

T.C.

İstanbul Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

**Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam
Edilen Personelin Eğitim Sürecinin
Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir
Otelere Yönelik Bir Alan Çalışması**

Murat Çakır

2501060416

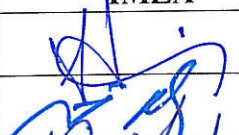
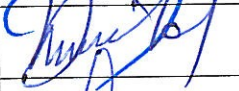



Tez Danışmanı

Yrd. Doç. Dr. Suna Muğan Ertuğral

İstanbul 2010

TEZ ONAYI

Enstitümüz **TURİZM İŞLETMECİLİĞİ** Anabilim Dalında **2501060416** numaralı **MURAT ÇAKIR'IN** hazırladığı “**OTEL İŞLETMELERİNİN MUTFAK BÖLÜMÜNDE İSTİHDAM EDİLEN PERSONELİN EĞİTİM SÜRECİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ (İSTANBUL'DAKİ 5 YILDIZLI ZİNCİR OTELLERE YÖNELİK BİR ALAN ÇALIŞMASI)**” konulu **YÜKSEK LİSANS/ DOKTORA TEZİ** ile ilgili **TEZ SAVUNMA SINAVI**, Lisansüstü Öğretim Yönetmeliği'nin 15.Maddesi uyarınca **22/06/2010 SALI** günü **Saat: 11:00'da** yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin **.....kabulü.....**'ne* **OYBİRLİĞİ / OYÇOKLUĞUYLA** karar verilmiştir.

JÜRİ ÜYESİ	KANAATI(*)	İMZA
PROF.DR.FÜSUN İSTANBULLU DİNÇER	Kabul	
DOÇ.DR.İSMAİL İRMAK <i>Kıvılcım K</i>	Kabul	
YRD.DOÇ.DR.ŞEHNAZ DEMİRKOL	Kabul	
YRD.DOÇ.DR.SUNA MUĞAN ERTUĞRAL	Kabul	
YRD.DOÇ.DR.ORHAN AKOVA	Kabul	

ÖZ

Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Çalışması

Murat Çakır

Globalleşen dünya ekonomisinde işletmelerin daha kaliteli ve verimli hizmet üretebilmeleri eğitimle sağlanabilir. Otelcilikte özellikle mutfak bölümünde kaliteli ve verimli bir hizmet de istihdam edilen personelin başarılı eğitimiyle ölçülebilir. Bu nedenle çalışmada, otel işletmelerinde mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi konusu işlenmiştir.

Konu incelenirken ayrıntılı bir kaynak araştırması yapılarak; İstanbul'daki beş yıldızlı zincir otellerde mutfak bölümünde istihdam edilen personelle görüşülmüş ve anket çalışması yapılmıştır. Anket çalışması 2 Kasım 2009 ve 3 Aralık 2009 tarihleri arasında İstanbul'da bulunan yirmiyedi ulusal ve uluslararası 5 yıldızlı zincir otellerde istihdam edilen 741 sayıda mutfak personeline uygulanmak istenmiştir. 27 otele gönderilen 741 anketten yüzde 42'sinin geri dönüşü sağlanabilmiş ve geri dönen anket sayısı 315 adet olmuştur.

Yapılan çalışma ve anket formları sonucunda ortaya çıkan bulgular eğitimin mutfak çalışanlarının başarısı için gerekli olduğunu göstermektedir. Türkiye'de otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin yeterince etkili olmadığı ve ayrıca ülkemizde mutfak eğitimine verilen önemin yeterli ölçüde olmadığı tespit edilmiştir. Bu da konuya gereken hassasiyetin gösterilmesine dikkat çekmiştir.

ABSTRACT

The Evaluation of Education Process of Employed Culinary Staff in Hotel Business: An Application of Five Star Chain Hotels in Istanbul

Murat akır

In globalizing world economy; to achieve an efficient and better quality result is possible with education. In Hotel Business especially in kitchen department, an efficient and quality result can be measured by the successful education of employed staff either. Therefore in this study; the evaluation of training process of employed kitchen department staffs in hotel business subject has been processed.

While analysing the subject, a detailed source research has been done; interviewed with employed staff of kitchen department of five star chain hotels in İstanbul and made questionnaires study with them. This questionnaires study planned to apply on twentyseven national and international five-star chain hotels in İstanbul in the number of employed 741 staff in the kitchen, between the dates of the Second November 2009 and Third December 2009. There have 42 percent of return from the 741 questionnaires which has sent to the twentyseven hotels and the number of return of questionnaires has been 315.

The evidences which have come out after results of the study and questionnaire forms proves that education is necessary for the success and its continuity. It has been identified that the training process of employed culinary staff in hotel business in Turkiye is not effective enough and also the value that given to the culinary training is not enough sufficient in our country. And these results point to necessary sensitivity on this issue.

ÖNSÖZ

Mutfak kavramı içerisinde hem sanatı hemde bilimi barındırmaktadır. Mutfağın bilim kısmının öğrenilmesi iyi bir eğitim ile sağlanabilir. Sanatsal kısım ise aşçının yaratıcılığı ile gelişebilir. Mükemmel aşçılar yetiştirmenin sırrı mutfağa ilgisi olan yaratıcılık yönü güçlü olan bireylerin, aşçılık mesleğine ilgisinin çekilmesinin sağlanması ve bu bireylerin iyi bir aşçılık eğitiminden geçirilip, mutfağın bilimsel yönünün kavranmasını sağlamaktır. Mutfak eğitimi okulda aşçılara verilen teorik bilgiler ile başlar. Aşçılar mutfakta çalışmaya başladığında bu teorik bilgilere pratik bilgilerini eklemeye başlarlar. Aşçılık eğitimi aşçının mutfakta görev aldığı süreç boyunca usta-çıraklık ilişkisi şeklinde devam eder. Bu çalışma özünde otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen aşçıların eğitim süreçlerinin incelenip bir sonuç çıkarılması amacını taşımaktadır.

Çalışmada mutfak kavramı açıklanarak, mutfağın otel işletmelerindeki yeri ve önemi vurgulanacaktır. Otel işletmelerinin mutfak bölümünde gerçekleşen üretimin kaliteli olabilmesi için, mutfakta istihdam edilen aşçıların eğitilmiş olması gerekeceği ortaya konacaktır. Daha sonra eğitilmiş aşçıların yetişebilmesi için gerekli eğitim kurumları incelenecek ve son olarak İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellerde istihdam edilen aşçıların eğitim durumları ortaya konularak çıkan sonuca göre önerilerde bulunulacaktır.

Çalışmanın gerçekleşmesinde benden yardımlarını esirgemeyen tez danışmanım Yrd. Doç. Dr. Suna Muğan Ertuğral'a ve anabilim dalı başkanımız Prof. Dr. Füsün İstanbullu Dinçer'e, tezimin her aşamasında özellikle cümle yapıları ve noktalama işaretlerinin düzenlenmesinde bana yardımcı olan biricik eşim, yaşama amacım Zehra Serap Koçer Çakır'a ve tezin alan çalışmasında yer alan anketi doldurma zahmetinde bulunan meslektaşlarıma sonsuz saygı, teşekkür ve minnet duygularımı sunuyorum.

İÇİNDEKİLER

ÖZ	iii
ABSTRACT	iv
ÖNSÖZ	v
İÇİNDEKİLER	vi
Tablolar Listesi	x
Şekiller Listesi	xii
Kısaltmalar Listesi	xiii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

MUTFAK KAVRAMI VE OTEL İŞLETMELERİNDE MUTFAK

1.1. Mutfakla İlgili Genel Kavramlar	4
1.1.1. Mutfağın Tanımı ve Tarihsel Gelişimi	4
1.1.1.1. Mutfağın Tanımı	4
1.1.1.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi	5
1.1.1.3. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	10
1.1.2. Mutfak Çalışanlarının Özellikleri	11
1.1.2.1. Fiziksel Varlıkların Yönetimi	13
1.1.2.2. Bilgi Yönetimi	13
1.1.2.3. İnsan Kaynakları Yönetimi	13
1.1.2.4. Zaman Yönetimi	14
1.1.3. Menü ve Standart Reçeteler	14
1.1.3.1. Menü	14
1.1.3.2. Standart Reçeteler	15
1.1.4. Mutfak Bilimi	16
1.1.4.1. Besin Maddelerinin Temelleri	17

1.1.4.2. Mutfak Kimyası	19
1.1.5. Gıda ve Mutfak Güvenliği	21
1.1.5.1. Gıda Güvenliği	22
1.1.5.2. Mutfak Güvenliği	23
1.1.5.3. Hijyen ve Sanitasyon	24
1.1.5.4. HACCP	25
1.1.6. Mutfak Hizmetlerinin Sunulduğu İşletmeler	25
1.1.6.1. Yiyecek - İçecek Hizmetleri Endüstrisi	26
1.1.6.2. Yiyecek - İçecek Hizmetleri Endüstrisinde Yer Alan Başlıca Mutfaklar	28
1.2. Otel İşletmelerinde Mutfak	31
1.2.1. Otel İşletmelerinde Mutfağın Yeri ve Önemi	31
1.2.2. Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Mutfağın Diğer Departmanlarla Olan İlişkileri	34
1.2.3. Otel İşletmelerinde Mutfak Örgüt Yapısı	37
1.2.3.1. Mutfağın Ana Bölümleri	38
1.2.3.2. Mutfakta Hiyerarşik Basamaklar	43

İKİNCİ BÖLÜM

MUTFAK EĞİTİMİ

2.1. Eğitim, Mesleki Eğitim ve Aşçılık Eğitimi ile İlgili Temel Kavramlar	46
2.1.1. Eğitime Genel Bir Yaklaşım	46
2.1.1.1. Eğitim	46
2.1.1.1.1. Örgün Eğitim	49
2.1.1.1.2. Yaygın Eğitim	50
2.1.1.2. Eğitimin Amaçları	50
2.1.1.3. Eğitimin Önemi ve Gelişim Süreci	52
2.1.2. Mesleki Eğitime Genel Bir Yaklaşım	59

2.1.2.1. Mesleki Eğitim	59
2.1.2.2. Mesleki Eğitimin Amaçları	63
2.1.3. Mesleki Aşçılık Eğitimine Genel Bir Yaklaşım	64
2.1.3.1. Mesleki Aşçılık Eğitimi	64
2.1.3.2. Mesleki Aşçılık Eğitiminin Amaçları	69
2.2. Yurtdışında Aşçılık Eğitimi	69
2.2.1. ABD’de Aşçılık Eğitimi	70
2.2.2. Almanya’da Aşçılık Eğitimi	71
2.2.3. İngiltere’de Aşçılık Eğitimi	72
2.2.4. Fransa’da Aşçılık Eğitimi	73
2.3. Türkiye’de Aşçılık Eğitimi	74
2.3.1. Yaygın Aşçılık Eğitimi	75
2.3.2. Örgün Aşçılık Eğitimi	78
2.3.2.1. Ortaöğretim	78
2.3.2.2. İki Yıllık Üniversite Eğitimi	81
2.3.2.3. Dört Yıllık Üniversite Eğitimi	82
2.3.2.4. Özel Aşçılık Kursları	87

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İSTANBUL’DAKİ BEŞ YILDIZLI ZİNCİR OTELLERDE İSTİHDAM EDİLEN MUTFAK PERSONELİNİN EĞİTİM DURUMUNUN İNCELENMESİNE YÖNELİK ANKET ÇALIŞMASI

3.1. Araştırmanın Amacı	90
3.2. Araştırmanın Sınırı	90
3.3. Araştırmanın Yöntemi	91
3.4. Bulgular ve Değerlendirme	93

SONUÇ	122
KAYNAKÇA	128
EK.1 ANKET SORULARI	137
EK.2 İstanbul Arel Üniversitesi Aşçılık Meslek Yüksekokulu Ders Programı	142
EK.3 Yeditepe Üniversitesi Gastronomi Bölümü Ders Programı	146
EK. 4 Yeditepe Üniveritesi Gastronomi Bölümü Ders İçeriği	152
EK. 5 Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü Ders Programı	159
EK. 6 İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi Bölümü Ders Programı	166
EK. 7 İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi Bölümü Ders İçeriği	170

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1: Toplumsal Değişim Süreci	54
Tablo 2: Eğitimde Geleceğe Yönelik Gereksinimler	57
Tablo 3: 21. Yüzyılda Mesleki Eğitimde Yaşanan Değişiklikler	61
Tablo 4: Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokullar	82
Tablo 5: Anketlerin Otellere Göre Dönüş Sayıları ve Yüzdeleri.....	92
Tablo 6: Mutfak Çalışanının Cinsiyeti	93
Tablo 7: Mutfak Çalışanının Yaşı	94
Tablo 8: Mutfak Çalışanının Doğum Yeri	95
Tablo 9: Mutfak Çalışanının Eğitim Durumu	96
Tablo 10: Mutfak Çalışanının Mesleki Deneyimi	97
Tablo 11: Mutfak Çalışanının Çalıştığı Kurum Adı	98
Tablo 12: Mutfak Çalışanının Önceki Çalıştığı Kurum	99
Tablo 13: Mutfak Çalışanının Mesleki Eğitimi Aldığı Yer	99
Tablo 14: Mutfak Çalışanının Kurum İçi Pozisyonu	100
Tablo 15: Mutfak Çalışanının İyi Bildiği Yabancı Diller	101
Tablo 16: Mutfak Çalışanının Yabancı Dil Eğitim Alma İsteği	101
Tablo 17: Mutfak Çalışanının Aşçılık Mesleğini Seçme Nedeni	102
Tablo 18: Mutfak Çalışanının Mesleki Yurtdışı Tecrübesi	103
Tablo 19: Mutfak Çalışanının Yurtdışı Tecrübesini Kazandığı Yer	103
Tablo 20: Mutfak Çalışanının Yurtdışında Mesleki Eğitim Alma İsteği	104
Tablo 21: Mutfak Çalışanının Yurtdışında Mesleki Eğitim İsteme Nedeni	105
Tablo 22: Mutfak Çalışanının Yurtdışı Tecrübesi Kazanma İsteği	106
Tablo 23: Mutfak Çalışanlarına Verilen Kurum İçi Eğitim Durumu	106
Tablo 24: Mutfak Çalışanlarına Verilen Kurum İçi Eğitimler	107
Tablo 25: Mutfak Çalışanının Mesleki Yeterliliği	107
Tablo 26: Mutfak Çalışanının Mesleki Gelişimi	108

Tablo 27: Mutfak Çalışanının Kariyer Planı	109
Tablo 28: Mutfak Çalışanının Eğitim Veren Kuruluşlarda Eğitici Şef Olarak Çalışma İsteği	110
Tablo 29: Mutfak Çalışanının Yöneticilik Yönünün Değerlendirilmesi	110
Tablo 30: Zincir Otellerde Aşçıbaşı Olma Kriterleri	111
Tablo 31: Cinsiyet - Eğitim Durumu	112
Tablo 32: Memleket - Eğitim Durumu	113
Tablo 33: Memleket - İyi Derecede Bilinen Yabancı Diller	114
Tablo 34: Memleket - Meslek Seçim Nedeni	115
Tablo 35: Kurumiçi Pozisyon - Eğitim Durumu	116
Tablo 36: Kurumiçi Pozisyon - Yurtdışı Tecrübe Süresi	116
Tablo 37: Yaş - Eğitim Durumu	117
Tablo 38: Yaş -Mesleki Eğitimin Alındığı Yer	118
Tablo 39: Yaş - Mesleki Yönden Yeterlilik	118
Tablo 40: Eğitim Durumu - Mesleki Deneyim	119
Tablo 41: Mesleki Deneyim - Kurumiçi Pozisyon	120

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Yiyecek-İçecek Hizmetlerinin Verildiği İşletmelerin Sınıflandırılması	27
Şekil 2: Küçük Mutfak Organizasyonu	38
Şekil 3: Orta Büyüklükte Mutfak Organizasyonu	39
Şekil 4: Büyük Bir Otel İşletmesinin Mutfak Organizasyonu	40
Şekil 5: Otel İşletmelerinde Mutfağın Bölümleri	41
Şekil 6: Eğitim Sistemi İçinde Örgün ve Yaygın Eğitimin Yeri	49

KISALTMALAR LİSTESİ

SPSS	: Statistical Package for the Social Sciences (Sosyal Bilimler İçin İstatiksel Paket Programı)
HACCP	: Hazard Analysis for Critical Control Points (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri)
M.Ö.	: Milattan Önce
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
GSYİH	: Gayri Safi Yurt İçi Hasıla
BMBF	: Almanya'da Hükümete Bağlı Eğitim ve Araştırma Bakanlığı
YÖTEM	: Yetişkinler Otelcilik ve Turizm Eğitimi Merkezleri
TUREM	: Turizm Eğitim Merkezleri
İŞKUR	: Türkiye İş Kurumu
METGE	: Mesleki Teknik Eğitimi Geliştirme Projesi
YÖK	: Yükseköğretim Kurulu
ÖSS	: Öğrenci Seçme Sınavı
A.e.	: Aynı Eser / Yer
A.g.e.	: Adı Geçen Eser
Ed.	: Editor / Yayına Hazırlayan

GİRİŞ

İnsanoğlunun yeryüzü serüveninde en çok kafa yorduğu şey yemek pişirmektir. Bireyin temel ihtiyaçlarının başında yer alan yemek, bazı zamanlar karın doyurmak olurken, bazı zamanlarda zevk için olabilmektedir. Yemek, bireyin en temel gereksinimi olduğu kadar; toplumsal, hatta ulusal kimliği oluşturan öğelerinden biri olarak da nitelendirilebilir. Bu nedenle yemeğin toplumsal süreçlerle değişim ve gelişimi ulusun yemek kültürünü oluştururken, aynı zamanda yemek pişirme işini sanat katına yükseltmiştir.

Sanayileşme sonrası insanoğlunun sermaye kazanmasıyla beraber burjuva sınıfı ortaya çıkmıştır. Bununla beraber insanların ev dışında yemek ihtiyaçları oluşmuştur. Böylece günümüzün restoranlarının temelleri sanayi devrimi sonrası atılmıştır. Açılan yeni restoranlarla beraber rekabet artmış ve yeni pişirme teknikleri geliştirilmiştir. Buna bağlı olarak da yeni sunum teknikleri oluşturularak aşçılık mesleğinin hem bilimsel hem de sanatsal olarak gelişmesi günümüze kadar devam etmiştir.

Otel işletmelerinin konuklarına sunduğu temel hizmetlerin başında konaklama ve yiyecek-içecek hizmetleri gelir. Konaklama hizmetlerinin bir kısmı teknolojik imkanlarla sağlandığı için aynı sınıf otellerde odalar hemen hemen aynı standartlardadır. Oteller farklılıklarını bünyelerindeki yiyecek-içecek hizmetleri ile sağlarlar. Bu nedenle mutfak bölümü otel işletmeleri için önemli bir yer teşkil etmektedir.

Mutfak, pişirme işlemi sırasında meydana gelen kimyasal reaksiyonlar, yiyeceklerin moleküler yapısı gibi özellikler nedeniyle bilimsel bir yön taşımaktadır. Mutfak çalışanları mutfağın bu bilimsel tarafını ne kadar iyi bilirlerse yemek pişirme işlemini o kadar doğru yaparlar. Mutfak çalışanlarının mutfağın bilimsel tarafını kavramaları alacakları mesleki eğitim ile sağlanır. Pişirilen yiyeceklerin servise sunumu da sanatsal bir yöndür ve aşçıların bu işi sevmeleri ile sunum mükemmele ulaşır.

Mutfak sektörü yoğun bir emek yatırımı gerektirmektedir. Hizmet endüstrisi olan mutfakta, insan temel ögedir. İnsanın , insana hizmeti söz konusudur. Otel işletmelerinin mutfak bölümlerinin verimliliği ancak iyi, rasyonel bir yönetim ile sağlanabilir. Rasyonel yönetim ise, mesleki eğitim görmüş personel ile mümkündür. Kaliteli hizmet, nitelikli eleman ile gerçekleşmektedir. Nitelikli eleman ise mesleki eğitimle yetiştirilir. İşte bu noktada ülkemizde aşçı yetiştiren eğitim kurumlarında verilen eğitimin kalitesini sürekli iyileştirmek önem kazanmaktadır.

Dünya'nın ABD, İngiltere, Almanya gibi gelişmiş ülkelerinde aşçılık eğitimi meslek yüksekokullarında verilen teorik ve pratik mutfak eğitimi ile başlar. Bu okullardan mezun olan mutfak çalışanları eğitimlerini çalıştıkları kurumlarda usta-çırak ilişkisi ile sürdürürler. Kariyerleri boyunca kendilerini mesleki yönden geliştirirlerken bazıları da yöneticilik yönünden kendilerini geliştirerek aşçıbaşı pozisyonuna hazır hale gelirler. Gelişmiş ülkelerde ayrıca birçok özel mesleki aşçılık programları mevcuttur.

Günümüz rekabet koşullarında mükemmeliyetçilik bir tercih değil zorunluluk halini almıştır. Her konuda olduğu gibi başarı ve istikrar eğitimle mümkündür. Konunun hassasiyetine ve amacına tam hakim bir pesonel hem işinden zevk alacak hem de severek yaptığı işinde uzmanlaşacak ve en mükemmel sonucu üretecektir. Bu da işletmelerde kar maksimizasyonu, kalite ve devamlılığı getirecektir.

Çalışmada, İstanbul'daki beş yıldızlı zincir otellerde eğitim konusuna verilen önemin incelenmesiyle birlikte burada istihdam edilen personelin konuya farkındalığı da amaçlanmıştır.

Çalışmanın ilk bölümünde temel mutfak bilgileri ve mutfağın tarihsel gelişimine ve mutfak çalışanlarının özelliklerine kısaca değinilmiştir. Özellikle mutfak şefinin hem yöneticilik yönü hem de sınırsız mutfak bilgisinin yeterli düzeyde olması tartışılmıştır. Mutfağın otel işletmelerine entegrasyonundan bahsedilerek, kısaca otel işletmeleri için mutfak bölümünün önemini vurgulanıp, mutfağın otel işletmelerinin diğer bölümleriyle ilişkisi ve mutfak bölümünün hiyerarşik yapısı incelenmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümde, mutfak eğitiminin yurtdışında ve Türkiye’de gelişimi karşılaştırmalı olarak incelenerek, yeterliliği tartışılmıştır. Bu bölümde sırasıyla eğitim, mesleki eğitim ve aşçılık kavramları kısaca açıklanmaktadır. Aşçılık eğitimi ve amaçlarının açıklanmasıyla gelişmiş ülkelerde mesleki aşçılık eğitimi programları incelenmiş ve ülkemizdeki aşçılık eğitim programları üzerinde durulmuştur.

Çalışmanın son bölümünde ise otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim süreci, İstanbul’daki beş yıldızlı zincir otellerdeki mutfak personeli ile anket çalışması yapılarak değerlendirilmiştir. Anket formlarındaki sorulardan alınan yanıtlar SPSS 16.0 programı kullanılarak yüzde ve frekans ve karşılaştırma analizleriyle değerlendirilerek tablollaştırılmış ve yorumlanmıştır. Son olarak anket sonuçlarından dikkat çekici sorular karşılaştırma tabloları ile verilmiştir. Anketin değerlendirilmesi sonunda ortaya çıkan bulgular doğrultusunda sonuç ve öneriler ele alınmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

MUTFAK KAVRAMI VE OTEL İŞLETMELERİNDE MUTFAK

1.1. Mutfakla İlgili Genel Kavramlar

Çalışmanın ilk bölümü olan burada mutfakla ilgili olan genel kavramlardan bahsedilecektir. Ayrıca bu bölümde kısaca mutfak çalışanlarının özellikleri ile mutfak bilimi üzerinde durulacaktır. Son olarak mutfak hizmetlerinin sunulduğu işletmelerden söz edilip otel işletmelerinin mutfak organizasyonu ele alınacaktır.

1.1.1. Mutfağın Tanımı ve Tarihsel Gelişimi

1.1.1.1. Mutfağın Tanımı

Mutfak dilimize Arapça'dan gelmiş olan bir kelimedir. Arapça 'Yemek pişirilen yer' anlamına gelen 'Matbah' kelimesi Türkçe'de mutfak olarak telaffuz edilmiş ve günümüze değin bu şekilde kullanılmıştır.¹

Mutfak kavramı iki yönden tanımlanabilir. Bu tanımlamalardan ilki mutfağın kültürle ilgili bir kavram olarak ele alırken, diğeri mutfağın fiziki alanı ile ilgili tanımlar.

Ulusların beslenme ile ilgili kültürlerine mutfak adı verilir. Mutfak; yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını, yemek törenlerini gösteren bir kültürdür.² Bu tanımlamaya örnek olarak; Türk Mutfağı, Fransız Mutfağı, Japon Mutfağı gibi mutfakları gösterebiliriz.

Mutfak kavramı fiziki bir alanı da ifade etmektedir. Her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği yerdir.³ Bu bir ev mutfağı ya da otel mutfağı olabilir.

¹ Feri Maviş, **Endüstriyel Yiyecek Üretimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2003, s. 61.

² Klaus Dieter Musmann, C. Pahalı, **Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri**, Yayın No: 397, Eskişehir, Açık Öğretim Fakültesi, 1994, s. 4.

³ Ahmet Kaya, **Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi**, Güneş Ofset, 2000, s. 52.

1.1.1.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi

Tarih öncesi bilimcilerin yaptıkları incelemeler ve bulguları insanoğlunun mağara devrinde bile beslenmesi için mağaralarında ayrı bir yer ve araç-gereç kullandıklarını göstermektedir. Mutfak son derece ilkel de olsa ilk insanla başlamıştır.⁴ Bununla ilgili çeşitli dönemlere ait tarihi kalıntılar önemli göstergeler olmaktadır.

İnsanoğlu yerleşik düzene geçip toprağı işlemeye ve hayvanları evcilleştirmeye başladıktan sonradır ki, yemek pişirme yöntemleri gelişmiştir.⁵ Ateşte pişirilerek dayanıklılığı arttırılmış toprak kaplar ilkel mutfağın insan yapımı ilk gereçleridir. İnsanlar madeni işlemeyi öğrendikten soma kaplarını madenden yapmışlardır. Böylece o zamana dek çiğ olarak ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler kap içinde pişirilmiş ve yemek pişirme sanatı doğmuştur. İnsanoğlu zamanla yabancı bitkileri ehlileştirerek üretmeye, üretilenleri yıl boyu saklamaya başlamıştır.⁶ Daha sonraları insanlar kötü günler için hayvan bağırsaklarından torba yapıp, içine yemek koyup açık havada kurutmayı, dumanla işlemeyi ve sıcak suda haşlayarak saklamayı öğrenmişlerdir.⁷ Bu uygulamalar günümüzde de kullanılan sıradan ve özel pişirme ya da saklama yöntemleri olarak yer almaktadır.

Hayvanları ehlileştirmeyi öğrenen insanlar, bunlardan elde ettikleri ürünlerin yapı ve tatlarını değiştirmeye başlamışlardır. Asyalılar ilk kez inek sütünden tereyağı ve peynir elde etmişlerdir. Bazı toplumlar üzümünden şarap elde ederken, bazıları yiyeceklerin tadını değiştirebilmek için kokulu otlar ve baharatlar kullanmışlardır.⁸

Beslenme ve yemek; yalnızca karın doyurmak, insanoğlunun açlık dürtüsünün bastırılması ve hayatta kalacak gücün yani enerjinin sağlanması değildir. Yemek her toplum için bir kültür ve insanların beğenileri doğrultusunda

⁴ A. Metin Dereli, **Ticari Mutfak**, Ankara, Turizm Bankası A.Ş. Araştırma ve Eğitim Başkanlığı Ders Notları 1, 1989, s. 2.

⁵ Şule Çetin, “**Turizm Endüstrisinde Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi**”, Basılmamış Doktora Tezi, Adana, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1993, s. 12.

⁶ Mehmet Akman, M. Mete, **Türk ve Dünya Mutfakları**, Konya, Selçuk Üniversitesi Basımevi, 1998, s. 4.

⁷ Mussmann, Pahalı, **a.g.e.**, s. 3.

⁸ Çetin, **a.g.e.**, s. 13.

geliştirdikleri çağlar öncesinden günümüze kalan sanattır. İlk çağlardan beri insanlar içinde yaşadıkları toplumun getirdiği bir düzen ve alışkanlıklar içerisinde yemek yemişler geçen zaman içerisinde düzenlerini ve alışkanlıklarını değiştirerek genişletmişlerdir. Eski Mısırlılar'da yemekler yerde ya da sandalyede oturarak yenirdi. Sofralarda çoğunlukla kızarmış kümes hayvanları bulunurdu. Yemek yerken müzik çalınır, dans edilir, eğlenilirdi. Eski Yunan'da ise günün ilk sofrası, öğleye doğru kurulurdu, akşam yemekleri ise eğlence içinde yenilirdi. O günlük yemek yatıp uzanarak yeme idi. Bu nedenle masa etrafında sandalye yerine yataklar bulunurdu. Romalılar yemek ve sofraya kültürü açısından çok zengindirler. Gösterişli sofraya takımları ve dünyanın dört bir yanından gelen yiyecekleri vardı. Her şey çok görkemliydi ve Romalılar için yaşamın anlamı yemekle eşit durumdaydı.⁹

Ortaçağın ilk yıllarında yaşam daha çok hayatta kalmaya dayalı olmuştur. İnsanlar derebeyleri ya da soyluların şatolarında ve manastırlarda yaşamışlar ve bu nedenle rahipler ya da soylular kendileri için ne pişirirse onu yemek zorunda kalmışlardır. Yemekler binanın dışında bir yerde ya da bina içerisinde, çatısında baca görevi gören bir delik olan salonun orta kısmında ateş üzerinde pişirilmiştir. Yiyecekler ya kazanlarda kaynatılmış ya da elle çevrilen şişlerde açık ateş üzerinde kızartılarak pişirilmiştir. Bu şekilde pişirilen yemekler sert ekmek dilimleri üzerinde servis edilmiş ve el ile yenmiştir. Bu dönemde yiyecek malzemeleri oldukça sınırlı olmasın karşın, mutfaklarda kölelerin çalıştırılmasından dolayı iş gücü konusunda bir sıkıntı çekilmemiştir.¹⁰

Ortaçağın bu ilkel yıllarının ardından, ticaretin gelişmesi ve tarımda yeni metotların kullanılması ile birlikte krallar, derebeyleri ve manastırlar zenginleşmiştir. Böylece kalelerde ve derebeylerin şatolarında şölenler ve ziyafetler görülmeye başlanmıştır. Bu dönemde eğlence, yemek ve içki üzerine kurulmuştur ve yemeklere dans ve müzik eşlik etmiştir. Böylece mutfağa daha fazla önem verilir olmuş ve yemek pişirme sanatı da gelişmiştir. Mutfaklar bina içerisinde ayrı odalar şeklinde ya da binadan ayrı birimler olarak inşa edilmiştir. Bu mutfakların başlıca fiziksel

⁹ Deniz Gürsoy, **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**, İstanbul, Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş. , 1995, s.16

¹⁰ Gürsoy, **a.g.e.**,s.12

özellikleri ise; bacası olan açık bir ateş alan, ekmek pişirmek için fırın, dumanı uzaklaştırmak için yüksek tavanlar şeklinde belirtilebilir. Yemek pişirmede kullanılan başlıca araçlar ise; açık bir ateş, bıçak, havan ve havan tokmağıdır. Bu dönemde aşçılar da değer görür olmuş ve aşçılara daha iyi ücretler ödenmeye başlanmıştır. Ortaçağda mutfakla ilgili olarak yaşanan gelişmeler Avrupa uluslarının, özellikle Fransız mutfağının gelişimi açısından temel oluşturmuştur.¹¹

Mutfağın altın çağı 1800'lü yıllarda dünyanın en usta aşçılarından biri olarak kabul edilen Marie Antoine Careme ile başladı, 1935 yılında hayata veda eden ve en az Careme kadar büyük bir usta olan Georges Escoffier ile kapandı. Fransa Dışişleri Bakanı Talleyrand, büyük bir gurme olan dönemin Rus çarı, Polonya Kralı I. Alexander ve Baron Rotschild gibi önemli kişilerin aşçıbaşısı olarak çalıştı. Careme. Aslında mimar olmak istiyordu ama babası onu küçük bir restoran işleten amcasının yanına çırak olarak verdi. Bu restoranda Careme, yemek sanatının temelini öğrenme şansını buldu. Delikanlılık yıllarında Paris'e gitti, yemek üretimi konusunda kendini kanıtlayıp aşçıbaşı ünvanını kazandı. Kısa bir sürede üne kavuşan Careme, ünlü gurmeler tarafından aranan biri oldu. Careme zamanının önemli bir bölümünü yaptıklarını yazıya dökmeye ayırdığı için elimizde onun yemek anlayışını anlatan zengin bir kitaplık var bugün. Hayatını, aşçılık sanatı ve klasik mutfak hakkındaki ince detayları ve birikimlerini gelecek kuşaklara aktarmayı bir görev sayan Careme klasik mutfağı oluşturan mutfak şefi olarak tarihe adını yazdırmıştır. Careme'in kitaplarında tanımlanan klasik mutfak yüzlerce değişik yemekten oluşuyor. Tabii hiçbir ayrıntı gözardı edilmeden. Öyle ki, herhangi bir yemeğin tarifinde, sözgelimi patatesin biçimi ve tabakta duruşu bile belirtiliyor. Yemekler genelde ortaçağın yemeklerine göre daha hafif ve rafine. Klasik mutfak aşçısının amacı ise hafif ve lezzetli yemeklerden oluşan zengin bir sofraya sunmak; bunu şık bir biçimde gerçekleştirerek damağa olduğu kadar göze de hitap etmek.¹²

Klasik mutfak, gerektirdiği personel ve kullanılan malzemenin özelliği sebebiyle özellikli ve teferruatlı mutfaklar olmuşlardır. Devrim sonrası Paris'te restoran işletmeye başlayan aşçıbaşılar bu nedenlerden dolayı çok zorlanınca ya

¹¹ Gürsoy, a.e.,s.13

¹² Gürsoy, a.e.,s.17

mönülerini değiştirdiler ya da işlerini tasfiye etmek zorunda kaldılar. Ancak orta sınıfın zenginleşmesi Fransız mutfağı'nın gelişmeye ve ilerlemesine sebep olmuştur. Bu ise yeni yemeklerin doğuşuna da neden olarak yeni yemeklerin Burjuva işi, Bankacı işi gibi isimleri oluşmuştur. Bu arada halk da değirmenci usulü, ev kadını usulü gibi yeni yemekler oluşturmuşlardır. Bugün klasik olarak adlandırdığımız mutfak, klasik 18. yüzyıl mutfağının daha gelişmişi olan 19. yüzyıl Fransız mutfağıdır.

Birinci Dünya Savaşı'nın en büyük etkilerinden biri, o ana kadar var olmayan endüstriyel yemek hizmeti alanında görüldü. Savaşla birlikte milyonlarca hizmet personelini ve ardından da halkı doyurma sorumluluğunu üstlenen hükümet, işverenlere işçilerini iyi beslemeleri konusunda baskı yapmıştı. Örneğin, İngiliz sanayi işçileri savaşa kadar evlerinden getirdikleri yemeği yiyorlardı. Savaşın sonunda fabrikalardaki yemekhanelerin sayısı İngiltere'de bine ulaşmıştır. Yine bu yemekhanelerde bir milyon işi karınlarını doyuruyordu. Savaşın bitiminde bu yemekhanelerin işverenlerce kapatılması endüstriyel yemek sektörü açısından büyük bir talihsizliktir. Nitekim endüstriyel yemek hizmetlerinin kalıcı hale gelmesi ve gelişmesi için sosyal refah devleti anlayışının ve İkinci Dünya Savaşı'nın yarattığı etkiler beklenecekti. Bu arada bazı işverenler de savaş sırasındaki endüstriyel yemek hizmetinin işçilerin verimini arttırdığının farkına varmışlardı. Bu nedenle hiç düşünmeden bu sistemi geliştirerek sürdürdüler. Ayrıca, fabrikaların yanı sıra hastaneler ve okullarda da toplu yemek hizmetinin verilmesi şart koşulmuştur. İşyerlerinde yemek hizmetlerine başlanması kitlelerin "evin dışında yemek yeme" deneyimi kazanmalarına yol ağmıştır. Öte yandan toplumsal yaşamdaki değişiklikler sonucu 1950-1960 yılları arasında zenginler ile fakirler arasındaki uçurum azalmaya başlamıştı. Ayrıca haftalık çalışma saatlerinin azaltılmasıyla birlikte insanlar dinlenmeye, eğlenmeye ve tatile daha fazla zaman ayırabildiler. Yine kitle turizmi yolu ile ucuzlayan yurtdışı turlarına çalışan kesimin katılımının sağlanması, bu kitlelerin hayat görüşlerinin zenginleşmesini sağlamıştır. Bu ve benzeri gelişmeler

sonucunda insanlar evlerinin dışında yemek yeme alışkanlığı kazanmaya başladılar ki bu da restoran işlerinin büyümesi ve çeşitlenmesine yol açmıştır.¹³

İkinci Dünya Savaşı'nın toplumsal etkileri, ilk savaşın etkisinden daha da ağır olmuştu. Silahların, bombaların tahrip gücü Birinci Dünya Savaşı'yla kıyaslanamayacak kadar artmıştı. Sanayi felce uğramıştı. Gıda maddeleri ise karneyle bile bulunamıyordu. Bu ortam lüks otel ve restoranları da olumsuz bir şekilde etkiledi. Bu otel ve restoranların hemen hepsi ya kapanmış ya da kapanmanın eşiğine gelmiştir. Öte yandan toplu yemek hizmetine ihtiyaç giderek artarak toplu yemek hizmet sektörünün İkinci Dünya Savaşı ve savaşı izleyen yıllardaki gelişimi çok farklı olmuştur. Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra toplu yemek hizmetleri önemini yitirmişti. Ama İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra İngiltere'de, seçimleri İşçi Partisi'nin kazanması ve bu partinin sosyal refah devleti anlayışını benimsemesi, toplu yemek hizmetleri sektörünün hızla gelişmesine neden olmuştur. Fabrikaların yanı sıra hastaneler ve okullarda da toplu yemek hizmetinin verilmesi şart koşuldu. 1945 yılında fabrikalarda toplu yemek hizmeti veren işletme sayısı 25 bine ulaşmıştı. Ayrıca savaş sonrası kapanan restoranlar hayatın tekrar normale dönmesiyle tekrar açılmaya başlamıştır. Gelişen sanayileşme ile insanların refah düzeyi artmış ve buna paralel olarakta insanlar dışarıda yemek yeme alışkanlığı edinmeye başlamışlardır. Bu gelişimde yiyecek–içecek işlerinin gelişip, büyümesi ve çeşitlenmesine yol açmıştır.¹⁴

1960'lı yılların ortalarından sonra sebzelerin, etlerin ve balıkların çok uzun süre pişmediği, çorba ve sosların un yerine yumurt sarısı, krema ve nişasta ile bağlandığı, baharat şarap ve likörlerin kendine özgü tatların yararlanıldığı, mevsimine uygun taze malzemenin kullanıldığı 'Yeni Mutfak' (Nouvelle Cuisine) dönemi başlamıştır. Et ve sebzelerin kısa süre pişirilmesinin sebebi besin değeri kaybının önlenmesidir. Her sebzenin en lezzetli olduğu zaman yetiştirildiği mevsim

¹³ Dündar Denizer, **Yiyecek İçecek Hizmetleri**, Eskişehir, Anadolu üniversitesi Yayın No:1410, 2002, s.316

¹⁴ Denizer, **a.g.e**, s.317

olduğundan yemeklerde kullanılan garnitürler de mevsimine uygun taze malzemelerden hazırlanmaktadır. Bu akım günümüze değin gelmiştir.¹⁵

1.1.1.3. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türk milletinin uzun bir tarihsel gelişim süreci bulunmaktadır, bu açıdan bakıldığında oldukça zengin mutfak kültürüne sahip olduğu kolayca anlaşılabilir. Orta Asya'dan göç eden Türkler göçebe olarak yerleştikleri Anadolu'da karşılaştıkları yeni bitki ve hayvan türleri sayesinde geleneksel yemek çeşitlerini zenginleştirdiler. Bazı yiyeceklerin kış aylarında kullanılmak üzere saklama ve muhafaza metodlarını geliştirmişlerdir.¹⁶

Her milletin kendisine ait bir kültürü olduğu gibi bu kültürün içinde yine kendine ait bir meslek veya sofraya kültürü bulunması doğaldır. Bilindiği gibi Türklerin tarihi Orta Asya'da başlamıştır. Türklerin o zamanki beslenme alışkanlıkları da tahıl ve hayvansal ürünlerine dayanmaktadır. Yağ, yoğurt ve peynir gibi yiyecekleri yine ilk üretenler Türkler olmuşlardır. Anadolu'ya yerleştiklerinde bu alışkanlıklar devam etmiştir.

Selçuklular zamanında Türk Mutfağı daha çok önem kazanmış ve Selçuklulara has bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Et, un ve yağ bu devrin yemek alışkanlığının simgesidir. Ayrıca Selçuklular besin maddelerinin korunmasında çok önemli çalışmalar yapmışlardır. Pastırma ve sucuk ilk kez Selçuklular tarafından geliştirilmiştir.¹⁷

Osmanlı İmparatorluğundan 1950'li yıllara değin ülkemizde aşçılar, usta çırak yöntemi ile veya babadan oğula bir meslek aktarımı ile yetişmişlerdir. Saray mutfaklarında Bolu Mengenli aşçıların bir ağırlığı vardır. Bu mutfaklar aşçıların yetişmesinde bir eğitim kurumu görevini uzun yıllar sürdürmüştür.

Ülkemizde endüstriyel mutfak sektörünün gelişimi, 1980'li yıllarda turizm sektörüne verilen teşviklerle başlamış ve turizm sektörüne yapılan her yatırım

¹⁵ Ahmet Aktaş, Bahattin Özdemir, **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2007, s. 32.

¹⁶ Ayhan Gökdemir, **Mutfak Hizmetleri Yönetimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2005, s. 4.

¹⁷ Mihrinur Güllal, Meral Korzay, **Yemek Pişirme**, Yayın No:762, İstanbul, Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları, 1987, s. 23.

endüstriyel mutfak sektörünün gelişimine katkıda bulunmuştur. Özellikle, güney sahillerimizde beş yıldızlı oteller ve birinci sınıf tatil köyleri inşaatlarının dünya standartlarında yapılmaya başlanması, Türk örf, adet ve geleneklerine göre kurulan mutfaklarla hizmet vermeye çalışan endüstriyel mutfak sektörünü bir anda bu yeni kuruluşların istekleri doğrultusunda yeniden yapılanmaya mecbur bırakmıştır. Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra 1990 yılından itibaren fast-food sektöründeki gelişmeler de sektörü olumlu yönde etkilemiş ve yatırımlarını yönlendirmiştir. Özellikle yabancı sermayeli söz konusu yatırımlar sektörün gelişmesine son yıllarda hız kazandırmıştır.

Ayrıca ülkemizin büyük bir nüfus yoğunluğuna sahip olması, gelişmeye çok müsait sağlık, gıda, turizm, eğlence sektörleri ile alışveriş merkezlerinin sayısının artması, endüstriyel mutfak sektörünü gelişme olanakları açık bir sektör haline getirmiştir. Başta turizm sektörü olmak üzere catering, restaurant-lokanta, cafe-bar işyeri yemekhanesi, sağlık, resmi kuruluşlar, okul ve diğer müşteri grupları (askeriye, pastane, ev gibi) alanlarında yapılan yatırımlar, son yıllarda sektöre verilen yatırım teşviklerinin artması ve sektördeki belli başlı büyük firmaların ihracata önem vermesi sektörün gelişimini olumlu yönde etkilemiştir.¹⁸

Tüm bunların yanı sıra globalleşmeyle birlikte iletişimin artması, uluslar arası karşılıklı ziyaretlerin sıklaşması ile toplumumuz daha hijyenik daha kaliteli ürünler için daha fazla para ödenmemesi gerektiğini öğrenmiş, bunun sonucu oluşan talep sektöre yönelik yatırımları artırmıştır.

