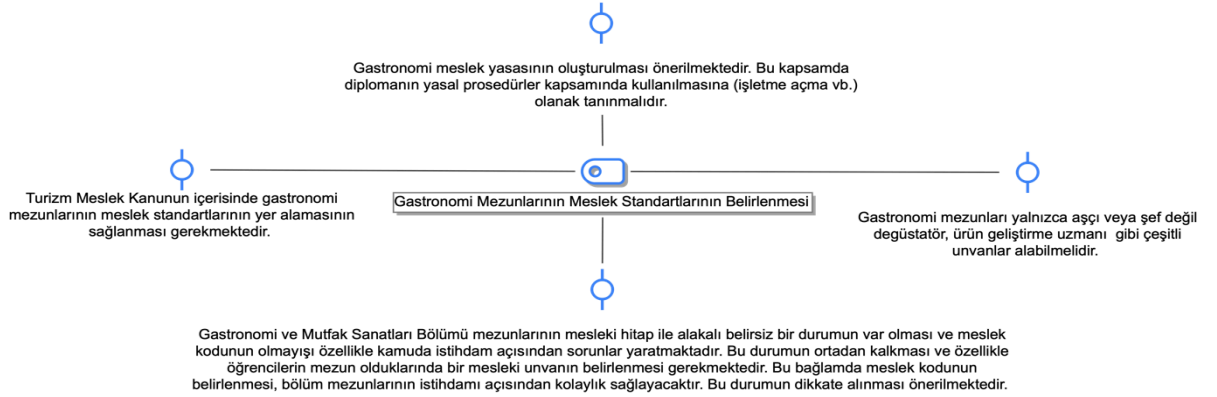
Gastronominin doçentlik bilim alanı olması önerisiyle beraber anahtar kelime önerileri de Zirve'ye katılan akademisyenler tarafından paylaşılmıştır. Anahtar kelimelerin titizlikle belirlenmesiyle Gastronomi uzmanlığının temelini oluşturulması sağlanmalıdır (Şekil 14).



Şekil 14. Anahtar kelimeler alt koduna yönelik tek vaka modeli

Gastronomi Mezunlarının Meslek Standartlarının Belirlenmesi

Zirve'nin son konusu olan “Gastronomi Mezunlarının Meslek Standartlarının Belirlenmesi” kapsamında GMS mezunlarının özlük haklarının belirlenmesi ve çalışma şartlarının iyileştirilmesi tartışılmıştır. Bu bağlamda GMS mezunlarının meslek yasasında yer almaları, meslek kodlarının belirlenmesi, ücret iyileştirmelerinin gerçekleştirilmesi ve kamuda istihdamlarının kolaylaştırılması gibi çeşitli öneriler getirilmiştir (Şekil 15).



Şekil 15. Gastronomi mezunlarının meslek standartlarının belirlenmesi koduna yönelik tek vaka modeli

Meslek standartlarının belirlenmesi, sektörde GMS mezunu çalışan zorunluluğu getirilmesi ve gerek işletmelerin gerekse kamudaki ilgili kurumların GMS mezunu istihdam etmesi ile mezunların iş güvencesinin sağlanması önerilmiştir.

Sonuç

II. Gastronomi Eğitimi Zirvesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GMS) eğitiminin mevcut durumu ve geleceğe yönelik stratejiler geliştirilmesi açısından önemli sonuçlar ortaya koymuştur. Zirve boyunca gerçekleştirilen tartışmalar ve sunulan bildirimler ışığında, GMS bölümlerinin müfredatlarının sektörel ihtiyaçlara uygun şekilde standart hale getirilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Eğitim mutfaklarının modern ekipmanlarla donatılarak akreditasyon sürecine katkı sağlaması ve fiziksel altyapının güçlendirilmesi önemli bir gereklilik olarak ortaya konulmuştur. Akademik kadronun sektör tecrübesine sahip uzmanlardan oluşturulması, gerektiği belirtilmiştir. Öğrenci alım süreçlerinde yetenek sınavları ve Eşit Ağırlık (EA) puan türünün kullanılacağı bir değerlendirme yapılması, kontenjanların fiziksel altyapı ve eğitim olanaklarına göre belirlenmesi önerilmiştir. Ayrıca, üniversite-sektör iş birliğinin güçlendirilmesi, mezunların meslek standartlarının oluşturulması ve sektörel ihtiyaçlara yönelik müfredat güncellemelerinin yapılması gerektiği ifade edilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GMS) alanının akademik ve sektörel gelişimi açısından önemli bir adım olarak, gastronominin bağımsız bir doçentlik bilim dalı olarak kabul edilmesi gerektiğini vurgulamıştır. Zirve boyunca yapılan tartışmalar ve sunulan bildirimler ışığında, gastronominin multidisipliner yapısı ve sektördeki önemi göz önünde bulundurularak, bu alanın ayrı bir akademik kimlik kazanmasının önemi belirtilmiştir. Gastronominin doçentlik bilim dalı olarak kabul edilmesi, akademik yükselme kriterlerinin daha spesifik ve alan odaklı olmasına olanak tanıyacağı görüşü belirtilmiştir. Bu sayede, akademisyenlerin gastronomi alanındaki bilimsel çalışmaları, sektörel projeleri ve uygulamalı eğitim faaliyetleri daha doğru bir şekilde değerlendirilebilecektir. Ayrıca, gastronominin doçentlik bilim dalı olarak tanınması, bu alanda uzmanlaşmak isteyen akademisyenlere yönelik daha fazla kaynak ve fırsat yaratacak, akademik kadroların kalitesini artıracaktır. Bu durum hem eğitim müfredatının zenginleşmesine hem de sektöre nitelikli mezunlar kazandırılmasına önemli katkılar sağlayacaktır. Bu sonuçların GMS eğitiminin kalitesinin artırılması ve sektöre daha donanımlı mezunlar kazandırılması amacıyla önemli bir yol haritası olması beklenmektedir.