1.1.2. Mutfak Çalışanlarının Özellikleri

Yiyecek-içecek sektöründe işletmelerinin karını en üst seviyede tutabilmeleri, o işletmelerin mutfaklarının kar edebilmelerine bağlıdır. Bu bağlamda mutfak çalışanları öncelikle mutfağın maliyet-kar yapısını iyi şekilde oluşturmaları gerekmektedir. Başarılı bir mutfak çalışanı, iyi bir menü oluşturabilmenin yanında, sunduğu yemeklerden işletme sahibine kar marjını, işletmenin devamını ve büyümesini sağlayacak şekilde gerçekleştirebilir. Mutfak çalışanı bunun yanında

¹⁸ Hilal Usta, **Endüstriyel Mutfak Sektör Araştırması**, İstanbul, İTO Yayınları, 2001, s. 11.

günden güne kendisini sürekli olarak geliştirmelidir. Bunu sağlamak için; özel mesleki kurslara katılabilir, mesleki seminerlere katılabilir, bulunduğu lokasyondaki yeme içme işletmelerinden periyodik olarak hizmet satın alabilir, mesleki arkadaşlıklar kurabilir, meslektaşları ile bilgi paylaşımında bulunabilir ve dergi-gazete-kitap internet gibi bilgi kaynaklarını takip edebilir.

Mutfak çalışanının başarısı doğuştan gelen yeteneğin yanısıra kariyeri boyunca edindiği deneyimler dolayısıyla oluşur. Bunlar.¹⁹

- **Görevini En İyi Şekilde Yapacağına Taahhüt**

En kaliteli ve taze ürünü müşteri memnuniyeti doğrultusunda, en iyi şekilde servisini sağlamanın taahhütüdür.

- **Sorumluluk Duygusu**

Sadece müşteriye karşı sorumlu değil, aynı zamanda müşterilerin ihtiyaçlarına, çalışanlarına, yiyeceklere ve yiyecek üretiminde kullandığı ekipmanlara ve işverenine karşı sorumlu olmasıdır.

- **Adil Olmak**

Mutfakta gerçekleşen işin her kademesinde, kariyeri boyunca edindiği deneyimler ışığında doğru ve adaletli karar verebilmesidir.

Mutfak çalışanı kariyeri boyunca, mutfağın hiyerarşik basamaklarını tırmanırken, yeteneklerindeki geliştirmiş olur. Bu yetenekler sadece ızgara yapabilmek, sote yapabilmek ya da etleri doğru pişirme derecelerinde kızartabilmek değildir. Aynı zamanda yöneticilik yeteneğinin gelişmesidir. Mutfak çalışanı kariyeri boyunca yöneticilik ve idarecilik yönü de gelişir. İdarecilik kavramı, görev aldığı organizasyonda işletme için ileriye dönük planlar yapan kişi anlamına gelir.

¹⁹ Tim Ryan, **The Professional Chef**, New Jersey, The Culinary Institute of America, 8. bs., 2006, s. 4.

Kariyeri boyunca kendisini geliştiren mutfak çalışanı son konum olarak aşçıbaşı ünvanını alır. Aşçıbaşı bütçelemeyi, muhasebe işlerini ve stok kontrol sistemini iyi şekilde bilmelidir.

Aşçıbaşı mutfak yönetiminini iyi bir şekilde gerçekleştirebilmesi için kendisini dört alanda yetiştirilmelidir. Fiziksel varlıkların yönetimi, bilgi yönetimi, insan kaynakları yönetimi, zaman yönetimi açısından yetişmiş aşçıbaşı işletme için önemli bir eleman olmaktadır.

1.1.2.1. Fiziksel Varlıkların Yönetimi

Fiziksel varlık kavramı mutfakta üretim yapmak için kullanılması gereken araç ve gereçleri ifade eder. Restoran işinde fiziksel varlıklar mutfak araç-gereçleri dışında, yiyecek içecek stoğu, masa ve sandalyeler, masa örtüleri, tabak çanak ve bardaklar, çatal- bıçak takımları, bilgisayarlar ve temizlik ekipmanlarını kapsar.²⁰

İyi bir yönetici sahip olduğu fiziksel varlıkları sürdürebilir şekilde kullanmalıdır. Aynı zamanda restoran işinde en büyük maliyet yiyecek-içecek maliyetidir. Bu nedenle aşçıbaşı yiyecek-içecek maliyetini kontrol altında tutmalıdır.

1.1.2.2. Bilgi Yönetimi

Bilgi yönetimi, aşçının ihtiyaç duyduğu bilgileri bulunduğu ortamdan medya ve teknolojiyi kullanarak elde etmesidir.²¹

İyi bir mutfak çalışanı bulunduğu fiziksel ortamdaki elverişliliği ve pazarını arttırmak adına gerekli bilgileri gerek medya organlarını kullanarak gerekse farklılığını ortaya koyarak bilgi yönetiminini sağlamalıdır.

1.1.2.3. İnsan Kaynakları Yönetimi

Yiyecek-içecek işi temelinde insan gücüne dayalı bir sektördür. İyi bir mutfak çalışanı oluşturduğu takımın büyüklüğü büyüklüğü ne olursa olsun takım üyelerini doğru bir yapılandırmayla en verimli şekilde kullanmasını bilmelidir. Takım üyelerine yönelik oluşturulacak iş tanımlamaları doğru bir şekilde gerçekleştirilmelidir. Ayrıca sağlanacak yeni bir istihdam için insan kaynakları departmanı ile koordileli bir şekilde çalışılmalıdır.

²⁰ Ryan, a.g.e., s. 5

²¹ Ryan, a.e., s. 5

1.1.2.4. Zaman Yönetimi

Yiyecek-içecek işletmelerinde zaman yönetimi çok önemli bir husustur. Bu bağlamda verimli bir iş zamanlaması yapmak aşağıdaki hususlara dayalıdır.²²

- Mutfak çalışanı eğitimi
- Görev dağılımının net bir şekilde yapılması
- İletişim
- Organizasyon
- Ekipman yeterliliği

İyi bir mutfak çalışanı yukarıda saydığımız hususları yerine getirerek zaman yönetiminini en iyi şekilde sağlayan kişidir.

1.1.3. Menü ve Standart Reçeteler

Menü restoranlarda mutfağın salon kısmındaki aynası olarak ifade edilebilir. Misafirlere mutfakta üretilen yiyeceklerin tanıtımını servis personeli ile beraber üstlenirler. Standart reçeteler ise mutfakta üretim sırasında mutfak çalışanlarına yol gösterici rol oynar. Bütün bunların yanısıra menü ve standart reçeteler aşçıbaşı için gerek operasyonel gerekse maliyet kontrolünde önemli yer teşkil eder.²³

1.1.3.1. Menü

Yiyecek-içecek işletmelerinin birincil amacı hazırladıkları ürünleri geniş bir kitleye satabilmektir. Bunu gerçekleştirmelerindeki en önemli yardımcı ise menülerdir. Menüler, işletmede sunulan yiyecek ve içecekleri fiyatlarıyla birlikte gösterirler. Ayrıca; pazarlama, finansman ve işletme politikalarının da belirleyicisi ve tamamlayıcısıdır.²⁴

Menüdeki asıl hedef, mümkün olduğu kadar satılmadan kalan yiyecek miktarını azaltmaktır. Çünkü hiçbir işletme, konuklarının ne isteyeceklerini önceden tam olarak tahmin edemez. Menü aynı zamanda işletme için hem güçlü bir

²² Ryan, a.e., s. 7

²³ Ryan, a.e., s. 12

²⁴ Alptekin Sökmen, **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2006, s. 97.

pazarlama aracı hem de en temel ve önemli kontrol aracıdır. Menü geliştirme, iki konuda inceleme ve biçimlendirme ile ilgili çabaları kapsar. Bunlardan ilki yiyecek içeceklerin estetik görünümü, adı, tadı, rengi, şekli, saklanabilirliği, mevsimselliği ve geliştirilmesi ile ilgili olayları kapsar. Diğeri ise menünün tasarımıyla ilgilidir.

Menü mutfak çalışanı için vazgeçilmez bir unsurdur. Menü ile mutfak ve misafirler arasındaki iletişim sağlanır. Ayrıca, aşçıbaşı menü sayesinde günlük işlerini, yiyecek siparişlerini gerçekleştirir ve yiyecek sarfiyatını önlemiş olur. Menü işletmenin gelirlerini arttırmada önemli rol oynar.

1.1.3.2. Standart Reçeteler

Standart reçeteler yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin ve hazırlama yöntemlerinin ayrıntılı bir biçimde belirlendiği tarifelerdir. Standart reçeteler ile menüde yer alan her bir yemeğin üretiminde kullanılacak malzemelerin listesi ile bunların miktarları ve yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve servise sunulması sırasında izlenecek adımlar standartlaştırılmakta ve böylelikle mutfakta standart bir ürün elde edilmeye çalışılmaktadır. Bu standart ürün ise müşteri memnuniyetini temin etmesi yanında otel işletmesinin kalite, maliyet ve hijyen standartlarını gerçekleştirme amaçlarına da hizmet etmektedir. Bu nedenle standart reçeteler titizlik isteyen ve uzun araştırma-geliştirme çabaları sonucu ortaya konması gereken formlardır. Yiyecek-içeceklerin kaliteli olarak üretilmesi standart reçetelere bağlıdır.²⁵

Standart reçete sürekli belirli kalitede yemek üretimini temin etmesinin yanı sıra mutfakta işgücünden de tasarruf sağlayabilmektedir. Çünkü standart reçete uygulaması ile daha az sayıda kalifiye işgücüyle yemek üretimini gerçekleştirmek mümkün hale gelmektedir. Standart reçeteler saatin alınacak yiyecek malzemelerinin miktarları ve cinsine karar vermede ve mutfakta üretimi yapılan yemeklerin maliyetlerini hesaplamada da çok büyük yararlar sağlamaktadır. Bu olumlu yönlerine karşı standart reçetelerin hazırlanmasını zaman alması, mutfak personelinin standart reçeteleri uygulamaları konusunda ikna etme gerekliliği,

²⁵ Aktaş, Özdemir, a.g.e., s. 168.

personelerle standart reçetelerle ilgili eğitim verme zorunluluğu gibi olumsuzlukları da olabilmektedir.

1.1.4. Mutfak Bilimi

Mutfak Bilimi, beslenme diyet ve sağlığı temsil eder. Günümüzde insanlar çeşitli nedenlerden dolayı bazı gıdalarla beslenmemeleri gerekmektedir. Örnek vermek gerekirse, kalp ve damar hastalığı olan insanlar hayvansal yağlar içeren gıdalar ile beslenmemeleri gerekmektedir. Mutfak çalışanları menüleri oluştururken önceleri sadece yemeğin tadı, dokusu, ve görüntüsü ile ilgilenmek zorundayken; günümüzde servis ettikleri yiyeceklerin besin değerlerinin de göz ardı etmemeleri gerekmektedir. Aynı zamanda tüketicilerin sağlık koşullarını da dikkate almalıdırlar.

Yemek pişirme işlemi sırasında onlarca kimyasal reaksiyonlar gerçekleşmektedir. Bu işlem sırasında gerçekleşen bu reaksiyonları anlamak için, dünyada maddeleri oluşturan ve gözle görülmeyen atom ve molekülleri bilmemiz gerekmektedir. Dünya üzerinde yüzden fazla kimyasal element bulunmaktadır ve bu elementler birbirleriyle etkileşerek daha fazla sayıda bileşikler oluşturmaktadır. Yiyecekler dört temel molekülden oluşmaktadırlar: su, proteinler, karbonhidratlar ve yağlar. Bu moleküllerin davranışları birkaç basit kimyasal prensibe dayanmaktadır. Eğer ısıtılan bir maddede moleküllerin hareketliliğinin arttığını, etkin molekül çarpışmalarının olduğunu ve bunun sonucunda moleküllerin dağılıp yeni moleküller oluşturduğunu bilirsek, kaynatılan yumurtanın nasıl katılaştığını ve lezzetli bir hal aldığını anlamaya çok yakın oluruz.²⁶

Bu bölümde gıda bilimi olarak yemek pişirilme sırasında meydana gelen bu reaksiyonlardan kısaca bahsedilecek ve yiyecekleri oluşturan bu moleküller hakkında bilgiler verilecektir.

²⁶ Harold McGee, **On Food and Cooking: The science and Lore of thre Kitchen**, New York, Scribner, 2004, s. 4.

1.1.4.1. Besin Maddelerinin Temelleri

Canlıların , gelişmeleri ve yaşamlarını sürdürebilmeleri için gerekli olan besin ve yiyecek maddelerini dış ortamdan alıp kullandıkları sürece beslenme denir.²⁷

Vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan besin öğelerinin herbirinin yeterli miktarlarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılması durumu “yeterli ve dengeli beslenme” deyimi ile açıklanır. Bu besin öğeleri vücudun gereksinmesi düzeyinde alınmazsa, yeterli enerji oluşmadığı ve vücut dokuları yapılandırılmadığından “ yetersiz beslenme” durumu oluşur. İnsan gereğinden çok yerse , bu besin öğelerini gereğinden çok vücuda alır. Çok alınan bu öğeler vücutta yağ olarak biriktiğinden, sağlık için zararlıdır. Bu durum “dengesiz beslenme”dir.²⁸

Mutfak çalışanları gıda maddelerinin aromatik tatları dışında, bunların enerji ve besin değerlerini de çok iyi anlamaları gerekir. Basit bir şekilde vücudun büyümesi, dengede kalması ve bakımının yapılabilmesi için enerji ve besine ihtiyaç duyar. Enerjide vücuda alınan besinlerde bulunan ve temel besin yapıtaşları olan karbonhidrat, protein ve yağlardan elde edilir. Bunların yanısıra besinlerde bulunan vitamin, su ve mineraller: enerji içermeyen , vücudun devamlılığını sürdürebilmesi için gerekli olan maddelerdir.

- Karbonhidratlar

Karbonhidratların başlıca işlevi, enerji oluşturmaktır. Vücut için gerekli olan enerjinin %50-60 kadarı karbonhidratlardan elde edilmektedir.²⁹ Ağır beden hareketleri için en elverişli enerji kaynağıdır. Karbonhidratlar basit ve karmaşık olmak üzere iki çeşittirler. Basit karbonhidratlar; meyveler, süt ürünleri ve şekerlerde bulunurlar. Karmaşık karbonhidratlar ise tahıl, ekmek ve sebzelerde bulunurlar. Vücuda alınan fazla karbonhidratlar yağa çevrilerek depolandığı için şişmanlığa meyilli insanlar tarafından fazla tüketilmemelidir.

²⁷ Gökdemir, a.g.e., s. 91.

²⁸ Sökmen, a.g.e., s. 79.

²⁹ Ryan, a.g.e., s. 20.

- Proteinler

Vücutun canlılığını sürdürebilmesi için gerekli olan besin maddeleridir. Bu nedenle proteinsiz bir vücut büyüyüp şekillenemez. Proteinlerin yapı taşları aminoasitlerdir. Vücut bazı aminoasitleri kendisi üretemez. Bu nedenle vücut günlük olarak bu aminoasitleri içeren gıdalar ile beslenmelidirler.³⁰ Kısaca; vücudun canlılığını yani kan dolaşımı, solunum, sindirim gibi hayati olayları gerçekleştirebilmesi için günlük olarak protein ihtiyacının karşılanması gerekmektedir. Protein kaynakları vücuda; et, balık kümes hayvanları ve tahıllar, kuruyemişler, sebzelerden alınırlar.

- Yağlar

Yağlar en ekonomik enerji kaynaklarıdır. Yağlar aynı miktardaki karbonhidrat ve proteinlerin iki katından fazla kalori sağlamaktadırlar. Yağlar vücudun enerji deposudur. İhtiyaçtan fazla alınan enerji vücutta yağ olarak depo edilir ve ihtiyaç duyulduğunda vücut tarafından enerjiye çevrilirler.³¹ Yağlar vücudun enerji kaynağı olduğu halde aynı zamanda vücutta fazla depolanması kronik kalp hastalıklarına ve obeziteye neden olurlar. Ayrıca kolesterol yağla ilgili bir maddedir ve sadece hayvansal kaynaklı yağlarda bulunur. Kolesterol vücutta belli oranda olmalıdır, fakat vücutta fazla olduğu zaman kalp ve damar hastalıklarına neden olur. Bu nedenle hayvansal yağlar fazla miktarda tüketilmemelidir. Yağ tüm bitkisel ve hayvansal kaynaklı gıdalarda belli oranlarda bulunur.

- Vitaminler ve Mineraller

Besin maddeleri gibi vitaminlerde vücutta üretilemezler ve bu yüzden yiyeceklerle beraber dışarıdan alınırlar. Canlıları yaşam süreçlerinde önemli yer alırlar. Vitaminler besinler gibi vücutta enerji kaynağı ya da yapı maddesi olarak kullanılmazlar; ama metabolizma süreçlerinde katalizör görevi görerek besinlerin parçalanarak vücutta kullanılabilir duruma gelmelerini sağlarlar.³² Diğer taraftan mineraller de vücudun sağlıklı kalabilmesi için gerekli inorganik bileşiklerdir.

³⁰ Sıdıka Bulduk, **Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama**, Ankara, Detay Yayınları, 2002, s.62

³¹ Sökmen, **a.g.e.**, s. 82.

³² Bulduk, **a.g.e.**, s.127

Minerallerin herbirinin vücut çalışmasında ayrı ayrı görevleri vardır. Kemik ve dişlerin normal olması; vücut sıvılarının dengelenmesi; sinir sistemi; kasların ve organların düzenli çalışması gibi çeşitli yaşamsal olaylarda önemli rol oynarlar. Vitamin ve mineraller çeşitli besinlerden sağlanabilir. Hiçbir besin yoktur ki vücudun ihtiyacı olan mineral ve vitaminleri tek başına sağlabilsin; bu nedenle vücudun ihtiyacı olan mineral ve vitamin ihtiyacı için dengeli beslenme şarttır.

- Su

Su yaşamsal faaliyetleri sürdürebilmek için besinden de önemlidir. Besin öğelerinin sindirimi, emilimi, taşınması, artık maddelerin taşınması, vücut ısısının sağlanması, vücutta bulunan su sayesinde olur. İnsan metabolizması su olmadan işlemez; bu nedenle günlük su ihtiyacımızın doğru bir şekilde karşılanması gerekmektedir.

1.1.4.2. Mutfak Kimyası

Yiyecekleri pişirme işlemi sırasında onlarca kimyasal reaksiyonlar meydana gelmektedir. Mutfak çalışanları yemek yaptıkları sırada gerçekleşen bu olayların temellerini anlayabilirlerse pişirme sırasında meydana gelen herhangi bir ters olaylara müdahale edebilmeleri daha kolay olur. Ayrıca pişirme işlemi gerçekleşirken neler olup bittiğini anlamak bilinçli bir mutfak çalışanı topluluğunun oluşmasını sağlar. Bu kısımda yemek pişirme sırasında gerçekleşen kimyasal olaylardan bahsedilerek pişirme işleminin bilimsel yönü incelenecektir.

- Isı Transferi

Pişirme işlemi yiyeceklere ısı vererek onları yemeğe hazır hale getirme işlemidir. Yiyecekler piştiği zaman; tat, doku, aroma, renk ve besin değerlerinde değişim meydana gelir.³³ Biz yiyecekleri pişirmek için bir ısı kaynağından yayılan enerjiyi pişirdiğimiz yiyeceğe transfer etmiş oluruz.

- Karamelizasyon, Maillard Reaksiyonları, Jelatinizasyon

³³ Ryan, a.g.e., s. 23.

Bir önceki bölümde karbonhidratların değişik formlarda olduğunu gördük ve herbir form ısıya maruz kaldığı zaman farklı reaksiyonlar göstermektedir.³⁴ Bu karbonhidratlardan şeker ve nişasta üzerinde duracağız. Şeker ısıya maruz kaldığında önce erir ve koyu bir şurup haline gelir. Isı arttığında bu şeker şurubunun rengi açık sarıdan kahverengiye doğru değişir. Bu işleme karamelizasyon denir. Bu işlem sırasında renk değişikliği yanısıra karamelin bildiğimiz zengin ve karakteristik tadı ortaya çıkar. Şeker ısıtıldığı zaman moleküllerin bağları kırılarak yeni yüzlerce moleküller meydana gelir; bunlardan bazıları küçük aromatik moleküller karamelin karakteristik tatlı, acı ve ekşi tadını verirken; diğer büyük çoğunluk ise sadece rengi değişerek karamelin rengini oluştururlar.³⁵ Karamel yapmanın en genel tekniği beyaz şekere biraz su ekleyerek ısıya maruz bırakmaktır. Su eklememizin nedeni şekerini yüksek ısıdan koruyup yanmasını önlemektir.

Şekerini karamelleştireceğimiz zaman su yerine süt ya da krema ilave edersek, bu gıdalar protein ve amino asit içerdiğinden, şeker amino asitlerle tepkimeye girerek daha karmaşık ve aromatik bileşikler oluşarak karamelleşme gerçekleşecektir. Bu reaksiyonlara “maillard reaksiyonları” denir.³⁶ Maillard reaksiyonları sırasında karbonhidrat molekülleri amino asitler ile tepkimeye girerek kararsız yapıda bileşikler oluşur, daha sonra kararsız olan bu yapılar çeşitli formlarda yüzlerce bileşik oluşturur ve bunun sonucunda aromatik tatlar meydana gelir.

Nişasta karmaşık bir karbonhidrattır ve sıvıları yüksek ölçüde koyultma görevi üstlenir. Nişasta su ya da farklı bir sıvıya eklenip ısıya maruz bırakılırsa her bir nişasta granürü belli oranda su çekip şişerler. Bu işleme jelatinizasyon denir.³⁷

- Pişirmede Yağların İşlevi

Pişirme işlemi sırasında yağlar pişirilen yiyeceklerle yüzlerce tepkimeye girerek; onun yumuşamasına, nemlenmesine, dış kısmının çıtır bir şekilde olmasına olanak verirler. Yağlar mutfak biliminde önemli yer teşkil eder ve pişirilen yiyeceğin yapışmasını önleyip daha parlak ve lezzetli bir hal almasını sağlar. Yağlar

³⁴ Ryan, a.e., s. 25.

³⁵ Mcgee, a.g.e., s. 656.

³⁶ Mcgee, a.e., s657.

³⁷ Ryan, a.g.e., s. 25.

kaynamadan çok yüksek sıcaklıklara ulaştırılabilirler. Bu sayede yiyeceklerin çok çabuk şekilde kızartılıp altın sarısı renk almasını sağlarlar.³⁸ Diğer taraftan yüksek sıcaklıkta uzun süre kalan yağların molekül yapıları bozulup acı bir tat almaya başlarlar ki bu yağlarla pişirilen yiyeceklerin tatları iyi olmaz ve tercih edilmezler.

- **Piştirme İşleminde Suyun Önemi**

Birçok yiyecek maddesinin büyük bölümü sudan oluşmaktadır. Sebze ve meyvelerin %95'i, çiğ etin %75'i sudan ibarettir. Su çok güçlü bir çözücüdür. Birçok vitamin , mineral ve lezzet verici maddeler suda kolaylıkla çözülürler.³⁹ Su birçok yemeğin yapımında kullanılır. Kullanılan suyun asiditesi yemeğin tadı, kokusu, yapısı ve besin değerini etkiler.

- **Emilsiyonları Şekillendirme**

Normal şartlar altında su molekülleri ile yağ molekülleri birbirlerine karışmazlar. Bu iki sıvıyı bir kaba koyup çırpığımızda karasız yapıda belli bir süre birbirlerine karışırlar. Bu duruma emilsiyon denir. Emilsiyon iki kısımdan oluşur: sürekli ve dağılık kısımlar. Yağ dağılık kısım olurken su da sürekli kısım oluşturmaktadır. Yağ suyun içinde damlalar halinde durmaktadır ve bu durum geçici olmaktadır. Geçici olan bu süreyi doğal emilsiyon yapıcı maddeler olan yumurta sarısı (lesitin proteini), hardal, nişasta ve doğal sakızlar ile uzatabiliriz.⁴⁰

1.1.5. Gıda ve Mutfak Güvenliği

Otel işletmelerinde yemeklerin sadece güzel görünümlü, lezzetli ya da besleyici olmaları değil aynı zamanda hazırlanan gıdaların güvenilir olması gerekir. Bu nedenle otel işletmelerinde sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun olarak mutfak çalışmalarının yapılması ve de hijyenik güvenli gıdaların üretilmesi için gerekli düzenlemelerin yapılması gerekir.⁴¹

Kaliteli ve sağlıklı bir üretim için çalışanların temiz ve sağlıklı olması gerektiği gibi işletmede de etkin bir temizlik ve dezenfeksiyon uygulaması olmalıdır.

³⁸ Ryan, a.e., s. 26.

³⁹ Ryan, a.e., s.26.

⁴⁰ Mcgee, a.g.e., s.595.

⁴¹ Aktaş, Özdemir, a.g.e., s.242.

Otel yiyecek ve içecek hizmetlerinden yararlanan müşterilerin sağlığını önemli derecede tehdit eden besin zehirlenmeleri ve enfeksiyonlarının etkeni her zaman ortaya konmamakla beraber, nedeninin tüketilen besinlerin satın alma, üretim ve servis aşamalarındaki sanitasyonuna gereken özenin gösterilmemesi olduğu düşünülmektedir. Besinler en çok eller, hammaddeler, yüzeyler ve ekipmanlar olmak üzere bir çok kaynaktan bulaşmaktadır.

Müşterilerin sağlığı üzerinde önemli etkileri olan yiyecek ve içecek hizmetlerinde, servis edilen yiyeceklerin sağlık açısından herhangi bir risk taşımaması için hizmetin yürütüldüğü her alanda ve hizmetin her aşamasında sanitasyon çok önemlidir. Bu nedenle otellerin yiyecek ve içeceklerle ilgili ana bölümlerinden olan mutfak ve bu besin, personel, fiziksel alan ve araç-gereç sanitasyonuna gereken önem verilmelidir.

1.1.5.1. Gıda Güvenliği

İlk çağlardan beri insanlar gıda kalitesi ve gıda güvenliği ile ilgilenmişlerdir. Üretimin bireysel düzeyde olduğu tarım toplumundan serbest rekabetin ve e-ticaretin yoğunlaştığı günümüz bilgi toplumuna değin devletler, akademik kuruluşlar, sivil ticari birlikler ve tüketici birlikleri, ortalama yaşam süresinin uzatılması, halk sağlığının artırılması, kaliteli ve güvenli gıda ticaretinin yapılabilmesi ve tüketicinin, dürüst üretici ve tüccarın haksız rekabete karşı korunmasını sağlamak amacıyla birtakım standartlar ve yasal düzenlemeler getirilmiştir.

Gıda güvenliği hizmetinin amacı; gıdaların üretiminden tüketimine kadar olan aşamalarda, ihracatta ve ithalatta hijyenik ve kimyasal yönlerden denetim, kontrol ve muayene edilerek bunların en uygun sağlık ve teknik koşullar içinde işlenmesi, saklanması, taşınması, dağıtılması, kullanılması ve pazarlanmasının gerçekleştirilmesini ve böylece elverişli olmayan nedenlerle gıdalarda meydana gelecek çeşitli hastalık ve zehirlenme etkenleri ile bulaşmanın besin ve değer kayıplarının önlenmesini sağlamaktır.

Tüketicilerin sağlık ve beslenme gereksinimlerini eksiksiz olarak teminine yönelik tüm beklenti ve gerekliliklerin karşılandığı, yasal norm ve kurallara uygun

ürünler, “güvenli gıda” olarak tanımlanabilmektedir. Bu sonuca ulaşabilmeyi sağlayan üretim uygulamaları da “gıda güvenliği” kapsamında yer almaktadır. Gıda güvenliğini tehdit eden gıda, zehirlenmelerine yol açabilen tehlikeler; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik gruplar altında çok boyutlu olarak incelenmektedir.⁴²

1.1.5.2. Mutfak Güvenliği

Gıda güvenliği sağlandıktan sonra mutfak güvenliği, mutfak çalışanları ve misafirin güvenliği sağlanması ile sağlanır. Mutfak güvenliği aşağıdaki hususlar dikkate alınarak sağlanabilir.⁴³

- Sağlık ve Hijyen

Mutfak çalışanı belli aralıklarla sağlık kontrolü yaptırmalıdır. Hiçbir zaman hasta olduğunda yiyecek maddeleri elle tutulmamalıdır. Yanık ve kesik olan deri yüzeyleri su geçirmez bandaj ile kapatılmalıdır. Öksürme ya da hapşurma eylemi sırasında yüzümüz kağıt mendil ile örtülmelidir. Ayrıca saç ve tırnak bakımları temiz bir şekilde yapılmalıdır ve ellerimiz sık bir şekilde yıkanmalıdır.

- Yangın Güvenliği

Potansiyel bir yangında personel ve misafirler güvenli bir şekilde tahliye edilmelidirler. Personelden bazıları yangında görev alacak şekilde seçilmelidir. Tüm personel olası bir yangın için önceden eğitimden geçirilmeli ve ayrıca yangın tatbikatı uygulanmalıdır. Restoranın salon ve mutfak kısmında yangın söndürücüler bulundurulmalıdır.

- Güvenlik için Üniforma Giyilmesi

Mutfak çalışanlarının yiyecek üretimi yaptıkları yerde giydikleri kıyafetler onları potansiyel tehlikelerden korurlar.

⁴² R. Şeminur Topal, **Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları**, İstanbul, Taç Ofset Matbaacılık, 2001, s. 23.

⁴³ Ryan, **a.g.e.**, s. 33.

1.1.5.3. Hijyen ve Sanitasyon

Mutfakta hijyen ve sanitasyon; personel hijyeni, araç-gereç hijyeni ve gıda hijyeni sağlanmasıyla oluşur.⁴⁴

- Personel Hijyeni

Besin zehirlenmeleri günümüzde birçok ülkede halen önemli bir sağlık sorununu oluşturmaktadır. Gıda maddelerinin hijyenik koşullarda üretilip, hijyen zinciri bozulmadan tüketiminin sağlanması sağlıklı beslenmede önemli bir kriterdir.

Gıdaların üretimden tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen işlemler zincirinde, çeşitli kaynaklardan bulaşan mikroorganizmalar uygun koşullarda hızla çoğalarak duyuşal kalitenin bozulmasına, ekonomik kayıplara ve gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasına neden olabilmektedir. Personel hijyeni bu süreçte hijyen zincirinin en önemli basamaklarından birini oluşturmaktadır.⁴⁵ Yiyecek ve içecek servisinde çalışan personelin besin zehirlenmesine neden olan mikroorganizmalar ve diğer kontamine edici ajanların yiyecekler içerisine karışmaması için göstereceği çaba ahlaki ve yasal sorumluluktur. Bunu başarmanın temel yolu ise personel hijyeni prensiplerine gösterilecek özenle başarılabilir. Personelde mevcut olan kötü hijyenik alışkanlıkları yok etmek kolay değildir. Alışkanlıkları değiştirmek personele sürekli verilecek eğitimle mümkün olabilmektedir.

- Araç-Gereç Hijyeni

Mutfakta sağlıklı yiyecekler hazırlayabilmek ve üretebilmek için hijyenik temizlik, sanitasyon ve gıda güvenliğinin sağlanması temel kuraldır. Mutfağın hazırlık, pişirme, depolama ve bulaşık yıkama gibi bölümlerinin temizliği bekletilmeden yapılmalıdır. Yiyecek üretiminin kapsamında olan hazırlık ve üretim aşamasında, ayrıca sunum aşamasında kullanılan alet, teçhizat, çalışma alanları ve özellikle mutfak, her zaman temiz tutulmalıdır. Mutfağın günde en az bir kere, genel temizliğinin yapılması gerekir.

⁴⁴ Ryan, a.e., s. 28.

⁴⁵ Sökmen, a.g.e., s. 64

- **Gıda Hijyeni**

Hijyen; sağlıklı ortamın korunması ve her türlü hastalık etmenlerinden arındırılması bilgisidir. Gıdaların sağlığa zarar vermeyecek şekilde tüketime sunulması için alınması gereken her türlü idari, bilimsel ve teknolojik önlemler ile kişilerin eğitimi hijyenin konuları içinde yer almaktadır. Başka bir tanımlama da besin hijyeni; insan sağlığı açısından, besinlerin insan sağlığına herhangi bir zarar vermemesi açısından, üretimden tüketime yapılması ve önerilmesi gereken tüm işlemlerdir.⁴⁶

Sağlığımız açısından büyük tehlikeler oluşturan bakterilerin bulaşma yolları ve yiyeceklerde üremeleri kontrol altına alınabilir. Kontaminasyonun önlenmesi ve bakterilerin imha edilebilmesi için besin, besinle ilgili alanların, araç-gereç, personel ve tuvaletlerin temizliği, çöp-haşere-kemirgen kontrolünün yapılması zorunludur.

1.1.5.4. H.A.C.C.P

HACCP; İngilizce Hazard Analysis for Critical Control Points kelimelerinin baş harflerinden oluşmuştur. Türkçe olarak; Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri olarak çevirilebileceğimiz bu sistem, yiyecek ve içeceğin işlendiği kurumlarda hijyen ve sanitasyonun korunması için yapılması gereken işlerde standardizasyonun sağlanması amacı ile 1960'lı yıllarda geliştirilmiştir. Daha çok besin sanayinde kullanılan sistem son yıllarda toplu beslenme yapılan kurumlar için de kullanılabilir bir biçime getirilmiştir. Sistem kısaca, mutfaklarda besin hazırlama ve pişirme sırasında hangi noktalarda ne tür tehlikeler oluşabileceğini, bu tehlikelerin ne şekilde giderileceğini ve kontrol işlemlerinin ne şekilde yapılacağını sistematize edilmesi olarak tanımlanabilir.⁴⁷

1.1.6. Mutfak Hizmetlerinin Sunulduğu İşletmeler

Mutfak kavramının daha açık bir şekilde ifade edilebilmesi açısından bu hizmetlerin sunulduğu işletmelerin kısaca incelenmesi faydalı olacaktır.

⁴⁶ Ryan, a.g.e., s. 30

⁴⁷ Ryan, a.e., s. 32

1.1.6.1. Yiyecek - İçecek Hizmetleri Endüstrisi

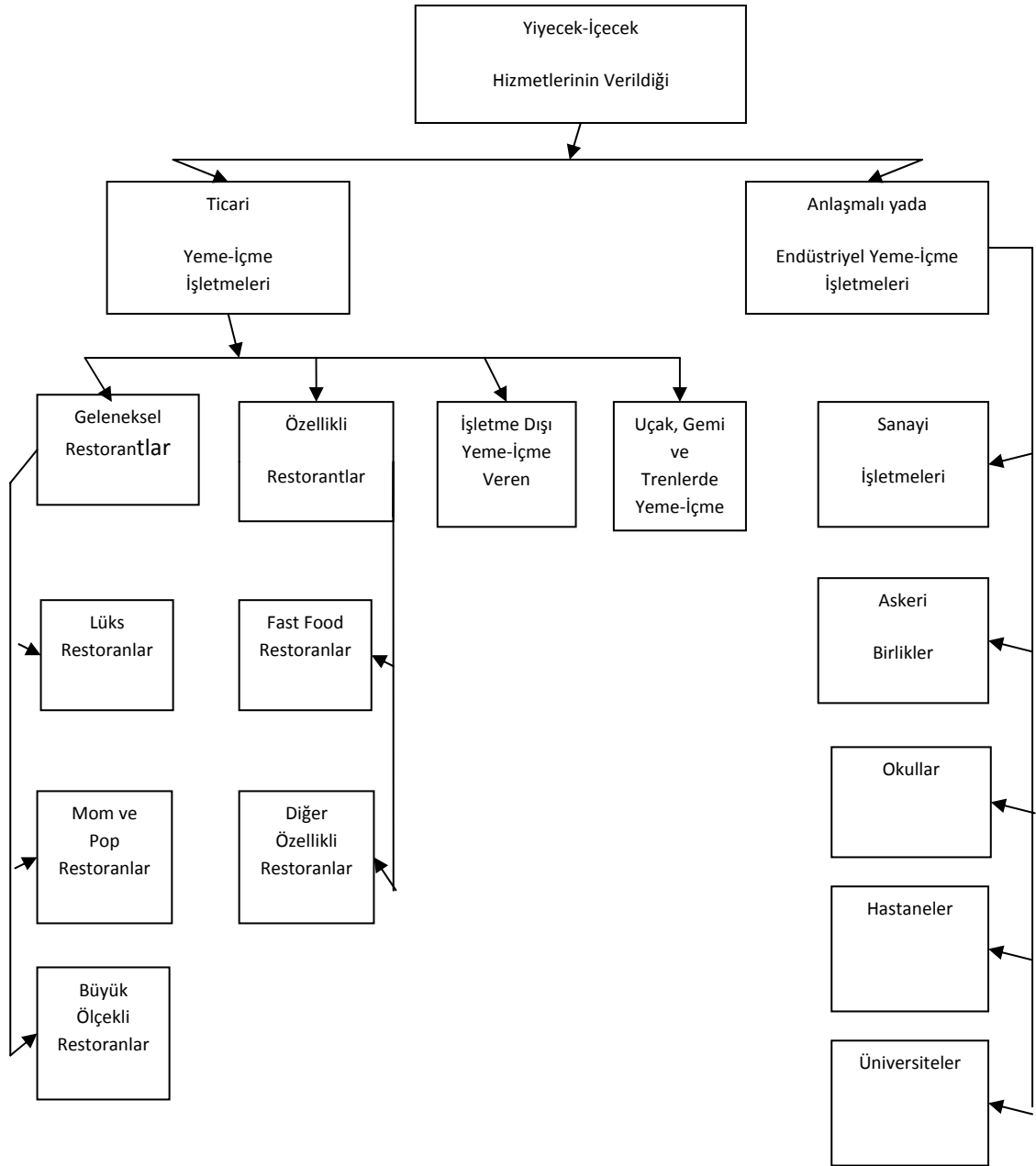
Otel işletmelerinin yanı sıra gerek ticari amaçlarla, gerekse de ticari amaç güdülmeksizin mutfak hizmetlerinin sunulduğu bir çok işletmeden söz edilebilir. Bir endüstri olarak yiyecek -içecek hizmetleri otel restoranlarından ziyafet salonlarına, barlardan kantinlere kadar evden uzakta yiyecek-içecek hizmeti sağlayan ve farklı bölümlerden oluşan heterojen bir gruptur. Bu işletmelerin oluşturduğu endüstriye de “yiyecek –içecek hizmetleri endüstrisi “ denilmektedir.⁴⁸

Ticari yeme-içme işletmelerinde de yiyecek –içecek hizmetleri belirli bir kar elde etme amacıyla tüketicilere sunulurken, anlaşmalı ya da endüstriyel yeme-içme hizmetleri bir işletme ya da kurumun kendi mensuplarının yiyecek –içecek ihtiyacını karşılamak amacı ile sunulmaktadır.⁴⁹ Ticari yeme-içme işletmelerinde tüketicilerin beklentilerine öncelik verilebilirken, anlaşmalı ya da endüstriyel yeme-içme işletmelerinde beslenme gereksinimleri daha öncelikli olabilmektedir. Bu genel özelliklerine göre iki ana grupta toplayabileceğimiz işletmeler kendi aralarında bir takım farklılıklar göstermekte ve bazı alt gruplar oluşturabilmektedir. Bu konuyla ilgili yapı Şekil 1’de gösterilmiştir.

⁴⁸Mehmet Saruşıık, “Konaklama İşletmelerinde Mutfak Planlamasında Dikkat Edilmesi Gereken Konular”, **Anatolia Turizm ve Çevre Kültür Dergisi**, Sayı:4, Aralık, 1994, s. 68.

⁴⁹ Aktaş, Özdemir, **a.g.e.**, s. 10.

Şekil 1: Yiyecek - İçecek Hizmetlerinin Verildiği İşletmelerin Sınıflandırılması



Kaynak: Ahmet Aktaş, **Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Antalya, Livane Matbaası, 2001, s.13.

Şekil 1’de görüldüğü gibi mutfağın gelişimi ve bireylerin zevk ve tercihleri doğrultusunda oluşan talep, yiyecek-içecek işletmelerinin gelişerek sınıflandırılmasını sağlamıştır.

1.1.6.2. Yiyecek - İçecek Hizmetleri Endüstrisinde Yeralan Başlıca Mutfaklar

Yiyecek-içecek hizmetleri endüstrisinde yer alan mutfaklar temelde verdikleri hizmetin amacı ve sundukları menüye göre farklılık göstermektedir. Bu mutfaklar “endüstriyel mutfak” ya da “profesyonel mutfak “ gibi isimlerle de anılabilmektedir. Bu terimlerde ifade edilmek istenen, bu tür mutfakların çok sayıda kişinin tüketimine sunulacak şekilde hem miktar hem de çeşit açısından çok sayıda yemek üretilen yerler olmasıdır.⁵⁰ Bu tanım çerçevesinde yiyecek - içecek endüstrisinde yer alan mutfaklar şunlardır:

- Otel mutfağı
- Özellikli restoran mutfağı
- Fast Food mutfağı
- İşletme dışı yeme hizmeti sağlayan mutfaklar
- Anlaşmalı ya da endüstriyel yeme-içme hizmeti sağlayan mutfaklar
- Havayolu ikram hizmetleri mutfağı
- Gemi mutfağı

Her mutfağın sunduğu hizmetin özellikleri gereği başlıca yukarıda sıralanan mutfak çeşitleri oluşmaktadır.

• Otel Mutfağı

Otel işletmelerinde çoğunlukla otelin türüne göre farklılık arz etse de birden fazla mutfağın varlığından sözedilebilir. Bu mutfaklardan biri ana mutfak olmakta ve otelin restoranlarına hizmet sunmaktadır. Otelin restoranları da ana öğünlerde,(kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri) otel misafirlerine ya da dışarıdan gelen misafirlere yeme-içme hizmeti verir. Otel ana mutfağında; sıcak mutfak, soğuk mutfak, pastane, kasaphane, sebze hazırlama, kahvaltı hazırlama gibi bölümler vardır. Ana mutfakta ön hazırlıkları yapılan yiyecekler servis mutfağında

⁵⁰ Tahsin Öztiryaki, “Profesyonel Mutfaklar”, **Metro Gastro**, Sayı:12, Temmuz-Ağustos, 2002, s. 26-27.

pişirilmekte ve servise sunulmaktadır. Ana mutfakta bulunan her bölümde , sorumlu kısım şefleri ve bu kişiye bağlı aşçı ve aşçı yardımcıları çalışmaktadır. Otelde bulunan tüm bu mutfaklar aşçıbaşının sorumluluğundadır.

- **Restoran Mutfağı**

Restoran mutfağı, özel bir menüye sahip ve alacard hizmet veren işletmelerdir. Bunlar biftek evleri(steak house), deniz ürünleri restoranları ya da uluslararası mutfaklardan birine ait yemekleri sunan restoranlar olabilirler. Böyle restoranların mutfağı da otel restoranlarının mutfağına benzer ve temelde sıcak mutfak ve soğuk mutfak şeklinde iki ana bölümden oluşmaktadır. Bu bölümlerden sorumlu kısım şefleri vardır ve bu kişiler restoran aşçıbaşısına karşı sorumludurlar.

- **Fastfood Mutfakları**

Fast food restoranlar , sınırlı bir menüden seçilebilen ve yiyeceklerin oldukça hızlı bir şekilde servis edildiği işletmelerdir.⁵¹ Bu tür restoranlarda çalışanlar uyum içinde çalışırlar. Personel kısa süreli bir eğitimden geçirilerek çalışmaya başlatılır ki kalifiye olması beklenmez. Bu restoranlarda yiyecekler önceden hazırlığı tamamlanılmıştır. Yiyeceklerin sadece servis edilmeleri kalmıştır. Bu şekildeki planlamayla çok hızlı servis sağlanmaktadır.

- **İşletme Dışı Yeme - İçme Hizmeti Sunan İşletmeler**

Mutfak hizmetlerinin yerine getirildiği diğer ticari işletme türü işletme dışı yeme içme hizmeti (catering) sunan işletmelerdir. Bu mutfak hizmeti genel olarak iki şekilde gerçekleşmektedir.

Birinci şekilde herhangi bir ticari yeme-içme işletmeleri, işletme dışından gelen herhangi bir yeme - içme talebini kabul edebilir. İkinci şekil uygulamada ise tamamıyla işletme dışı yeme-içme hizmeti yapmak amacıyla organize olmuş ticari kuruluşlar bulunmaktadır. Bu çeşit işletmeler iyi planlanmış ve yeterli teçizatla

⁵¹ Ö. Özmen, **Yiyecek Yönetiminde Temel İlkeler**, Eskişehir, Birlik Matbaası, 1994, s. 2.

donatılmış bir mutfak, kalifiye servis kadrosu, servis araç ve gereçleri, ulaşım araçları, çadırlar ve bu konuda uzman yöneticilere gereksinim duyarlar.⁵²

- **Endüstriyel Yeme-İçme İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri**

Ticari yeme - içme işletmeleri dışında kalan endüstriyel işletmelerde ve kurumlarda da yiyecek üretimi ve sunumu gerçekleşmektedir. Endüstriyel işletmeler ya da kurumlar çalışanlarına sundukları yeme içme hizmetlerini dışardan sözleşmeli bir işletmeden alabilecekleri gibi kendi bünyelerinde bir örgüt de oluşturabilirler. Bu tür bir örgüt yemeklerin hazırlanması ve servisi kadar, çalışanların sağlıklı beslenmesinden de sorumludur. Endüstriyel işletmeler adı altında yeme-içme hizmetleri sanayi işletmeleri, okullar, hastaneler, üniversiteler ve askeri birliklerde sunulmaktadır.

Bu işletmelerde genellikle devresel menüler uygulanmaktadır. Ayrıca kısa sürede çok sayıda insana hizmet sunulacağı için mutfaktaki donanımlar büyük boyuttadırlar. Bu mutfakta çalışan mutfak personelinin otel ya da restoran mutfaklarında çalışan aşçılar kadar kalifiye olması beklenmez.

- **Hava Yolu İkram Hizmetleri Mutfağı**

Bu mutfaklarda, uçaklarda yolculuk esnasında yiyecek-içecek hizmetleri sunulmaktadır. Sunulan bu yiyecekler dışarıdaki bir mutfaktan sağlanmaktadır. Uçaklara yiyecek - içecek hizmeti sağlayan bu mutfaklar da havayolu ikram hizmetleri mutfağı olarak adlandırılmaktadır. Bu mutfaklarda hazırlanan tüm yiyecekler yemeye hazır şekilde hazırlanmışlardır. Salata ve sandviç gibi soğuk yiyecekler dışında kalanlar ise uçağın içinde bulunan dar kapsamlı mutfakta servis edilmeden önce ısıtılıp servisi yapılır.

⁵² Ahmet Aktaş, **Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Antalya, Livane Matbaası, 2001, s. 10.

- **Gemi Mutfakları**

Gemi mutfaklarında diğler otel ve retoran mutfaklarıyla benzerlik gösterirler. Ancak gemi mutfaklarında en büyük öncelik hijyene verilmektedir. Tüm personel ve yolcular için hazırlana yiyecekler aynı üretim birimlerinde üretilip, aynı depolama alanlarında saaklandığından yiyecek kaynaklı herhangi bir hastalık ya da zehirlenme gemideki herkesi etkileyecektir. Bu nedenle gemi mutfaklarında sıkı denetim uygulanmaktadır. Ayrıca gemi mutfaklarında çalışan aşçıların uluslararası mutfaklarda bilgi sahibi olması gerekmektedir.

1.2. Otel İşletmelerinde Mutfak

Mutfak, iki ayrı anlamı olan bir terimdir. Mutfak dediğimizde, hem yeme - içme türünü anlayabiliriz, hem de bir bina fonksiyonel alan olarak yeme-içme servisinin hazırlandığı mekanlar bütününe anlayabiliriz.⁵³ Otel mutfakları ise; müşterilerin ya da personelin tüketmesi için her çeşit gıdanın hazırlandığı mekanlardır. Bu mutfaklar; yiyecek malzemelerinin depolama, pişirmek ve ya tüketilmek için hazırlama, pişirme ve servis ünitelerden oluşmaktadır.

1.2.1. Otel İşletmelerinde Mutfağın Yeri ve Önemi

Tarihte mutfak kavramının ateşin keşfi ile başladığı artık bilinen bir gerçektir. Mutfak ve tat kavramı birbirinden ayrılmaz birer parçadırlar. Çünkü iyi tadı olan bir yemeğin iyi pişirilmiş ya da ona benzer eylemler ile birlikte yenilebilirlik özelliğine sahip olması beklenir. Mutfak bu niteliklerin elde edilebilmesi için bir araçtır. Mutfaklar zamanla birçok bölgenin özelliğinden etkilenerek günümüze kadar gelmişlerdir. İnsanların ekonomik gelirlerindeki artış ve buna bağlı olarak boş zamanlarının artması seyahat etmelerini sağlamıştır. Buna paralel olarak otelde konaklayan müşteri sayısında da her geçen gün artış olmuştur. Bu gelişmelerde mutfağın gelişmesine ve uluslararası standartlara ulaşmasını sağlamıştır.⁵⁴

⁵³ İ. Hakkı Moltay, "Otelde Mutfak Sorununun Çözümü", **Turizm ve Teknik Dergisi**, Sayı: 1, 1995, s. 43.

⁵⁴ Sibel Güler, "**Otel İşletmelerinde Mutfak Planlaması ve Bir Anket Uygulaması**", Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998, s. 21.

Otelde konaklayan müşterilerin beslenme ihtiyaçlarını sağlayan bölüm mutfak bölümüdür ve otel işletmelerinin kalbi olarak değerlendirilir. Bu yüzden otel mutfaklarının her bakımdan iyi ve yeterli derecede donanımlı olması gerekmektedir.

• Otel Örgüt Yapısı İçerisinde Mutfağın Yeri

Günümüzün gelişmiş ülkelerinin mutfaklarında da en son mutfak bilgi ve tekniklerinin uygulandığı görülmektedir. Çünkü onlar mutfağın önemini kavramış, bir kurum ya da kuruluşun yüzünü güldüren öğelerin başında mutfağın geldiğinin bilincine ulaşmışlardır. Bu bilinç onları, mutfaktan en iyi verimi sağlayacak bilgiyi oluşturmaya, teknolojik donanımı kurmaya yöneltmiştir.

İnsanların, teknolojinin de gelişmesiyle daha fazla seyahat etme isteği, otel mutfaklarının, diğer ticari mutfakların ve dolayısıyla restoranların gelişmesini sağlamıştır. Bu gelişme ile birlikte mutfaklar en son teknolojiden oluşan araç ve gereçlerle donatılmışlardır.⁵⁵

Otel mutfaklarının başarısı yeterli donanım ve teknolojiye sahip olmasının dışında diğer birimlerle olan bağlantısının planlı ve düzenli ilişkisine de bağlıdır. Çünkü ne kadar iyi bir mutfağınız olursa olsun, başarısız bir servisiniz varsa bütün çabalarınız boşa gider. Otel yöneticileri çoğu kez otel inşaatı sırasında birimler arasındaki ilişkinin ne denli önemli olduğunu bilmeden bu işe giriştiklerinden çoğu zaman problemlerle karşılaşmaktadırlar.⁵⁶

• Otel İşletmelerinde Mutfağın Önemi

Otel işletmelerinin konuklarına sunduğu temel hizmetler, konaklama, yeme içme ve eğlencedir. Bu hizmetlerden öncelikle konaklama ve yeme içme otelin ayrılmaz parçalarından ve hemen her otelin tanımlaması içerisinde yer alırlar. Bununla birlikte otele gelen konuklar çoğunlukla yalnızca konaklama talep etmemekte, yiyecek ve içecek hizmetlerini de talep etmektedirler. Otel işletmelerinin sunduğu hizmetin kalitesi değerlendirilirken sadece odaları ve bu

⁵⁵ Güler, a.g.e., s. 23.

⁵⁶ Güler, a.e., s. 28.

odalarda yer alan mobilyalar dikkate alınmamakta, otelin sunduğu yiyecek ve içeceklerin kalitesi ile sunulan servis de önemli olmaktadır.⁵⁷

Müşteriler konakladıkları odadan sabah çıkıp akşam yatmaya giderler. Ancak yeme ihtiyacı karşılanması gereken bir zorunluluk olduğundan, yiyecek ve içeceklerin çok iyi olmasını beklerler. Bir otelde her türlü servis çok iyi olsa da, yiyecek içecek servisi ve dolayısıyla mutfağı kötü olan bir otelin müşterilerini memnun etmesi çok zordur.⁵⁸

Müşterinin, tatil yapmak için geldiği otelden memnun ayrılabilmesi ancak onlara sunulan yiyeceklerin kaliteli, taze ve hijyenik olmasına bağlıdır. Konukların beslenme gereksinimlerini karşılayan mutfak aynı zamanda onların sağlıklarıyla da yakından ilgilidir. Otel mutfaklarında üretilen yemeklerin hijyenik; olmamasından kaynaklanan herhangi bir hastalık ya da zehirlenme otel adına geri dönülmez çok güç olabilecek koşulların doğmasına neden olacaktır. Bu nedenle gerek otel üst yönetiminin, gerekse de yiyecek-içecek müdürünün mutfağı bu açıdan da büyük bir önem vermesi gerekecektir.⁵⁹

Yiyecek içecek bölümünün otelin oda gelirlerinden sonra en büyük geliri elde ettiği düşünülürse, mutfağın da otel için önemli olması kaçınılmaz bir gerçektir. Otel işletmelerinde her türlü bölümün çok önemli olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Ancak son yıllarda mutfağın otel için önemli olduğu oldukça vurgulanmış ve gereken önem verilmeye başlanmıştır. Bunun nedeni özellikle günümüz beş yıldızlı otel işletmelerinde konuk odalarının neredeyse standartlaştığı görülmektedir. Konuk odaları bazında farklılık yaratmaları çok zor olan bu tür oteller açısından, rekabet avantajı sağlayabilme olanağı ancak konuklara sunulacak farklılaştırılmış yiyecek ve içecek hizmetleriyle sağlanabilmektedir. Bu yüzden otel işletmelerinde mutfağın rolü büyük önem kazanmaktadır. Müşterisini memnun etmek isteyen ve iyi gelir elde etmek isteyen otelin yapması gereken de budur.⁶⁰ Ülkemizde otel projeleri yapılırken mutfaklar genelde en son düşünülen alanlar olurlar. Oysa ki mutfakların,

⁵⁷ Aktaş, **a.g.e.**, s. 43.

⁵⁸ Güler, **a.g.e.**, s. 32.

⁵⁹ Sahir Özdemir, **Kavramlara İlişkin Açıklayıcı Not**, Ankara, Devlet Planlama Teşkilatı Avrupa Birliği ile İlişkiler Genel Müdürlüğü, 2001, s. 11.

⁶⁰ Güler, **a.g.e.**, s. 48.

en önce düşünülmesi gereken alanlar olduğu yeni yeni anlaşılmaya başlanmıştır. Servis sirkülasyonunun iyi bir şekilde gerçekleşebilmesi için mutfağın teknik ve işlevsellik açısından tam anlamıyla donatılmış ve yerleştirilmiş olması gerekmektedir. Mutfak ancak verimli çalışılacak ortamların mevcut olması ve teknik donanımının sağlanması ile ve nitelikli personelin çalışması ile başarıya ulaşabilir. Mutfak hizmetlerinin, iyi bir şekilde yapılması diğer bölümlerinde tanıtımının yapılması anlamına gelir. Tanıtımı iyi yapılamayan bir mutfakta ne kadar iyi hizmet verirsiniz verin yine de istenilen başarıyı elde etmek çok zor olacaktır. Ayrıca buna bağlı olarak mutfağı iyi olmayan bir otelde diğer bölümler ne kadar iyi olursa olsun işletmenin hedeflerine ulaşması zor olacaktır. Mutfak hizmetlerinden yararlanan müşterilerin memnuniyeti, mutfağın tanıtılmasında büyük bir etkidir. Çünkü memnun kalan bir müşterinin, bu memnuniyetini bir başkasına aktarması mutfağın tanıtımı için yeterlidir. Bu memnuniyetin ağızdan ağza dolaşması, mutfağın reklamı, dolayısıyla otelin reklâmı ve tanıtımının yapılmasına neden olur.⁶¹ Otele gelen müşterileri memnun etmek hem diğer bütün birimlerin, aynı zamanda da mutfağının gelişmiş ve başarılı olmasına bağlıdır. Bu sebeplerden dolayı mutfağın otel içindeki yeri çok önemlidir.

1.2.2. Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Mutfağın Diğer Departmanlarla Olan İlişkileri

Mutfağın yönetiminden aşçıbaşı sorumludur. Operasyon sırasında yiyeceklerin istenilen zamanda, arzu edilen lezzet ve kalitede servis edilmesini aşçıbaşı sağlar. Operasyonun sorunsuz devam etmesi mutfak bölümünün diğer bölümlerle koordineli çalışması ile sağlanabilir. Bu bölümde mutfak departmanının diğer departmanlarla ilişkilerinden bahsedilecektir.

Mutfağın verimli, etkin bir şekilde çalışabilmesi için aynı zamanda istenilen hizmetin sürekliliğinin sağlanabilmesi için diğer departmanlarla olan ilişkileri çok önemlidir. Bu ilişkiler mutfak yönetimi tarafından yürütülür ve ilişkilerin başarısı mutfak yönetiminin ve çalışanlarının başarısı olarak kabul edilir.

⁶¹ Hasan Olalı, **Otel İşletmeciliği**, İstanbul, İstanbul İşletme Fakültesi Yayınları, No:216, 1989, s. 25.

• **Mutfak ve Servis Departmanı İlişkisi**

Servis departmanı mutfakta hazırlanan yiyecekleri misafirlere ulaştırmasını sağlayan bölümdür.⁶²

Mutfak departmanının en yoğun ilişkide bulunduğu departman servistir. Bu yoğun ilişki kapsamında mutfaktaki işlerin aksamaması için, yazılı prosedürler mutlaka oluşturulmalıdır. Mutfak ve servis çalışanları , misafirlere sunulan hizmet sürecinde iki aşamada bir araya gelirler. Bu aşamalar, siparişlerin sipariş fişi ile verilmesi ve siparişlerin alınmasında olur. Her iki aşamada da servis personeli ilgili kısım şefiyle görüşmeli, genel mutfak işleyişine engel olmamalıdır. Ayrıca misafirden alınan siparişler mutfağa doğru biçimde iletilmelidir.

• **Mutfak ve Satın Alma Departmanı İlişkisi**

Yiyecek üretiminde ihtiyaç duyulan ürünler satın alma departmanı tarafından temin edilmesi nedeniyle, mutfak departmanı ile ilgili ilişkiler önem teşkil etmektedir.⁶³

Mutfak departmanında oluşturulan sipariş listesi satın alma departmanına doğru bir şekilde iletilmelidir. Satın alma departmanı ile ilgili iletişim iyi sağlanmalıdır ki istenilen ürün doğru bir şekilde mutfağa ulaştırılabilsin.

• **Mutfak ve Muhasebe Departmanı İlişkisi**

Mutfağın önceden belirlenmiş periyotlarda, tutturması gereken belirlenmiş hedefleri vardır. Bu hedefler maliyet ve karlılıkla ilgili hedeflerdir. Muhasebe müdürü ve aşçıbaşı hedeflenen maliyet ve gerçekleşen maliyet konusunda sürekli temas halinde bulunmaları gerekmektedir.⁶⁴

Yiyecek üretiminde görev alan aşçıların , pozisyonlarına göre belirlenmiş olan ücretleri muhasebe departmanı tarafından ödenir. Her türlü parasal işler ile aşçıbaşının bilgisi dahilinde muhasebe departmanı ilgilenir.

⁶² Gökdemir, a.g.e. , s.19

⁶³ Gökdemir, a.e. ,s.20

⁶⁴ Gökdemir, a.e. ,s.20

- **Mutfak ve Önbüro Departmanı İlişkisi**

Mutfak günlük, haftalık ya da aylık doluluk oranına göre üretimi sağlamak adına sürekli önbüro departmanı ile ilişki halindedirler. Önbüro güncellenen doluluk oranlarını mutfak departmanı ile paylaşmalıdırlar ki mutfak departmanı üretimi doğru şekilde sağlayabilmelidir. Ayrıca önbüro bölümünde çalışan otel personeli misafirleri otel restoranlarından hizmet almaya yönlendirmelidirler.

- **Mutfak ve Çamaşırhane İlişkisi**

Mutfak departmanı, otel içerisinde çamaşırhane departmanı ile yakın ilişki içerisinde dirler. Aşçılar yiyecek üretimi sırasında standart ve temiz üniforma giymek zorundadırlar. Bu üniformaları temizliği çamaşırhane departmanı tarafından yapılmaktadır.

- **Mutfak ve Teknik Servis İlişkisi**

Mutfak, üretim sırasında kullanmakta olduğu ekipman ve araç-gereçler açısından, teknik servis ile devamlı iletişim halinde olmak zorundadır. Mutfakta bozulan, çalışmayan ekipmanlar teknik servis departmanına bildirilmeli ve bu ekipmanların tamiri teknik servis tarafından yapılmalıdır.

- **Mutfak ve İnsan Kaynakları İlişkisi**

Mutfak departmanına kuruluş aşaması veya işler durumdaki bir mutfağa personel ihtiyacı duyulduğunda, insan kaynakları departmanı ile mutfak departmanı birlikte hareket etmek zorundadırlar.⁶⁵

Yiyecek üretiminde mutfak departmanının ihtiyacı olan ve işgörende bulunması gereken özellikler, insan kaynakları departmanına aşçıbaşı tarafından iletilir. İnsan kaynakları departmanı istenilen personeli bulur ve mülakatını gerçekleştirir. Kişinin uygun olması durumunda aşçıbaşı ile görüşmesi sağlanıp, aşçıbaşının onayı doğrultusunda işe alım gerçekleştirilir.

⁶⁵ Gökdemir, a.e. ,s.21

1.2.3. Otel İşletmelerinde Mutfak Örgüt Yapısı

İşlemecilik alanında organizasyon, örgütlenme ve örgüt yapısı gibi kavramlar çok sık kullanılmaktadır ve bu kavramlar otel işletmelerinde mutfak örgüt yapısının belirlenmesiyle de yakından ilgilidir. Organizasyon kavramı iki değişik anlamda kullanılabilir. Buna göre organizasyon; Bir yapı, iskelet, önceden planlanmış ilişkiler topluluğunu ifade etmektedir. Diğer anlamda ise organizasyon kavramı ile sözü edilen bu yapının oluşturulması süreci veya organize etme eylemi vurgulanmak istenmektedir.⁶⁶

Yukarıda verilen tanımlar ışığında otel işletmelerinin mutfak bölümünde örgüt yapısı; mutfakta yapılması gereken operasyonel işler, mutfak hiyerarşisinin oluşturulması, yapılacak işlerin kimler tarafından yapılacağıın sağlanması gibi işleri içerir.

Genel olarak örgüt ya da organizasyon kavramının tanımı ışığında otel işletmelerinde mutfak örgüt yapısı kavramı ile anlatılmak istenenler aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Mutfakın amacı doğrultusunda mutfakta yerine getirilmesi gereken işler. Bu işler yemek üretimini gerçekleştirebilmek için yiyeceklerin satın alınması, teslim alınması, belirli sürelerde belirli sıcaklıklarda depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, servise sunulması ve bu işlemler boyunca gerekli temizliğin sağlanması şeklinde sıralanabilir.
- Bu işleri yapmakta sorumlu kişilerin yetki ve sorumlulukları. Aşçıbaşının, aşçıbaşı yardımcısının, kısım şeflerinin, aşçılar ve aşçı yardımcılarının görev tanımlarının yapılması bu kapsamda düşünülebilir.
- İşgörenler ve işler arasındaki ilişkilerin belirlenmesi.
- İşgörenler arasındaki ilişkilerin belirlenmesi. Kısaca mutfak hiyerarşisinin oluşturulması.
- İşgörenlerin kendi sorumluluklarına verilen işleri yapacakları yerlerin belirlenmesi

⁶⁶ Tamer Koçel, **İşletme Yöneticiliği**, İstanbul, Beta Yayınevi, 1999, s. 22.

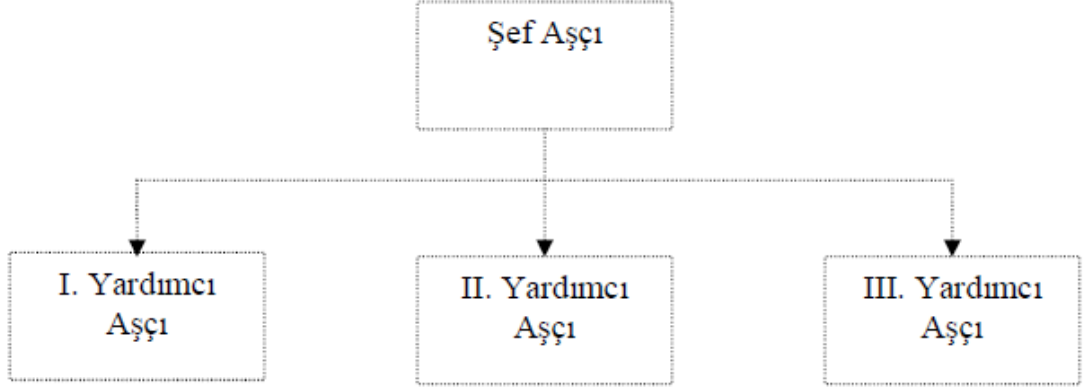
Örgütlenme çalışmalarının sonucunda mutfakta farklı bölümler ortaya çıkmakta, mutfak çalışanları arasında hiyerarşik bir sıraya göre basamaklar belirlenmekte, her bölümde görev alacak aşçıların yapacakları işler, yetki ve sorumlulukları tespit edilmektedir.

1.2.3.1. Mutfağın Ana Bölümleri

Otel işletmelerinde otelin büyüklüğü ve sunulan menü gibi nedenlerle mutfağın örgüt yapısı ve dolayısıyla örgüt şeması farklılıklar gösterebilmektedir.

Küçük otel işletmelerinde mutfak genelde sıcak ve soğuk bölümden oluşmaktadır. Bu bölümler genelde tek aşçı tarafından idare edilmektedir. Mutfak şefi yönetimden sorumlu iken aynı zamanda yemek pişirme işiyle de ilgilenebilmektedir. Bu organizasyonda çalışan aşçı sayısı 5'i geçmez.

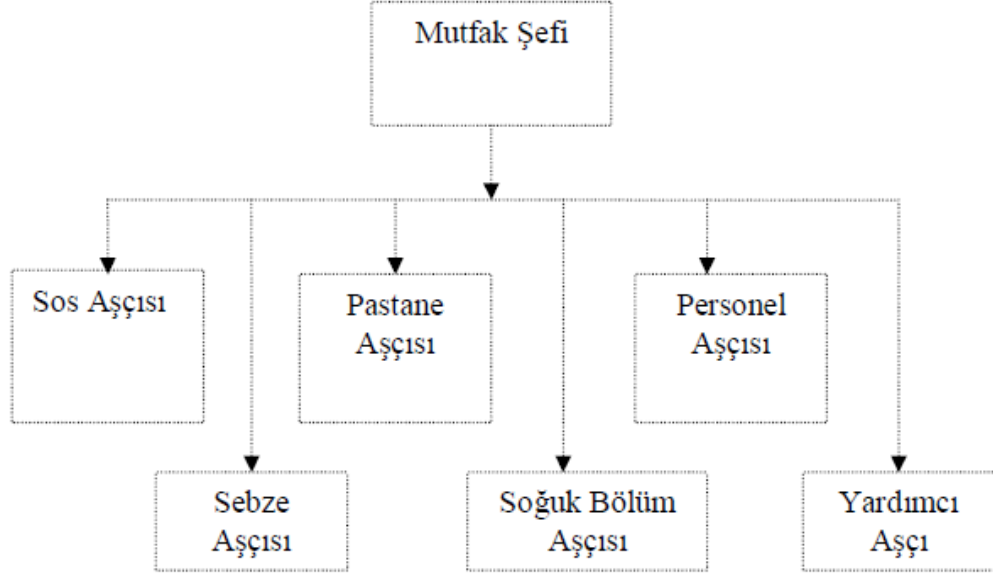
Şekil 2: Küçük Mutfak Organizasyonu



Kaynak: Ayhan Gökdemir, **Mutfak Hizmetleri Yönetimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2005, s.22.

Orta büyüklükteki bir otel işletmesinde ise gerek menüdeki yemek çeşitlerinin artması gerekse de hizmet sunulan misafir sayısının artması ile örgüt yapısı biraz daha büyür. Mutfak çalışanı sayısında artış görülür. Şekil 3'den de anlaşılacağı üzere mutfakta çalışan personel sayısı 8-12 kişidir.

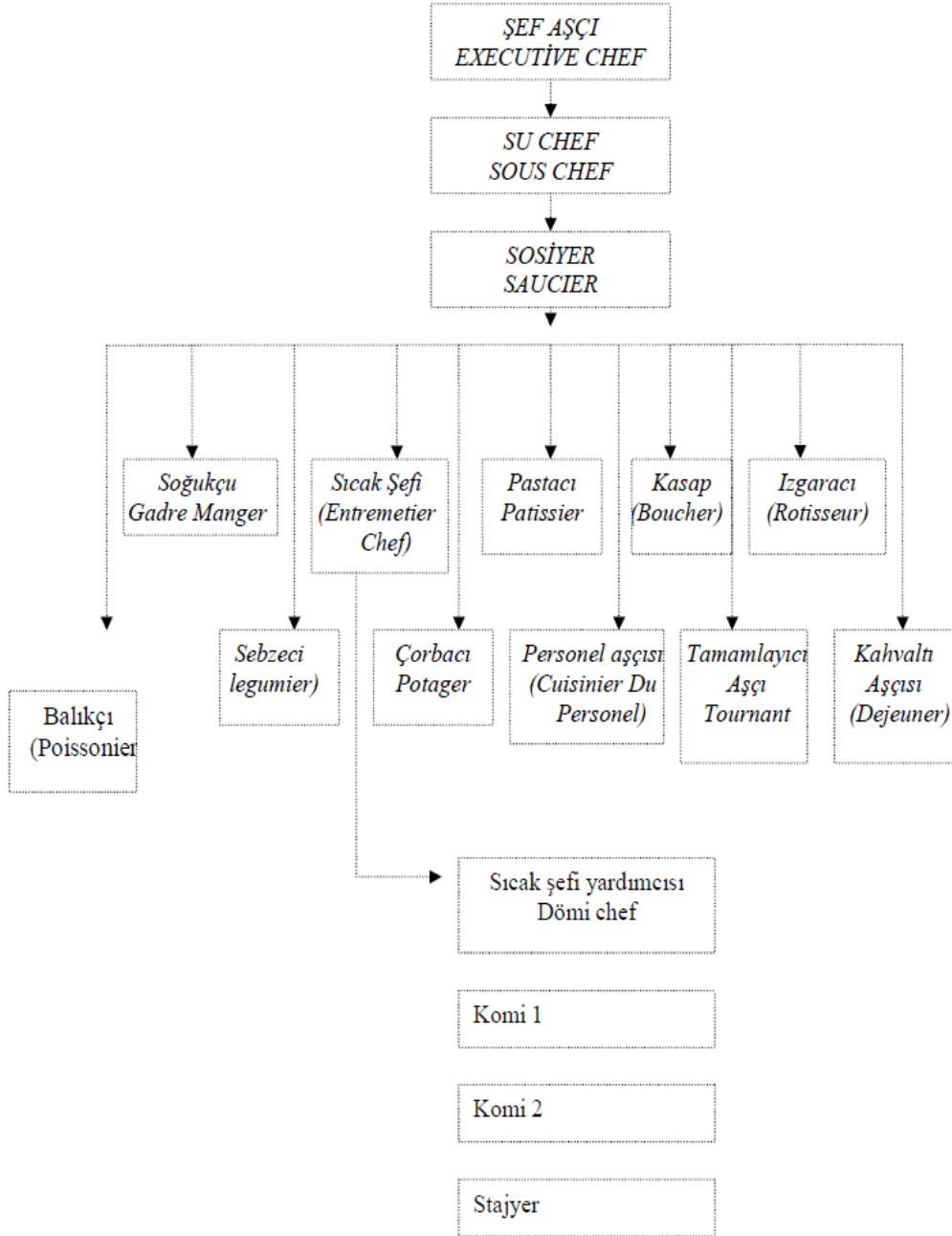
Şekil 3: Orta Büyüklükte Mutfak Organizasyonu



Kaynak: Ayhan Gökdemir, **Mutfak Hizmetleri Yönetimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2005,s.22.

Büyük otel işletmelerinde büyük miktarlarda ve çok çeşitte yemek üretimi nedeni ile mutfak örgüt yapısı da oldukça genişlemiş durumdadır. Şekil 4'den anlaşılacağı üzere büyük otel organizasyonunda görev alan aşçıların sayısı 20'den fazladır.

Şekil 4: Büyük Bir Otel İşletmesinin Mutfak Organizasyonu

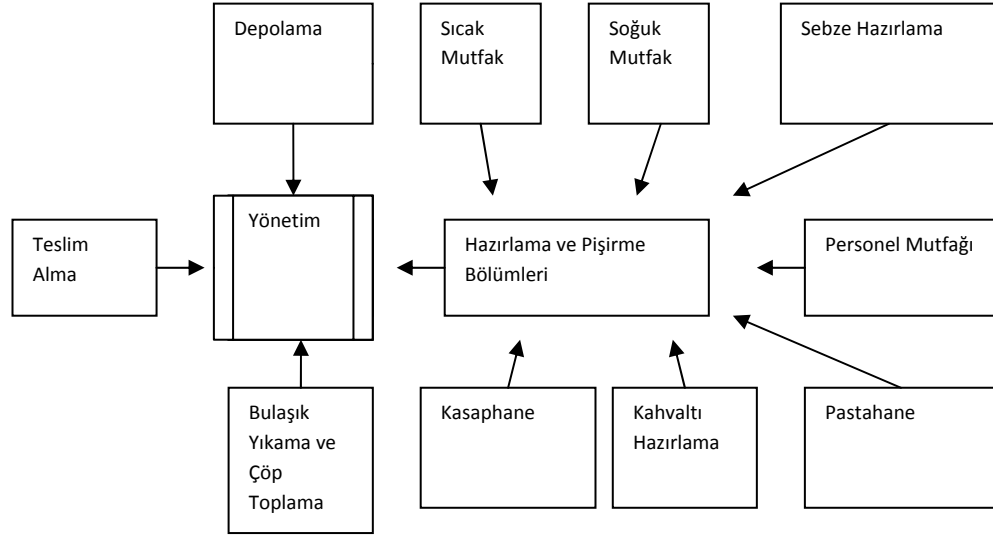


Kaynak: Klaus Dieter Mussmann, C.Pahalı, **Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri**, Yayın No: 397, Eskişehir, Açık Öğretim Fakültesi, 1994,s.24

Otel işletmelerinin büyüklüğüne göre mutfak örgüt yapısında ortaya çıkan farklılıklara karşın, örgüt yapısının bir sonucu olarak mutfakta ortaya çıkan bölümleri, iş akışını da dikkate alarak ana bölümler şeklinde belirtmek mümkündür.⁶⁷

- Teslim Alma
- Depolama
- Hazırlama ve pişirme
- Bulaşık yıkama ve çöp toplama
- Yönetim

Şekil 5: Otel İşletmelerinde Mutfağın Bölümleri



Kaynak: Ahmet Aktaş, Bahattin Özdemir, **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2007, s. 56.

Şekil 5'te görüldüğü gibi mutfağın genel olarak bölümleri yukarıdaki gibidir. Otelin büyüklüğüne göre bu yapılanma değişiklik gösterebilir.

⁶⁷ Aktaş, Özdemir, a.g.e., s. 56.

- **Teslim Alma Bölümü**

Bu bölümde satın alınarak otele kadar gelmiş olan yiyecek malzemeleri miktar, kalite ve fiyat kontrolleri yapılarak teslim alınır. Bu bölüm genelde satın alma departmanına bağlıdır. Satın alma bölümü mutfak bölümü ile koordineli çalışarak teslim alma işlemini gerçekleştirmelidir.⁶⁸

- **Depolama Bölümü**

Bir otel işletmesinde kullanım amaçlarına göre ana depolar ve mutfak koltuk altı depoları mevcuttur. Ana depolar satın alma bölümü kontrolündedir. Mutfak personeli malzeme istek formu düzenleyerek ana depodan istedikleri malzemeleri kendi koltuk altı depolarına sevkinin sağlarlar. Mutfak koltuk altı depoları mutfak personeli sorumluluğundadır.⁶⁹

Depolar malzemelerin farklı ısı derecelerinde saklanması gerekliliğinden; kuru depo, soğuk depo ve dondurucu depo ayrıca farklı ürünler depo edileceğinden; süt ürünleri deposu, sebze-meyve deposu ve et ve balık deposu olmak üzere ayırdırlar.

- **Hazırlama ve Pişirme Bölümü**

Hazırlama bölümünde yiyecek malzemeleri pişirmeye hazır hale getirilmektedir. Bu nedenle bu bölüm pişirme bölümüne yakın olmalıdır. Pişirme bölümünde de hazırlanan yiyecekler servis edilmeye hazır hale getirilerek servis edilmesi sağlanır.⁷⁰

Otel işletmelerinde hazırlama ve pişirme bölümleri, hazırlanacak ya da pişirilecek yiyecek malzemesine göre farklı bölümlerden oluşmaktadır. Buna göre bir mutfakta hazırlama ve pişirme bölümleri sıcak mutfak, soğuk mutfak, pastahane, kasaphane, sebze hazırlama, kahvaltı hazırlama şeklinde sıralanabilir.

⁶⁸ Aktaş, Özdemir, a.g.e., s. 57.

⁶⁹ Aktaş, Özdemir, a.e.,s.57

⁷⁰ Aktaş, Özdemir, a.e.,s.58

• **Bulaşık Yıkama ve Çöp Toplama Bölümü**

Bu bölüm mutfakta; üretim sırasında, üretim ve servis sonrasında oluşan mutfak bulaşığının yıkandığı ve çöplerin toplanarak atıldığı bölümdür. Bu bölüm çalışanlarına “steward“ adı verilmekte ve bu bölümün organizasyonu şef steward tarafından gerçekleştirilmektedir.⁷¹

• **Yönetim**

Mutfak yöneticisi sıfatındaki aşçıbaşı ve yardımcılardan oluşan bölümdür. Yönetim mutfakla ilgili tüm konularda yiyecek - içecek müdürü ile koordineli bir şekilde çalışır.⁷²

Mutfakta aşçıbaşının bürosu mutfak kısımlarını iyi şekilde görebilecek şekilde konumlandırılmalıdır. Bu aşçıbaşının bürosu önünde pano bulundurulmalıdır ki önemli olaylar buradan mutfak çalışanları tarafından takip edilebilsin. Bu büroda ayrıca personel çalışma çizelgesi hazırlanması, yemek reçetelerinin oluşturulması, mal transfer kağıtlarının doldurulması, menu hazırlanması ve bazı kıymetli mutfak ekipmanlarının saklanması olayları gerçekleştirilir.

1.2.3.2. Mutfakta Hiyerarşik Basamaklar

Bütün idarelerde olduğu gibi mutfakta da bir hiyerarşi vardır. Her mutfakta bir aşçıbaşı ile değişik rütbelerde yardımcıları bulunur. Rütbelerin sayısı mutfağın önemine ve büyüklüğüne göre değişir.⁷³

Mutfak ne kadar çağdaş, gelişmiş ve lüks olursa olsun ve ne kadar da iyi organize edilirse edilsin, mutfakta yine de en önemli unsur insandır. Mutfaklarda çalışan kişilerin özelliği, o mutfağın kalitesini oluşturur.⁷⁴

⁷¹ Aktaş, Özdemir, **a.g.e.**, s. 59

⁷² Aktaş, Özdemir, **a.e.**,s.60

⁷³ Cemal Türkan, **Mutfak Hizmetleri**, İstanbul, Değişim Yayınları, 2005, s. 87.

⁷⁴ Nazif Küçükaslan, **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2006, s. 43.

- **Mutfak Şefi ya da Aşçıbaşı (Chef de Cuisine veya Executive Chef)**

Aşçıbaşı, çalışma alanı geniş bir bölgeye yayılmış olan restaurant mutfağında veya birden fazla mutfağı olan otellerdeki hareket düzenini sağlayan, yönetici konumundaki bir kişidir. Yıllarca mutfağın her bölümünde çalışmış ve kendisini tüm konularda yetiştirmiş uzman bir aşçıdır. Mutfakta daha çok kalite kontrolü yapar, menu planı ve modellerini çıkarır ve geliştirilmesine yardımcı olur. Personelin nöbet çizelgelerini hazırlar ve eğitimi ile yakından ilgilenir. Sipariş ve stok kontrolü yapar ve çok özel günlerde veya durumlarda da menü de bulunan birkaç yemeğin hazırlanmasına ve pişirilmesine katkıda bulunur. Müşterilerin memnun kaldıkları durumlarda başarı ve kutlamaları, memnun kalmadıkları durumlarda ise kınama cezası ve eleştiriler yine mutfak şefinindir. Ayrıca menu maliyet kontrol hesaplarına yardımcı olur, satın alınacak gıdaların listesini hazırlar, fiyatları denetler, kaliteli ve taze olarak satın alınmasına bizzat yardımcı olur.⁷⁵

- **Mutfak Şefi Yardımcısı ve Sos Şefi(Sous Chef)**

Aşçıbaşı yardımcısı, mutfağın operasyonundan sorumludur. Tüm mutfak ekibinin çalışma planları, görev dağılımları, yemek ve ziyafet organizasyonlarında mutfağın hazırlığından sorumludur. Aşçıbaşı olmadığı zaman onun yerine bakar ve tüm sorumluluğu yüklenir.⁷⁶

Mutfağın ihtiyacı olan malzeme ve ürün siparişlerini alır ve mutfak şefine bildirir. Servis esnasında mutfak ile restaurant arasında iletişimi sağlar.

- **Bölüm Şefi (Chef de Partie)**

Bölüm şefi mutfakta herhangi bir bölümün birinci derecedeki sorumlu aşçısıdır. Bölüm şefi bu konumu ile mutfak şefinin mutfaktaki konumuna çok benzer. Menüde bölümü ile ilgili tüm yiyeceklerin hazırlanmasından ve

⁷⁵ Kaya, a.g.e., s. 55.

⁷⁶ Nazmi Kozak, **Otel İşletmeciliği**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2002, s. 115.

pişirilmesinden bizzat kendisi sorumludur. Bölümünde çalışan personeli yönlendirmeli ve onları işe motive etmelidir.⁷⁷

- **Aşçı (Demi Chef de Partie)**

Aşçı bölüm şefinin çalışmalarına yardımcı olur. Bilgi ve tecrübesini artırmak üzere her türlü mutfak faaliyetlerini yakından takip eder. Bölüm şefi izinli olduğu zaman onun yerine geçer ve tüm işlerin eksiksiz yerine getirilmesini sağlar.⁷⁸

- **Aşçı Yardımcısı (Commi)**

Aşçı yardımcısı acemi aşçıdır. Bağlı bulunduğu bölümdeki aşçının yardımcısı olarak çalışır. Mutfakta bağlı bulunduğu bölüme ihtiyaç duyulan malzemelerin depodan mutfağa taşınmasını sağlar. Servise çıkacak tabakların hazır bulunmasına özen gösterir. Zaman zaman basit yiyecek hazırlıklarına yardımcı olur.

- **Stajyer (Apprenti veya Trainer)**

Mesleğe yeni başlamış olan stajyer öğrencidir.⁷⁹

Mutfak çalışanı yetiştiren okullarda okuyan öğrencilerdir. Okul ile birlikte ya da yaz dönemlerinde mutfakta çalışarak iş başı deneyimi kazanırlar. İş yükümlülükleri yoktur. Aşçıların verdikleri görevleri yerine getirirler.

⁷⁷ Kozak, **a.g.e.**, s. 115.

⁷⁸ Kaya, **a.g.e.**, s. 59.

⁷⁹ Küçükaslan, **a.g.e.**, s. 45.

İKİNCİ BÖLÜM

MUTFAK EĞİTİMİ

2.1. Eğitim, Mesleki Eğitim ve Aşçılık Eğitimi ile İlgili Temel Kavramlar

2.1.1. Eğitime Genel Bir Yaklaşım

Günümüzde bilgi, en önemli yapı taşlarından biri haline gelmiştir. Teknolojinin gelişmesi sonucunda bilgiye ulaşımın kolaylaşmasının yanında öğrenilen bilgilerin çabuk eskimesi neyi, nerede ve nasıl araştıracağını bilen eğitimli bireyleri ön plana çıkarmaktadır. Bilgi toplumunda ülkelerin zenginlikleri, bilgiyi yorumlayabilme ve bunu sağlayacak eğitilmiş insan kapasitesi ile ölçülmektedir. Bu tür toplumda yaşamının her aşamasında eğitim karşımıza çıkmaktadır. Bireyin kendini geliştirme süreci olarak tanımlanan eğitim, insanın doğumundan ölümüne kadar devam eden bir süreçtir. Gerek günlük yaşamda gerekse bilimsel alanda olmak üzere akla gelebilecek her alanda kendini eğitimli insan, toplumun simgesi haline gelmiştir.¹ Sosyal ve ekonomik anlamda gelişme ve ilerlemenin ilk koşullarından biri, bireyin iyi bir şekilde yetiştirilmesi ve geliştirilmesidir. Bu nedenle en basit anlatımıyla eğitim, gerekli nitelik ve nicelikteki bu insan gücünün yetiştirilmesi süreci olarak tanımlanabilmektedir.² İnsan yenileyebilme, yeniliklere adapte olabilmenin ilk basamağı eğitimdir.

2.1.1.1. Eğitim

Günümüzde bilim ve teknolojiadaki gelişmeler sanayi toplumlarını hızlı bir biçimde bilgi toplumlarına çevirmektedir. Bu da toplumlar açısından üretimi

¹ Banu Bulurman, “Enformasyon Toplumu ve Eğitim”, **Endüstri İlişkileri ve İnsan Kaynakları Dergisi**, Sayı:1, 2002, Cilt: 4, s. 2.

² İbrahim Kocabaş, “Eğitimde Verimlilik için Hedeflerle Yönetim”, **Verimlilik Dergisi**, Milli Prodüktivite Merkezi, Ankara, Mert Matbaacılık, Sayı: 2, 1994, s. 171.

etkileyen önemli değişimlerden biridir. Eğitim, hem bireyler/işgücü, hem örgütler, hem de toplumlar açısından stratejik bir önem taşımaktadır.³

Literatür incelendiğinde eğitimle ilgili pek çok tanımla karşılaşılmaktadır. En temel ve basit tanımıyla eğitim; bireyi geliştirmeye yönelik çalışmaların tümüdür.⁴ Bir başka tanıma göre ise eğitim; “Yeni yetişen kuşakları toplum hayatına hazırlamak amacıyla onların gerekli bilgi, beceri ve anlayış kazanmalarına ve kişilik geliştirmelerine yardım etme etkinliği”⁵ olarak tanımlanmaktadır. Farklı bir açıdan ele alındığında ise; “Toplumun yaratıcı gücünü ve verimini arttıran, kalkınma çabasının gerçekleşmesi için gerekli nitelik ve nicelikte elemanların yetiştirilmesini sağlayıcı ve toplumda kişilere yeteneklerine göre yetişme olanağı veren en etkili araç”⁶ olarak tanımlanmaktadır. Birbiri ile az çok örtüşen bu tanımlar dikkatle incelendiğinde eğitimin tanımı iki nokta etrafında toplanmaktadır; eğitimin geniş anlamı ve eğitimin dar anlamı. Geniş anlamıyla eğitim; “Bireyin doğumundan ölümüne kadar gerek ailesinden, gerek öğrenim hayatından, gerekse çalıştığı işyerinden edindiği tüm bilgiler yoluyla ya da kendi kendini geliştirerek bilgi, beceri ve davranışlarında meydana getirdiği tüm değişiklikler”⁷ olarak tanımlanabilir.

Eğitim; aile ile başlamakta, sosyal çevre ile devam etmekte, okul dönemini kapsayarak çalışma hayatını da içine alarak yaşam boyu devam etmektedir.

Dar anlamıyla eğitimi; bireysel işgücü, grup ve örgütsel düzeyde performans ve verimliliği artırmaya yönelik düzenlenen planlı programlar olarak tanımlamak mümkündür.⁸

Bireye, işgücüne uygulanan eğitim programları hem örgüte hem de çalışana bir takım faydalar sağlamaktadır. Çalışan, eğitim programları sayesinde işini daha

³ Necla Tural, “Eğitim ve Verimlilik İlişkisi”, **Verimlilik Dergisi**, Ankara, Milli Prodüktivite Merkezi (MPM) Yayını, Sayı:3, 1991, s. 179.

⁴ Saime Oral, Olgun Çiçek ve Gürhan Aktaş, “Turizm Bilincinin Oluşturulmasında Yaygın Eğitimin Yeri ve Önemi”, **I. Turizm Sempozyumu**, İzmir, Dokuz Eylül Üniversitesi, 1994, s. 223.

⁵ Necdet Hacıoğlu, **Türkiye’de Turizm Eğitimi**, Balıkesir, Uludağ Üniversitesi Balıkesir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 1989, s. 5.

⁶ Zeyyat Sabuncuoğlu, **Personel Yönetimi**, İstanbul, Teknografik Matbaacılık A.Ş., 1991, s. 124.

⁷ Nevin Döğüşlü Deniz, **Global Eğitim**, İstanbul, Türkmen Kitabevi, 1999, s. 1.

⁸ Deniz, **a.g.e.**, s. 2.

etkili ve kolay yaparak, kendine olan güvenini arttırırken, ekonomik olarak da bağımsızlığını kazanmaktadır. Ayrıca eğitim programları çalışanların öğrenme hızını ve etkinliğini arttırmaktadır.

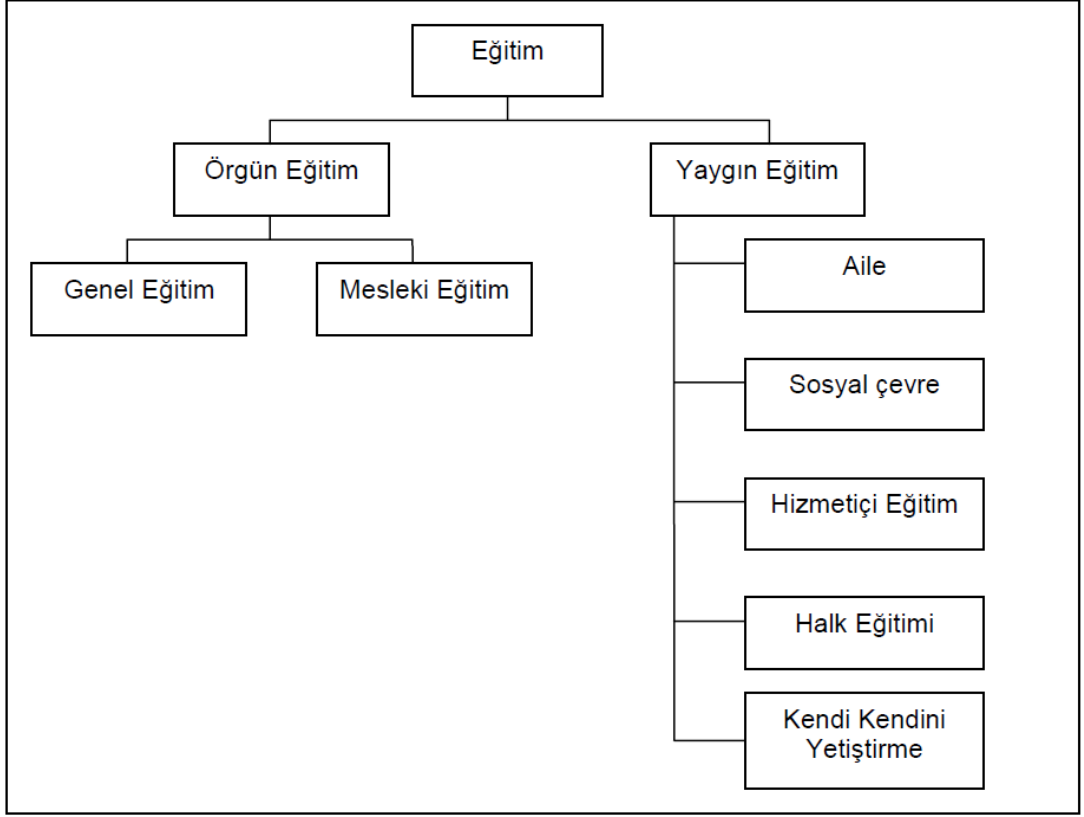
Kimi örgütler için eğitim programları maliyetli bir faaliyet olarak görülse de kazandıracağı getiriler göz önüne alındığında örgüt için yapılan en önemli ve büyük yatırım, eğitime yapılan yatırımdır.

Eğitim, hizmet kalitesini arttıran faktörlerden biri olarak görülmektedir. Hizmet kalitesinin artması ise örgütün hem başarılı olmasını, hem de pazar payının artmasını sağlayacaktır. Bu ise eğitilmiş ve nitelikli çalışan ile mümkün olabilmektedir.⁹

Eğitim sistemi incelendiğinde, veriliş ve uygulanma açısından iki alt başlığa ayrılığı görülmektedir. Şekil 6'da gösterilen bu ayırımında örgün ve yaygın eğitim olarak karşılaşılan alt başlıklar, bir sonraki kısımda ayrıntılı olarak incelenmektedir.

⁹ Saffet Bilhan, "Eğitimde Verimlilik" **Verimlilik Dergisi**, Ankara, Milli Prodüktivite Merkezi (MPM) Yayını, Sayı: 1, 1992, s. 56.

Şekil 6: Eğitim Sistemi İçinde Örgün ve Yaygın Eğitimin Yeri



Kaynak: Aynur Ataklı, “Eğitim ve Mesleki Başarı”, **Verimlilik Dergisi**, MPM (Milli Prodüktivite Merkezi), Sayı: 1992/1, Mert Matbaacılık, Ankara, 1992, s. 5.

2.1.1.1.1. Örgün Eğitim

Örgün eğitim; belli bir yaş grubunda ve birbirine yakın seviyedeki bireylere yönelik, belli bir amaca göre hazırlanmış programlarla, okul çatısı altında yapılan düzenli eğitim şeklinde tanımlanabilmektedir. Türk Eğitim Sistemi içinde örgün eğitim; okul öncesi eğitim, ilköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretimi kapsamaktadır.¹⁰

¹⁰ İrfan Erdoğan, **Yeni Bir Binyıla Doğru Türk Eğitim Sistemi II- Sorunlar ve Çözümler**, İstanbul, Sistem Yayıncılık, 2005, s. 9.

Örgün eğitimin amacı; toplumu oluşturan bireylerin uyumlu bir biçimde yaşamaları için ihtiyaç duyulan temel davranışların geliştirilmesidir. Örgün eğitimi de kendi içinde genel ve mesleki eğitim olmak üzere iki alt başlığa ayırmak mümkündür.¹¹

2.1.1.1.2. Yaygın Eğitim

Yaygın eğitim; örgün eğitim sistemine hiç katılmamış veya herhangi bir kademesinde bulunan ya da bu kademelerin birinden ayrılmış olan bireylere verilen eğitim şeklidir.¹²

Eğitim sisteminin, örgün ve yaygın olarak iki alt sisteme ayrılması sonucu ülkede karşılaşılan en büyük sorunlardan biri, örgün eğitimin temel eğitim sistemi olarak kabul edilip, yaygın eğitimin arka plana itilmesidir. Aslında yaygın eğitimin faydaları gözden geçirildiğinde; meslek gruplarında branşlaşma ve uzmanlaşmaya neden olması, teknolojik gelişmeleri daha yakından takip edebilme imkânı sağlaması, atıl işgücüne yeni imkânlar sağlaması gibi pek çok olumlu etkisinin bulunduğu görülmektedir.¹³

2.1.1.2. Eğitimin Amaçları

Eğitimin amaçlarını iki açıdan ele almak mümkündür. Bunlardan ilki toplumsal açıdan, ikincisi ise örgüt/işgücü açısından eğitimin amaçlarıdır. Toplumsal açıdan incelendiğinde eğitimin başlıklarını aşağıdaki şekilde sırlamak mümkündür.¹⁴

- Duygu, düşünce ve sorunlarını anlatabilmesi için bireye iletişim yeterliliği kazandırmak,

¹¹ İlhan Sezgin, “Turizm Meslek Eğitimi”, **Turizm Eğitimi Danışma Toplantısı: I. Tebliğler**, İstanbul, Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı Yayını No:5, 1998, s. 28.

¹² M. Mustafa Erdoğan, Ed. İrfan Kalaycı, “AB Sürecinde (Türkiye’nin Rekabet Gücünü Artıracak) Bir Devlet Politikası: Hizmet İçi Eğitim Seferberliği”, **Avrupa Birliği Dersleri, Ekonomi-Politika-Teknoloji**, Ankara, Nobel Yayın Dağıtım, 2006, s. 369.

¹³ Oral, Çiçek ve Aktaş, **a.g.e.**, s. 224.

¹⁴ Ercan Duygulu, “Eğitimin Çalışma Yaşamında ve Kariyer Üzerindeki Rolü”, (Çevrimiçi) http://www.isguc.org/arc_view.php?ex=181, 09.04.2004.

- Bireyin, diğer bireylerle olumlu ilişkiler kurup, geliştirebilmesi için işbirliği yapabilme yetenek ve yeterliliğini kazandırmak,
- Bireye öğrenme ve araştırma yeterliliği kazandırmak,
- Bireyin kendine bakabilmesi için sağlıklı yaşama yeterliliği kazandırmak,
- Bireye, meslek seçebilme ve mesleğini başarı ile yürütebilme yeterliliğini kazandırmak.

Örgüt ve işgücü açısından eğitimin en temel amacı; her ikisi adına yararlı olacak bilgi, beceri ve davranış değişikliğini yaramaktır. Diğer amaçları şu şekilde sıralamak mümkündür.¹⁵

- Bilim ve teknolojiye yaşanan değişime ve gelişmeler hakkında işgücünü bilgilendirmek,
- Örgüt amaçları doğrultusunda işgücünün bilgi ve becerisini arttırarak, örgüt içi yükselmeye imkân sağlamak,
- İşe yeni başlayacak işgücünü hem işe hem de iş arkadaşlarına uyumunu sağlamak,
- Örgütte disiplini sağlayarak, bireyler arası anlaşmazlıkları önlemek ve devamsızlıkları azaltmak,
- İşgücünün moralini yükselterek, motivasyonu sağlamak,
- Diğer çalışanlarla birey arasında işbirliği ve koordinasyonu sağlamak,
- Bireyde sorun çözme becerisini geliştirmek,
- Örgüt kültürünü güçlendirmek,
- İşgücünü hizmete yatkın kılmak,

¹⁵ Deniz, a.g.e., s. 10.

- Grup çalışmasını teşvik etmek,
- Üretim ve hizmet kalitesini ve miktarını arttırmak.

Birey, içinde bulunduğu topluma aldığı eğitim ölçüsünde değer katmaktadır. Eğitim seviyesi yüksek bireylerden oluşan toplumlarda ekonomik, sosyal ve kültürel göstergelerdeki pozitif tablo, kalkınma ve gelişmenin en güzel örnekleridir. Bu nedenle eğitimin en temel amacı, bireysel gelişme ve toplumsal kalkınmayı sağlamasıdır denilebilir.

2.1.1.3. Eğitimin Önemi ve Gelişim Süreci

21. yüzyıl pek çok değişimin yaşandığı, kavramların yeniden şekillendiği bir dönemdir. Tarım toplumuyla başlayıp, sanayi toplumu ile şekillenen ve ardından içinde bulunulan bilgi toplumuyla farklı bir boyuta ulaşan toplumsal gelişim sürecinde, pek çok kavram ve anlayış gibi eğitim de bir dizi değişimlerden geçmiştir.

M.Ö. 8000'lerde tarımın bulunup, yerleşik yaşama geçilmesiyle birlikte toplumsal gelişim süreci, ilkel toplum benliğinden tarımsal toplum özelliğine kavuşmuştur. Tarım toplumunun itici gücü, toprak olmuştur. Karasaban ve yel değirmenlerinin kullanılmaya başlaması, tarım toplumunun temel üretim faktörü olarak kas gücü ve emeği ön plana çıkarmıştır.¹⁶

1750 – 1765 yıllarına gelindiğinde ise bu süreç çok farklı bir seyir izlemeye başlamıştır. İngiltere’de sanayileşme hareketlerinin ortaya çıkması ve artan etkileri, bu değişimin diğer Avrupa ülkelerine yayılmasına neden olmuştur. Sanayi toplumu olarak adlandırılan bu döneme iki önemli teknolojik gelişme yol açmıştır. Bunlardan birincisi; ulaştırma ve madencilik gibi ekonominin farklı birçok alanında buhar gücünün kullanılmasını sağlayan buhar makinesinin icadıdır. Diğer teknolojik gelişme ise; elektrik enerjinin kullanılmaya başlanmasıdır. Tarım toplumunun itici

¹⁶ Ahmet Nohutçu, “Tekno-Ekonomik Paradigma Dönüşümünden Yeni Demokratik Yönetim Mekanizmalarına: Bilgi ve İletişim Teknolojilerinin Devlet ve Kamu Yönetimine Etkileri”, **II. Ulusal Bilgi, Ekonomi ve Yönetim Kongresi**, Derbent/İzmit, Kocaeli Üniversitesi İ.İ.B.F., 2003, s. 2.

gücü toprakken, sanayi devriminin itici gücü makineler olmuştur. Sanayi toplumunun temel unsuru ise işgücüdür.¹⁷

20. yüzyılın son çeyreğine gelindiğinde gerek toplumsal ve sosyal, gerek ekonomik ve gerekse teknolojik alanlarda pek çok değişimin yaşandığı görülmüştür. Bilgi ve iletişim teknolojilerinin son 20 – 30 yıllık dönemde hızlı bir biçimde gelişmesi toplumsal yapıyı kökten etkilemiştir. Bu dönemden itibaren toplumsal gelişimin odak noktası bilgi ve eğitilmiş/bilgili insan olmuştur. Bilgi toplumu denen bu yeni toplumsal gelişim döneminin temel unsuru, sanayi toplumundakinden farklı olarak beyin gücüdür. Sanayi toplumundaki bedensel çalışmanın yerini belli bir eğitim düzeyini gerektiren zihinsel çalışma almıştır. Bilgi toplumunda, bilgi ve eğitilmiş işgücü, ülke ekonomilerinin en önemli unsurları arasında sayılmaktadır. Tüm bu toplumsal değişim aşamalarını Toffler “değişim dalgaları” olarak adlandırmıştır. Toffler’e göre; tarım toplumu ilkel benlikten kurtulup bir üst aşamaya çıkan 1. Dalga Dönemi’dir. Sanayi toplumu 2. Dalga Dönemi’ni, bilgi toplumu da 3. Dalga Dönemi’ni oluşturmaktadır.¹⁸ Tablo 1’de dünyada yaşanan toplumsal değişim süreci görülmektedir.

¹⁷ Cihan Dura ve Hayriye Atık, **Bilgi Toplumu Bilgi Ekonomisi ve Türkiye**, İstanbul, Literatür Yayıncılık, 2002, s. 1.

¹⁸ İsmail Hira ve Mustafa Kemal Şan, “Sanayi Sonrası Toplum Kuramları”, **II. Ulusal Bilgi, Ekonomi ve Yönetim Kongresi**, Derbent/İzmit, Kocaeli Üniversitesi İ.İ.B.F., 2003, s. 64 – 65.

Tablo 1: Toplumsal Değişim Süreci

	Yüzyıl	İtici Güç	Temel Unsur
Tarım Toplumu (Birinci Dalga)	M.Ö. 8000'lerden itibaren	Toprak/Arazi	Emek
Sanayi Toplumu (İkinci Dalga)	18. yüzyıl ortasından itibaren	Makine	İşgücü
Bilgi Toplumu (Üçüncü Dalga)	20. yüzyılın son çeyreğinden itibaren	Bilgi	Beyin gücü

Kaynak: Recep Altın, “Türkiye’de Mesleki Eğitim ve Öğretimdeki Yeni Yaklaşımlar”, **AB Kopenhag Süreci ve Maasricht Bildirgesi Açısından Türkiye’de Mesleki Eğitim ve Öğretimi Bekleyen Zorluklar Uluslararası Konferansı**, Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi, (MEGEP) Ankara, 2005, s.2.

1980’lerin ikinci yarısından sonra sosyal, ekonomik, teknolojik ve kültürel alanlarda hızlı değişimlerin yaşanması sonucu ortaya çıkan küreselleşme eğilimleri, toplumun bireylerine öğrenilmesi gereken bilgilerin hızlı değiştiği bir ortam yaratmıştır. Her alanda olduğu gibi eğitimde de hızlı bir küreselleşme süreci yaşanmaktadır. 21. yüzyılın diğer bir deyişle, bilgi toplumunun eğitim anlayışında, bireyin eğitimi ön planda gelirken, yaşam şartlarının da olumlu yönde gelişip yaşam süresi ve kalitesinin artması bu yüzyılda mesleki eğitim, yaşam boyu eğitim gibi birçok konuyu öncelikli hale getirmiştir.

Bilgi toplumu ve küreselleşmenin eğitim üzerinde yarattığı değişimler ve bunların etkilerini şu başlıklar altında toplamak mümkündür.¹⁹

• **Günümüz Yaşam Koşullarının Gerektirdiği Birey Tipi:** Toplumsal değişim sürecinin sonucu olarak, bilgi toplumunun hedeflediği birey tipi değişmiştir. Bu birey tipi,²⁰

¹⁹ R. Cengiz Akçay, “Küreselleşme, Eğitimsel Yoksunluk ve Yetişkin Eğitimi”, **Milli Eğitim Dergisi**, Sayı:159, Yaz 2003, s. 3 – 5.

²⁰ Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜSİAD), **Türkiye’de ve Dünyada Yükseköğretim Bilim ve Teknoloji**, İstanbul, Yayın No: TÜSİAD-T/94, 6-167, Esen Ofset A.Ş., 1994, s. 33.

-teknolojik yeniliklere ve gelişmelere adapte olabilen, kendini sürekli yenileyebilen,

-bilgisayar okur yazarlığına sahip,

-teknolojik yenilik ve gelişmelerin toplumsal etkilerini kavrayabilme yeteneğini taşıyan,

-en az bir yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim yeteneğine sahip,

-grup içinde ve disiplinlerarası çalışabilme yeteneği olan kişidir.

• **Eğitim Sistemlerinin Yapılarında Meydana Gelen Değişmeler:**

Rekabetin en üst düzeylerde yaşandığı günümüzde, şartlar bireyleri daha güçlü ve donanımlı olmaya zorlamaktadır. Bireyleri bu zor ortamlara hazırlayacak olan da eğitim sistemleridir. Toplumun her alanında kendini hissettiren değişimler, eğitim sistemlerini de etkilemektedir. Tüm dünyada eğitim ileri yaş guruplarına doğru yayılmakta ve şekil değiştirmektedir. Yeni şartlar göz önüne alındığında, bireyin eğitimi yaşam boyu sürmektedir. Yaşam boyu eğitimin yanında mesleki eğitim ve sürekli eğitim ön plana çıkan yeni eğitim yapılarıdır.

• **Eğitim Yöntemlerindeki Değişmeler:** Yaşanan değişimler eğitim sistemlerini değiştirdiği gibi uygulanan eğitim yöntemlerini de değiştirmektedir. Bilgi toplumunun eğitiminde dört ilkedden bahsedilmektedir:

-Öğrenmeyi bilmek,

-Öğrenmeyi öğrenmek,

-Bireysel olarak öğrenmek,

-Birlikte öğrenmek (takım halinde ve örgüt olarak öğrenmek)

21. yüzyılda başarı eğitilmiş işgücü ile sağlanacaktır. Bu nedenle eğitim, eğitim sistemleri ve yapılarının çağın gereklerine göre düzenlenmesi gerekmektedir. Sanayi toplumunda eğitim sadece okul olarak görülmüş, okul da fabrika türü üretim

yapan kurum olarak algılanmıştır.²¹ Bilgi Toplumunun yeni eğitim anlayışında okul, fabrika modeli kitlesel üretim yapan bir kurum değildir. Sanayi toplumunun eğitim anlayışında öğretmen merkezli öğretim mevcuttur. Ancak bilgi toplumunda durum daha farklıdır. Çünkü bilgi toplumu eğitim anlayışında, öğrenci merkezli öğrenme esas alınmaktadır. Bu anlayışta öğrenci aktif öğrenen rolü üstlenmiştir. Yine yeni eğitim anlayışında eğitim sadece okul içinde sınırlandırılmamıştır. Okul dışında da eğitim imkânları sağlanırken, okul dışı uzmanlar aracılığı ile de öğrenme gerçekleşebilmektedir.²²

²¹ Mehmet Metin Arslan ve Levent Eraslan, “Yeni Eğitim Paradigması ve Türk Eğitim Sisteminde Dönüşüm”, **Milli Eğitim Dergisi**, Sayı:160, Güz 2003, s. 1.

²² İlhan Tekeli, **Eğitim Üzerine Düşünmek**, Ankara, Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, No:5, 2004, s. 18 – 20.

Tablo 2: Eğitimde Geleceğe Yönelik Gereksinimler

Temel Felsefe	Öğrenmeyi Öğrenme
	Küresel bakış açısı
	Ulusal ruh ve değerlerin benimsenmesi, kültürel kimlik kazanılması
	Yarışma güdüsü ve girişimci olma
	Problem çözme becerisi
	İletişim kurabilme yeteneği
	Ekip çalışmasını öğrenme
	Ekonomik çevreyi anlama
Kapsam	Öğrencilere anlayabilecekleri basit bir yöntemle doğru ve özlü bilgilerin verilmesi
Müfredat	Beceriler, toplumsal değerler ve verilen bilgiler arasında bir denge kurulması
	Ders programlarında çoklu zeka kuramı doğrultusunda yaratıcılığa, ahlaki değerlere, dil eğitimine, fen bilimlerine, bedensel gelişime, bilimsel gelişmelere, sosyo-politik konulara dengeli bir biçimde yer verilmesi
	Öğrencilerin gelecekteki iş yaşamına hazırlanmaları
	Soyut ve somut faktörlere yönelik derslerin süreleri arasında bir denge sağlanırken, konularda çağdaş gelişmelere yer verilmesi
Alt yapı	Var olan alt yapının daha etkin bir biçimde kullanılabilmesi için okullar, öğretmenler, eğitim araçları ve gereçleri gibi tüm kaynakların eğitim sisteminde daha akıllıca kullanılması

Kaynak: Mehmet Metin Arslan ve Levent Eraslan, “Yeni Eğitim Paradigması ve Türk Eğitim Sisteminde Dönüşüm”, **Milli Eğitim Dergisi**, Sayı:160, Güz 2003, s. 3.

Bilgi toplumunda okul öncesi eğitimden başlayarak, yükseköğretime kadar tüm eğitim türlerinin her kademesinde, çağın gerektirdiği nitelikleri taşıyan bireyler ön plana çıkmaktadır. Gelişmiş ülkelerde yükseköğretim diğer eğitim kademelerine

oranla daha fazla önem kazanmakta ve bu da yükseköğretim kurumlarını bilgi üretiminin odak noktası haline dönüştürmektedir.

Bir ülkede eğitim düzeyi yükseldikçe o ülkenin ekonomik ve sosyal göstergeleri de yükselmektedir. Diğer bir deyişle, eğitilmiş insan topluma biçim verirken ekonomiyi güçlendirmektedir. Toplumun simgesidir. Eğitimin öncelikle birey üzerinde yaratacağı olumlu etki, ardından sinerji etkisi ile topluma yansımaktadır.

Eğitimin topluma sağladığı faydaları şu şekilde sıralamak mümkündür²³:

- Sosyal gelişmeyi etkiler.
- Fırsat eşitliği ve sosyal hareketliliği/mobilitiyi sağlar.
- Toplumun ihtiyaç duyduğu özelliklere sahip vasıflı işgücünü yaratır.

21. yüzyıl özellikle eğitim açısından; yabancı dil ve kültür bilgisi, yaşam boyu öğrenme, öğrenen merkezli eğitim gibi konuları ön plana çıkarmaktadır. Bir toplumun eğitime, diğer bir deyişle insan yetiştirmeye verdiği önem, eğitim çağındaki nüfusun (5 – 24 yaş kabul edilmektedir) eğitim hizmetlerinden ne oranda yararlandığı ile ölçülmektedir. Genel okullaşma oranı da denilen bu oran; toplumun eğitim seviyesi yükseldikçe artmakta, tam tersi durumda da azalmaktadır. Tavan değer % 100 kabul edildiği genel okullaşma oranı; eğitim çağındaki öğrenci nüfusunun, eğitim çağındaki nüfusa oranlanması ile bulunur. Şu şekilde açıklamak mümkündür: Tarım toplumunda, bireylerin eğitime çok fazla önem verilmediğinden nüfusun az bir kısmı eğitim sistemi içinde yer almaktadır. Toplum geliştikçe; bilgi, eğitim ve uzmanlık önem kazanmakta, bu da eğitim sistemi içinde yer alan nüfusun oranını yükseltmektedir.²⁴

Türkiye gibi okur-yazarlık oranı belli bir seviyenin altında, nüfusu kalabalık, okullaşma oranı düşük ülkeler, yaşam boyu ve sürekli mesleki eğitim konusuna

²³ İstanbul Ticaret Odası (İTO), **Yükseköğretim Kurumlarının Bölgelerarası Gelişme Farklılıkları Açısından Önemi ve İşlevleri**, İstanbul, İTO Yayın No: 1998-19, Prive Ltd. Şti., s. 18.

²⁴ Dura ve Atik, **a.g.e.**, s. 256 – 258.

öncelik tanıyarak bilgi toplumu olma yarışına katılma şansını yakalayabileceklerdir. 21. yüzyıl her alanda olduğu gibi eğitimde de kıyasıya rekabeti şart koşturmaktadır.

2.1.2. Mesleki Eğitime Genel Bir Yaklaşım

Bilim ve teknoloji alanında yaşanan hızlı değişimler ve rekabet koşullarının ağırlaşması toplum yapısını değiştirirken, eğitim sistemlerini de doğrudan ve dolaylı yollardan etkilemektedir. Değişen koşullar doğrultusunda çağın gerekleri, bireyleri daha fazla donanımlı olmaya itmektedir. Eğitim almış, sektör içinde karşılaştığı sorunlara çözümler üreten, çağın mesleki, teknik ve sektörel değişimlerini yakından takip edebilen bireyler, hem örgütlerin, hem de toplumların gelişmesi açısından tercih edilen kişiler olacaklardır. Değişen eğitim anlayışı, mesleki beceri ve yeterlilikleri ön plana çıkarmaktadır. Mesleki eğitim, sürekli eğitim ya da yaşam boyu eğitim kavramları bu yüzyılın temel eğitim kavramları arasında yer almaktadır.

2.1.2.1. Mesleki Eğitim

Eğitim, toplumsal kalkınmanın temel araçlarından biridir. Yaşanan değişim, çağın gereklerini yerine getiren toplumları bilgi toplumlarına dönüştürürken, bilgi üretimi en önemli konuların başında gelmektedir. Bilginin stratejik bir önem kazanması, bilgiyi üreten ve kullanan bireylerin rekabet gücünü arttırmaktadır. Mesleki açıdan vasıflı bireylerin yetiştirilmesi, mesleki eğitim sistemlerinin etkinliği ile paralellik arz etmektedir.

En genel anlamıyla mesleki eğitim, iş ile birey arasında uyum sağlama sürecidir. Çağdaş mesleki eğitim anlayışı, sürekli bir değişim ve yenilenme çabası içindedir.²⁵

Mesleki eğitimi; herhangi bir meslekle ilgili bireye, iş yaşamında bilgi, beceri ve iş alışkanlıkları kazandıran, bireyin yetenek ve yeterliliklerini geliştiren eğitim türü olarak da tanımlamak mümkündür. Mesleki eğitim, farklı basamaklardan oluşmaktadır. İlk aşama; birey-meslek uyumunu sağlamak amacıyla, bireyin mesleki

²⁵ TİSK (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu), **Mesleki Eğitim Sistemimiz ve İşletmelerdeki Beceri Eğitimi Sorunları ve Çözüm Önerileri Raporu**, Eylül 2004, s. 1.

ilgi ve yetenekleri ile iş yaşamını tanınması için, temel mesleki eğitimden önce uygulanan oryantasyon niteliği taşıyan meslek öncesi eğitim aşamasıdır. Bu mesleki eğitim türü, henüz herhangi bir meslekte nitelik kazanmamış bireylerin, mesleki anlamda, basit düzeyde bilgilendirilmesi amacına yönelik bir uygulamadır. Meslek öncesi eğitim aşamasını, temel mesleki eğitim aşaması takip etmektedir. Temel mesleki eğitim; bireyin iş yaşamında belli bir mesleğe giriş yapabilmesi için gerekli, temel bilgi, beceri ve alışkanlıkları kazandırmaya yönelik mesleki eğitim türüdür.²⁶ Temel mesleki eğitim türünün bir üst basamağı, ileri mesleki eğitim uygulamasıdır. İleri mesleki eğitim, temel mesleki eğitim almış bireylere ileri düzeyde uzmanlık kazandıran mesleki eğitim türüdür. Bu mesleki eğitim türünde amaç, meslekteki yeniliklerin takip edilerek öğrenilmesi, mesleğin geliştirilmesi ve mesleğin yan dallarına kayılmasıdır. Diğer bir deyişle uzmanlaşılmasıdır.²⁷

Gelişmiş ülkelerde, üç farklı mesleki eğitim yapılanması göze çarpmaktadır. Bu yapılanmaları şu şekilde sıralamak mümkündür.²⁸

- **Çıraklığa Dayalı Yapılanma:** Çıracılık eğitimine temel mesleki eğitimi bitirenler katılabilmektedir. Örgün eğitim sisteminin dışında kalmış, çalışan bireylere mesleki eğitim hizmetinin verilmesidir. Bu yapılanmada, pratik eğitim işyerinde, teorik eğitim de mesleki eğitim merkezlerinde verilmektedir.
- **Meslek Okullarına Dayalı Yapılanma:** Birçok ülkede bireylerin mesleki anlamda yetiştirilmesi görevi meslek okullarına verilmiştir.
- **Karma (Dual) Yapılanma:** Bu yapılanma, diğer iki yapılanmanın bileşkesidir.

²⁶ Cevat Alkan, Hıfzı Doğan ve S. İlhan Sezgin, **Mesleki ve Teknik Eğitimin Esasları**, İstanbul, Alkım Yayınları, 1998, s. 4 – 6.

²⁷ Ali Erkan Bakı, “**Mesleki ve Teknik Eğitimin Milli Gelir Artışı ve İstihdam Üzerine Etkileri**”, Basılmamış Doktora Tezi, İzmir, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1996, s. 3.

²⁸ Bekir Özgen, **Türkiye’de Örgün Eğitim**, İzmir, Nazar Matbaacılık ve Ticaret, 1994, s. 110 – 114.

Tablo 3: 21.Yüzyılda Mesleki Eğitimde Yaşanan Değişiklikler

Geleneksel	Yeni
Arza dayalı bir işleyiş	Talebe dayalı bir işleyiş
İstihdam için eğitim	İstihdam için öğrenim
Öğretmen odaklı	Öğrenci odaklı
Eğitim ve öğretim ayrılmıştır	Eğitim ve öğretim entegre edilmiştir
Dar kapsamlı uzmanlık becerileri	Farklı alanlarda geniş kapsamlı beceri geliştirme
Alan bilgisine odaklı	Temel/anahtar becerilere odaklı
Eğitimde harcanan zaman ve sınavların dikkate alınması	Yeterliliklerin ve daha önceden yapılan öğrenimin dikkate alınması
Sabit giriş ve çıkış	Esnek ve çok yönlü giriş ve çıkış
Merkezi sistem	Sorumluluğun dağıtılması
Hükümet tarafından kontrol edilen yönetim	Farklı aktörler ve diyalog

Kaynak: Philip Read, “Mesleki ve Teknik Eğitimde Ortaöğretimden Yükseköğretime Geçişte Temel Engeller ve Çözüm için Alternatif Öneriler”, **AB Kopenhag Süreci ve Maasricht Bildirgesi Açısından Türkiye’de Mesleki Eğitim ve Öğretimi Bekleyen Zorluklar Uluslararası Konferansı**, Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi, (MEGEP), Ankara, 2005, s.3.

21. yüzyıl bilgi toplumunda mesleki eğitim sisteminin sahip olması gereken özellikleri şu şekilde sıralamak mümkündür:²⁹

- Mesleki eğitim sistemi geniş kapsamlı ve kolay erişilebilir olmalı,
- Mesleki eğitim sistemi içindeki programların nitelikleri iyileştirilmeli, bunun yanında bu programlar açık, esnek ve öğrenci merkezli olmalı,
- Bireyleri iş hayatına hazırlamaya yönelik olmalı,
- Tüm eğitim alanları ile yakın ilişkiler geliştirilmeli,
- Mesleki eğitimde yenilikçi bir yaklaşım izlenmeli,
- Yaygın eğitim alanlarını kapsamalı,

²⁹ Read, a.g.e., s. 2.

- Bireyleri yaşanabilecek kariyer değişikliklerine hazırlamalı,
- Teknolojiye dayalı eğitim – öğretim geliştirilmeli ve mesleki eğitim sistemi yeni teknolojik imkânlarla donatılmalı,
- Mesleki eğitim sisteminde niteliklerin geliştirilmesi ve standardın sağlanması amacıyla bir kalite güvence sistemi oluşturulmalıdır.

Mesleki eğitimin yeni yaklaşımlara uyumu sağlanırken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:³⁰

- Mesleki eğitim ve öğretim programlarının uluslararası standartlara uygun olarak hazırlanması,
- Mesleki eğitim sistemi oluşturulurken sadece arzın değil, arz-talep dengesinin dikkate alınması,
- Ulusal yeterliliğe dayalı bir mesleki eğitim sisteminin oluşturulması,
- İş gücü piyasası esnekliği ve çalışanların hareketliliğinin sağlanması,
- Yaşam boyu eğitim imkânlarının sağlanması,
- Verimlilik ve performansın artırılması,
- 12 yıllık zorunlu eğitime geçiş için alt yapının hazırlanması.

Mesleki eğitimde yaşanan değişimler, yeni eğitim anlayışının bir uzantısı görünümündedir. 21. yüzyıl mesleki eğitim anlayışı, toplum ve sektörden gelen talepler doğrultusunda şekillenmektedir. Geleneksel anlayışta, eğitim ve öğretim sisteminde bireyler, eğitim süreçlerini bir takım sınavlar sonucunda devam ettirebilmekte ve eğitim anlayışı da bu bireylerin sadece eğitilmesi üzerine şekillenmekte idi. Daha önceden de belirtildiği üzere, eğitim anlayışındaki değişimlerde olduğu gibi, 21. yüzyıl mesleki eğitim anlayışında da eğitim, öğrenci

³⁰ Recep Altın, a.g.e., s.10.

odaklı bir yaklaşım izlemektedir. Bu yeni anlayışta, eğitim ve öğretimi birbirinden ayırmak mümkün değildir. Günümüzde birey, eğitim ve öğretim sisteminden bir şekilde ayrılmış olsa bile, farklı mesleki eğitim program ve uygulamaları ile sisteme tekrar dahil (yaşam boyu eğitim vb.) olabilmektedir.

2.1.2.2. Mesleki Eğitimin Amaçları

Bilimsel ve teknolojik dönüşümlerin hızlı bir biçimde yaşandığı dünyada, çağın eğitimini, bir tür mesleki eğitim olarak adlandırmak mümkün olabilir. Günümüz eğitim anlayışının temeli, “herkes için eğitim” düşüncesidir. Bu nedenle de, mesleki eğitim anlayışının bir takım nitelikleri taşıması gerekmektedir. Bunlar,³¹

- Uygulama ve gelişmelere sürekli uyum,
- Mümkün olduğunca fazla disiplinleri kapsama,
- Topluma dönük olma,
- Gerçek mesleki yaşam ortamı sağlama,
- Devamlılık,
- Zamana ve ihtiyacın şekline bağlı olma,
- Arz-talep dengesini sağlama,
- Hedeflere yönelik olma,
- Yaşama hazırlayıcı olma gibi niteliklerdir.

Mesleki eğitim üç ana hedefi esas almaktadır:³²

- Bireye, uygun mesleki öğrenme ortamı sağlamak,
- Mesleki becerileri geliştirmek,
- İstenilen mesleki davranışları oluşturmak.

³¹ Alkan, Doğan ve Sezgin, **a.g.e.** , s. 12.

³² Alkan, Doğan ve Sezgin, **a.e.** , s. 7.

Bilgi toplumuna geçişin önemli aşamalarından birisi olan, vasıflı işgücü oluşturulmasının temel şartı, kişilere örgün ve yaygın eğitim kurumlarında yaşam boyu öğrenmeyi esas alan bir yaklaşımla, uluslararası rekabet koşullarına uyum sağlayabilecekleri bir eğitimin verilmesidir.³³

2.1.3. Mesleki Açılılık Eğitime Genel Bir Yaklaşım

Mutfak, temel ögesi insan olan ve emek-yoğun tarzda üretim yapan bir sektördür. Günümüzde sosyal, ekonomik ve teknolojik olmak üzere pek çok alanda meydana gelen gelişmeler, dünya üzerinde pek çok kişiyi bir yerden başka bir yere seyahat etmeye, dolayısıyla turizm hareketleri içinde yer almaya teşvik etmektedir. Bu turizm hareketleri içerisinde bulunan insanlar konaklama eyleminin yanı sıra, yeme-içme eyleminde de bulunurlar. Rekabet koşullarının ağırlaşması, mutfak eğitimi almış, sektör veya işletme içinde karşılaştıkları sorunlara çözümler üretebilen işgücünü ön plana çıkarmaktadır.

2.1.3.1. Mesleki Açılılık Eğitimi

Verimliliğe giden yolun, eğitimden geçtiği bilinen ve kabul edilen bir gerçektir. Ancak bunu sadece bilmek ve kabul etmek kuşkusuz yeterli değildir. İşin en önemli yanı konunun uygulamaya konulmasıdır. Eğitim ile verimlilik çok sıkı bir ilişki içerisinde. Bu yüzden ancak çalıştığı iş kolunda gerekli mesleki beceriyi öğrenmiş bir insan, zamanını optimal ve yararlandığı araç ve gereçleri verimli bir şekilde kullanılabilecektir.

Eğitim; insanlara bilgi ve beceri kazandırmanın yanı sıra belli bir görüş açısı da aşılacaktır. Görüş açısından geniş anlamda mantalite olgusunu anlamak gerekir. Bu da, kişilerin akıllarını kullanmadaki yöntemleri, alışkanlıkları, inançları, davranışları ve bütün bunları belirleyen ruh halleridir. Öte yandan eğitim insanlara bir yaşam boyu içerisinde bulunduğu yaşadığı bir süreçtir. Burada mesleki eğitim

³³ Fatih Türkmen, **Eğitimin Ekonomik ve Sosyal Faydaları ve Türkiye’de Eğitim Ekonomik Büyüme İlişkisinin Araştırılması**, Ankara, DPT Uzmanlık Tezleri Yayın No: DPT: 2655, 2002, s. 1-2.

şöyle tanımlanabilir. “Uzmanlaşmamış ya da yarı uzman işgücünü, uzmanlık gerektiren ve özel nitelikte görevlerle hazırlamak amacıyla yapılan çalışmaların bütünüdür.”³⁴

Turizm, bir faaliyet kolu olduğuna göre, tüm diğer meslekler gibi içerik ve özelliklerinin uygun bir ders programı kapsamında öğretilmesi gerekir. Turizmi diğer meslek alanlarından ayıran en önemli özellik “toplumsal bir olgu” olmasıdır. Turizm eğitimi “Toplumda turizm bilincini yerleştirmek, turizm kaynaklarını koruyarak bilinci geliştirmek, turiste karşı onun ekonomik gücüne ırk, milliyet, din, dil, toplumdaki statüsüne, ahlak ve namus düzeyine siyasal ideolojilerine göre ayırım yapmadan eşit ve dürüst hizmet etmek ahlakını ve terbiyesini vermek, turizmin sağladığı uzun ve ekli çıkarlar üzerine dikkati çekerek saygıya ve konuk severliğe dayalı bir davranış düzenini yerleştirmek” olarak tanımlanabilir. Halkın az veya çok eğitimini gerektiren böyle bir meslek kolunda, doğrudan bu sahada çalışan insanların eğitilmesi zorunluluğu daha açık bir şekilde ortaya çıkmaktadır.³⁵

Mutfak sektörü turizm sektörünün kollarından en önemlisidir. Turistler, turistik faaliyetlerde bulunurlarken konaklamanın yanında en fazla hizmet satın aldıkları yerler yiyecek-içecek hizmetleridir. Ülkemize gelen turistler konaklama faaliyetlerine harcadıkları dövizden daha fazlasını yeme- içme faaliyetlerinde harcamaktadırlar. Bu nedenle yiyecek- içecek işletmelerinde istihdam edilen mutfak personelinin eğitilmiş olması gerekmektedir. Eğitilmiş insan gücünün uygulama açısından faydaları; personeli hizmete yatkın kılar, personel-yönetici iletişimini kolaylaştırır. Personeli üst kademe sorumluluklara hazırlar. Eğitim verimliliği arttırdığı için maliyeti düşürür, personelin işine daha iyi motive olmasını sağlar, eğitilmiş personel standart hizmet sunumuna daha aktiftir. Yiyecek içecek hizmetlerinin kaliteli bir şekilde sunulması ancak optimal sayıda eleman bulunması ile mümkün olabilir. İşletmelerde misafir ağırlama gibi kişisel bir hizmet yapıldığında alıcı ile satıcı arasında yüz yüze doğrudan doğruya bir ilişki olduğu için

³⁴ Osman Kemal Ağaoğlu, **Türkiyede Turizm Eğitimi ve Etkinliği**, Ankara, Milli Prodüktive Merkezi Yayınları, 1991, s. 21.

³⁵ Hasan Olalı, **Turizm Politikası ve Pazarlaması**, İzmir Ege Üniversitesi İşletme Fakültesi Yayınları, no:6., 1982, s. 14.

yiyecek içecek hizmetlerinin başarısında personelin nitelik ve özelliklerine bağlı olarak sundukları hizmetin rolü çok büyüktür. Burada hizmet sunan personel mutfakta üretilen yiyecekleri misafirlere sunmaktadır. Her ne kadar salondaki servis personeli eğitimli olursa olsun, hizmetin asıl üretildiği mutfaktaki personel eğitimsiz olursa bütünlük sağlanamaz ve hizmet istenilen kalitede sunulamaz.

Sanayi devrimine kadar insanoğlu seyahat etmek için at ya da at arabalarını kullanıyorlardı. O dönemde insanları yemek yiyebileceği yerler at ve at arabalarının mola verebilecekleri hanlardı. İnsanlar hanlarda mola verdiklerinde o an handa mevcut olan yiyecekleri karınlarını doyumak için yiyorlardı. Bu döneme kadar aşçılık diğer çoğu meslek dalında olduğu gibi babadan oğula ya da usta-ıracak iliğkisi ile ğreniliyordu. Sanayi devrimi sonucu buharlı trenlerin icadı ile trenlerde yemek hizmeti verilmeye bağlanmığtır.

Fransız ihtilali sonucu iğsiz kalan çoğu saray açıları Paris ve Avrupa' nın diğer büyük şehirlerinde kendi restoranlarını amaya bağlamığlardı ve bu restoranlar yüksek kalitede hizmet veriyorlardı. 17. yüzyıl ortalarına kadar turizm ya da aşçılık üzerine resmi eğitime ihtiyaç duyulmamığdı. İlk turizm okulu 1893 yılında Lozan şehrinde açıldı. Bu okulda aşçılık eğitimide veriliyordu. Bu okuldan sonra Avrupa'nın diğer ülkelerinde de otelcilik ve aşçılık okulları açılmaya bağlanmığtır. İkinci dünya savağı ve sonrası sosyal ve ekonomik yağam bir hayli değiğmiğtir. Endüstride alığanların, öğrencilerin, hastane personelinin beslenmesi problemleri ortaya çıktı ve bu nedenle endüstriyel üretim yapan mutfaklar ortaya ıktı.³⁶

İkinci dünya savağı sonrası otel ve restoranları artmasıyla beraber buralarda alığacak elemanların eğitimi konusunda ciddi sıkıntılar yağanmaya bağlanmığtı. Bu sorunun üzülmesi için önceleri iğbağı eğitimi verilmiğtir. Daha sonra bazı ülkelerde devlet desteği ile kurslar açılıp sektörün ihtiyaı olan açıları yetiğtirmeye bağlanmığtır. Bunun yanında aşçılık eğitimi usta- ıracak iliğkisi ile srdrlmğtr. Yirminci yüzyılın sonlarına doğru tüketiciler talepleri ve yiyecek üretim yöntemlerinde değiğiklikler nedeniyle açı yetiğtiren örgün eğitim programlarına ihtiyaç

³⁶ Ronald Kinton, Victor Ceserani, **The Theory of Catering**, London, 5th Edition, 1987, s.120

duyulmuştur. Açılan bu eğitim programlarında görev alan eğiticiler eğitim konularını içerik ve yöntem bakımından değerlendirip yeni eğitim programları oluşturmuşlardır. Yeni eğitim programlarından istenen, konuların öğretimine az, öğrenmeye ise daha çok ağırlık verilmesidir. Zaman ve alışkanlıklar hızla değişmektedir. Buna paralel olarak insanların yeme-içme alışkanlıklarında değişmektedir. Yeme-içme alışkanlıklarının değişmesiyle yiyecek hazırlama metodları değişmekte buna bağlı olarak sektörde görev alan aşçıların görev ve eğitimi de değişmektedir. Teknolojik gelişmeler doğrultusunda mutfakta yer alan üretim sistemlerinin değişmesi, aşçıların üretimdeki rollerinin değişmesine yol açmıştır. Teknolojik gelişmeler doğrultusunda aşçıların fonksiyonlarının arttığı söylenebilir. Yiyecekler ister geleneksel ister teknolojik yöntemlerle üretilsin, yemek tariflerinin geliştirilmesi ve uygulanması işinden aşçılar sorumludur.

Günümüz aşçıların eğitimi dikkate alınırken, mevcut eğitim programlarının günümüz beklentilerine göre düzenlenip uygulamaya konulması gerekmektedir. Sektörün ihtiyacı olan aşçılar; yemek pişirmeye ilgi duyan, teknolojik gelişmeleri takip eden, ustalığını sunduğu yiyeceğin kalitesiyle ölçen ve sürekli olarak gelişmeye açık kişilerdir. Bu aşçıların yetişmesi için gerekli ortam, yeniliğe açık eğitim programlarının hazırlanıp, uygulamaya konulması ile sağlanabilir.

Ülkemizde de Osmanlı İmparatorluğu öncesi ve sonrası aşçılık babadan oğula geçerek ya da usta-çırak ilişkisi ile öğreniliyordu. İmparatorluk sonrasında 1950' li yıllara kadar devam eden bu durum İstanbul, İzmir ve Ankara' da meslek odaları ve belediyeler tarafından açılan kısa süreli kurslar açılmasıyla çeşitlenmiştir fakat; bu durum devamlılık gösterememiştir. Turizm bakanlığının kurulmasıyla; ülkemizde varolan turizm potansiyeli dikkate alınarak, bu sektöre eğitilmiş işgücü sağlanmak adına 1961-1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulu açılmıştır. Böylelikle aşçılık eğitimi örgün eğitim kuruluşunda verilmeye başlanmıştır. 1963-1964 öğretim yılında üç yıla çıkarılmıştır. Sektörün özelliği doğrultusunda 1964-1965

öğretim yılından itibaren öğrenciler turistik tesislerde iş başı eğitim çalışmalarına başlatılmıştır.³⁷

İkinci otelcilik okulu 1967–1968 öğretim yılında İstanbul’da açılmıştır. Öğretim programları bu çerçevede geliştirilmiş, okulun adı “Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi” olarak değiştirilmiştir. 1969 yılında da üniversite düzeyinde turizm eğitimi, İzmir Üniversitesinde “Turizm Bölümü” açılarak başlatılmıştır. 1980’li yılların başlarında turizm işletmelerinin sahibi ve yöneticileri ile yapılan bir dizi toplantı sonucunda, turizm eğitiminde yabancı dil bilgisinin önemi vurgulanmıştır. Otelcilik ve turizm meslek liselerinin önüne hazırlık sınıfı konulması ve adının “Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi” olarak değiştirilmesi kararlaştırılmış ve 1984–1985 öğretim yılından itibaren öğretim süresi dört yıla çıkarılmıştır.

Türk ve dünya mutfaklarında istihdam edilecek yabancı dil bilir, nitelikli aşçıları yetiştirmek üzere yeni bir okul türü olarak “Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi” Bolu-Mengen’de 1985–1986 öğretim yılından itibaren faaliyete geçirilmiştir. 2001–2002 öğretim yılından itibaren bu okullar, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü’nce gerçekleştirilen okul türlerinin azaltılması çalışmaları kapsamında, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri’nin bölüm programı haline dönüştürülmüştür. Daha sonraki yıllar turizm eğitimi önlisans, lisans ve lisans üstü düzeyinde verilmeye başlanmıştır.

2003 yılında İstanbul Yeditepe Üniversite’sinde gastronomi bölümü açılmasıyla lisans düzeyinde aşçılık eğitimi verilmeye başlanmıştır. 2008 yılında İstanbul Okan Üniversite’sinin de gastronomi bölümü açılmış ve ardından İzmir ekonomi Üniversitesinde’de aynı bölümün açılmasıyla birlikte şu anda Türkiye’de üç üniversite lisans düzeyinde aşçıları yetiştirmektedir. Bunun yanısıra 2003 yılında özel kurs olarak açılan Mutfak Sanatları Akademisi MEB onaylı ve Avrupa’da geçerliliği olan “City&Guilds” sertifikalı profesyonel mutfak çalışanı yetiştirmektedir.

³⁷ Çetin, a.g.e. ,s.16-17

2.1.3.2. Mesleki Aşçılık Eğitiminin Amaçları

Mesleki eğitim, kişilere turizm sektöründeki nitelikli iş gücü seviyesinde mesleklere giriş için yeterlilik kazandırmayı hedeflemektedir. Diğer bir deyişle sektörün nitelikli personel gereksinimini karşılamaktır. Turizm sektöründe hizmet veren işletmelerin başarısını, çalışanlarının sahip olduğu turizm eğitiminin yeterliliğine bağlı olduğu vurgulanmaktadır. Mesleki aşçılık eğitiminin, özellikle işletme ölçüsünde karlılığı artırıcı, maliyetleri düşürücü ve kaliteyi yükseltici özelliklerinden bahsedilmektedir.

Mutfak çalışanı; etkinlik-verimlilik, işlevlilik, motivasyon, işbirliği, sorumluluk duygusu, emniyet, eli çabukluk, insiyatif, sanatçı ruhu, anında yaratıcılık, dikkat, iyi bir bellek, sakinlik, sezgi ve yaratıcılık, güvenilirlik, dürüstlük, kesinlik-kararlılık özelliklerine sahip olmalıdır. Bu özelliklerin bir kısmı doğuştan gelir, bir kısmı da sonradan öğrenilebilir. Mutfak eğitiminin amacı bu doğrultuda doğuştan yeteneği olan kişileri sonradan kazanılabilecek özellikleri kazandırarak eğitmek ve sektöre yararlı olmalarını sağlamaktır.

Yiyecek-içecek işletmelerinde, misafire sunulan yemeğin yüksek kalitede olması için, yemeğe giren malzemelerin taze ve kaliteli olarak işletmeye gelmesi, uygun şekilde depolanması, uygun pişirme tekniğinin kullanılarak kaliteli ekipmanlarda pişirilmesi ve sonrasında tabaklanıp servis edilmesine kadar olan süreç mutfak çalışanları sorumluluğundadır. Servise sunulan yiyeceğin kalitesi bu zincirde görev alan nitelikli mutfak çalışanlarına bağlıdır. Nitelikli mutfak çalışanı kendisine teorik mutfak bilgisini; okul, kurs, kitap, usta-çırak ilişkisi vb. şekilde katmış; yiyecek-içecek sektöründe çalışarak bu bilgileri pratiğe dökmüş; mesleğini seven ve günden güne bilgilerini yenileyen kişidir. Bu özelliklerini saydığımız mutfak personelinin yetişmesi nitelikli eğitim programlarına bağlıdır. Bu sayede sektör ihtiyacı olan nitelikli işgücüne sahip olacaktır.

2.2. Yurtdışında Aşçılık Eğitimi

Yurtdışında turizm ve buna bağlı olarak aşçılık eğitimi; meslek okulları, yüksekokullar, üniversiteler ve özel mesleki kurslar vasıtasıyla verilmektedir. Çoğu meslek okulları alt kademedeki eleman yetiştirirken meslek yüksekokulları ve özel

mesleki kurslar, farklı konularda beceri kazanmış orta kademe eleman yetiştirme görevini üstlenmektedir. Diğer taraftan üniversiteler, turizm ile ilgili konularda beceri kazandırma ve yönetimle ilgili eğitim vermektedir. Ayrıca birçok üniversite turizm konularında lisansüstü programlar sunmaktadır.

Yurtdışında bazı ticari kuruluşlar ve meslek odaları da turizm eğitiminde aktif rol almaktadırlar. Amerika Seyahat Acentaları Birliği Sertifika Enstitüsü, Amerika Otel Motel Birliği, Ulusal Yiyecek Servis Hizmetleri Kurumu, İngiltere Turizm ve Seyahat Birliği, İngiltere Otel ve Yiyecek Enstitüsü gibi kuruluşlar, sektörün ihtiyaç duyduğu yetişmiş eleman sağlamak amacıyla çeşitli yaygın eğitim programları düzenlemektedir.³⁸

Turizm endüstrisini oluşturan bazı zincir oteller ve restoranlar da kurumiçi mesleki eğitim olanakları sağlayarak yetişmiş eleman ihtiyacının bir kısmını sağlamaktadır. Ayrıca mutfak elemanı eğitiminini tüm kariyeri boyunca sürdürdüğü için; kurum içi eğitim olanağı sağlayan işletmeler, sektöre iyi yetişmiş mutfak çalışanı sağlama da önemli rol alırlar.

2.2.1. ABD’de Aşçılık Eğitimi

ABD’de de mesleki eğitim uygulamaları arasında MeslekYüksekokullarının büyük önemi bulunmaktadır. Meslek yüksekokulları, lise mezunlarına yükseköğrenim sağlayan ve bu öğrenimi tamamlayanlara ön lisans diploması veren okullardır. Meslek yüksekokulları ile aynı kategoriye giren “teknik okullar” ve “tekniker enstitüleri” de lise üzerine iki ya da üç yıllık öğretim yapılan yüksek tahsil kurumlarıdır ve bütün bu okullar, başlıca iki hedefe yönelik olarak faaliyette bulunurlar. Birincisi, mesleğe yönelik kısa süreli bir öğrenim neticesinde ara eleman yetiştirmek, ikincisi ise, lisans öğreniminin ilk senesine denk gelen akademik öğrenim vermektir. ABD’de de turizm ve otelcilik eğitimi veren programlar genelde üç seviyede ortaya çıkmaktadır. Birinci seviyede, diploma ya da serfitika veren programlar bulunmaktadır. Bu programlarda genellikle bir aydan iki yıla kadar süren

³⁸ McIntoch and Goeldner, **Tourism Principles, Practices, Philosophers**, Canada, John Wilay and Sons Inc., 4th Edition, 1984, s. 80.

mesleki turizm eğitimi verilmektedir. Ancak söz konusu programlarda ağırlığın iki yıllık programlarda olduğunu söylemek mümkündür. İkinci seviyede, dört yıllık turizm programları bulunmaktadır. Üçüncü seviyede ise master ve doktora şeklindeki lisansüstü turizm programları bulunmaktadır.³⁹

ABD’de önlisans ya da lisans düzeyinde birçok üniversitede aşçılık eğitim programları mevcuttur. Ayrıca bu kurumlarda çeşitli düzeylerde sertifika programları düzenlenmektedir. Bunun yanısıra sadece yiyecek-içecek işletmelerine eğitilmiş profesyoneller yetiştirmek üzere kurulmuş enstitüler de mevcuttur. Bunlarda bazıları: “The Art Institutes”, “The Culinary Institutes of America”, “Academy of Medical Arts and Business”, “Branford Hall Career Institutes”, California Culinary Academy”, “California Schools of Culinary Arts”, “Connecticut Culinary Institute”, “Culinary Academy of Long Island”, “Le Cordon Blue” dır. Görüldüğü üzere ABD’de de aşçılık eğitimi üzerine sayısız olanak mevcuttur. Yukarıda bir kısmını verdiğimiz eğitim kuruluşları birçok şehirde hizmet vermektedir.

2.2.2. Almanya’da Aşçılık Eğitimi

Almanya’da eğitim, eyaletlerde Eğitim ve Kültür Bakanlıklarınca yürütülmektedir. Bu bakanlıklar, Hükümete bağlı Eğitim ve Araştırma Bakanlığı’nın (BMBF) sorumluluğu altındadır. Almanya, GSYİH’nın % 4,6’sını eğitim harcamalarına ayırmaktadır. Alman eğitim politikası; her bireye kendi yetenek ve ilgi alanına göre en uygun eğitim imkânının sağlanması ilkesi üzerine kurulmuştur.⁴⁰

Zorunlu eğitim süresi, 12 yıl olan Alman eğitim sisteminde okullar; genel ve mesleki eğitim veren okullar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Yaptığı uygulamalarla özellikle mesleki eğitim konusunda önemli ilerlemeler kaydetmiş olan Almanya’da genel eğitim veren okullar; okul öncesi eğitim, temel eğitim, birinci kademe ortaöğretim, ikinci kademe ortaöğretim ve yükseköğretim kurumlarından

³⁹ Özcan Demirel, **Karşılaştırmalı Eğitim**, Ankara, Pegem Yayıncılık, 2000, s. 100.

⁴⁰ Kemal Turan, “Avrupa Birliğine Giriş Sürecinde Türk-Alman Eğitim sistemlerinin karşılaştırılarak Değerlendirilmesi”, **Milli Eğitim Dergisi**, Yıl:33, Sayı: 167, Yaz 2005, s. 2.

oluşmaktadır. Ortaöğretim birinci kademeyi bitiren öğrenciler, mesleki eğitim okullarına devam edebilmektedirler.

Almanya’da mesleki turizm eğitimi, Hükümet bünyesindeki mesleki eğitim veren okullarda, resmi turizm örgütleri ve özel kuruluşlar tarafından düzenlenen kurslarda verilmektedir. Eğitiminin herhangi bir aşamasında eğitim sisteminin dışında kalmış olan birey, Hükümetin düzenlediği çıraklık eğitimine üç yıl devam ederse, meslek okullarına devam hakkı kazanmaktadır. Birey çıraklık eğitimi süresince haftada en az 9 saat teorik ders almaktadır. Çıraklık eğitimi başarı ile tamamlayanlar, aşçı, garson, otel ve restoran personeli ünvanını almaktadırlar. Almanya’da mesleki eğitime çok önem verilmesi nedeniyle, turizm sektöründeki işverenler için eğitilmiş işgücü birincil derecede önem taşımaktadır. Ulusal eğitim sistemi dışında kalmış bireylere hükümet ve resmi turizm örgütleri tarafından çeşitli kurslar düzenlenmektedir. Ancak bu kurslara 16 yaşını doldurmuş, zorunlu eğitimini tamamlamış (ortaokulu bitirmiş) bireyler katılabilmektedir. 2002 yılı itibarıyla Almanya’da 6 adet Otelcilik Meslek Okulu, Münih Üniversitesi’nde bir Turizm Fakültesi ve çeşitli ustalık kursları bulunmaktadır.⁴¹

Görüldüğü üzere Almanya’da aşçılık eğitimi genel olarak çıraklık eğitim programları ya da meslek yüksekokulları aracılığı ile verilmektedir.

2.2.3. İngiltere’de Aşçılık Eğitimi

İngiltere’nin yükseköğrenimi, ağırlıklı olarak meslek oryantasyonludur. Bu öğrenimin kapsadığı konular, mühendislik gibi alanlarda verilen geleneksel diploma eğitimi ve yükseköğretim kurumlarında verilen eğitimin sonunda diploma alınabilen eğitim, “İskoç Ulusal Mesleki Kalifikasyonlar Konseyi” ve “İşletme ve Teknoloji Eğitimi Konseyi” nin verdikleri “yüksek ulusal serfitikalar” ve “yüksek ulusal diplomalar”dan oluşmaktadır.⁴²

⁴¹ Şehnaz Demirkol ve Elbeyi Pelit, “Türkiye’deki Turizm Eğitim Sistemi ve Avrupa Birliği Sürecinde Olası Gelişmeler”, **Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, Ankara, Yıl: 2002, Sayı: 2, 2002, s. 12.

⁴² John Twing, **Vocational Education and Training in United Kingdom**, Italy, Published by CEDEFOP (European Center For The Development of Vocational Training), 2000, s. 63.

İngiltere’de, turizmin son 30 yıl içerisinde göstermiş olduğu gelişmeler, okullardan üniversitelere kadar her seviyedeki eğitim kurumlarında turizm alanında eğitim verilmesini ve öğrencilerin bu alana olan ilgilerinin artmasına neden olmuştur. Öyle ki turizm eğitimi son 10 yıl içerisinde ortaya çıkan medya ve iletişim alanlarıyla birlikte geleneksel disiplin olarak gösterilen coğrafya, İngiliz Dili ve tarih alanlarının da önüne geçmiştir.⁴³

İngiltere’de turizm eğitimi; otelcilik, gastronomi, seyahat acentacılığı, konaklama işletmeciliği gibi farklı branşlarda verilmektedir. İngiltere’deki turizm eğitim daha çok kısa ve uzun süreli kurslar şeklinde veya üniversitelerde ön lisans programları şeklinde devam etmektedir. İngiltere’de de turizm eğitim sistemi, temel düzey, orta düzey, ileri düzey ve üniversite düzeyi olmak üzere 4 grupta incelenebilir. Tüm düzeylerde verilen turizm eğitimi programlarında pratik eğitim çalışmaları ile teorik konular arasında bir denge bulunmaktadır.⁴⁴

İngiltere’ de Aşçılık eğitimi; mesleki liseler, önlisan ve lisans programları ile verilmektedir. Bunun yanısıra ülke çapında birçok şehirde yüzlerce aşçılık eğitimi veren kuruluşlar mevcuttur. Bunlardan bazıları: “Le Cordon Blue”, “Ashburton Cookery School”, “ Rick Stein Seafood School”, “ Mosimanns Academy”, “Cotswold Chef”, “Confident Cooking” dir. Bu saydığımız okullardan İngiltere’ nin birçok şehrinde yüzlercesi mevcuttur. Bu okullar profesyonel aşçılar yetiştirmenin yanında amatörlerede kısa ya da uzun süreli kurslar düzenlemektedirler.

2.2.4. Fransa’da Aşçılık Eğitimi

Fransa’da otelcilik eğitimi veren üç tür eğitim kuruluşu vardır: Temel Otelcilik Eğitimi sağlayan kurumlar, Otelcilik eğitimi sağlayan liseler ve otelcilik yükseköğretimi sağlayan eğitim kuruluşları. Otelcilik eğitimi sağlayan liseler ile devlet ve/veya özel liselerden mezun kişiler ile üniversite öğrenimini yarıda bırakmış olanlar otelcilik yükseköğretimi veren kuruluşlara kayıt yaptırabilmektedirler. Bu

⁴³ Marion Stuart, “Critical Influences on Tourism as a Subject in UK Higher Education: Lecturer Perspective”, **Journal of Hospitality**, 1/2002, s. 5-18.

⁴⁴ Chiris Cooper, Robert Scales ve John Westlake, “The Anatomy of Tourism and Hospitality Educators in the UK”, **Tourism Management**, Vol.13, No.2, 1992, s. 236.

öğretim kurumlarında eğitimin %90'ı teorik, %10'u pratik derslere ayrılmıştır. İki ya da üç yıl eğitim veren bu okullardan “Yüksek Otelcilik Teknisyenliği” diplomasını alanlar otelcilik sektöründe çeşitli yönetim kadrolarında iş bulabilmektedirler.⁴⁵

Fransa’da ileri düzey turizm eğitimi veren programların amacı profesyonel çalışan uzmanlar yetiştirmektir. İleri düzey turizm eğitimi; Mesleki Otelcilik Liselerinde verilmektedir. Bu okullardan mezun öğrenciler “ileri otelcilik uzmanı” derecesini almaya hak kazanmaktadırlar. İleri düzeyde turizm eğitimi veren okullarda; “pazarlama ve işletme” ve “mutfak sanatları” olmak üzere iki bölüm bulunmaktadır. Her iki bölümde de eğitim süresi, bu düzeye gelmeden önce alınmış olan eğitimlere göre farklılık göstermektedir. Genel ortaokullardan gelenler için üç, turizm okullarından gelenler için eğitim süresi iki yıldır.

Meslek yüksekokulları ve üniversiteler dışında Fransa’da aşçılık eğitimi veren birçok okul bulunmaktadır. Bu okullardan bazıları: “Le Cordon Bleu”, “Lenôtre”, “Ritz Escoffier”, “L’Atelier des chefs”, “Patricia Wells”, “Alain Ducasse”, “Cook'n With Class”, “The Alpine Cookery Course”, “The Paul Bocuse institue in Lyon” dır.

2.3. Türkiye’de Aşçılık Eğitimi

Üniversitelerin yüksek başarı standardına sahip olmaları yeni dünya düzeni içerisinde aranan en önemli özelliklerden biridir. Belirli yeteneklere sahip, nitelikli insanı yetiştirme çabaları bütün eğitim kurumları için önemli problemler arasındadır. Sınırların ortadan kalktığı günümüz dünyasında eğitimde belli standartlara sahip olma önemli ayrıcalıklar sağlamaktadır. Gençliğin, değişen toplumların ihtiyaçlarına cevap verebilecek bilgi ve becerilerle yetiştirilmeleri yükseköğretim kurumlarına önemli sorumluluklar yüklemektedir.

Yakın bir geçmişe kadar ülkemizde lisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren üniversite programı yoktu. 2003 yılında İstanbul Yeditepe Üniversitesi Türkiye’de bir ilki gerçekleştirerek Güzel Sanatlar Fakültesi altında “Gastronomi” bölümünü

⁴⁵ Nermin Kahraman, “Fransa ve Cezayir’de Otelcilik-Turizm Eğitimi, Türkiye Örneği İle Karşılaştırma”, **Turizm Eğitimi Kongresi Tebliğ ve Tartışmalar**, TUGEV, Turizm Bankası Yayınları, 1984, s. 51.

açmıştır. Daha sonraki yıllarda İstanbul Okan Üniversitesi ve İzmir Ekonomi Üniversitesi' de açılan gastronomi bölümleri ile şu anda ülkemizde lisans düzeyinde eğitim veren 3 program mevcuttur. 90'lı yıllarda yapılan araştırmalarda Türkiye' de mutfakta çalışan işgörenlerin yarısından çoğu ilkokul mezunu çıkmaktaydı. Günümüzde aşçılık eğitimi veren 3 lisans programı ve 15 önlisans programı bulunmaktadır. Bunun yanısıra Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ve MEB'e bağlı bazı özel kurslar sektörün yetişmiş eleman açığını kapatmaktadır. Bu gösterirki günden güne açılan yeni eğitim programları ülkemiz mutfak çalışanlarının eğitim seviyeleri yükselmektedir. Şimdi sırasıyla bu eğitim programlarının içeriğini inceleyelim.

2.3.1. Yaygın Aşçılık Eğitimi

Yaygın eğitim toplumsal düzeyde yapılan ve yaş, düzey vb. olgulara bakılmadan şartları uygun olan herkesin katılabileceği eğitim programlarıdır. Yaygın Turizm eğitimi; toplumsal düzeyde yapılan turizm eğitimi çalışmaları ile turizm işletmelerinde çalışmalarına rağmen mesleki eğitimi olmayan kişilere meslekleri ile ilgili bilgilerin verilmesi, yeteneklerin kazandırılması yönünde yapılan eğitim olup, geniş halk kitlelerinin turizmle ilgili belirli konularda eğitilmesidir.⁴⁶ Ülkemizde yaygın aşçılık eğitimi veren kuruluşlar M.E.B'e bağlı kuruluşlardır. Ülkemizde yaygın aşçılık eğitimi veren kurumlar şunlardır;

- **Halk Eğitim Merkezleri Kursları**

Çıracılık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü'ne bağlı Halk Eğitim Merkezleri'nce ihtiyaç dahilinde açılacak mesleki kursları aşağıda belirtilmektedir: Otelcilik ve Turizm Eğitimi, Otel Resepsiyoncusu Yetiştirme, Amatör Turist Rehberliği, Aşçılık-Sıcak Mutfak, Aşçılık Soguk Mutfak, Transfer Elemanı (Turizm) Yetiştirme, Tur Operatörlüğü, Turistik Eşya Yapımcılığı, Turizm Danışma Elemanı Yetiştirme, Türk Mutfağı, Yat Kaptanlığı kurslarıdır. Amatör Turist Rehberliği, Tur Operatörlüğü kursları Turizm Bakanlığı, Yat Kaptanlığı Kursu ise Liman Başkanlıkları işbirliğiyle düzenlenebilecek kurslardır.

⁴⁶ Necdet Hacıoğlu, **Türkiye'de Turizm Eğitimi Ders Notları**, Balıkesir, 1989, s. 6.

Her yaş, eğitim seviyesi, sosyal statü ve kültür seviyesindeki vatandaşlar eğitime katılabilir. 18 yaşından küçükler velilerinin izni ile kurslara katılabilirler. Yabancı uyruklular ile göçmenler valilik izni ile düzenlenen kurslara katılabilirler. Kurslar haftanın yedi günü saat 7:00 ile 24:00 saatleri arasında düzenlenebilir. Önkayıtlar yılın oniki ayı boyunca yaptırılabilir. Yeterli sayı olan 12 kişiye ulaşıldığında katılımcılara kursun açılacağı zaman ve saatler bildirilerek kursa başlamaları sağlanır.⁴⁷

- Çıraklık Eğitim Merkezleri Kursları

Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü'ne bağlı Çıraklık Eğitim Merkezleri'nde yaygın eğitim kapsamında aday çırak, çırak ve kalfalara Otelcilik alanında; Resepsiyon (Ön Büro), Servis (Garsonluk), Yiyecek İçecek Pişirme alanında; Aşçılık, Fırıncılık, Pastacılık, Tatlıcı, Şeker, Et Ürünleri ve Et İşletmeciliği, Süt ve Süt Ürünleri İşletmeciliği eğitimleri verilmektedir.⁴⁸

İlköğretim okulunu bitirmiş ve çeşitli sebepler nedeniyle örgün eğitim programlarına devam etmeyip, çıraklık sistemiyle bir meslek kazanmak isteyen gençler çıraklık eğitiminini tercih edebilirler. Çıraklık eğitimi merkezleri Türkiye genelinde her ilde mevcuttur.

Çıraklık Eğitim Merkezlerinden 1998-1999 öğretim yılı itibari ile Türkiye genelinde de 4695 kişi aşçılık eğitim dalından mezun olmuştur. Bunun yanında pastacılık eğitim dalından da 2248 kişi mezun vermiştir.⁴⁹

- Meslek Liselerinde Uygulanmakta Olan Sertifika Programları

Yetişkinlerin turizm eğitimini gerçekleştirmek üzere, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin bünyesinde kısa adı YÖTEM olan "Yetişkinler Otelcilik ve Turizm Eğitimi Merkezleri" faaliyet göstermektedir. YÖTEM'ler turizm

⁴⁷ "Halk Eğitim Merkezleri Kursları", (Çevrimiçi) <http://cygm.meb.gov.tr/ciraklikegitimi/index.html>, 5 Aralık 2009.

⁴⁸ "Çıraklık Eğitim Merkezleri Kursları", (Çevrimiçi) <http://cygm.meb.gov.tr/ciraklikegitimi/index.html>, 5 Aralık 2009.

⁴⁹ "Çıraklık Eğitim merkezlerinden Mezun Sayısı" (Çevrimiçi) <http://cygm.meb.gov.tr/birimler/istatistik/mem/MesleklereGoreDagilim.pdf>, 5 Aralık 2009

sektörünün gereksinim duyduğu nitelikli personeli kısa sürede yetiştirmek ve mevcut turizm işletmelerinde görev yapan personelin niteliğini artırmak amacıyla eğitim veren yaygın eğitim kurumlarıdır. Bu eğitim merkezlerinde yörenin istek ve gereksinimi doğrultusunda genel turizm kursları düzenlenebileceği gibi resepsiyon, servis, mutfak, kat hizmetleri, seyahat acenteciliği, animasyon vb. kurslar da düzenlenebilmektedir.

- **Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM) Kursları**

Turizm Eğitim Merkezleri; 3046 sayılı Kanunu'nun 17. maddesinin (d) bendi hükmü yasal dayanak yapılarak Bakanlar Kurulu kararı ile kurulan ve gençlere "ön büro-reception", "kat hizmetleri-housekeeping", "servis hizmetleri" ve "mutfak" uzmanlık alanlarında mesleki formasyon kazandırmak amacı ile kurs niteliğinde eğitim veren kuruluşlardır. Ön Büro, Kat Hizmetleri, Yiyecek İçecek Servisi ve Yiyecek Üretimi konularında eğitim vermektedir. Her yıl eylül ayı içerisinde açılmakta olan kurslar otuz hafta sürelidir. Eğitim programı bir hafta okulda teorik ve uygulamalı eğitim, bir hafta işletmelerde staj eğitimi şeklinde dönüşümlü olarak sürdürülmektedir.⁵⁰

- **İş Gücü Yetiştirme Kursları**

Türkiye İş Kurumu (İŞKUR) tarafından, her hangi bir meslek bilgisine sahip olmayan ve kuruma kayıt yaptırmış olan işsizlerin işgücü piyasasında ihtiyaç duyulan mesleklerde yetiştirilmeleri amacıyla, İşgücü Yetiştirme Kursları düzenlenmektedir.

Turizm Eğitim Merkezi Müdürlükleri ile Türkiye İş Kurumu'nun Şube Müdürlükleri arasında imzalanan protokoller çerçevesinde ön büro, yiyecek ve içecek servisi, kat hizmetleri ve yiyecek üretimi branşlarında kurslar açılmaktadır.

⁵⁰ "Turizm Eğitim Merkezleri", (Çevrimiçi)
<http://www.turizm.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF20F60137B44E34F546574CE98544FC74&Vurgulanacak=turem5> Aralık 2009.

Üç ay teorik ve işletmelerde yapılan iki ay pratik eğitim olmak üzere toplam beş aydır.⁵¹

Yaygın turizm eğitiminin doldurduğu boşluk, örgün turizm eğitiminin herhangi bir kısmına katılmamış kislere yönelik olmalıdır. Bu sayede turizm alanında çalışan niteliksiz iş gücüne belirli bir nitelik kazandırılmaktadır. Sonuç olarak bu iş gücünün sunduğu hizmet kalitesi artabilecek, müşteri memnuniyeti yükselebilecek ve işletme giderleri azalabilecektir.

2.3.2. Örgün Aşçılık Eğitimi

Örgün eğitim, belirli yaş grubundaki ve aynı seviyedeki bireylere, amaca göre hazırlanmış programlarla okul çatısı altında yapılan düzenli eğitimidir. Bu bağlamda diplomaya yönelik olan örgün aşçılık eğitimini; Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı Anadolu Otelcilik Turizm Meslek Liseleri, Anadolu Meslek ve Anadolu Kız Meslek Liseleri ile Yüksek Öğretim Kurumu'na bağlı meslek yüksek okulları, yüksekokullar verirler.

2.3.2.1. Ortaöğretim

Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı liselerde belirli niteliklerde turizm eğitimi verilmektedir. İlköğretim okullarından mezun olan öğrenciler turizm alanında eğitim görmek amacı ile bu liseleri tercih etmektedir. Söz konusu bu örgün eğitim kurumları, turizm sektörünün nitelikli eleman ihtiyacını karşılamak amacıyla kurulmuştur.

Turizm meslek liselerinden mezun olanlar doğrudan sektörde istihdam edilmekte veya öğrenimlerine devam ederek üniversitelerde ilgili bölümleri okumaktadırlar. Ancak liselerin genel amacı mesleki ve teknik bilgiye sahip nitelikli iş gücü yetiştirmektir. Bu çerçevede bu alanda eğitim veren okullar:

- Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi,
- Anadolu Kız Meslek ve Anadolu Meslek Lisesi,
- Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi

⁵¹“Turizm Eğitim Merkezleri”, (Çevrimiçi)

<http://www.turizm.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF20F60137B44E34F546574CE98544FC74&Vurgulanacak=turizm5> Aralık 2009.

Yukarda bahsedilen okullarda eğitim ilköğretim sonrası başlamaktadır. Öğrencilere dört yıllık turizm mesleki eğimi verilmekte, uygulama ve staj yaptırılmaktadır. Alt alanlar olarak “Resepsiyon”, “Mutfak”, “Servis” ve “Seyahat Acenteleri” bölümleri yer almaktadır. Mutfak çalışanı olmak isteyen öğrenciler bu okullarda mutfak bölümünü seçerek kendilerini mutfak alanında yetiştirmiş olurlar.

- Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri 1961-1962 öğretim yılında "Otelcilik Okulu" adıyla ilk olarak Ankara'da, ikincisi 1967-1968 öğretim yılında İstanbul'da, üçüncüsü 1975-1976 öğretim yılında Kuşadası'nda açılmıştır. Bu okulların adı, 1975 yılında "Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi" olarak değiştirilmiştir. 1984-1985 öğretim yılında bir kısım derslerin öğretimini yabancı dille yapan "Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri" açılmıştır. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri 2005 yılına kadar Resepsiyon, Servis, Mutfak, Kat Hizmetleri, Seyahat Acentacılığı olmak üzere 5 bölüme ayrılmıştır. Ülke ekonomisini kalkındıracak döviz girdilerinin en büyük kaynaklarından olan turizm ve bunun temel alt yapısını oluşturan konaklama sektörünün ihtiyaç duyduğu yabancı dil bilir nitelikli elemanları yetiştiren, öğrencileri hem mesleğe hem de yükseköğrenime hazırlayan Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri modüler eğitim uygulamasına 2006-2007 yılında kademeli olarak geçmeye başlamıştır. Bu modüller şunlardır.⁵²

Yiyecek - İçecek Hizmetleri,

- Mutfak,
- Servis,
- Pastacılık
- Bar
- Host - Hosteslik (uçak, tren ve otobüs)dalları yer almaktadır.

⁵² “Anadolu Otelcilik Turizm ve Meslek Liseleri”, (Çevrimiçi)
<http://ttogm.meb.gov.tr/haber.php?go=tamhaber&haberid=39>, 10 Aralık 2009.

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri,

- Ön Büro,
- Kat Hizmetleri,
- Rezervasyon Elemanı,
- Operasyon dalları yer almaktadır.

Eğlence Hizmetleri,

- Animatörlük,
- Çocuk animatörlüğü dalları yer almaktadır.

Öğretim Programı ile öğrencilere, alan ve dallar ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra yeniliğe ve değişime uyum sağlayabilen, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilen, yaratıcı, eleştiriye açık ve mesleki yeterliklere sahip bireyler yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Programı tamamlayarak mezun olan öğrenci, iş hayatına yönelebilir veya yüksek öğrenime devam edebilir. Öğretim programının herhangi bir yılından ayrılan öğrencinin kazandığı yeterlikler, sertifika programlarında değerlendirilir. Programlar, uluslararası meslek sınıflandırması doğrultusunda, meslek standartları, eğitim standartları ve mesleklerin yeterliklerine göre hazırlanmıştır. Uygulamada bu standartlar ve yeterlikler sürekli dikkate alınmalıdır.

- Anadolu Meslek ve Anadolu Kız Meslek Liseleri

2006-2007 Eğitim ve öğretim yılında yeni değişikliklerle uygulanmaya başlayan METGE projesi dahilinde modüler eğitim sistemi içerisinde Anadolu Meslek ve Kız Meslek Liselerinin Turizm eğitimi içerisinde var olan programlardan bir tanesinde Yiyecek-İçecek hizmetleridir. Bu alanın altında yer alan meslek dalları: Aşçılık, Pastacılık, Servis elemanlığı, Barmenlik/Barmaid ve Hostluk/Hostesliktir. Programı tamamlayarak mezun olan öğrenci, iş hayatına yönelebilir veya yüksek öğrenime devam edebilir.⁵³

⁵³ “Yiyecek İçecek Hizmetleri”, (Çevrimiçi) <http://www.megep.meb.gov.tr/modulson/10/10.htm>, 10 Aralık 2009.

- **Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi**

İlk olarak 1985-1986 öğretim yılında Bolu Mengen'de bazı derslerin öğretimini yabancı dille yapan Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi açılmış, daha sonra İzmir Çeşme'de 1994-1995 öğretim yılında ikinci Aşçılık Meslek Lisesi faaliyete geçirilmiştir. Daha sonra sayılan dörde yükselen bu okullar, Milli Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü'nce gerçekleştirilen okul türlerinin azaltılması çalışmaları kapsamında, 2001-2002 öğretim yılından itibaren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin bölüm programı haline dönüştürülmüştür.

2.3.2.2. İki Yıllık Üniversite Eğitimi

İki yıllık aşçılık üniversite eğitimi veren programlar, sektöre orta düzey yöneticiler yetiştirmek amaçındadırlar.

Üniversitelerin bünyesinde açılmış olan iki yıllık meslek yüksekokulları ön lisans programına yöneliktir ve Türkiye çapında YÖK'e bağlı 14 üniversitede toplam 15 meslek yüksekokulunda 15 programda Aşçılık eğitimi verilmektedir. Meslek Yüksekokulları verdikleri aşçılık eğitimiyle; sektöre teknik becerilerle donatılmış, yiyecek içecek işletmelerine kalifiye elemanlar yetiştirmektedirler. Ayrıca yiyecek içecek sektörü alt bölümü olan mutfak için yönetici adayları yetiştirmektedirler. Fakat sorun olarak algılanabilecek olan bir şey var ki oda nicelik olarak çok fazla iken nitelik açısından, özellikle fiziki ve teknik altyapı açısından yeterli olmayan bir çok meslek yüksek okulu mevcuttur. Türkiye'de iki yıllık üniversite eğitimi veren meslek yüksek okulları Tablo 15'te gösterilmektedir. Ayrıca, Türkiye'deki aşçılık meslek yüksek okullarındaki eğitimin içeriğine örnek olması için Arel Üniversitesi aşçılık meslek yüksek okulu ders programı Ek 2' de verilmiştir.

Tablo 4: Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokullar

Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu
Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksekokulu
Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu
Amasya Üniversitesi Meslek Yüksekokulu
Adnan Menderes Üniversitesi Didim Meslek Yüksekokulu
Abant İzzet baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu
Uludağ Üniversitesi Harmancık Meslek Yüksekokulu
Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu
Gaziantep Üniversitesi Gaziantep Meslek Yüksekokulu
Erciyes Üniversitesi Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu
Muğla Üniversitesi Muğla Meslek Yüksekokulu
Muğla Üniversitesi Datça Kazım Yılmaz Meslek Yüksekokulu
Harran Üniversitesi Şanlıurfa Meslek Yüksekokulu
Beykent Üniversitesi Meslek Yüksekokulu
İstanbul Arel Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu
Nevşehir İlke Eğitim ve Sağlık Vakfı Kapadokya Meslek Yüksekokulu

2.3.2.3. Dört Yıllık Üniversite Öğretimi

Lisans düzeyinde eğitim veren yüksekokulların amacı; “Turizm sektörünün, Turizm Bakanlığı'nın ve ihtiyaç duyacağı yönetici adaylarını ve de üniversitelerde araştırma ve kariyer yapabilecek geleceğin bilim adamlarını yetiştirmektir.”⁵⁴

⁵⁴ Mehmet Gürdal, "Türkiye'de Mesleki Turizm Eğitiminin Bugünkü Yapısı, Mevcut Sorunları ve Çözüm Yolları", Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Dört Yıllık Turizm Okullarında Eğitim-Öğretim Sorunları ve Çözüm Yolları, Nevşehir, Erciyes Üniversitesi Yayınları, 1994, s. 167.

Ülkemizde 2003 yılına kadar lisans düzeyinde eğitim veren aşçılık bölümü bulunmamaktaydı. Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi altında 2003 yılı itibari ile “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümünü açarak Türkiye’de bir ilki gerçekleştirmiştir. Daha sonraki yıllar İstanbul Okan Üniversitesi ve İzmir Ekonomi Üniversiteleride bu bölümü açmışlar ve günümüz itibarı ile Türkiye’de 3 üniversitede lisans düzeyinde eğitim veren program bulunmaktadır. Lisans düzeyinde aşçılık eğitiminin amacı; Yiyecek - İçecek işletmelerinin mutfak departmanına yönetici (aşçıbaşı) yetiştirilmesinin sağlanmasıdır.

- Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün temel amacı gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası alanda rekabet edebilecek genç yönetici şefler yetiştirmektir. Bölüm, dünyada bir üniversitede Güzel Sanatlar Fakültesi çatısı altında gastronomi eğitimi veren ilk lisans programı olma özelliğini taşımaktadır. Bölümün diğer bir amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır. Dört yıllık lisans programı süresince adaylara en temelden en ileri seviyeye kadar yiyecek- içecek işletmeciliğinin ve yemek sanatının tüm incelikleri öğretilmektedir.⁵⁵

Lisans programı süresince öğrencilere restoran, yiyecek-içecek yönetimi, yemek pişirme teknikleri ve sanat-kültür konularında eğitim verilmektedir. Yiyecek-içecek yönetimi ve yemek pişirme teknikleri teorik ve uygulamalı dersler olarak hazırlanmıştır. Bölüm de eğitim dili İngilizcedir. Fransızca ek dil olarak zorunlu öğretilmektedir. Klasik yemek pişirme teknikleri, Fransız, Türk, Osmanlı, Akdeniz, Uzakdoğu mutfakları ve Modern Mutfak Teknikleri uygulamalı olarak verilmektedir. Pastacılık sanatı, çikolata hazırlama teknikleri, şarapçılığa giriş gibi diğer pratik

⁵⁵ “Gastronomi ve Mutfak Sanatları”, (Çevrimiçi)
<http://www.yeditepe.edu.tr/YEDITEPE/Yeditepe%20UniverSiteSi/EGitim/LiSanS/Guzel%20Sanatlar%20FakulteSi/GaStronomi%20ve%20Mutfak%20Sanatlari/Genel.aspx?cacheid=/Yeditepe%20UniverSiteSi/EGitim/LiSanS/Guzel%20Sanatlar%20FakulteSi/GaStronomi%20ve%20Mutfak%20Sanat>, 28 Aralık 2009.

derslerin yanında öğrenciler sanat tarihi, dünya mutfak kültürü, yemek tarihi gibi teorik derslerle mutfak sanatı ve kültürünü değişik perspektiflerle derinlemesine uygulamalı ve teorik olarak inceleyeceklerdir. Yeme - içmenin bir sanat olduğuna inan programda temel sanat eğitimi, resim, heykel gibi alanlarda da öğrencilere eğitim verilmektedir. Bölümde öğrencilerin bilgi, beceri ve yaratıcılıklarını geliştirebilecekleri üst düzey teknoloji ile düzenlenmiş iki profesyonel mutfak ve 1 eğitim restoranı bulunmaktadır.

Dört yıllık lisans eğitimi veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde yer alan bir bölüm olup, yetenek sınavı ile öğrenci almaktadır. ÖSS sınavından barajı geçmiş adayların, Yeditepe Üniversitesi'nin internet sitesinde yayınlanan tarihler arasında, belirtilen evraklar ile birlikte üniversitemize gelerek önkayıt yaptırmaları gerekmektedir. Önkayıt yaptıran adaylar belirtilen tarihte Güzel Sanatlar Fakültesi tarafından düzenlenen yetenek sınavına (çizim sınavı), ardından da mülakata (sözlü görüşme) alınırlar. ÖSS sınav puanı, yetenek sınavı ve mülakat sonuçlarının birlikte değerlendirilmesi sonucunda bölüme kaydolmaya hak kazanan öğrenciler fakülteye asılan ve internette yayınlanan listeler aracılığı ile duyurulur. Bölüm kontenjanı 5'i burslu olmak üzere 50 kişi ile sınırlıdır.

Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne ait ders programı Ek.3'de gösterilmiştir. Ayrıca bölüm ders içerikleri Ek.4'de verilmiştir.

- Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü

Okan Üniversitesi Gastronomi bölümünün temel amacı bilgi ve beceriyle donanmış, gerek ülke içinde, gerekse uluslar arası alanda rekabet edebilecek bilinçli, bilgili yönetici şefler yetiştirmektedir. Ayrıca Türk mutfak kültürünün üniversitemiz akademik ortamında korunmasını sağlayacak uluslar arası platformda tanıtılmasına katkıda bulunmayı da amaçlamaktadır. Bir yıl İngilizce hazırlık eğitimini tamamlayan öğrencilerimiz dört yıllık eğitim süreçlerinde yiyecek-içecek işletmeciliğinin ayrıntıları ve yemek sanatının incelikleri öğretilmektedir. Beslenme,

yiyecek-içecek yönetimi servis, yemek pişirme ve gıda hijyeni, güvenliği eğitimleri verilmektedir.⁵⁶

Öğrencilere mutfak uygulamaları ile klasik yemek pişirme ve modern mutfak teknikleri aktarılırken pastacılık sanatı ve içki kültürü, şarap eğitimi gibi derslerde uygulamalı ve teorik olarak incelenmektedir. Böylece öğrenciler yaratıcılıklarını da sergileme fırsatı bulacaklardır. Üst düzey teknoloji ile donatılmış eğitim mutfağı ve restaurant en kısa sürede hayata geçirilecektir. Öğrenciler bilgi ve becerilerini uygulama mutfağında sergileme olanağına kavuşacaklardır.

Bölümde güncel teorik bilgilere paralel olarak uzman öğretim elemanları eşliğinde uygulama yapabileceklerdir. Ayrıca üniversitemizde var olan Yan Dal ve Çift Ana dal olanağından yararlanarak diğer bölümlerden de yararlanabileceklerdir. Öğrencilerin, Avrupa Birliği Erasmus Programı çerçevesinde, anlaşmalı üniversitelerle değişim programlarından yararlanabileceklerdir. Eğitim dili Türkçe olan bölümlerde, öğrencilerimizin zorunlu olarak bir yıl İngilizce hazırlık eğitimi almakta olup, lisans eğitimi süresince Rusça ve Çince'den herhangi birini seçerek ikinci bir yabancı dili öğrenme olanağına da sahip olmaktadır.⁵⁷

İstanbul Okan Üniversitesi Gastronomi bölümüne ait ders programı Ek.4'de verilmiştir. Ek.5'de görüldüğü üzere öğrencilere ağırlıklı olarak teorik ve uygulamalı mutfak dersleri yanında yabancı dil dersleride ağırlıklı olarak verilmektedir.

- İzmir Ekonomi Üniversitesi Mutfak Sanatları ve Yönetimi Bölümü

Dünyada uzun zamandır çeşitli üniversite ve enstitülerin programları arasında yer alan mutfak sanatları, yakın zamanda ülkemizde de ilgi odağı haline gelmiştir. Bunda, kültürel yapıdaki değişimin etkisi olduğu kadar, Türkiye'nin en hızlı gelişme gösteren sektörünün turizm olmasının da önemli bir payı bulunmaktadır. İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu bünyesinde yer

⁵⁶ "Bölümün Amacı", (Çevrimiçi) <http://ubyo.okan.edu.tr/node/40>, 8 Ocak 2010.

⁵⁷ "Bölümün Özellikleri", (Çevrimiçi) <http://ubyo.okan.edu.tr/node/44>, 8 Ocak 2010.

alan Mutfak Sanatları ve Yönetimi Programı'nın amacı pratik bilgi ve beceri sahibi olmanın yanı sıra, dünya mutfak kültürlerine hakim şefler ve şef adayları yetiştirmektir. Bu bireyler öncelikli olarak turizm ve konaklama sektöründe görev alacaklarından⁵⁸ mutfak sanatları eğitiminin iletişim ve yönetsel bilgi ve becerileri geliştirici bir niteliğe sahip olması gerekir.

Mutfak Sanatları ve Yönetimi programının amacı, gastronomi ve mutfak sanatları alanında gerekli teorik ve pratik bilgilerle donanmış bireylerin yetiştirilmesini sağlamaktır. Programı benzerlerinden farklı kılan en önemli özellik, yönetim bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine özel bir önem verilmiş olmasıdır. Dört senelik eğitimin ilk iki yılı işletmecilik ve yönetim ağırlıklı derslere ayrılmıştır. Bu dönemde öğrenciler, işletmenin yönetim, finans, pazarlama gibi işletmecilik fonksiyonlarını tanıyacaklar ve bu alandaki faaliyetlerin ne şekilde gerçekleştirileceğini uygulamalı olarak öğrenme fırsatı bulacaklardır. Yine bu dönemde, özellikle konaklama endüstrisine yönelik derslerle öğrencilerin sektörel bilgi ve beceri edinmesi amaçlanmaktadır. Eğitimin üçüncü ve dördüncü seneleri ise, tamamen pratiğe yönelik olup işbaşı eğitimi şeklinde verilecektir. Bu dönemde öğrenciler, mutfak sanatlarının teorik altyapısının yanı sıra, dünyanın ünlü mutfaklarını da uygulamalı olarak öğreneceklerdir.

Mutfak Sanatları ve Yönetimi programının eğitim dili İngilizce'dir. Bunun yanı sıra öğrenciler, eğitime devam ettikleri süre boyunca üniversitemiz tarafından verilmekte olan ikinci bir yabancı dili öğreneceklerdir. İki yabancı dile hakim bir şekilde mezun olacak bu öğrenciler, sektörde teorik ve pratik bilgilerle donanmış, vizyon sahibi şeflere yönelik ihtiyacı büyük ölçüde gidereceklerdir.

İzmir Ekonomi Üniversitesi Ders Programı Ek.6'de; ders içerikleri ise Ek.7'da gösterilmiştir. Ders programına göre öğrenciler yöneticilik dersleri yoğun, pratik ve uygulamalı mutfak dersleri ile mesleki ve yöneticilik yönlerinden iyi kendilerini iyi bir şekilde yetiştirmeleri yanında aldıkları yabancı diller ile sektöre ihtiyacı olan iyi yetişmiş eleman ihtiyacını karşılamak üzere mezun olurlar.

⁵⁸ "Mutfak Sanatları ve Yönetimi Bölümü", (Çevrimiçi) <http://cam.sams.ieu.edu.tr/index.php/hakkinda/>, 10 Ocak 2010.

2.3.2.4. Özel Aşçılık Kursları

- Whirlpool Mutfak Sanatları Akademisi

Mutfak Sanatları Akademisi Milli Eğitim Bakanlığı'nın onayladığı ilk ve tek mutfak eğitimi veren kuruluştur. Bunun yanısıra Avrupa'da geçerli olan "City&Guilds" Sertifikası da vermektedir. Profesyonel aşçılık eğitimi yanısıra profesyonel pastacılık eğitimide vermektedir.

Profesyonel aşçılık eğitimi 18 hafta yoğun olarak devam eder. Eğitimin sonunda 3 ay staj mecburidir ve bu staj haftada 6 gün, günde 8-9 saattir. Okul staj ile ilgili kayıtları tutar. Stajını bitiren öğrenci iki farklı sınav ile değerlendirilir. İlk sınav % 50 geçer not beklenen T.C. Milli Eğitim Bakanlığı sınavıdır. Başarı T.C. Milli Eğitim Bakanlığı sertifikası ile belgelenir. İkinci sınav, dönem içindeki görevlerini tam anlamı ile yerine getiren, yine dönem içindeki sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarında başarılı olan, günlük ödevlerinde ve kendisine dönem başında verilen proje genelinde başarı gösteren öğrenci, tüm dünya ile aynı anda yapılan ve % 65 geçer not beklenen City&Guilds sınavına girmeye hak kazanır. Başarı dünya genelinde tanınan ve kabul gören City & Guilds diploması ile belgelenir. City & Guilds'ten onay (akreditasyon) alan bir eğitim merkezi olarak herkese cins, yaş, ırk farkı, milliyet, dinsel inanç, cinsel tercih, evlilik, iş, fiziksel engellilik ayrımı yapmadan eğitim taahhüt edilmektedir.⁵⁹

Ders Programı Başlıkları:

Teorik Dersler: Mutfakta Hijyen ve Gıda Güvenliği, Mutfakta Sağlık ve İş Güvenliği, Beslenme, Depolama, Maliyet Hesabı, Menü Planlaması, Gıda Hazırlama Metotları (Ekipman Tanıtımı), Tabak Dizaynları

Uygulamalı Dersler: Bıçak Kullanımı, Temel Meyve Sebze Kesim Teknikleri, Mis En Place ve Lezzet Verici Karışımlar, Etler ve Kasaplık Bilgisi, Kümes

⁵⁹ "Mutfak Sanatları Akademisi", (Çevrimiçi) <http://www.msa.tc/>, 10 Ocak 2010.

Hayvanları, Deniz Ürünleri, Sakatatlar, Temel Pişirme Teknikleri, Temel Et Suları, Koyulaştırıcılar - Bağlayıcılar, Çorbalar, Temel Soslar, Yumurtalar, Pirinçler, Makarnalar ve Sosları, Dökme Hamurlar, Patates Garnitürleri, Sebze Garnitürleri, Vejetaryen Yemekler, Zeytinyağlılar - Dolmalar, Salatalar ve Sosları, Sandviçler, Kanepeler, Turşular, Temel Ekmekçilik, Temel Pastacılık, Çikolatalar.

- İstanbul Culinary Institute

İstanbul Culinary Institute, Türk mutfağını araştırmak, öğrenmek, Türkiye’de ve dünyada tanıttıp geliştirmek üzere kurulmuş bir eğitim ve üretim merkezidir.

Eğitim hedefini kültürel ve ticari amaçlarla aynı çatı altında birleştiren bu merkezde, bir yemek okulu bir uygulama restorani, şarap ve kahve barları bulunmaktadır. İstanbul Culinary Institute ayrıca Türkiye ve dünyadaki değişik yeme içme kültürleri ile ilgili film, seminer ve sergi gibi etkinliklere ev sahipliği yapıp bu konularda periyodik bir bülten yayınlamayı ve ilgili yayınları desteklemeyi amaç edinmiştir.

İstanbul Culinary Institute’de uygulamalı mutfak eğitimi sertifika programı bulunmaktadır. Bu program İstanbul Bilgi Üniversitesi ve İstanbul Culinary Institute işbirliği ile hazırlanmış olan bu programın amacı İstanbul Bilgi Üniversitesi’nin birikimi ve İstanbul Culinary Institute’un konusundaki uzmanlığı ile endüstrisindeki eğitilmiş eleman ihtiyacına cevap vermek ve sektöre eleman yetiştirmektir. Kaliteli ekipmanlarla donanmış mutfaklarda, uluslararası ve Türk mutfağı konusunda uzman kişi ve kuruluşların desteği ile zenginleşen içeriğe sahip olan bir programdır. Teori ve pratiği birleştirerek mümkün olan en kısa sürede yoğun bir eğitim ile meslek edindirmeyi hedefler.⁶⁰

⁶⁰ “Uygulamalı Mutfak Eğitimi Sertifika Programı”, (Çevrimiçi)
<http://www.istanbulculinary.com/tr/profesyonel-programlar/sertifika-programi>, 10 Ocak 2010.

- Gastrovizyon Mutfak Sanatları Akademisi

Gastrovizyon mutfak sanatları akademisi 400 saat teorik ve pratik eğitim sonrası sektörde 12 hafta staj sonrası başarılı olan öğrencilere profesyonel aşçılık eğitimi sertifikası vermektedir. Bu eğitim yanısıra pastacılık, ekmekçilik, yiyecek-içecek yöneticiliği gibi eğitim programları mevcuttur.⁶¹

Türkiye’de yukarıda saydığımız kuruluşlar yanında aşçılık konusunda eğitim veren irili ufaklı başka kuruluşlarda mevcuttur. Bu kuruluşlar da ha çok amatörler için eğitim programları düzenlemektedir. ABD ve Avrupa ülkeleriyle kıyaslandığımızda ülkemizdeki özel aşçılık eğitimi veren kuruluşlar çok azdır. Son zamanlarda ülkemizde aşçılık mesleğine karşı bir yönelim söz konusudur. Bu talebe karşı önümüzdeki yıllarda aşçılık eğitimi veren bu kuruluşların sayısında artış olacaktır. Bu artışla beraber rekabet koşulları nedeniyle verilen eğitimin kalitesi artacak, bu nedenle sektörde çalışan aşçılar daha kalifiye elemanlar olacaklardır.

⁶¹ “Profesyonel Aşçılık Eğitimi”, (Çevrimiçi) <http://www.gvmsa.com/index.php/mutfak-sanatlar-eitimi>, 10 Ocak 2010.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İSTANBUL'DAKİ BEŞ YILDIZLI ZİNCİR OTELLERDE İSTİHDAM EDİLEN MUTFAK PERSONELİNİN EĞİTİM DURUMUNUN İNCELENMESİNE YÖNELİK ANKET ÇALIŞMASI

3.1. Araştırmanın Amacı

Bu araştırma İstanbul'da faaliyet gösteren beş yıldızlı zincir otellerde istihdam edilen mutfak personelinin eğitim durumunun incelenmesine yöneliktir. Ayrıca bu çalışmada, mutfak personelinin demografik özellikleri ve buna bağlı olarak eğitim durumları ve mesleki yeterliliklerinin değerlendirilmesine ulaşılması amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda sektörün ihtiyaçları belirlenerek, bu ihtiyaçlar doğrultusunda mutfak elemanı yetiştirilmesine yönelik eğitim programları hazırlanmasına dikkat çekilmesi sağlanacaktır.

İstanbul'daki uluslararası beş yıldızlı zincir otellerin bir kısmında görevli aşçıbaşlarının yabancı uyruklu olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada uluslararası zincir otel olan bu işletmelerin neden yabancı uyruklu aşçıbaşı istihdam ettiği de sorgulanmıştır.

3.2. Araştırmanın Sınırı

Bu uygulama, İstanbul faaliyet gösteren beş yıldızlı ulusal ve uluslararası zincir otellerde istihdam edilen mutfak personeliyle sınırlıdır. Mutfak personeliyle ilgili kastımız yiyecek üretiminden sorumlu komi, aşçı, kısım şefleri ve aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcılarıdır. Çalışma alanının belirlenmesinde temel nokta, İstanbul'daki beş yıldızlı zincir otellerin yoğunluğunun fazla olmasıdır.

Araştırmanın yapılması esnasında oluşan ulaşım maliyetleri ve yüz yüze görüşme tekniğiyle anketin doldurtulması amacı da araştırmanın İstanbul'la sınırlı olmasında rol oynamıştır.

Anket çalışması 2 Kasım 2009 ve 3 Aralık 2009 tarihleri arasında soru kağıdının, otellerdeki mutfak şefleri, insan kaynakları ve eğitim müdürlerinin telefonla aranması, randevu alınması ve elektronik postaları alınarak elektronik posta ile gönderilmesi, çıktılarının alınarak tüm ilgili personele doldurtulması sağlanarak ve yüz yüze görüşerek doldurtulması yollarıyla yapılmıştır.

3.3. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada çoktan seçmeli ve kapalı uçlu 25 adet anket sorusu hazırlanıp İstanbul'da faaliyet gösteren beş yıldızlı zincir otellerde istihdam edilen mutfak personeline doldurtulması sağlanmıştır.

Ayrıca mutfak sektöründe 6 yıldan fazladır çalışıyor olmam, gözlem metodu kullanarak, sonuçların daha iyi şekilde ortaya konulmasını sağlamıştır.

Turizm Bakanlığı'ndan alınan ilgili verilere göre İstanbul'da beş yıldızlı ulusal ve uluslararası zincir otel sayısı 27 olarak tespit edilmiştir. Çalışma esnasında 27 otelle de görüşülmesine ve anket bırakılmasına, ısrarla üç kez telefonla aranıp rica edilmesine rağmen ve yüz yüze görüşülmesine rağmen; iş yoğunluğu, yıllık izinde bulunma ve diğer sebeplerden dolayı bu otellerden 23'ünden geri dönüş alınabilmiştir. Anket çalışması yapılacak bu 27 otelin ilgili bölümleriyle yapılan görüşmede mutfaklarında çalışan personelin 741 kişi olduğu tespit edilmiştir. 27 otele gönderilen 741 anketten 315 adeti geri dönmüştür. Yüzde olarak ifade etmek gerekirse gönderilen anketlerden %42'sinin geri dönmesi sağlanabilmiştir. Anketlerin otellere göre dönüş sayıları ve yüzdeleri Tablo5'te gösterilmiştir.

Tablo 5: Anketlerin Otellere Göre Dönüş Sayıları ve Yüzdeleri

İstanbul'daki Beş Yıldızlı Zincir Oteller	Mutfak Kadrosu Sayısı	Gönderilen Anket Sayısı	Anket Geri Dönüş Sayısı	Anket Geri Dönüş Yüzdesi %
Park Hyatt İstanbul Maçka Palas	16	16	16	100
Hotel Grand Hyatt	28	28	23	82
Movenpick Hotel	15	15	15	100
Ritz Carlton Hotel	25	25	21	84
Çırağan Palace Kempinski	38	38	21	55
W Hotel	18	18	18	100
Sheraton Ataköy Hotel	28	28	20	71
Four Seasons Bosphoros Hotel	49	49	19	39
Divan Asia	21	21	0	0
Titanic Otel Kartal	17	17	17	17
Radison Sas Hotel	15	15	12	80
Kaya Ramada Beylikdüzü Hotel	24	24	11	46
Topkapı Eresin Hotel	19	19	5	26
Conrad Hotel	50	50	32	64
Ceylan Intercontinental Hotel	47	47	17	36
Swiss Hotel	52	52	19	36
Sheraton Maslak Hotel	24	24	0	0
Mariot Asia Hotel	21	21	0	0
The Marmara Hotel	36	36	1	3
Hilton Hotel	33	33	11	33
HiltonSa Hotel	19	19	3	16
Four Seasons Sultanahmet Hotel	21	21	18	86
Polat Ronesans Hotel	41	41	1	2
Crown Plaza Laleli Hotel	16	16	12	75
Dedeman Gayrettepe Hotel	24	24	2	8
Sürmeli Gayrettepe Hotel	19	19	1	5
WOW Hotel	25	25	0	0
Toplam	741	741	315	42

Şu anda Park Hyatt İstanbul Maçka Palas Oteli'nde Kısım Şefi olarak görev alıyor olmam ve sektör içerisindeki altı yıllık deneyim ve birikimim; konuya hakim olma, değerlendirme ve iletişim kurma açılarından bana öncelik ve fayda sağlamıştır. Ayrıca bu yıllar içerisinde gözlem metodunu da kullanmış olmam çalışmaya ayrı bir katkı sağlamıştır.

4.4. Bulgular ve Değerlendirme

İstanbul'daki beş yıldızlı zincir otellere doldurtulan anket formlarındaki sorulara alınan yanıtlar SPSS 16.0 programı kullanılarak yüzde ve frekans olarak değerlendirilerek; tablolaştırılmış ve yorumlanmıştır.

Frekans Dağılımları

Tablo 6: Mutfak Çalışanının Cinsiyeti

Cinsiyet	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Erkek	297	94,3	94,3
Bayan	18	5,7	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 1 için Tablo 6'de değerlendirmeye alınan toplam 315 ankete cevap veren aşçılardan %94,3' ü erkektir ve anket sayısı 297'dir. Bayan aşçılar ise ana kütleinin %5,7'sini oluşturmakta ve sayıları 18'dir. Görülüyor ki erkek aşçıların sayıları bayan aşçılara oranla çok fazladır.

Tablo 7: Mutfak Çalışanının Yaşı

Yaş Aralığı	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
20'den az	9	2,9	2,9
20-25	82	26,0	28,9
25-30	79	25,1	54,0
30-40	115	36,5	90,5
40'dan fazla	30	9,5	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 2 için Tablo 7’de ankete katılan aşçıların yaş dağılımlarını göstermektedir. En büyük payı %36,5 ile 30-40 yaş arası oluşturmaktadır. 20-30 yaş arası aşçıların yüzdesi ise 51,1’dir. Gördüğümüz üzere İstanbul’daki 5 yıldızlı otellerde çalışan aşçıların büyük çoğunluğu genç aşçılardan oluşmaktadır.

Tablo 8: Mutfak Çalışanının Doğum Yeri

Memleket	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde	Memleket	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Bolu	160	50,8	50,8	Gümüşhane	1	0,3	87,0
Sinop	3	1,0	51,7	Kahramanmaraş	1	0,3	87,3
Erzurum	6	1,9	53,7	Antalya	1	0,3	87,6
Van	1	0,3	54,0	Denizli	4	1,3	88,9
Zonguldak	4	1,3	55,2	Çorum	1	0,3	89,2
Yozgat	2	0,6	55,9	Bartın	3	1,0	90,2
Edirne	2	0,6	56,5	İtalya	3	1,0	91,1
Kastamonu	9	2,9	59,4	Diyarbakır	1	0,3	91,4
Giresun	4	1,3	60,6	Ankara	6	1,9	93,3
Amasya	3	1,0	61,6	Gaziantep	1	0,3	93,7
Ordu	3	1,0	62,5	Almanya	2	0,6	94,3
Sivas	13	4,1	66,7	Bingöl	1	0,3	94,6
Kars	4	1,3	67,9	Fransa	2	0,6	95,2
Kütahya	2	0,6	68,6	Tekirdağ	3	1,0	96,2
Balıkesir	7	2,2	70,8	Kilis	1	0,3	96,5
İzmir	5	1,6	72,4	Samsun	3	1,0	97,5
Eskişehir	1	0,3	72,7	Erzincan	1	0,3	97,8
Tokat	5	1,6	74,3	Siirt	1	0,3	98,1
İstanbul	28	8,9	83,2	Trabzon	1	0,3	98,4
Rize	5	1,6	84,8	Afyon	1	0,3	98,7
Şanlıurfa	1	0,3	85,1	Sakarya	3	1,0	99,7
Çanakkale	1	0,3	85,4	Malatya	1	0,3	100,0
İrlanda	1	0,3	85,7	Toplam	315	100,0	
Adana	3	1,0	86,7				

Soru 3 için Tablo 8’de ankete katılan aşçıların nereli olduklarının frekans dağılımlarını vermektedir. %50,8’ lik en yüksek oranla Anakütlenin yarısından çoğunu Bolu kökenliler oluşturmaktadır. En yakın takipçisi %8,9 oranla İstanbul kökenlilerden oluşmaktadır. Araştırmanın İstanbul’da yapılmasına karşın büyük oranın Bolu’lulardan oluşmasının nedeni ülkemizde aşçılık mesleğinin uzun yıllardan beri Bolu’luların tekelinde olmasından kaynaklanmaktadır. Bu tekelleşme Osmanlı İmparatorluğu zamanlarında saray mutfaklarında başlamıştır ve günümüze değin gelmiştir. Bazı otellerin mutfak çalışanlarının büyük çoğunluğu Bolu’lulardan oluşmaktadır.

Tablo 9: Mutfak Çalışanının Eğitim Durumu

Eğitim Durumu	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Yüksek Lisans	6	1,9	1,9
Lisans	16	5,1	7,0
Önlisans	55	17,5	24,4
Lise	122	38,7	63,2
Ortaöğretim	94	29,8	93,0
İlkokul	22	7,0	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 4 için Tablo 9; ankete katılan aşçıların eğitim durumu frekans dağılımlarını göstermektedir. Aşçıların %38,7’lik çoğunluğu lise mezunlarından oluşmaktadır. %29,8’lik pay ortaöğretim mezunudur. %7’lik payı ilkokul mezunlarından oluşmaktadır. Önlisans mezunu aşçıların oranı ise %17,5’dir. Lisans düzeyinde mezunlar %5,1 ile küçük bir pay oluşmaktadır. En küçük payı %1,9 ile yüksek lisans mezunları oluşturmaktadır. 90’lı yıllarda yapılan araştırmalarda aşçıların büyük çoğunluğunu ilkokul mezunları oluşturmakta idi. Lisans ve önlisans

düzeyinde açılan aşçılık eğitim programları ile aşçıların eğitim düzeyleri 2000’li yıllar ile artmıştır. Fakat Tablo 9’dan da görüldüğü üzere bu oran yeterli düzeyde değildir. Üniversitelerde aşçılık eğitimi veren programların artması ve eğitim durumu düşük olan aşçıların emekli olması durumunda ileriki yıllarda aşçıların eğitim durumlarında artış olacaktır. Son yıllarda ülkemizde aşçılık mesleğine karşı bir eğilim görülmektedir. Bu eğilimle birlikte artan talebe karşın açılan yeni eğitim kurumları ile eğitilmiş vizyon sahibi yeni nesil aşçılar sektörde istihdam edilmeye başlanacaktır. Bu yeni nesil aşçılar ileriki yıllarda edindikleri tecrübeleri mesleki bilgileri ile harmanlayacak ve Türk Mutfağı’nı hakettiği noktaya getireceklerdir.

Tablo 10: Mutfak Çalışanının Mesleki Deneyimi

Yıl Aralığı	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
2 Yıldan Az	14	4,4	4,4
2-5 Yıl	43	13,7	18,1
5-8 Yıl	48	15,2	33,3
8-12 Yıl	60	19,0	52,4
12 Yıldan Fazla	150	47,6	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 5 için Tablo 10’da aşçıların %47,6’sının mesleki deneyimi 12 yıldan fazladır. %19’unun mesleki deneyimi 8-12 yıl arasındadır. %15,2’sinin mesleki deneyimi 5-8 yıl arasındadır. %13,7’sinin 2-5 yıl arası mesleki deneyimi bulunmaktadır. Deneyimi 2 yıldan az olan aşçıların sayısı ise 14 ve yüzde dağılımı 4,4 olmuştur.

İstanbul’da faaliyet gösteren 5 yıldızlı zincir otellerde istihdam edilen aşçıların %66,6’sının mesleki deneyimi 8 yıldan fazladır. Bu da gösterir ki İstanbul’da faaliyet gösteren 5 yıldızlı otellerde istihdam edilen aşçıların büyük çoğunluğunun mesleki deneyimi fazladır.

Tablo 11: Mutfak Çalışanının Çalıştığı Kurum Adı

Kurum Adı	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Kaya Ramada Beylikdüzü	12	3,8	3,8
Ceylan Intercontinental	18	5,7	9,5
Swissotel The Bosphorus	19	6,0	15,6
Crown Plaza The Old City	12	3,8	19,4
Park Hyatt İstanbul	16	5,1	24,4
Titanic Kartal	17	5,4	29,8
Movenpick İstanbul	14	4,4	34,3
W İstanbul	18	5,7	40,0
Radison Sas Ortaköy	11	3,5	43,5
Four Seasons The	19	6,0	49,5
The Ritz Carlton İstanbul	21	6,7	56,2
Grand Hyatt İstanbul	23	7,3	63,5
FourSeasons Sultan Ahmet	18	5,7	69,2
Hilton İstanbul	11	3,5	72,7
Conrad İstanbul	32	10,2	82,9
Sheraton Ataköy	20	6,3	89,2
Çırağan Palace Kempinski	21	6,7	95,9
Hilton İstanbul ParkSa	3	1,0	96,8
Süremeli Gayrettepe	1	0,3	97,1
The Marmara İstanbul	1	0,3	97,5
Dedeman Gayrettepe	2	0,6	98,1
Polat Rönesans	1	0,3	98,4
Barcelo Eresin Topkapı	5	1,6	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 6 için Tablo 11’de araştırmaya katılan otellerin frekans ve yüzde dağılımlarını görülmektedir. En büyük kütleyle %10,2 ile Conrad İstanbul Otel’i oluşturmaktadır.

Tablo 12: Mutfak Çalışanının Önceki Çalıştığı Kurum

Kurum	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Zincir Otel	131	41,6	41,6
Otel	64	20,3	61,9
Restoran	88	27,9	89,8
Diğer	32	10,2	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 7 için Tablo 12’de aşçıların daha önceki çalıştığı kurumların frekans dağılımlarını göstermektedir. Aşçıların %41,6’sının daha önceki çalıştığı kurumlarda zincir otel işletmeleridir. %20,3’ü de daha önce bağımsız otel işletmelerinde çalışmışlardır. Diğer taraftan %27,9 pay ile aşçılar daha önce restoran işletmelerinde çalışmışlardır. %10,2’lik pay ise; pastaneler, kamu kuruluşları, catering firmaları gibi işletmeleri göstermektedir. Tablo 12’ye göre aşçıların yarısından çoğu kariyerlerini otel işletmelerinde sürdürmektedirler.

Tablo 13: Mutfak Çalışanının Mesleki Eğitimi Aldığı Yer

Eğitim Kurumu	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Üniversite	9	2,9	2,9
Yükseköğretim	20	6,3	9,2
Lise	55	17,5	26,7
Özel Kurs	10	3,2	29,8
Yurtdışı	4	1,3	31,1
Usta - Çırak İlişkisi	178	56,5	87,6
Aşçılık Okulu ve Usta - Çırak İlişkisi	39	11,1	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 8 için Tablo 13’de aşçıların mesleki eğitimi nereden aldıklarının frekans dağılımları yer almaktadır. %56,5’lik pay ile aşçılar mesleki eğitimi işbaşı sırasında usta-çırak ilişkisi ile edinmektedirler. Aşçılardan %11,1’i ise mesleki eğitimlerini okulda alıp, usta-çırak ilişkisi ile sürdürmektedirler. Üniversitede ve özel kurslarda eğitim alan aşçılar ile yurtdışında eğitim alan aşçıların oranı çok azdır. Bunun sebebi ise ülkemizde lisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren üniversitelerin daha yeni oluşu ve sayı olarak az oluşu kaynaklıdır. Yurtdışında aşçılık eğitimi ise maliyetli olduğundan oranı az çıkmıştır. Önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi alanların oranı ise %6,3’tür. Ülkemizde önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren kurum sayısı 15’dir ve İkinci Bölüm Tablo 4’te gösterilmiştir. Önlisans düzeyinde eğitim almış aşçıların %6,3 gibi düşük bir değer çıkması, bu okullarda eğitim almış aşçıların başka kurumlarda çalışıyor olmasından kaynaklanabilir.

Tablo 14: Mutfak Çalışanının Kurum İçi Pozisyonu

Pozisyon	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Aşçıbaşı	12	3,8	3,8
Aşçıbaşı Yardımcısı	26	8,3	12,1
Kısım Şefi	77	24,4	36,5
Aşçı	98	31,1	67,6
Komi	102	32,4	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 9 için Tablo 14’de aşçıların otel işletmelerindeki pozisyon dağılımlarının frekans ve yüzdesini göstermektedir. Anketi yanıtlayan aşçılardan %32,4’lük kısmı “komi”lerden oluşmaktadır. %31,1’lik kısım “aşçı”lardan oluşmaktadır. %24,4’lük kısım “kısım şefi” pozisyonunda görev almaktadır. %8,3’lük kısım “aşçıbaşı yardımcısı”ndan oluşurken, %3,8’i “aşçıbaşı” görevini üstlenmektedir. Bu frekans dağılımı gösteriyor ki ankete cevap veren çoğunluk kısım

şefleri, aşçılar ve komilerden oluşmaktadır. Bunun sebebi mutfak örgüt yapısında bu pozisyonlarda çalışan mutfak çalışanlarının daha fazla olması kaynaklıdır.

Tablo 15: Mutfak Çalışanının İyi Bildiği Yabancı Diller

Dil	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
İngilizce	105	33,3	33,3
Almanca	2	0,6	34,0
Fransızca	1	0,3	34,3
Diğer	7	2,2	36,5
Bilmiyorum	200	63,5	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 10 için Tablo 15 aşçıların yabancı dil bilgisi frekans dağılımını göstermektedir. %63,5'lik en büyük oran ile İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellerde istihdam edilen aşçılar yabancı dil bilmemektedir. %36,5'lik büyük oran ile aşçılar iyi derecede bilmektedirler. Almanca, Fransızca ve diğer dillerin bilinme oranı çok azdır. Birçok aşçı az ya da orta derecede ikinci yabancı dil bilmesine rağmen bu dilleri iyi derecede bilmedikleri için değerlendirmeye alınmamıştır.

Tablo 16: Mutfak Çalışanının Yabancı Dil Eğitim Alma İsteği

Dil Eğitim İsteği	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Evet	266	84,4	84,4
Hayır	49	15,6	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 11 için Tablo 16 ankete katılan aşçıların yabancı dil eğitimi almak isterler mi sorusuna verilen cevapların frekans dağılımlarını göstermektedir. %84,4'lük büyük kısmı yabancı dil eğitimi almak istemektedir. Yüz yüze yapılan anketlerden elde edilen bulgulara göre dil eğitimini zaman bulamamaları, maddi olanaklar gibi çeşitli nedenler ile ertelemektedirler. %15,6'lık kısım ise yaşlarının fazla olması nedeniyle eğitim almak istememektedirler.

Tablo 17: Mutfak Çalışanının Aşçılık Mesleğini Seçme Nedeni

Nedenler	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Aile	107	34,0	34,0
Arkadaş	13	4,1	38,1
Mesleği Sevmek	160	50,8	88,9
İstihdam	23	7,3	96,2
Statü Gereği	11	3,5	99,7
Diğer	1	0,3	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 12 için Tablo 17 aşçıların bu mesleği seçme nedenlerinin frekans dağılımını göstermektedir. %50,8'lik en büyük kısım bu mesleği severek seçmişlerdir. İkinci sırada ise %34'lük kısım ile, mesleği seçme nedeni aile olanlardır. Aile nedeniyle bu mesleği icra edenlerin büyük kısmının Bolulu aşçıları olduğu, bir sonraki bölümde gösterilecektir. %7,3'lük oran istihdam sorununun olmaması nedeni ile aşçılık mesleğini tercih etmişlerdir. %4,1'lik kısım arkadaş faktörü nedeniyle mesleği tercih etmiştir. %3,5'lik kısım statü gereği mesleği seçmiştir. Anketi yanıtlayan bir aşçı %0,3'lük pay ile diğer seçeneğini işaretlemiş ve nedenini belirtmemiştir.

Tablo 18: Mutfak Çalışanının Mesleki Yurtdışı Tecrübesi

Tebrübe	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Yok	249	79,0	79,0
1 Ay'dan Az	16	5,1	84,1
1-2 Yıl	23	7,3	91,4
2-4 Yıl	10	3,2	94,6
4-6 Yıl	7	2,2	96,8
6 Yıl'dan Fazla	10	3,2	100,0
Toplam	315	100,0	

Tablo 19: Mutfak Çalışanının Yurtdışı Tecrübesini Kazandığı Yer

Devletler	Frekans	Yüzde	Geçerli Yüzde	Toplamsal Yüzde
İtalya	4	1,3	6,1	6,1
ABD	10	3,2	15,2	21,2
Almanya	8	2,5	12,1	33,3
Japonya	2	0,6	3,0	36,4
Rusya	4	1,3	6,1	42,4
Irak	1	0,3	1,5	43,9
Finlandiya	1	0,3	1,5	45,5
Azerbeycan	2	0,6	3,0	48,5
Belçika	3	1,0	4,5	53,0
İngiltere	5	1,6	7,6	60,6
Singapur	3	1,0	4,5	65,2
Malezya	2	0,6	3,0	68,2
Kanada	1	0,3	1,5	69,7
Bulgaristan	1	0,3	1,5	71,2
Kıbrıs	1	0,3	1,5	72,7
Kazakistan	1	0,3	1,5	74,2
Fransa	3	1,0	4,5	78,8
Dubai	3	1,0	4,5	83,3
İsviçre	3	1,0	4,5	87,9
Brezilya	1	0,3	1,5	89,4
Mısır	1	0,3	1,5	90,9
Maldivler	1	0,3	1,5	92,4
Suudi Arabistan	2	0,6	3,0	95,5
Yeni Zelandada	1	0,3	1,5	97,0
Romanya	1	0,3	1,5	98,5
Çek Cumhuriyeti	1	0,3	1,5	100,0
Toplam	66	21,0	100,0	
Yurtdışı Tecrübesi Yok	249	79,0		
Toplam	315	100,0		

Soru 13 ve bağlantılı 14 için Tablo 18 ve 19 araştırmaya katılan aşçıların yurtdışı tecrübelerinin hangi devletlerde ve ne kadar olduklarının frekans dağılımlarını göstermektedir. Tablo 17' ye göre aşçıların %79'unun yurtdışı tecrübesi yoktur. %5,1'inin yurtdışı tecrübesi 1 aydan azdır ki bunlarda genelde Türk haftası promosyonları nedeniyle yurtdışında bulunmuşlardır. 6 yıl'dan fazla yurtdışı tecrübesi olanların oranı %3,2'dir ki bu oranın çoğunluğunu ülkemizde istihdam edilen yabancı uyruklu aşçıbaşılar oluşturmaktadırlar. Yabancı uyruklu aşçıbaşılar ile yüzyüze yapılan görüşmelerde, bu kişilerin sürekli olarak dünyanın çeşitli devletlerinde bulunan otellerde görev aldığı ve bu nedenle uluslararası tecrübe edindikleri ortaya konmuştur. Ülkemizde uluslararası zincir otellerde yabancı aşçıbaşılarının istihdam edilmesindeki en büyük etken budur. Tablo 18'den anlaşılacağı üzere ülkemiz aşçıları uluslararası tecrübe kazanamamaktadır. Ülkemizde açılacak yeni aşçılık programları ile vizyon sahibi aşçılarımız yetişecektir. Bu aşçılar yurtdışına açılarak uluslararası tecrübe kazancaklardır. Bunun sonucunda ileriki yıllarda ülkemizin uluslararası zincir otelleri ve dünyadaki birçok zincir otelin mutfakları Türk aşçılara emanet olacaktır. Tablo 19'da kısıtlı sayıdaki yurtdışı tecrübelerinden en yüksek sayının sırasıyla ABD, Almanya, İngiltere, İtalya ve Rusya'da olduğu gözlenmiştir.

Tablo 20: Mutfak Çalışanının Yurtdışında Mesleki Eğitim Alma İsteği

Mesleki Eğitim İsteği	Frekans	Yüzde	Geçerli Yüzde
Evet	265	84,1	84,1
Hayır	50	15,9	100,0
Toplam	315	100,0	

Tablo 21: Mutfak Çalışanının Yurtdışında Mesleki Eğitim İsteme Nedeni

Nedenler	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Türkiyedeki Aşçılık Eğitimi Yetersizliği	185	58,7	58,7
Türkiye'de Aşçılık Eğitimi Veren Kurumların Yetersizliği	72	22,9	81,6
Diğer	10	3,2	84,8
Ülkemdeki Aşçılık Eğitimi Yeterli	48	15,2	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 15 için Tablo 20 ankete katılan aşçıların yurtdışında mesleki eğitim almak isterler mi sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımlarını göstermektedir. Soru 16 için Tablo 21 ise aşçıların neden yurtdışında eğitim almak istediklerinin frekans dağılımlarını gösterir. Tablo 20'ye göre %84,1 gibi yüksek bir oranda aşçıların yurtdışında eğitim görmek istemektedir. Tablo 21'de ise aşçıların yurtdışında eğitim istemelerine neden olarak %58,7 oranında ülkemizdeki aşçılık eğitiminin niteliksel olarak yetersiz oluşunu, %22,9 oranında ise ülkemizde aşçılık eğitimi veren kurumların sayısı olarak eksikliğini göstermişlerdir. Tablo 20'ye göre %15,9 oranında aşçıların yurtdışında eğitim görmek istememektedir. Bu oranın küçük bir kısmını yabancı uyruklu aşçıların oluşturduğunu ve kendileri ülkelerindeki aşçılık eğitiminden memnundurlar buna paralel olarak tablo 21'de %15,2 oranla ülkelerindeki aşçılık eğitiminin yeterli olduğunu vurgulamışlardır. Tablo 20'ye göre %15,9 ile yurtdışında eğitim almak istemeyen ülkemiz aşçıları ile yüz yüze yapılan görüşmelerde ileri yaşta olmaları gözönüne alındığında bunun kendileri için uygun olmadığını vurgulamışlardır.

Tablo 22: Mutfak Çalışanının Yurtdışı Tecrübesi Kazanma İsteği

Yurtdışı Tecrübe İsteği	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Evet	273	86,7	86,7
Hayır	42	13,3	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 17 için Tablo 22 aşçıların yurtdışı tecrübesi kazanmak isterler mi sorusuna karşılık gelen frekans dağılımlarını göstermektedir. Bu tabloya göre aşçılar %86,7 oranı ile yurtdışında eğitim almak istemektedirler. %13,3 oranında ise yurtdışında tecrübe kazanmak istememektedirler. %13,3'lük oranın bir kısmı yaşlı aşçılardan oluşmaktadır. Bir kısmı ise hali hazırda yurtdışı tecrübesi kazanmış aşçılardan oluşmaktadır.

Tablo 23: Mutfak Çalışanlarına Verilen Kurum İçi Eğitim Durumu

Kurum İçi Eğitim	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Evet	315	100,0	100,0

Soru 18 için Tablo 23 kurum içi eğitim verilip verilmediğinin frekans dağılımlarını göstermektedir. Ankete katılan aşçılar %100 oranla çalıştığı işletmelerin hepsinde eğitim verildiğini vurgulamışlardır.

Tablo 24: Mutfak Çalışanlarına Verilen Kurum İçi Eğitimler

Eğitimler	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Mesleki Eğitim	4	1,3	1,3
Hijyen Eğitimi	99	31,4	32,7
Kurum Kültürü	2	0,6	33,3
Dil Eğitimi	1	0,3	33,7
Hepsi	209	66,3	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 19 için Tablo 24 işletmelerde verilen bu eğitimlerin hangi eğitimler olduğunun frekans dağılımlarını gösterir. Tablo 24'e göre %66,3 oranda kurum çalışan aşçılarına şıklarda belirtilen eğitimlerin tümünü vermektedir. %31,4 oranında kurum ise aşçılarına hijyen eğitimi vermektedir. Mesleki eğitim veren kurum sayısı ise 4 olmuş ve frekans oranı ise %1,3 olmuştur. Bu durumda kurum içi eğitim veren kurum sayısı 209 olmuştur ve frekans oranı %66,3 olmuştur. Bu durumda denilebilir ki aşçılık eğitimi okulla ya da ustalık-çıraklık ilişkisi ile başlayıp aşçının çalıştığı süre boyunca devam eden bir süreçtir. Aslına bakılırsa tüm aşçılar mesleki eğitim aldığını vurgulamaları gerekirdi. Şöyle ki her yeni başladığı kurumda ya da çalıştığı işletmedeki menü değişimleri sırasında olağan olarak mesleki eğitim almaktadırlar.

Tablo 25: Mutfak Çalışanının Mesleki Yeterliliği

Aşçının Yeterliliği	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Yeterli	124	39,4	39,4
Geliştirmeye Açık	120	38,1	77,5
Yetersiz	71	22,5	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 20 için Tablo 25 aşçıların kendilerini mesleki yönden yeterli bulup bulmadıklarını göstermektedir. Tabloya göre %39,4 oranında aşçı kendisini mesleki yönden yeterli bulmaktadır. %38,1'lik oran ise mesleki yönden kendilerini geliştirmeye açık olarak ifade etmişlerdir. %22,5'lik oran ise kendilerini mesleki yönden yeterli bulmamaktadırlar ve bu grubun çoğunluğunu genç aşçılar oluşturmaktadır. Aslına bakılırsa aşçılık mesleği sonu olmayan bir süreçtir. Her geçen gün yenilikler olmaktadır. Bu meslekte sürekli gelişim vardır. Aşçı her geçen gün mesleğine yenilikler katmaktadır. Bu bakımdan aslına bakılırsa tüm aşçılar günden güne kendilerini yenilemektedirler.

Tablo 26: Mutfak Çalışanının Mesleki Gelişimi

Mesleki Gelişim Yöntemleri	Frekans	Yüzde	Toplamsal
Seminer ve Kurslar	45	14,3	14,3
İnternet	97	30,8	45,1
Bulduğunuz Pazardaki Restoranlardan Hizmet	21	6,7	51,7
Literatür	3	1,0	52,7
Hepsi	119	37,8	90,5
Hiçbiri	30	9,5	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 21 için Tablo 26 aşçıların mesleki yönden kendisini geliştirmek için ne yaptıkları sorulduğunda verilen cevapların frekans dağılımlarını gösteriyor. Tabloya göre araştırmaya katılan 315 kişiden %14,3'ü seminer ve kurslara katılarak, kendisini geliştirdiğini ifade etmiştir. Tabloya göre kendilerini geliştirmek adına bunlardan hepsini yaptığını ifade eden grup %37,8'lik yüzdeyle en yüksek değere sahipken, %30,8'i internet kullanarak ikinci değere sahiptir. Bunlardan hiçbirini yapmayan kişi sayısı %9,5 değerle çok da az olmayan ortalama bir değerdir. En çok dikkat çekici olan durum literatür takip etmek yani okumak seçeneğinin en düşük değer olan %1 olmasıdır.

Aşçıların okuma eğiliminin düşük olması iş yoğunluğu ve eğitim seviyesinin düşük olmasından kaynaklanıyor olabilir. En düşük ikinci değer %6,7'lik yüzdeyle bulunduğu pazardaki restoranlardan hizmet almak olmuştur. Bu da iş yoğunluğu, maddi yetersizliklerden kaynaklı olabilir.

Tablo 27: Mutfak Çalışanının Kariyer Planı

Kariyer Planı	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Otel Mutfağı	174	55,2	55,2
Restoran Mutfağı	20	6,3	61,6
Gemi Mutfağı	2	0,6	62,2
Yurtdışı	29	9,2	71,4
Kamu Kuruluşları	1	0,3	71,7
Kendi İşyeriniz	89	28,3	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 22 için Tablo 27 kariyer planlarının ne olduğu sorulduğunda verilen cevapların frekans ve yüzdelerini göstermektedir. %55,2'lik bir grup en yüksek değerle kariyerlerine otel mutfaklarında devam etmeyi seçerken, %0,3'lük kısım en düşük yüzdeyle kamu kuruluşlarında çalışmayı tercih edenler olmuştur. Buna sebep kıyas olarak getiri durumu ve alışılan düzene devam etme kaygısı olabilir. İkinci büyük yüzde %28,3 ile kendi işyerini açma hedefi olmuştur. Burada da kazanç durumundaki yetersizlik sebep gösterilebilir. İkinci düşük değer %0,6 ile gemi mutfağında çalışma isteği olmuştur. Bunda etken geçici bir iş olması, ileriki dönemler için evlilik ve aile planları yapıldığı için düzensiz bir iş olması sebep gösterilebilir. Diğer değerler sırasıyla %9,2 ile yurtdışı ve %6,3'le restoran mutfağında çalışma planı olmuştur.

Tablo 28: Mutfak Çalışanının Eğitim Veren Kuruluşlarda Eğitici Şef Olarak Çalışma İsteği

Eğitici Şef Olma İsteği	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Evet	256	81,3	81,3
Hayır	59	18,7	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 23 için Tablo 28’de % 81,3’lük yüksek bir yüzdeyle aşçılar eğitim veren kuruluşlarda eğitici şef olarak çalışma sorusuna evet cevabını verirken; %18,7’si hayır cevabını vermişlerdir. Bu değerler işinde uzmanlaşma eğiliminin yüksek olduğunu göstermektedir.

Tablo 29: Mutfak Çalışanının Yöneticilik Yönünün Değerlendirilmesi

Yöneticilik Yönü	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Yeterli	67	21,3	21,3
Geliştirmeye Açık	230	73,0	94,3
Yetersiz	18	5,7	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 24 için Tablo 29’de yöneticilik yönlerinin değerlendirilmesi istenen 315 kişiden %73’ünün geliştirmeye açık olarak değerlendirmesi ankete katılan çoğunluğun aşçı ve komilerden oluşması ve bu yöndeki eğitimlerin yetersiz olmasından kaynaklanabilir. %21,3 üst basamakta çalışanlar ve yükselme azminde

olanlar olabilirken; yetersiz olarak değerlendiren %5,7'lik azınlık çok genç olan grupta gözlenebilir.

Tablo 30: Zincir Otelerde Aşçıbaşı Olma Kriterleri

Aşçıbaşı Olmak İçin	Frekans	Yüzde	Toplamsal Yüzde
Yabancı Dil	11	3,5	3,5
Mesleki Bilgi	16	5,1	8,6
Tecrübe	10	3,2	11,7
Yöneticilik	13	4,1	15,9
Yabancı Uyruklu Olmak	21	6,7	22,5
Hepsi	109	34,6	57,1
Yabancı Uyruklu Olmak Dışında Hepsi	135	42,9	100,0
Toplam	315	100,0	

Soru 25 için Tablo 30'da zincir otelerde aşçıbaşı olmak için sizce neler gerekir sorusuna %42,9 yabancı uyruklu olmak dışında hepsi derken, %34,6 hepsi demiştir. Bu da gösteriyor ki Türkiye'de yerli aşçıbaşı olma gereği ve isteği aşçılar tarafından vurgulanmıştır. Ancak bir diğer endişe de zincir otelerde aşçıbaşı olmak için yabancı olma kriterinin var olması görüştür. Yabancı dil en düşük ikinci değer %3,5 olarak karşımıza çıkarak biraz önce değindiğimiz endişeye destek niteliğindedir. Ayrıca diğer ufak yüzdelerin arasında %6,7 ile yabancı uyruklu olmanın da en yüksek değer olarak yer alması iddiamızı destekler niteliktedir.

Karşılaştırma Tabloları

Tablo 31: Cinsiyet - Eğitim Durumu

Cinsiyet	Eğitim Durumu						
	Yüksek lisans	Lisans	Önlisans	Lise	Ortaöğretim	İlkokul	Toplam
Erkek	3	9	49	121	93	22	297
Kadın	3	7	6	1	1	0	18
Toplam	6	16	55	122	94	22	315

Tablo 31'deki cinsiyet ve eğitim durumlarının karşılaştırma dağılımlarında; öncelikle bayan katılımcıların 18 adetle sınırlı olması dikkate alınmalıdır. Ankete katılan bayan aşçılardan 3 tanesi yüksek lisans, 7 tanesi lisans, 6 tanesi önlisans, 1 tanesi lise ve 1 tanesinde ortaöğretim mezunudur. Bu sonuç, bayan aşçıların eğitilmiş olduklarını gösterir. Diğer taraftan erkek aşçıların %38'i ilköğretim ve ortaöğretim mezunudur. Erkek aşçılardan Önlisans ve üzeri eğitime sahip olanların oranı %20'dir. Erkek aşçıların çoğunluğu %40 oranla lise mezunudur. Bu sonuçlar doğrultusunda bayan aşçıların eğitim seviyeleri erkek aşçılardan fazladır.

Tablo 32: Memleket - Eğitim Durumu

Memleket	Eğitim Durumu						Toplam
	Yüksek lisans	Lisans	Önlisans	Lise	Ortaöğretim	İlkokul	
Bolu	0	2	17	68	64	9	160
Sinop	0	0	0	0	2	1	3
Erzurum	0	0	0	3	2	1	6
Van	0	0	0	0	1	0	1
Zonguldak	0	0	1	2	0	1	4
Yozgat	0	0	0	1	1	0	2
Edirne	0	0	1	1	0	0	2
Kastamonu	0	0	0	3	4	2	9
Giresun	0	0	1	0	1	2	4
Amasva	0	0	2	1	0	0	3
Ordu	0	0	1	1	1	0	3
Sivas	0	0	3	6	2	2	13
Kars	0	0	1	1	1	1	4
Kütahya	0	0	1	1	0	0	2
Bahkesir	0	0	2	4	0	1	7
İzmir	1	1	1	2	0	0	5
Eskişehir	0	0	1	0	0	0	1
Tokat	0	0	0	1	3	1	5
İstanbul	3	9	8	6	2	0	28
Rize	0	0	0	1	4	0	5
Şanlıurfa	0	0	0	0	1	0	1
Canakkale	1	0	0	0	0	0	1
İrlanda	0	0	1	0	0	0	1
Adana	0	1	0	2	0	0	3
Gümüşhane	0	0	0	1	0	0	1
Kahramanmaraş	0	0	0	1	0	0	1
Antalya	0	0	0	1	0	0	1
Denizli	1	0	1	2	0	0	4
Çorum	0	0	0	0	1	0	1
Bartın	0	0	2	1	0	0	3
İtalva	0	0	3	0	0	0	3
Diyarbakır	0	0	0	1	0	0	1
Ankara	0	3	1	2	0	0	6
Gaziantep	0	0	0	1	0	0	1
Almanya	0	0	2	0	0	0	2
Bingöl	0	0	0	1	0	0	1
Fransa	0	0	2	0	0	0	2
Tekirdağ	0	0	1	1	1	0	3
Kilis	0	0	0	0	1	0	1
Samsun	0	0	0	1	1	1	3
Erzincan	0	0	0	1	0	0	1
Siirt	0	0	0	1	0	0	1
Trabzon	0	0	0	1	0	0	1
Afyon	0	0	1	0	0	0	1
Sakarya	0	0	1	2	0	0	3
Malatya	0	0	0	0	1	0	1
Toplam	6	16	55	122	94	22	315

Tablo 32’de aşçıların memleketleriyle eğitim durumları karşılaştırılmıştır. Bolu’lu aşçılar tablo 8’e göre %50,8’lik oranla ankete katılan aşçıların çoğunluğunu oluşturur. Ankete katılanların yarısından fazlası Bolu’lu olmasından dolayı anket sonuçlarına yön veren aşçılar Bolu’ludurlar. Tablo 32’ye göre Bolu’lu aşçıların %45’i ilkokul ya da ortaokul mezunu iken %42’si lise mezunudur. %10 ise önlisans mezunu iken, sadece %1’i lisans mezunudur. Yüksek lisans düzeyinde eğitimi olan Bolu’lu aşçı yoktur. Lisans ve Lisans üstü eğitimi olan aşçılar İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyük şehirlerde doğmuşlardır. Bu tabloda dikkat çekici diğer bir hususta

yabancı aşçıların hepsinin ön lisans düzeyinde eğitime sahip olmalarıdır. Bu sonuçta gösterir ki bu ülkelerde önlisans düzeyinde eğitim verilen mesleki yüksek okullarda verilen eğitim kalitesi nedeniyle bu aşçıların hepsi aşçıbaşı ya da aşçıbaşı yardımcısı pozisyonunda görev almaktadırlar.

Tablo 33: Memleket - İyi Derecede Bilinen Yabancı Diller

Memleket	Yabancı Diller					Toplam
	İngilizce	Almanca	Fransızca	Diğer	Bilmivorum	
Bolu	31	1	0	4	124	160
Sinop	0	0	0	0	3	3
Erzurum	0	0	0	0	6	6
Van	0	0	0	1	0	1
Zonguldak	3	0	0	0	1	4
Yozgat	0	0	0	0	2	2
Edirne	0	0	0	0	2	2
Kastamonu	2	0	0	0	7	9
Giresun	2	0	0	0	2	4
Amasya	2	0	0	0	1	3
Ordu	0	1	0	0	2	3
Sivas	4	0	0	0	9	13
Kars	1	0	0	0	3	4
Kütahya	2	0	0	0	0	2
Balıkesir	4	0	0	0	3	7
İzmir	5	0	0	0	0	5
Eskişehir	1	0	0	0	0	1
Tokat	1	0	0	0	4	5
İstanbul	22	0	0	0	6	28
Rize	1	0	0	0	4	5
Sanlıurfa	0	0	0	0	1	1
Canakkale	1	0	0	0	0	1
İrlanda	0	0	1	0	0	1
Adana	2	0	0	0	1	3
Gümüşhane	0	0	0	0	1	1
Kahramanmaraş	0	0	0	0	1	1
Antalya	1	0	0	0	0	1
Denizli	2	0	0	0	2	4
Corum	0	0	0	0	1	1
Bartın	2	0	0	0	1	3
İtalya	3	0	0	0	0	3
Diyarbakır	1	0	0	0	0	1
Ankara	3	0	0	0	3	6
Gaziantep	0	0	0	0	1	1
Almanya	2	0	0	0	0	2
Bingöl	0	0	0	1	0	1
Fransa	2	0	0	0	0	2
Tekirdağ	1	0	0	1	1	3
Kilis	0	0	0	0	1	1
Samsun	0	0	0	0	3	3
Erzincan	1	0	0	0	0	1
Siiirt	0	0	0	0	1	1
Trabzon	0	0	0	0	1	1
Afyon	1	0	0	0	0	1
Sakarva	2	0	0	0	1	3
Malatya	0	0	0	0	1	1
Toplam	105	2	1	7	200	315

Tablo 33 Aşçıların memleketlerine göre yabancı dil bilme oranları karşılaştırılmıştır. Sayı olarak İngilizce yabancı dil bilenlerin 31 kişiyle en fazla Bolu'lu aşçıları olarak görülmesine rağmen anakütle içerisindeki en büyük oran Bolu'lular olmasından dolayı sadece %19'u İngilizce yabancı dilini iyi derecede

bilmektedirler. İngilizce yabancı dilinci yüzde olarak en fazla bilen iller; İzmir İstanbul, Balıkesir, Sakarya, Ankara gibi büyükşehirlerdir. Yabancı aşçıların hepsi anadili olmamasına rağmen İngilizce bilmektedirler. Yabancı dil bilmeyenlerin oranı %63'tür. Bu oranın yarısından fazlasını Bolu'lu aşçılar oluşturmaktadır

Tablo 34: Memleket - Meslek Seçim Nedeni

Memleket	Meslek Seçim Nedeni						Toplam
	Aile	Arkadas	Mesleği Sevmek	İstihdam Sorunu Yok	Statü	Diğer	
Bolu	84	6	57	8	4	1	160
Sinop	0	0	2	1	0	0	3
Erzurum	1	0	5	0	0	0	6
Van	0	0	1	0	0	0	1
Zonguldak	1	0	3	0	0	0	4
Yozgat	0	0	2	0	0	0	2
Edirne	0	0	2	0	0	0	2
Kastamonu	2	1	6	0	0	0	9
Giresun	0	0	3	1	0	0	4
Amasya	0	0	3	0	0	0	3
Ordu	0	0	2	1	0	0	3
Sivas	3	1	6	2	1	0	13
Kars	0	1	3	0	0	0	4
Kütahya	0	0	1	1	0	0	2
Balıkesir	1	1	3	0	2	0	7
İzmir	0	0	4	0	1	0	5
Eskişehir	0	0	1	0	0	0	1
Tokat	0	0	2	2	1	0	5
İstanbul	4	0	21	1	2	0	28
Rize	4	1	0	0	0	0	5
Sanlıurfa	0	0	1	0	0	0	1
Canakkale	0	0	0	1	0	0	1
İrlanda	1	0	0	0	0	0	1
Adana	0	0	3	0	0	0	3
Gümüşhane	0	0	1	0	0	0	1
Kahramanmaraş	0	0	1	0	0	0	1
Antalya	0	0	0	1	0	0	1
Denizli	1	0	2	1	0	0	4
Çorum	0	0	0	1	0	0	1
Bartın	0	0	3	0	0	0	3
İtalya	0	0	3	0	0	0	3
Diyarbakır	1	0	0	0	0	0	1
Ankara	1	0	5	0	0	0	6
Gaziantep	0	1	0	0	0	0	1
Almanya	0	0	2	0	0	0	2
Bingöl	0	0	1	0	0	0	1
Fransa	0	0	2	0	0	0	2
Tekirdağ	1	0	1	1	0	0	3
Kilis	0	0	1	0	0	0	1
Samsun	0	0	3	0	0	0	3
Erzincan	1	0	0	0	0	0	1
Siirt	0	1	0	0	0	0	1
Trabzon	0	0	1	0	0	0	1
Afyon	0	0	0	1	0	0	1
Sakarya	0	0	3	0	0	0	3
Malatya	1	0	0	0	0	0	1
Toplam	107	13	160	23	11	1	315

Tablo 34 Aşçıların memleketlerine göre bu mesleği seçmelerindeki etken incelenmiştir. Tabloya göre %51'lik pay ile aşçılık mesleğini seçme nedeni olarak mesleği sevmek gösterilmiştir. Bu oranın %35'lik kısmını Bolu'lu aşçılar oluşturmaktadır. %34'lük kısım mesleği seçme nedeni olarak ailelerini göstermiştir.

Bu oranın %78'ini Bolu'lular oluşturmaktadır. Bu da gösterir ki Bolu'lu aşçılarda meslek babadan oğula geçmektedir.

Tablo 35: Kurumiçi Pozisyon - Eğitim Durumu

Pozisyon	Eğitim Durumu						
	Yüksek lisans	Lisans	Önlisans	Lise	Ortaöğretim	İlkokul	Toplam
Aşçıbaşı	0	2	8	0	2	0	12
Aşçıbaşı Yard.	0	1	4	9	7	5	26
Kısım Şefi	2	2	5	22	39	7	77
Aşçı	2	3	11	50	26	6	98
Komi	2	8	27	41	20	4	102
Toplam	6	16	55	122	94	22	315

Tablo 35'de aşçıların kurumiçi pozisyonları ile eğitim durumlarının karşılaştırılması yapılmıştır. Aşçıbaşılardan sadece 2 tanesi lisans düzeyinde eğitimlidir. 8 tane aşçıbaşı önlisans düzeyinde eğitimlidir. Bu tabloya göre eğitim seviyeleri yüksek aşçıların kısım şefi, aşçı ve komi pozisyonlarında görev almaktadır. Yakın bir gelecekte bu aşçıların kazanacakları tecrübe ve yönetsel becerilerle aşçıbaşı pozisyonunda görev alacaklardır.

Tablo 36: Kurumiçi Pozisyon - Yurtdışı Tecrübe Süresi

Pozisyon	Yurtdışı Tecrübe Süresi						
	Yok	1 Aydan Az	1-2 Yıl	2-4 Yıl	4-6 Yıl	6 Yılden Fazla	Toplam
Aşçıbaşı	1	0	0	2	1	8	12
Aşçıbaşı Yard.	11	5	5	1	3	1	26
Kısım Şefi	60	5	6	4	1	1	77
Aşçı	87	4	5	1	1	0	98
Komi	90	2	7	2	1	0	102
Toplam	249	16	23	10	7	10	315

Tablo 36 aşçıları kurumiçi pozisyonları ile yurtdışı tecrübeleri karşılaştırılmıştır. Tabloya göre sadece 1 tane aşçıbaşının yurtdışı tecrübesi yoktur. 8 tane aşçıbaşının yurtdışı tecrübesi 6 yıldan fazladır. Yabancı aşçıbaşlarıyla anket yüzyüze yapılmıştır. Kendileri son soruda yer alan aşçıbaşı kriterleri sorusuna yanıt verirlerken hemen hepsi uluslararası tecrübenin etkili olduklarını söylemişlerdir. Bu tabloya göre aşçıbaşlarının hemen hepsinin uluslararası tecrübesi mevcuttur.

Tablo 37: Yaş - Eğitim Durumu

Yaş	Eğitim Durumu						
	Yüksek Lisans	Lisans	Önlisans	Lise	Ortaöğretim	İlkokul	Toplam
20'den Az	0	0	1	8	0	0	9
20-25	2	5	31	34	9	1	82
25-30	3	6	6	33	30	1	79
30-40	1	5	13	42	40	14	115
40'dan Fazla	0	0	4	5	15	6	30
Toplam	6	16	55	122	94	22	315

Tablo 37 aşçıların yaş ve eğitim durumlarının karşılaştırılmasını göstermektedir. Bu tabloya göre yaşı 30 ve altı olan genç aşçılardan sadece 2 tanesi ilkokul mezunu iken, 39 tanesi orta öğretim mezunudur. Buna karşılık yüksek lisans, lisans ve önlisans düzeyinde eğitilmiş aşçıların büyük çoğunluğu 30 yaş altındadır. Tabloya göre yaş arttıkça eğitim seviyesi düşmektedir. İleriki yıllarda yaşlı aşçı topluluğu emekli oldukça aşçıların eğitim seviyesi yükselecektir.

Tablo 38: Yaş - Mesleki Eğitimin Alındığı Yer

Yaş	Eğitim Durumu							Toplam
	Üniversite	Yüksekokul	Lise	Özel	Yurtdışı	Usta -Çırak	Okul+Usta-Çırak	
20'den Az	0	0	6	0	0	3	0	9
20-25	2	12	23	5	3	24	13	82
25-30	5	3	13	2	1	45	10	79
30-40	2	5	11	3	0	86	8	115
40'dan Fazla	0	0	2	0	0	20	8	30
Toplam	9	20	55	10	4	178	39	315

Tablo 38 aşçıların yaşı ile mesleki eğitimi nereden aldığına karşılaştırılmasını göstermektedir. En büyük oran olan usta-çırak ilişkisi ile eğitim almış aşçıların yarısından çoğu 40 yaş ve üzerindedir. Üniversite, yüksekokul ve lisede eğitim almış aşçıların anakütleyle oranı %19'dur. Tabloya göre yaş arttıkça mesleki eğitimin usta-çırak ilişkisi ile edinildiği ortaya çıkmaktadır. Genç aşçılar mesleki eğitimi ilgili okullardan almakta ve işbaşında usta-çırak ilişkisi sürdürmektedirler.

Tablo 39: Yaş - Mesleki Yönden Yeterlilik

Yaş	Mesleki Yönden Yeterlilik			
	Yeterli	Geliştirmeye Açık	Yetersiz	Toplam
20'den Az	2	3	4	9
20-25	19	38	25	82
25-30	26	30	23	79
30-40	57	41	17	115
40'dan Fazla	20	8	2	30
Toplam	124	120	71	315

Tablo 39 ankete yanıt veren aşçıların yaşları ile mesleki yönden karşılaştırılmalarını içermektedir. Tabloda genel toplama bakıldığında %39'luk bir değer kendilerini mesleki yönden yeterli görmektedir. Mesleki yönden yeterli aşçıların çoğunluğu 30 yaş ve üzeridir. Bu sonuca göre deneyim arttıkça mesleki yeterliliğin artacağı söylenebilir. %38'lik bir değer ise mesleki yeterliliklerinin geliştirmeye açık olduğunu belirtmişlerdir. Mesleki yeterliliklerinin geliştirmeye açık olduğunu düşünen aşçıların yaş aralığı 20 ile 40 arasında eşit bir dağılım göstermiştir. Bunun nedeni aşçılık mesleğinin günden güne güncellenmesinden dolayı sürekli yeni metod ve teknikler öğrenilmesinden kaynaklanıyor olabilir. Mesleki yönden kendilerini yetersiz görenlerin oranı %22'dir. Bu oranın çoğunu mesleğe yeni başlayan genç aşçılar oluşturmaktadır.

Tablo 40: Eğitim Durumu - Mesleki Deneyim

Eğitim Durumu	Mesleki Deneyim					
	2 Yılda Az	2-5 Yıl	5-8 Yıl	8-12 Yıl	12 Yılda Fazla	Toplam
Yüksek Lisans	0	4	1	1	0	6
Lisans	3	5	4	2	2	16
Önlisans	3	17	10	9	16	55
Lise	7	14	25	32	44	122
Ortaöğretim	1	3	7	14	69	94
İlkokul	0	0	1	2	19	22
Toplam	14	43	48	60	150	315

Tablo 40 ankete katılan aşçıların mesleki deneyimleri ile eğitim durumlarını karşılaştırmaktadır. Tabloya göre Mesleki deneyimi 12 yıldan fazla olan grup %48'lik pay ile en fazla değere sahiptir. Bu grubun büyük çoğunluğunu ilkokul ve ortaokul mezunları oluşturmaktadır. Bu tabloya göre deneyim arttıkça eğitim seviyesi düşmektedir. Buna karşılık deneyimi az olan aşçıların eğitim seviyeleri yükselmektedir.

Tablo 41: Mesleki Deneyim - Kurumiçi Pozisyon

Mesleki Deneyim	Kurumiçi Pozisyon					
	Aşçıbaşı	Aşçıbaşı Yard.	Kısım Şefi	Aşçı	Komi	Toplam
2 Yıldan Az	0	0	1	3	10	14
2-5 Yıl	0	0	0	8	35	43
5-8 Yıl	1	0	6	22	19	48
8-12 Yıl	1	4	13	22	20	60
12 Yıldan Fazla	10	22	57	43	18	150
Toplam	12	26	77	98	102	315

Tablo 41 aşçıların mesleki deneyimleri ile kurumiçi pozisyonlarını karşılaştırmaktadır. Tabloya göre aşçıbaşlarının %83'ünün mesleki deneyimleri 12 yıldan fazladır. Aşçıbaşı yardımcılarının %85'inin mesleki deneyimi 12 yıldan fazladır. Bu değerlere göre deneyim arttıkça kurumiçi pozisyonunda yükselmektedir. Kısım şefleri, aşçı ve komilerde değerler incelendiğinde deneyim süreleri arttıkça bu değerlerin arttığı görülmektedir. Buna göre genel olarak kurum içi pozisyonun yükselmesi deneyimin artmasına bağlıdır.

Anket Sonuçları

Anket çalışmasına göre mutfak çalışanlarının %94,3'ü erkek aşçılardan oluşmaktadır. Aşçıların %51,1' i 20 ile 30 yaş arasında iken %36,5'i 31 ile 40 yaş grubundadır. Buna göre anket çalışmasına katılanların çoğunluğu erkek ve genç aşçılardır.

Anket çalışmasına katılan aşçıdan %2,9'u aşçılık eğitiminini üniversitelerin ilgili bölümlerinden almışlardır. %6,3'ü ise mesleki eğitiminini aşçılık meslek yüksek okullarından alırken, %17,5'i eğitimlerini liselerin ilgili bölümlerinden almışlardır. En küçük oran olan %1,3 ile aşçılar mesleki eğitimlerini yurtdışındaki ilgili okul ya da kurslardan alırken, %3,2 oranda ülkemizdeki mevcut olan özel

kurslardan almışlardır. Diğer taraftan %56,5'lik oranla aşçıların yarısından fazlası eğitimlerini usta-çırak ilişkisi ile edinmişlerdir. Buna göre aşçıların büyük çoğunluğu mesleki eğitimi usta-çırak ilişkisi ile edinmişlerdir.

Yapılan anket çalışmasına katılan aşçıların mesleki pozisyonları yüzdeleri; aşçıbaşılar %3,8, aşçıbaşı yardımcıları %8,3, kısım şefleri %24,4, aşçılar %31,1, komiler %32,4 olarak gerçekleşmiştir.

Mutfakta istihdam edilen aşçılardan %1,9'u yüksek lisans düzeyinde eğitimlidirler. %5,1'i ise lisans düzeyinde eğitim almışlardır. Diğer taraftan önlisans düzeyinde eğitim alanların sayısı 55 ile %17,5'dir. Lise düzeyinde eğitimliler %38,7 ile en fazla orana sahiptirler. %36,8 oranda aşçılar ortaöğretim ya da ilköğretim mezunudur. Buna göre aşçıların büyük çoğunluğu lise düzeyinde eğitimlidirler.

Ankete katılan aşçılardan %50,8'i Bolulu çıkmıştır. Boluluların en yakın takipçisi % 8,9 ile İstanbullu aşçılardır. Daha sonra sırasıyla Sivaslılar %4,1 ve Kastamonulular %2,9 oranındadırlar. Diğer illerimizden bu mesleği icra eden aşçıların oranı %1 civarlarındadır. Yabancı aşçıların oranı ise %2,5'dir. Buna göre anket çalışmasının sonuçlarına yön veren grup Bolulu aşçılardır. Bolulular'dan 68'i lise mezunu, 64'ü ortaöğretim mezunu ve 9'u da ilkokul mezunudur. Bu durumda diyebiliriz ki Bolulu aşçılar ankete katılan aşçı grubunun eğitim seviyesini düşürmüşlerdir. Eğitim seviyesi düşük Bolulu aşçıların yaşları 30 ve yukarıdır. Anket çalışmasına katılan yabancı uyruklu aşçıların alan çalışmasına katılması yüz yüze anket doldurmaları sağlanarak gerçekleştirilmiştir. Yabancı uyruklu aşçıların zincir otellerde aşçıbaşı olma kriterleri hakkındaki düşünceleri dikkat çekicidir. Bu aşçılar pozisyon itibarı ile aşçıbaşı ya da aşçıbaşı yardımcılarıdır. Kendileri aşçılık meslek yüksek okulundan mezundur ve hepsinin uluslararası tecrübesi 7 yıldan fazladır. Zincir otellerde aşçıbaşı olma kriterini uluslararası tecrübeye bağlamaktadırlar.

SONUÇ

Bu çalışmanın ilk bölümünde mutfak kavramı açıklanarak, mutfak bölümünün otel işletmelerine entegrasyonu anlatılmış ve mutfak bölümünün otel işletmeleri için son derece önemli bir bölüm olduğu vurgulanmıştır. Günümüz teknolojik gelişmeleri ile; aynı sınıfta yer alan otel işletmelerinin sundukları hizmetler birbirlerine yakın bir tablo oluşturmaktadır. Otel işletmeleri farklılıklarını mutfak bölümleri ile ortaya koymaya çalışmaktadırlar. Bu farklılık mutfak personellerinin eğitimi ve vizyon sahibi kişilerden oluşması ile sağlanabilir. İkinci bölümde eğitim ve mesleki eğitim kavramları açıklanmıştır. Ayrıca, dünyadaki mevcut aşçılık eğitiminden bahsedilmiş ve ülkemizdeki aşçılık eğitiminin son zamanlarda yeni açılan programlar ile gelişmeye başladığından söz edilmiştir. Son bölümde ise İstanbul'daki 5 yıldızlı ulusal ve uluslararası zincir otel işletmelerinde istihdam edilen mutfak çalışanlarına anket uygulaması yapılmış ve sonuçlar SPSS 16.0 paket programı ile değerlendirilerek frekans, yüzde ve karşılaştırma tabloları oluşturulmuş ve mevcut durum ortaya konulmuştur.

Anket çalışmasına göre, aşçıların %94,3 ile büyük çoğunluğu erkeklerden oluşmaktadır. Bazı işletmelerde bayan aşçı hiç çalıştırılmaz iken bazı işletmelerde bayan aşçıların erkek aşçıları ile oranı aynıdır. Aşçıların %51,1'i 20 ile 30 yaş arası grupta iken %36,5'i 31 ile 40 yaş grubundadır. Bu sonuca göre ankete katılanların çoğunluğu genç aşçılardır.

Anket çalışmasına katılan 315 aşçıdan 9 tanesi %2,9'luk oranla aşçılık eğitiminini üniversitelerin ilgili bölümlerinden almışlardır. %6,3'ü ise mesleki eğitiminini aşçılık meslek yüksek okullarından alırken, %17,5'i eğitimlerini liselerin ilgili bölümlerinden almışlardır. En küçük oran olan %1,3 ile aşçıların mesleki eğitimlerini yurtdışındaki ilgili okul ya da kurslardan alırken, %3,2 oranda ülkemizdeki mevcut olan özel kurslardan almışlardır. Diğer taraftan %56,5'lik oranla aşçıların yarısından fazlası eğitimlerini usta-çırak ilişkisi ile edinmişlerdir. %11,1'lük oranla aşçıların eğitimlerini hem okul hemde usta-çırak ilişkisi ile sağladıklarını belirtmişlerdir. Aslına bakarsanız aşçılık mesleğinde usta-çırak ilişkisi ile öğrenme yolu geleneksel bir yöntem olduğu halde günümüzde de tercih edilen bir

yöntemdir. Usta-çırak ilişkisi ile öğrenme yolu bu mesleğin doğasında vardır. Her aşçı muhakkak kariyeri boyunca çok kez ustasından mesleki teorik ya da pratik bilgiler öğrenmiştir. Buna göre; usta-çırak ilişkisi ile öğrenme yolu örgün eğitimle kazanılan bilgileri pekiştirme yoludur.

Yapılan anket çalışmasına katılan aşçıların mesleki pozisyonları yüzdeleri; aşçıbaşılar %3,8, aşçıbaşı yardımcıları %8,3, kısım şefleri %24,4, aşçılar %31,1, komiler %32,4 olarak gerçekleşmiştir. Komi ve aşçıların oranınının daha fazla çıkma nedeni mutfak örgüt yapısı içerisinde bu pozisyonda çalışan mutfak personelinin sayısal bakımdan daha fazla olmasından kaynaklanmaktadır.

Mutfakta istihdam edilen aşçılardan %1,9'u yüksek lisans düzeyinde eğitimlidirler. %5,1'i ise lisans düzeyinde eğitim almışlardır. Diğer taraftan önlisans düzeyinde eğitim alanların sayısı 55 ile %17,5'dir. Lise düzeyinde eğitimliler %38,7 ile en fazla orana sahiptirler. %36,8 oranda aşçılar ortaöğretim ya da ilköğretim mezunudur. Buna göre; aşçıların yüzde olarak yarısından fazlası lise ve üzeri düzeyde mezundur. Fakat günümüzde lise düzeyinde eğitim yetersiz kabul edilmektedir. Ülkemizde aşçılık mesleğine yeni nesil gençlerin ilgisiyle önümüzdeki yıllarda eğitim düzeylerinin yükseleceği kanısındayım.

Ankete katılan aşçılardan %50,8'i Bolulu çıkmıştır. Boluluların en yakın takipçisi % 8,9 ile İstanbullu aşçılardır. Daha sonra sırasıyla Sivaslılar %4,1 ve Kastamonulular %2,9 oranındadırlar. Diğer illerimizden bu mesleği icra eden aşçıların oranı %1 civarlarındadır. Yabancı aşçıların oranı ise %2,5'dir. Bu durumda diyebiliriz ki Bolulu aşçılar bu ankete yön veren grup olmuştur. Ankete katılan 160 Bolulu aşçıdan sadece 2 tanesi lisans düzeyinde eğitilmiş iken yüksek lisans düzeyinde eğitilmiş Bolulu aşçı bulunmamaktadır. 17 Bolulu aşçı önlisans düzeyinde eğitimlidir. Bolulular'dan 68'i lise mezunu, 64'ü ortaöğretim mezunu ve 9'u da ilkokul mezunudur. Bu durumda diyebiliriz ki Bolulu aşçılar ankete katılan aşçı grubunun eğitim seviyesini düşürmüşlerdir. Eğitim seviyesi düşük Bolulu aşçıların yaşları 30 ve yukarıdır. Bu durumda ileriki yıllarda meslek hayatlarından çekilecek bu grup, aşçıların eğitim seviyelerinin yükselmesine yol açacaktır. Ayrıca Bolulu aşçıların 84'ü bu mesleği seçme nedeni olarak ailelerini göstermişlerdir.

Aşçılık mesleği zor bir meslek olduğundan bu işi icra edenlerin başarılı olabilmeleri için bu mesleği severek yapmaları gerekir.

Anket çalışmasına katılan yabancı uyruklu aşçıların alan çalışmasına katılması yüz yüze anket doldurmaları sağlanarak gerçekleştirilmiştir. Yabancı uyruklu aşçıların zincir otellerde aşçıbaşı olma kriterleri hakkındaki düşünceleri dikkat çekicidir. Bu aşçılar pozisyon itibarı ile aşçıbaşı ya da aşçıbaşı yardımcılarıdır. Kendileri aşçılık meslek yüksek okulundan mezundur ve hepsinin uluslararası tecrübesi 7 yıldan fazladır. Zincir otellerde aşçıbaşı olma kriterini uluslararası tecrübeye bağlamaktadırlar. Türk aşçıların uluslararası tecrübesi olanların sayısı çok düşük olmakla beraber bu tecrübeye sahip olanlar da hali hazırda aşçıbaşı ya da aşçıbaşı yardımcısı pozisyonunda görev yapmaktadırlar. Bu durumda Türk aşçıların zincir otellerde aşçıbaşı olabilmeleri için uluslararası tecrübeye sahip olmaları gerekir. Uluslararası böyle bir tecrübeye sahip olmak eğitilmiş olmakla sağlanabilir.

Altı sene önce işe başladığım ilk kurumda çalışan aşçıların eğitim düzeyleri çok düşüktü. Kendilerine mutfakla ilgili sorular sorduğumda tatmin edici yanıtlar alamıyordum. Bana verdikleri yanıtların çoğu “ustam bu şekilde gösterdi nedenini tam olarak bilmiyorum” şeklindeydi. Şu anda çalıştığım işletmedeki aşçılardan üç kişi yüksek lisans düzeyinde eğitim almış, dört kişi lisans düzeyinde gastronomi eğitimi almış, iki kişi de yurtdışında gastronomi eğitimi almış kişilerden oluşmaktadır. Bu toplulukta teorik mutfak bilgilerini tartışarak ufukumuzu genişletebilmeyi sağlayabiliyoruz. Bu toplulukta tek eksik tecrübe ile kazanılacak olan pratik mutfak bilgileridir. Kısa süre sonra bu topluluk edineceği pratik bilgileri sahip olduğu teorik mutfak bilgiler ile harmanlayarak mükemmel aşçı topluluğu oluşturabileceklerdir.

Ülkemizde yiyecek-içecek sektörü kısa bir süre önce yetişmiş eğitilmiş aşçıların istihdam etmekte zorluklar yaşıyordu. Son zamanlarda açılan özel kurslar ve üniversitelerdeki lisans düzeyinde oluşturulan gastronomi programları ile kendinden emin, işini seven ve sahip çıkan yeni bir aşçı topluluğu oluşmaya başlamıştır. Bu topluluk mutfak teorik bilgilerini en iyi şekilde kendisine donatmış, sektördeki

değişimleri takip eden yenilikçi bir topluluktur. Bunun yanında bu toplulukta eksik olan özellik, teorik bilgilerini pratiğe dökmemiş olmalarıdır. Kısa süre sonra bu grup mutfakta yoğun bir şekilde çalışarak pratik bilgilerini de işbaşı eğitimleri ile sağlayacaklardır.

Fransa, İtalya ve İspanya gibi turistik Avrupa ülkelerinde günümüzde turizmin alt ögesi olarak yeni bir sektör oluşmuştur: “Gastronomi Turizmi”. Bu ülkeler sahip oldukları kültürel yemeklerini çeşitli yiyecek-içecek işletmeleri aracılığı ile pazarlamaktadırlar. Bu şekilde hem ülkelerini ve kültürlerini tanıtmakta hem de ülkelerinin turizm gelirlerini artmasını sağlamaktadırlar.

Türk mutfağı uzun yıllar boyunca çeşitli medeniyetlerin mutfaklarından beslenerek, günümüze kadar geçen süreçte zengin bir yapı kazanmıştır. Zengin bir yapıya sahip olan Türk Mutfağı'nın günümüz değişen şartlarına uyarlanması gerekmektedir. Kısa bir süre öncesine kadar sahip olduğumuz eğitimsiz ve vizyon sahibi olamayan aşçılar topluluğumuz bunu başaramamışlardır. Günümüzün trendi olan yemekler; taze son dakikada hazırlanarak servis edilen, az pişirilerek besin değerleri korunan yiyeceklerdir. Türk Mutfağı sahip olduğu yöresel yemekler özü korunarak, günümüz şartlarına uyarlanmalıdır. Yukarıda bahsettiğim bu yenilikçi aşçılar topluluğu bu süreci en kısa zamanda gerçekleştireceklerdir. Bu şekilde oluşturulacak yeni Türk Mutfağı ülke tanıtımımızda ve bir turizm alt kolu olan gastronomi turizmi geliştirilerek, ülkemiz turizm gelirlerinin arttırılmasına olanak verecektir.

Otel işletmelerinde, misafirlere sunulan yemeğin yüksek kalitede olması için, yemeği oluşturan malzemelerin taze ve kaliteli olarak işletmeye gelmesi, uygun koşullarda depolanması, uygun pişirme tekniklerinin kullanılarak kaliteli ekipmanlar yardımı ile pişirilmesi ve sonrasında tabaklanıp servis edilmesine kadar geçen süreçten aşçılar sorumludur. Servis edilen yemeğin kalitesi bu zincirde görev alan nitelikli ve eğitilmiş aşçılara bağlıdır. Eğitilmiş ve nitelikli aşçılar; kendilerine teorik mutfak bilgilerini; okul, kurs, kitap, usta-çırak ilişkisi ve benzeri metodlarla edinmiş; mutfakta çalışarak bu teorik bilgileri pratiğe dökmüş; mesleğini seven ve her geçen gün mesleki bilgilerini yenileyen kişilerdir.

Mutfakta çalışma işi öncelikle karmaşık bir yapı gösterir. Coğrafik, mevsimsel ve ülkesel çeşitlilikler yemeklere ve yemek reçetelerine dayalı görevlerin tespitini son derece karmaşık hale getirmiştir. Mutfak görevlerinin bir kısmı kolaylıkla ve çabuk öğrenilebildiği halde, mutfak sektörünün günden güne yenilenmesiyle alakalı olarak bazılarını öğrenmek uzun zaman alabilir. Aşçılar teorik bilgileri okuldan ve kitaplardan aldıktan sonra, sektörde uzun seneler çalışarak, her geçen gün yeni şeyler öğrenerek kendilerini yetiştirirler. Bunun yanısıra idarecilik yönlerini de geliştirerek kendilerini aşçıbaşılık görevine hazırlarlar. Aşçılık mesleğini icra edecek kişiler, mesleki eğitim almış, işini severek yapan, uluslararası tecrübeye sahip ve yabancı dil bilen aşçılar olmalıdırlar. Böylece mesleğe yeni başlayan aşçılara örnek olarak yeni yetişecek aşçılara özendirici rol üstleneceklerdir.

Bu tezdeki alan çalışmasının ulusal ve uluslararası zincir otellerde gerçekleştirilmesinin sebebi, bu otellerde standartlaşmanın sağlanmış olmasındandır. Anket çalışmasına göre, bu otellerin hepsinde mutfak çalışanlarına eğitim verilmektedir. Verilen eğitimler; hijyen eğitimi, mesleki eğitim, kurum kültürü eğitimi ve yabancı dil eğitimidir. Bu otellerin %58'i bu eğitimlerden hepsini vermektedir. Bu otellerde % 30,5'lik pay ile hijyen eğitimi verilmekte ve %8,3'lük pay ile mesleki eğitim verilmektedir. Gördüğümüz üzere zincir 5 yıldızlı oteller mutfak çalışanlarını yetiştirmek üzere eğitim programları düzenlemektelerdir. Bu sayede mutfak çalışanları eğitilecek ve görevlerini daha iyi bir şekilde icra edebilecek ve böylece otel işletmesi de karını arttırmış olacaktır.

Ek.2 İstanbul Arel Üniversitesi Aşçılık Meslek Yüksek Okulu ders programını göstermektedir. Bu program Türkiye'deki aşçılık meslek yüksek okullarının ders programlarına örnek olması amacıyla verilmiştir. Bu programa göre Türkiye'deki aşçılık meslek yüksekokullarındaki dersler genel mutfak teorik bilgilerini içerir. Bunun yanısıra okullarda bulunan uygulama mutfaklarında uygulamalı mutfak dersleri verilir. Yaz dönemlerinde ise mutfak sektöründe yapılacak zorunlu stajlar ile pratik bilgilerin artırılması hedeflenmiştir. Oysa ki yabancı mutfak çalışanları ile yaptığım görüşmelerde kendileri, ülkelerindeki meslek yüksekokullarında teorik ve uygulamalı mutfak dersleri dışında okulla birlikte

sektörde işbaşı eğitimleri ile kendilerini pratikte daha iyi yetiştirdiklerini vurgulamışlardır. Ayrıca yabancı mutfak çalışanları mezun olmadan okulda branşlaşmanın gerçekleştiğini söylemişlerdir. Bu branşlaşma pastacılık, sıcak mutfak ve soğuk mutfak şeklinde olmaktadır. Türkiye'deki aşçılık meslek yüksekokullarında branşlaşma mevcut değildir. Diğer taraftan Ek.3, Ek.4, Ek.5, Ek.6 ve Ek.7'de ülkemizde bulunan 4 yıllık üniversite eğitimi veren gastronomi bölümlerinin ders programları ve ders içeriklerini göstermektedir. Bu programların ortak amacı teorik ve uygulamalı mutfak dersleri verilmesinin yanısıra işletmecilik derslerinin de verilmesidir. Ayrıca bu programlarda birden fazla yabancı dil dersi verilmektedir. Bu programlardan mezun olan öğrenciler sektörün ihtiyacı olan mutfak yöneticisi ihtiyacını da karşılamaktadır.

Sonuç olarak Türkiye'de son yıllarda aşçılık mesleğine karşı bir eğilim söz konusudur. Buna bağlı olarak da sektörün ihtiyacı olan aşçılar yetiştirmek üzere eğitim kurumları açılmaktadır. Şu anda ülkemizde 3 üniversitede lisans düzeyinde eğitim veren program bulunmaktadır. 14 üniversitenin 15 yüksekokulunda da önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren program mevcuttur. Bu programlara destek olarak bir kaç özel kurs profesyonel aşçılık eğitimi vermektedir. Ülkemiz turistik çekiciliklere sahip bir konumda yer almakta ve buna bağlı olarak da turizm faaliyetleri her geçen yıl artmaktadır. Turistik faaliyetlerin bir alt kolu olan yiyecek- içecek endüstrisi de sürekli olarak gelişmektedir. Yiyecek- içecek sektöründe istihdam edilecek personelin işin devamlılığı ve kalitesi açısından iyi yetişmiş ve eğitilmiş olması gerekmektedir. Bunun için mevcut meslek yüksek okullarındaki aşçılık eğitiminin nitelik olarak iyileştirilmesi ve nicelik olarak artırılması, lisans düzeyinde üniversitelerde aşçılık eğitimi programlarının oluşturulması, enstitülerde gastronomi yüksek lisans programları oluşturulması ve özel sektörün profesyonel aşçılar yetiştiren kurslar düzenlemesi gerekmektedir. Aşçılık eğitimi okuldan alınan teorik bilgiler ile başlayan ve sonrasında iş başında usta-çırak ilişkisi ile devam eden süreçten oluşur. Burada sektörde istihdam edilen usta aşçılara da, yeni mezun olarak sektörde işe başlayan genç aşçıları en iyi şekilde eğitmek düşer.

KAYNAKÇA

Kitaplar ve Tezler

Ağaoğlu, Osman Kemal: **Türkiyede Turizm Eğitimi ve Etkinliği**, Ankara, Milli Prodüktive Merkezi Yayınları, 1991.

Akman, Mehmet; Mete, M.: **Türk ve Dünya Mutfakları**, Konya, Selçuk Üniversitesi Basımevi, 1998.

Aktaş, Ahmet: **Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Antalya, Livane Matbaası, 2001.

Aktaş, Ahmet; Özdemir, Bahattin: **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2007.

Alkan, Cevat; Doğan, Hıfzı ve Sezgin, S. İlhan: **Mesleki ve Teknik Eğitimin Esasları**, İstanbul, Alkım Yayınları, 1998.

Bakı, Ali Erkan: **“Mesleki ve Teknik Eğitimin Milli Gelir Artışı ve İstihdam Üzerine Etkileri”**, Basılmamış Doktora Tezi, İzmir, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1996.

Bulduk, Sıdıka: **Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2002.

Çetin, Şule: **“Turizm Endüstrisinde Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi”**, Basılmamış Doktora Tezi, Adana, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1993.

Demirel, Özcan: **Karşılaştırmalı Eğitim**, Ankara, Pegem Yayıncılık, 2000.

Denizer, Dündar: **Yiyecek İçecek Hizmetleri**, Eskişehir, Anadolu üniversitesi Yayın No:1410, 2002.

Dereli, A. Metin: **Ticari Mutfak**, Ankara, Turizm Bankası A.Ş. Araştırma ve Eğitim Başkanlığı Ders Notları 1, 1989.

Döğüşlü Deniz, Nevin: **Global Eğitim**, İstanbul, Türkmen Kitabevi, 1999.

Dura, Cihan ve Atik, Hayriye: **Bilgi Toplumu Bilgi Ekonomisi ve Türkiye**, İstanbul, Literatür Yayıncılık, 2002.

Erdoğan, İrfan: **Yeni Bir Binyıla Doğru Türk Eğitim Sistemi II- Sorunlar ve Çözümler**, İstanbul, Sistem Yayıncılık, 2005.

Erdoğan, M. Mustafa; Ed. Kalaycı, İrfan: “AB Sürecinde (Türkiye’nin Rekabet Gücünü Artıracak) Bir Devlet Politikası: Hizmet İçi Eğitim Seferberliği”, **Avrupa Birliği Dersleri, Ekonomi-Politika-Teknoloji**, Ankara, Nobel Yayın Dağıtım, 2006.

Gökdemir, Ayhan: **Mutfak Hizmetleri Yönetimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2005.

Gülal, Mihrinur; Korzay, Meral: **Yemek Pişirme**, Yayın No:762, İstanbul, Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları, 1987.

Güler, Sibel: “**Otel İşletmelerinde Mutfak Planlaması ve Bir Anket Uygulaması**”, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998.

Gürdal, Mehmet: "Türkiye'de Mesleki Turizm Eğitiminin Bugünkü Yapısı, Mevcut Sorunları ve Çözüm Yolları", **Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Dört Yıllık Turizm Okullarında Eğitim-Öğretim Sorunları ve Çözüm Yolları**, Nevşehir, Erciyes Üniversitesi Yayınları, 1994.

Gürsoy, Deniz: **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**, İstanbul, Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş. , 1995.

Hacıoğlu, Necdet: **Türkiye’de Turizm Eğitimi**, Balıkesir, Uludağ Üniversitesi Balıkesir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 1989.

Hacıoğlu, Necdet: **Türkiye’de Turizm Eğitimi Ders Notları**, Balıkesir, 1989.

Kaya, Ahmet: **Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi**, Güneş Ofset, 2000.

Kinton and Ceserani: **The Theory of Catering**, London, 5th Adition, 1987

Koçel, Tamer: **İşletme Yöneticiliği**, İstanbul, Beta Yayınevi, 1999.

Kozak, Nazmi: **Otel İşletmeciliği**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2002.

Küçükaslan, Nazif: **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2006.

Maviş, Fermani: **Endüstriyel Yiyecek Üretimi**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2003.

- Mcgee, Harold: **On Food and Cooking: The science and Lore of thre Kitchen**, New York, Scribner, 2004.
- McIntoch and Goeldner: **Tourism Principles, Practices, Philosophiers**, Canada, John Wilay and Sons Inc., 4th Edition, 1984.
- Mussmann, Klaus Dieter; Pahalı, C.: **Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri**, Yayın No: 397, Eskişehir, Açık Öğretim Fakültesi, 1994.
- Olalı, Hasan: **Otel İşletmeciliği**, İstanbul, İstanbul İşletme Fakültesi Yayınları, No:216, 1989.
- Olalı, Hasan: **Turizm Politikası ve Pazarlaması**, İzmir Ege Üniversitesi İşletme Fakültesi Yayınları, no:6., 1982.
- Özdemir, Sahir: **Kavramlara İlişkin Açıklayıcı Not**, Ankara, Devlet Planlama Teşkilatı Avrupa Birliği ile İlişkiler Genel Müdürlüğü, 2001.
- Özgen, Bekir: **Türkiye’de Örgün Eğitim**, İzmir, Nazar Matbaacılık ve Ticaret, 1994.
- Özmen, Ömür: **Yiyecek Yönetiminde Temel İlkeler**, Eskişehir, Birlik Matbaası, 1994.
- Ryan, Tim: **The Professional Chef**, New Jersey, The Culinary Institute of America, 8. bs., 2006.
- Sabuncuoğlu, Zeyyat: **Personel Yönetimi**, İstanbul, Teknografik Matbaacılık A.Ş., 1991.
- Sökmen, Alptekin: **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Ankara, Detay Yayıncılık, 2006.
- Tekeli, İlhan: **Eğitim Üzerine Düşünmek**, Ankara, Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, No:5, 2004.
- Topal, R. Şeminur: **Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları**, İstanbul, Taç Ofset Matbaacılık, 2001.
- Türkan, Cemal: **Mutfak Hizmetleri**, İstanbul, Değişim Yayınları, 2005.
- Türkmen, Fatih: **Eğitimin Ekonomik ve Sosyal Faydaları ve Türkiye’de Eğitim Ekonomik Büyüme İlişkisinin Araştırılması**, Ankara, DPT Uzmanlık Tezleri Yayın No: DPT: 2655, 2002.

Twing, John: **Vocational Education and Training in United Kingdom**, Italy, Published by CEDEFOP (European Center For The Development of Vocational Training), 2000.

Usta, Hilal: **Endüstriyel Mutfak Sektör Araştırması**, İstanbul, İTO Yayınları, 2001.

Sürelî Yayınlar ve Makaleler

Akçay, R. Cengiz: “Küreselleşme, Eğitimsel Yoksunluk ve Yetişkin Eğitimi”, **Millî Eğitim Dergisi**, Sayı:159, Yaz 2003.

Arslan, Mehmet Metin ve Eraslan, Levent: “Yeni Eğitim Paradigması ve Türk Eğitim Sisteminde Dönüşüm”, **Millî Eğitim Dergisi**, Sayı:160, Güz 2003.

Ataklı, Aynur: “Eğitim ve Mesleki Başarı”, **Verimlilik Dergisi**, Ankara, Millî Prodüktive Merkezi (MPM) Yayını, Sayı:1, 1992.

Bilhan, Saffet: “Eğitimde Verimlilik” **Verimlilik Dergisi**, Ankara, Millî Prodüktivite Merkezi (MPM) Yayını, Sayı: 1, 1992.

Bulurman, Banu: “Enformasyon Toplumu ve Eğitim”, **Endüstri İlişkileri ve İnsan Kaynakları Dergisi**, Sayı:1, 2002, Cilt: 4.

Cooper, Chiris; Scales, Robert ve Westlake, John: “The Anatomy of Tourism and Hospitality Educators in the UK”, **Tourism Management**, Vol.13, No.2, 1992.

Demirkol, Şehnaz ve Pelit, Elbeyi: “Türkiye’deki Turizm Eğitim Sistemi ve Avrupa Birliği Sürecinde Olası Gelişmeler”, **Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, Ankara, Yıl: 2002, Sayı: 2, 2002.

Kocabaş, İbrahim: “Eğitimde Verimlilik için Hedeflerle Yönetim”, **Verimlilik Dergisi**, Ankara, Millî Prodüktivite Merkezi (MPM) Yayını, Mert Matbaacılık, Sayı: 2, 1994.

Moltay, İ. Hakkı : “Otellerde Mutfak Sorununun Çözümü”, **Turizm ve Teknik Dergisi**, Sayı: 1, 1995.

Öztiryaki, Tahsin: “Profesyonel Mutfaklar”, **Metro Gastro**, Sayı:12, Temmuz-Ağustos, 2002.

Sarıışık, Mehmet: “Konaklama İşletmelerinde Mutfak Planlamasında Dikkat Edilmesi Gereken Konular”, **Anatolia Turizm ve Çevre Kültür Dergisi**, Sayı:4, Aralık, 1994.

Stuart, Marion: “Critical Influences on Tourism as a Subject in UK Higher Education: Lecturer Perspective”, **Journal of Hospitality**, 1/2002.

Tural, Necla: “Eğitim ve Verimlilik İlişkisi”, **Verimlilik Dergisi**, Ankara, Milli Prodüktivite Merkezi (MPM) Yayını, Mert Matbaacılık, Sayı:3, 1991.

Turan, Kemal: “Avrupa Birliğine Giriş Sürecinde Türk-Alman Eğitim sistemlerinin karşılaştırılarak Değerlendirilmesi”, **Milli Eğitim Dergisi**, Yıl:33, Sayı: 167, Yaz 2005.

Diğer Kaynaklar

Altın, Recep: “Türkiye’de Mesleki Eğitim ve Öğretimdeki Yeni Yaklaşımlar”, **AB Kopenhag Süreci ve Maasricht Bildirgesi Açısından Türkiye’de Mesleki Eğitim ve Öğretimi Bekleyen Zorluklar Uluslararası Konferansı**, Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi (MEGEP), Ankara, 2005.

Hira, İsmail ve Şan, Mustafa Kemal: “Sanayi Sonrası Toplum Kuramları”, **II. Ulusal Bilgi, Ekonomi ve Yönetim Kongresi**, Derbent/İzmit, Kocaeli Üniversitesi İ.İ.B.F., 2003.

İstanbul Ticaret Odası (İTO): **Yükseköğretim Kurumlarının Bölgerarası Gelişme Farklılıkları Açısından Önemi ve İşlevleri**, İstanbul, İTO Yayın No: 1998-19, Prive Ltd. Şti.

Kahraman, Nermin: “Fransa ve Cezayir’de Otelcilik-Turizm Eğitimi, Türkiye Örneği İle Karşılaştırma”, **Turizm Eğitimi Kongresi Tebliğ ve Tartışmalar**, TUGEV, Turizm Bankası Yayınları, 1984.

Nohutçu, Ahmet: “Tekno-Ekonomik Paradigma Dönüşümünden Yeni Demokratik Yönetim Mekanizmalarına: Bilgi ve İletişim Teknolojilerinin Devlet ve Kamu Yönetimine Etkileri”, **II. Ulusal Bilgi, Ekonomi ve Yönetim Kongresi**, Derbent/İzmit, Kocaeli Üniversitesi İ.İ.B.F., 2003.

Oral, Saime; Çiçek, Olgun ve Aktaş, Gürhan: “Turizm Bilincinin Oluşturulmasında Yaygın Eğitimin Yeri ve Önemi”, **I. Turizm Sempozyumu**, İzmir, Dokuz Eylül Üniversitesi, 1994.

Peker, Ömer: “Kamu Kuruluşlarında Hizmet-içi Eğitimin Yapısı ve İşleyişi”, **I. Eğitim Kongresi**, İzmir, Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi Yayını, 1991.

Read, Philip: “Mesleki ve Teknik Eğitimde Ortaöğretimden Yükseköğretime Geçişte Temel Engeller ve Çözüm için Alternatif Öneriler”, **AB Kopenhag Süreci ve Maasricht Bildirgesi Açısından Türkiye’de Mesleki Eğitim ve Öğretimi**

Bekleyen Zorluklar Uluslararası Konferansı, Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi, (MEGEP), Ankara, 2005, s.3.

Sezgin, İlhan: “Turizm Meslek Eğitimi”, **Turizm Eğitimi Danışma Toplantısı: I. Tebliğler**, İstanbul, Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı Yayını No:5, 1998.

TİSK (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu): **Mesleki Eğitim Sistemimiz ve İşletmelerdeki Beceri Eğitimi Sorunları ve Çözüm Önerileri Raporu**, Eylül 2004.

Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜSİAD): **Türkiye’de ve Dünyada Yükseköğretim Bilim ve Teknoloji**, İstanbul, Yayın No: TÜSİAD-T/94, 6-167, Esen Ofset A.Ş., 1994.

İnternet Kaynakları

Anadolu Otelcilik Turizm ve Meslek Liseleri: (Çevrimiçi)

<http://ttogm.meb.gov.tr/haber.php?go=tamhaber&haberid=39>, 10 Aralık 2009.

Bölümün Amacı: (Çevrimiçi) <http://ubyo.okan.edu.tr/node/40>, 8 Ocak 2010.

Bölümün Özellikleri: (Çevrimiçi) <http://ubyo.okan.edu.tr/node/44>, 8 Ocak 2010.

Çıraklık Eğitim Merkezleri Kursları: (Çevrimiçi)

<http://cygm.meb.gov.tr/ciraklikegitimi/index.html>, 5 Aralık 2009.

Duygulu, Ercan: “Eğitimin Çalışma Yaşamında ve Kariyer Üzerindeki Rolü”,

(Çevrimiçi) http://www.isguc.org/arc_view.php?ex=181, 09.04.2004.

Gastronomi Bölümü: (Çevrimiçi) <http://ubyo.okan.edu.tr/node/38>, 8 Ocak 2010.

Gatronomi ve Mutfak Sanatları: (Çevrimiçi)

<http://www.yeditepe.edu.tr/YEDITEPE/Yeditepe%20UniverSiteSi/EGitim/LiSanS/Guzel%20Sanatlar%20FakulteSi/GaStronomi%20ve%20Mutfak%20Sanatlari/Genel.aspx?cacheid=/Yeditepe%20UniverSiteSi/EGitim/LiSanS/Guzel%20Sanatlar%20FakulteSi/GaStronomi%20ve%20Mutfak%20Sanat>, 28 Aralık 2009.

Mutfak Sanatları Akademisi: (Çevrimiçi) <http://www.msa.tc/>, 10 Ocak 2010.

Mutfak Sanatları ve Yönetimi Bölümü: (Çevrimiçi)

<http://cam.sams.ieu.edu.tr/index.php/hakkinda/>, 10 Ocak 2010.

Profesyonel Aşçılık Eğitimi: (Çevrimiçi) <http://www.gvmsa.com/index.php/mutfak-sanatlar-eitimi>, 10 Ocak 2010.

Turizm Eğitim Merkezleri: (Çevrimiçi)

<http://www.turizm.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF20F60137B44E34F546574CE98544FC74&Vurgulanacak=turem5> Aralık 2009.

Uygulamalı Mutfak Eğitimi Sertifika Programı: (Çevrimiçi)

<http://www.istanbulculinary.com/tr/profesyonel-programlar/sertifika-programi>, 10 Ocak 2010.

Yiyecek İçecek Hizmetleri: (Çevrimiçi)

<http://www.megep.meb.gov.tr/modulson/10/10.htm>, 10 Aralık 2009.

EK. 1 ANKET SORULARI

ANKET FORMU

1. Lütfen cinsiyetinizi işaretleyiniz.

- Bayan
- Erkek

2. Kaç yaşındasınız?

- 20 den az
- 20-25
- 26-30
- 31-40
- 40 dan fazla

3. Nerelisiniz?

.....

4. Eğitim durumunuz nedir?

- Yüksek lisans
- Lisans
- Önlisans
- Lise
- Orta öğretim
- İlkokul

5. Mesleki deneyiminiz kaç yıldır?

- 2 yıldan az
- 2-5 yıl
- 6-8 yıl
- 9-12 yıl
- 12 yıldan fazla

6. Çalıştığınız kurum adını yazınız.

.....

7. Daha önce çalıştığınız kurumu yazınız.

.....

8. Mesleki eğitiminizi nereden aldınız?

- Üniversite
- Yüksekokul
- Lise
- Özel kurs
- Yurtdışı
- Usta - Çırak İlişkisi
- Aşçılık Okulu ve Usta - Çırak İlişkisi

9. Kurum içi pozisyonunuz nedir?

- Aşçıbaşı
- Aşçıbaşı Yardımcısı
- Kısım Şefi
- Aşçı
- Komi

10. Bildiğiniz yabancı dilleri işaretleyiniz.
- İngilizce
 - Almanca
 - Fransızca
 - Diğer
 - Bilmiyorum
11. Yabancı dil bilmiyorsanız eğitim almak ister miydiniz?
- Evet
 - Hayır
12. Aşcılık mesleğini seşmenizdeki en önemli etken nedir?
- Aile
 - Arkadaş
 - Mesleği sevmek
 - İstihdam sorununun olmaması
 - Statü gereği
 - Diğer
13. Mesleki yurtdışı tecrübeniz ne kadardır?
- Yok
 - 1-2 yıl
 - 3-4 yıl
 - 5-6 yıl
 - 6 yıldan fazla
14. Mesleki yurtdışı tecrübeniz varsa hangi devletlerdir?
-
15. Yurtdışında mesleki eğitim almak ister miydiniz?
- Evet
 - Hayır

16. Yurtdışında mesleki eğitim almayı neden istiyorsunuz?
- Türkiye’de aşçılık eğitiminin yetersizliği
 - Türkiye’de aşçılık eğitimi veren kurumların yetersizliği
 - Diğer
 - Ülkemdeki aşçılık eğitimi yeterli
17. Yurtdışında mesleki tecrübe kazanmak ister miydiniz?
- Evet
 - Hayır
18. Kurum içi eğitim alıyor musunuz?
- Evet
 - Hayır
19. Kurum içi hangi eğitimleri alıyorsunuz?
- Mesleki eğitim
 - Hijyen
 - Kurum kültürü
 - Dil eğitimi
 - Hepsi
20. Mesleki yönden kendinizi yeterli buluyor musunuz?
- Evet
 - Hayır
21. Mesleki yönden kendinizi geliştirmek için neler yapıyorsunuz?
- Seminer ya da kurslara katılmak
 - İnternet üzerinden çalışmak
 - Bulduğunuz pazardaki restoranlardan hizmet almak
 - Litaratür
 - Hepsi
 - Hiçbiri

22. Kariyer planınız nedir?
- Otel Mutfağı
 - Restoran Mutfağı
 - Gemi Mutfağı
 - Kamu Kuruluşları
 - Kendi işyeriniz
23. Eğitim veren kuruluşlarda eğitici şef olarak çalışmak ister miydiniz?
- Evet
 - Hayır
24. Yöneticilik yönünüzü nasıl değerlendirirsiniz?
- Yeterli
 - Gelişme gerekli
 - Yetersiz
25. Zincir otellerde aşçıbaşı olmak için sizce neler gerekir?
- Yabancı dil bilgisi
 - Mesleki bilgi
 - Tecrübe
 - Yöneticilik
 - Yabancı uyruklu olmak
 - Hepsi
 - Yabancı uyruklu olmak dışında hepsi

EK. 2 İstanbul Arel Üniversitesi Aşçılık Meslek Yüksekokulu Ders Programı

1.YIL

1.Yarıyıl (Güz Yarıyılı)

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
TDL101	Türk Dili-I	2	0	2	2
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	0	2	2
ING105	İngilizce-I	2	0	2	2
BIL101	Bilgisayar-I	2	0	2	2
ASC107	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	3	6
ASC103	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	2	5
ASC105	Yiyecek hazırlamaTekniğine Giriş	3	0	3	6
ASC101	Mutfak organizasyonu	2	0	2	5
Toplam		18	0	18	30

2.Yarıyıl (Bahar Yarıyılı)

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
------	------------	---	---	---	------

TDL102	Türk Dili-II	2	0	2	2
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	0	2	2
ING106	İngilizce-II	2	0	2	2
BIL102	Bilgisayar-II	2	0	2	2
ASC102	Mutfak Uygulamaları-I	1	3	3	6
ASC104	Gıda Hijyeni	2	0	2	4
ASC106	Unlu Gıda Üretimi-I	1	3	3	6
ASC108	İçeceklerle Giriş	2	0	2	6
Toplam		14	6	18	30

2.YIL

3.Yarıyıl (Güz Yarıyılı)

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
ASC201	Mutfak Uygulamaları-II	1	3	3	4
ASC203	Dünya Mutfakları I	1	3	2	3
ASC205	Türk Mutfağı Uygulamaları-I	1	3	3	4
ASC207	Unlu Gıda Üretimi II	1	2	2	2

ASC209	Yiyecek Servisi	2	2	3	4
ASC211	Catering Organizasyonu	2	0	2	3
ASC213	Vejeteryan Mutfak	1	0	1	2
ASC215	Gıda Teknolojisi	2	0	2	3
ING203	İngilizce-III	3	0	3	5
Toplam		14	13	21	30

4.Yarıyıl (Bahar Yarıyılı)

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
ASC202	Mutfak Uygulamaları-III	1	2	2	4
ASC204	Dünya Mutfakları II	1	2	2	4
ASC206	Yemek Süsleme Sanatı	1	2	2	3
ASC208	Görgü Kuralları	1	2	2	3
ASC210	Pasta\Tatlı Üretim Teknikleri	1	2	2	3
ASC212	Restoran İşletmeciliği	2	0	2	3
ASC214	Menü Planlama	2	0	2	3
ASC216	Gıda Saklama Teknikleri	1	2	2	2

ING204	İngilizce-IV	3	0	3	5
Toplam		13	12	19	30
GENEL TOPLAM		59	31	76	120

EK. 3 Yeditepe Üniversitesi Gastronomi Bölümü Ders Programı

BİRİNCİ YIL				
PLAS 111	Temel Sanat Eğitimi	04.02.2003		
CULA 101	Mesleğe Giriş	3-0-3		
CULA 111	Beslenmenin Temel İlkeleri	3-0-3		
TKL 201	Türkçe 1	2-0-2		
MATH 103	Matematik	3-0-3		
CULA 103	İleri İngilizce	3-0-NC		
CULA 125	Yiyecek Tarihi	3-0-3		
		17		
PLAS 112	Temel Sanat Eğitimi 2	04.02.2003		
CULA 102	Bahçe Ürünleri Yetiştirme	3-0-3		
CULA 112	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	3-0-3		
CULA 114	Gıda Bilimine Giriş	3-0-3		
TKL 202	Türkçe 2	2-0-2		

CULA 104	İleri İngilizce	3-0-NC		
CULA 118	Mutfak Tekniğine Giriş	01.02.2003		
CULA 126	Gastronomi ve Yemek Tarihi	3-0-3		
		20		
İKİNCİ YIL				
CULA 203	Gıdalar ve Özellikleri	3-0-3		
HUM 201	Uygarlık Tarihi 1	3-0-3		
CULA 211	Yiyecek & İçecek Yönetimi İlkeleri	3-0-3		
CULA 221	Mutfak Uygulama-1	04.02.2004		
CULA 209	Pastacılığa giriş	01.02.2002		
AFFE 10	Fransızca'ya giriş	4-0-2		
		17		
BUS 204	Pazarlamaya Giriş	3-0-3		
BUS 304	Finansal Muhasebe	3-0-3		
CULA 204	İçeceklere Giriş	3-0-3		
CULA 222	Mutfak Uygulama-2	04.02.2004		

AFFE 102	Fransızca'ya giriş-2	4-0-2		
HUM 202	Uygarlık Tarihi 2	3-0-3		
		18		
CULA 265	Yaz Stajı			
ÜÇÜNCÜ YIL				
CULA 301	Yiyecek Servisi	3-0-3		
CULA 321	Mutfak Uygulama-3	04.02.2004		
AFFE 201	Orta Seviye Fransızca-1	4-0-2		
HTR 301	Atatürk ilkeleri	2-0-2		
BUS 301	İnsan Kaynakları Yönetimi	3-0-3		
ELEC	Alan Seçmeli	3-0-3		
ELEC	Alan Seçmeli	3-0-3		
		20		
CULA 302	Yiyecek ve İçecek Pazarlama ve Satış	3-0-3		
CULA 322	Mutfak Uygulama-4	04.02.2004		
AFFE 202	Orta Seviye Fransızca-2	4-0-2		

HTR 302	Atatürk İlkeleri	2-0-2		
CULA 304	Türk yöre mutfakları	03.03.2003		
ELEC	Alan Seçmeli	3-0-3		
ELEC	Alan Seçmeli	3-0-3		
		20		
CULA 332				
	Yaz Stajı			
DÖRDÜNCÜ YIL				
CULA 403	Türk Yemek Kültürü	3-0-3		
CULA 407	Maliyet Kontrolü	3-0-3		
CULA 421	Türk Mutfağı	03.03.2003		
ELEC	Alan Seçmeli	3-0-3		
ELEC	Alan Seçmeli	3-0-3		
ELEC	Alan Seçmeli	3-0-3		
		18		
CULA 462	Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Kanunları		3-0-3	
CULA 492	Bitirme Projesi		01.02.2003	

CULA 422	Modern Mutfak		04.02.2003	
ELEC	Alan Seçmeli		3-0-3	
ELEC	Alan Seçmeli		3-0-3	
ELEC	Alan Seçmeli		3-0-3	
			18	
Toplam :			148	
Seçmeli Dersler		T-P-C		
CULA 324	Restoran yerleşimi ve düzeni	3-0-3		
CULA 305	Şarap Bilimi	3-0-3		
CULA 343	Yiyecek alanında özel etkinlikler ve iletişim	3-0-3		
BUS 332	Girişimcilik	3-0-3		
CULA 323	Restoran İşletmeciliği	3-0-3		
CULA 474	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	02.01.2003		
CULA 408	Vejeteryan Mutfak	3-0-3		
CULA 431	Sanat, Kültür ve Mutfak	02.02.2003		
ANT 463	Yemek, Kültür ve Toplum	02.02.2003		
ANT 464	Günümüz Mutfak Kültürleri	3-0-3		
CULA	Ekmeğin yapımı	03.03.2003		

473				
CULA 401	İleri pastacılık	3-0-3		
CULA 341	Geleneksel Avrupa Mutfağı	3-0-3		
CULA 342	Yeni Dünya Mutfağı ve Eğilimleri	3-0-3		
CULA 476	Filmlerde ve Edebiyatta Yiyecekler	3-0-3		
CULA 475	Gıda formülasyonları ve duyuşal analiz	03.03.2003		

EK. 4 Yeditepe Üniveristesi Gastronomi Bölümü Ders İçeriği

PLAS 111 TEMEL SANAT EĞİTİMİ-1 (2-4-3)

Nesnelerden araştırmalar, doğa biçimlerinin incelenmesi ve yabancılaştırılması, plastik dilin gramerinin ve bunu oluşturan elemanların incelenmesi ve uygulanması (strüktür) yaptırılır.

CULA 101 MESLEĞE GİRİŞ (3-0-3)

Fransız mutfak sanatının tarihsel gelişimi ve mutfakta iş bölümü. Mutfak sanatları temel ilkeleri, mutfak ve gıda güvenliği. Mutfak araç ve gereçlerinin tanımlanması. Basit hazırlama ve pişirme yöntemleri. Mutfak organizasyonu, basit yönetsel beceriler. Mise-en-place, depolama.

CULA 111 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (3- 0-3)

Kişisel beslenme ilkeleri, enerji gereksinimleri ve hesaplanması, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler ve mineraller; yaşam evrelerinde beslenme, dengeli beslenme ve egzersiz, beslenme ve sağlık, besin öğelerinin kaybının önlenmesi. Beslenme ve mönü planlama, sağlıklı tarifeler geliştirme, sağlıklı mönülerin pazarlanması.

MATH 103 MATEMATİK (3-0-3)

Lineer denklemler, eşitsizlikler, fonksiyon ve grafikler, üssel ve logaritmik fonksiyonlar, limit ve süreklilik; türev, türevin uygulamaları; yiyecek ve içecek sektöründen uygulamalar.

CULA 103 İLERİ İNGİLİZCE (3-0-NC)

Dersde akademik okuma ve yazma kuralları öğretilir. Yoruma dayalı okuma, karmaşık fikir ve bilgilerin yazılı pojerlerde ifade edilmesi becerileri kazanılır.

TKL 201 TÜRKÇE-1 (2-0-2)

Bu derste öğrenciye imla kuralları, noktalama işaretleri, kompozisyondan başlayarak, ana dilin yapı ve işleyiş özelliklerinin üzerinde durularak Türkçe'yi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırılacak, bu arada Türk Dilindeki önemli edebi eserlerin de tanıtılmasına çalışılacaktır.

CULA 125 YİYECEK TARİHİ-1 (3-0-3)

Yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi. İlkçağ dönemi/ tarımın keşfinden Rönesans dönemine kadar. Değişik kültürlerde yiyecek seçimleri, dönüştürülmesi, yiyeceklerin sunuşu ve tüketimi.

CULA 102 BAHÇE ÜRÜNLERİ YETİŞTİRME (2-1-3)

Bu derste Üniversite alanı içinde yer alacak küçük bir sebze bahçesinin oluşturulması ve salatalık sebzelerin ve otların yetiştirilmesi deneysel olarak öğretilecektir. I. Sınıf öğrencilerinin sorumluluğunda olacak bu bahçe yeni gelen sınıfa devredilecektir

CULA 104 İLERİ İNGİLİZCE (3-0-NC)

Sunum Becerileri ve Sözlü anlatımda belirli konular üzerine tartışmalar, münazaralar, ve sunumlar yapılır. Bilgisayar, görsel ve sözlü iletişim araçlarının kullanılması becerileri kazanılır.

CULA 112 GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON (3-0- 3)

Gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal, ve biyokimyasal faktörler. Gıda bozulmasını kontrol eden teknikler. Başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmalar, organoleptik

değişiklikler. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu. HACCP kavramı.

PLAS 112 TEMEL SANAT EĞİTİMİ-2 (2-4-3)

PLAS 111'in devamı.

CULA 114 GIDA BİLİMİNE GİRİŞ (3-0-3)

Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besin kompozisyonu açısından bilimsel olarak incelenmesi. Gıda sistemleri:osmosis, su aktivitesi, hidrojen bağları gibi özelliklerin gıdalar üzerindeki etkilerinin anlaşılması. Köpük, jelatin oluşumları, ve diğer karışımların gıda dayanıklılığı üzerindeki etkileri. Gıdaların duyuusal değerlendirilmesi.

CULA 118 MUTFAK TEKNİĞİNE GİRİŞ (1-2-3)

Mutfak araç ve gereçlerinin güvenli kullanımını ve temel pişirmetekniklerinin gösterilmesi

TKL 202 TÜRKÇE-2 (2-0-2)

TKL 201'in devamı niteliğindedir.

CULA 126 YEMEK ve GASTRONOMİ TARİHİ (3-0-3)

CULA 125 dersinin devamı. Yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi. Rönesans döneminden günümüze kadar Avrupa ve dünya kültürleri. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği evrim. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılarından tüketici kalıpları.

AFFE 101 FRANSIZCA BAŞLANGIÇ SEVİYESİ-1 (4-0-2)

Hiç Fransızca bilmeyenler için hazırlanan bu program, Fransızca'nın temel gramer yapılarını ve bu yapıların günlük konuşma diline aktarımını amaçlar.

HUM 201 UYGARLIK TARİHİ-1 (3-0-3)

Antik Çağ döneminden Rönesans'a kadar dört ana başlık (Avrupa, Uzak Doğu, Yakın Doğu ve Amerika) çerçevesinde dünya medeniyetleri tarihinin incelenmesi. Dönemin tarihsel çerçevesini şekillendiren önemli politik, sosyal, ekonomik ve entelektüel etkenler. Avrupa, Uzak ve Yakın Doğu kültür değerlerinin sanat dalları ve yiyecek kültüründe ki izdüşümleri.

CULA 203 GIDALAR VE ÖZELLİKLERİ (3-0-3)

Yiyecek ve içecek sektöründe sık kullanılan gıdalar; bunların bileşimleri, yapıları, üretim ve yetiştirilme yöntemleri, yetiştirildikleri coğrafyanın ürün çeşitliliği ve kalitesi üzerindeki etkileri. Gıda kalitesini etkileyen kimyasal ve fiziksel faktörler. İncelenecek olan gıdalar, bitmiş ürün temel alınarak seçilecektir. Bu konular teorik olarak derslerde ve çeşitli üretim ve satış yapılan merkezlere yapılacak gezilerle yürütülecektir.

CULA 209 PASTACILIĞA GİRİŞ(1-2-2)

Tatlı yapımının temel kuralları; pötiför, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı

CULA 211 YIYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ (3-0-3)

Yiyecek ve içecek işletmelerinde yönetim ilkeleri, planlama, organizasyon, kontrol, liderlik klasik ve modern yönetim sistemlerinin karşılaştırılması. Yiyecek içecek işletmelerinden vaka örnekleri analizleri.

CULA 221 MUTFAK UYGULAMA-1 (Garde Manger) (4-2-4)

Tüm salatalar, salata sosları, mezeler, kanepeler, soğuk başlangıçlar. Hazırlama ve sunum teknikleri. Koyulaştırıcı ve bağlayıcı ajanlar. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

Ön koşullu dersi CULA 101

AFFE 102 FRANSIZCA BAŞLANGIÇ SEVİYESİ-2 (4-0-2)

Hiç Fransızca bilmeyenler için hazırlanan bu program, Fransızca'nın temel gramer yapılarını ve bu yapıların günlük konuşma diline aktarımını amaçlar.

HUM 202 UYGARLIK TARİHİ- 2 (3-0-3)

Rönesans döneminden 20. yüzyıla kadar dört ana başlık (Avrupa, Uzak Doğu, Yakın Doğu ve Amerika) çerçevesinde dünya medeniyetleri tarihinin incelemesi. Dönemin tarihsel çerçevesini şekillendiren önemli politik, sosyal, ekonomik ve entelektüel etkenler. Avrupa, Uzak ve Yakın Doğu kültür değerlerinin sanat dalları ve yiyecek kültüründe ki izdüşümleri.

BUS 204 PAZARLAMAYA GİRİŞ (3,0,3)

Pazarlama kuramı ve uygulaması; piyasa koşullarını tahlil edebilmek için gerekli kavramlar; Tüketici, ve sanayi piyasalarının özellikleri ve piyasayı tanımlayabilir gruplara ayırma; Pazarlama çevresi, hedef pazarın belirlenmesi ve ürün tanımı ve kullanılması, pazarın belli kısımlara bölünmesi, ürünün pozisyonunun belirlenmesi, pazarlamada haberleşmenin işlevleri ; satış ve reklam yönetimi.

BUS 304 FİNANSAL MUHASEBE (3,0,3)

Muhasebenin tanımı ve fonksiyonları, kayıt yöntemleri, hesap kavramı ve hesapların gruplanması, bilanço denkliği muhasebede kullanılan defterler, tek düzen hesap planı, nakit hareketleri , mal, alacak, senet, banka ve çek hareketlerinin muhasebe kayıtlarında izlenmesi. Maddi ve gayri maddi varlıkların muhasebe kayıtlarında incelenmesi, kısa ve uzun vadeli borçların işlemleri; mali bilançonun hazırlanması

CULA 204 İÇECEKLERE GİRİŞ (3-0-3)

Alkollü ve alkolsüz içecekler: tarihçe, gelenekler ve içkilerin hazırlanışı. İçki servisi yöntemleri ve çeşitli içkilerle servisi uyumlu olan yemekler ve yiyecekler. İçeceklerin duyuusal değerlendirilmeleri. Yemek hazırlamada mutfakta kullanılan içecekler. Bar Yönetimi.

CULA 222 MUTFAK UYGULAMA-2 (Entremetier) (4-2-4)

Genel yemek hazırlama ve pişirme ilkeleri . Çorbalar, sebzeler, çeşitli hamur malzemeler (makarna, pirinç çeşitleri, nişastalı yiyecekler) Garnitürleri, sunumları ve hazırlanışları ve yapımları. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

Ön koşullu dersi CULA 221.

CULA 265 YAZ STAJI (NC)

İkinci sınıfı tamamlayan öğrenciler 60 iş günü süreyle profesyonel mutfaklarda yaz stajı yapmakla yükümlüdürler.

AFFE 201 FRANSIZCA ORTA SEVİYE-I (4-0-2)

Başlangıç düzeyini bitirenler için hazırlanan bu programda, günlük dilde kişinin kendisini rahatlıkla ifade edebilmesi için gerekli gramer yapılarıyla kelime bilgisi kazandırılır. Fransızca mönü dili ve gastronomiye ait Fransızca terim ve kavramlar ele alınacak konular arasındadır.

HTR 301 ATATÜRK İLKELERİ (2-0-2)

Türk İnkılap Tarihine girilerek, aksiyon evresi, savaş dönemi ve hedefleri, siyasi ve hukuk alanında yapılan eğitim, kültürel ve toplumsal yaşayışın düzenlenmesi anlatılacak; Türk İnkılabının temel ilkeleri Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devletçilik, İnkılapçılık, bütünleyici Türk İnkılabının evrensel değeri Atatürkçü Düşünce sistemi işlenecektir.

BUS 301 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (3-0-3)

İnsan kaynakları fonksiyonu; insan kaynakları planlaması; iş analizi; iş tanımları; işe göre uygun eleman seçme ve işe alma; işe yeni alınan elemanların oryantasyonları, eğitimi ve gelişimi; performans değerlendirme; ücrete yönetimi; iş değerlendirme ve disiplin.

CULA 301 YİYECEK SERVİS SİSTEMLERİ (3-0-3)

A la Carte ve banket çalışma sistemleri.Masa yerleşim ve hazırlama teknikleri. Yiyecek sektöründe takım çalışmasının ve müşteri memnuniyetinin önemi.Bunları sağlamak için kullanılan değişik yiyecek servis sistemlerinin incelenmesi ve analizi.

CULA 321 MUTFAK UYGULAMA-3 (Saucier) (4-2-4)

Et,kümes hayvanları, balık ve sebze yemeklerinin sosları,bu malzemelerden stok hazırlanması.Özel Kasaplık teknikleri.Bu yemeklerin garnitür,sunum ve pişirme teknikleri.

Ön koşullu dersi CULA 222

CULA 302 YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA VE SATIŞ (3-0-3)

Yiyecek ve içecek sektöründe pazarlama fonksiyonu ve yönetimi. Pazarlama kavram ve yöntemlerinin yiyecek ve içecek sektörü ihtiyaçlarına göre uygulanması, vaka analizi yöntemi ile işlenmesi.

AFFE 202 FRANSIZCA ORTA SEVİYE-2 (4-0-2)

Günlük konuşma dilinde yazılı ve sözlü olarak anlama-anlatma becerisi kazandırmayı amaçlar. Fransız edebiyatının gastronomiye ait okuma parçaları, mönü içerik ve örnekleri öğretilenektir.

HTR 302 ATATÜRK İLKELERİ (2-0-2)

Hist 301'in devamıdır

CULA 304 TÜRK YÖRE MUTFAKLARI (3-3-3)

Tarih boyunca Anadolu'nun değişik bölgelerinde uygulanan ve uygulanmakta olan değişik mutfak uygulamaları.İstanbul mutfağı ile yöresel mutfak farklılıkları ve benzerliklerinin teori ve pratik olarak uygulanması

CULA 322 MUTFAK UYGULAMA-4 (4-2-4)

Daha önce yapılan mutfak uygulamalarında öğrenilen tekniklerin uygulanması. Mönülerin hazırlanması ve uygulanması. Modern teknik uygulamalarının klasik uygulamalarla birleştirilerek yaratıcı sunum ve hazırlama tekniklerinin teorik ve pratik uygulanması

Ön koşullu dersi CULA 321

CULA 332 YAZ STAJI (NC)

Üçüncü sınıfı tamamlayan öğrenciler 60 iş günü süreyle profesyonel mutfaklarda yaz stajı yapmakla yükümlüdürler.

CULA 403 TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ (3-0-3)

Modern Türk Mutfağının etkilendiği diğer mutfaklar.19. ve 20.yy Osmanlı-Türk mutfak kültürü. Mutfakta kullanılan teknikler,yiyecek malzemeleri,yiyecek alışkanlıkları ve gelenekleri.Osmanlı-Türk mutfağının modernizasyonu

CULA 407 YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (3-0-3)

Bir işletmede yiyecek ve içeceklerdeki gelir ve giderlerin her kaleminde ve aşamasında, her işlemin proses ve personel analizinde baştan sona kadar kontrollerin yapılarak, aksaklıkların-kaçakların-sistemsizliğin,yanlış uygulamaların, denetimsizliğin, ihmalin, zaman ve maddi kaybın, prosedür ve politikaların oluşturduğu sistemle işin ve görevin tanımlanması ve raporlama disiplini ile izlenmesi sonucu oto kontrollü kurumsal yapının oluşturulup,bunun neticesinde profesyonellik, uzmanlık, bilgi birikimi ile sürekli iyileştirmelerin ve toplam verimliliğin artırılması işlevidir.

CULA 421 TÜRK MUTFAĞI (4- 2-3)

Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması.

CULA 422 MUTFAK UYGULAMA- Modern Mutfak (4-2-3)

Marie-Antoine Careme ve George-Auguste Escoffier'den günümüze klasik mutfağın geçirdiği evreler, yakın geçmişte ortaya çıkan Nouvelle mutfak ve füzyon mutfağı. Pratik olarak yürütülecek bu derste çeşitli ülkelerden alınacak farklı teknikler ve malzemelerle bu mutfaklardan örneklerin hazırlanması gerçekleştirilecektir.

CULA 462 ULUSLARARASI GIDA MEVZUATI VE KANUNLAR (3-0-3)

Dünyanın değişik bölgelerine ait gıda kanunları ve sistemleri. Ayrıca genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, mikrobiyal güvenlik ve kanuni yükümlülükler dersin bünyesinde işlenecektir.

CULA 492 BİTİRME PROJESİ (1-2-3)

Profesyonel düzeyde restoran kavramı oluşturmak. Doğru yer ve tasarımın geliştirilmesi, Menü ve reçete geliştirmek, finansal yönetim, etkili pazarlama ve satış teknikleri.

SEÇMELİ DERSLER**CULA 305 ŞARAP BİLİMİ (3-0-3)**

Şarap bilimine giriş. Dünyanın önemli şarap bölgeleri, eski dünya şaraplarının yeni dünya uygulamaları. Üzüm çeşitleri, coğrafik ve iklim koşulları. Türk şarapları. Şarap tadım teknikleri ve farklı organoleptik özelliklerin tanımlanması. Teorik bilgilerin laboratuvar uygulamaları ile birleştirilmesi.

CULA 323 RESTORAN YÖNETİMİ (3-0-3)

Restoran temasının geliştirilmesi, yer seçimi ve tasarımı. Pazar analizi ve buna göre menü geliştirme. Bütçeleme, satış, maliyet ve kontrol. Yasal ve vergi yükümlülükleri. Personel seçme eğitim ve geliştirme.. Gıda satın alma, depolama ve verimli envanter sistemleri. Müşteri ilişkileri.

CULA 324 RESTORAN YERLEŞİMİ VE DÜZENİ (3-0-3)

Restoran için mekan seçimi ve ekonomisi. Restoran temasına göre tasarım. Mutfak tasarımı ilkeleri. Üretim ve servis alanları mekan dağılımı. Elektrik ve diğer enerji kaynaklarının yönetimi; Mönüye göre ihtiyaçların belirlenmesi, seçimi ve satın alınması.. Çevreye uyum. Masa üstü malzemelerinin, masa örtülerinin seçimi.

BUS 332 GİRİŞİMCİLİK (3-0-3)

Girişimcilikte iş olanaklarının tanımlanması, fikir geliştirme ve Pazar oluşturma. İş planlaması, fiyatlandırma, kredi yönetimi, yasa ve yönetmelikler, iş ahlakı ve girişimcilerin toplumda ve iş dünyasındaki önemi.

CULA 341 GELENEKSEL AVRUPA MUTFAĞI (3-0-3)

Bu ders geleneksel Avrupa mutfağının pişirme tekniklerini, malzemelerini ve yiyecek sunumlarını teorik olarak örneklerle işler.

CULA 342 YENİ DÜNYA MUTFAĞI VE EĞİLİMLERİ (3-0-3)

Kuzey, Orta ve Güney Amerika ile Avustralya, Yeni Zelanda mutfağı, malzemeleri ve yiyecek sunumlarının teorik olarak işlenmesi.

CULA 343 YİYECEK ALANINDA ÖZEL ETKİNLİKLER VE İLETİŞİM (3-0-3)

Yiyecek ve içecekte özel etkinlikler, yemek festivalleri, mekan dışı büyük organizasyonlar, yemek yarışmaları, ulusal ve uluslar arası mutfakların tanıtımı. Yeni akımlar ve tüketici gereksinimleri. Etkinlikler için özel sözleşmeler, sponsorluk temini, ve yönetim. Bu etkinliklere yönelik lojistik ve organizasyon.

CULA 401 İLERİ PASTACILIK TEKNİKLERİ (2-2-3)

Pasta ve diğer hamur işleri. Ekmekler. Pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları. Kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler. Şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum.

CULA 408 VEJETERYAN MUTFAK (2-2-3)

Vejeteryan mutfağın özellikleri. Beslenme açısından yeterli ve dengeli vejeteryan yemekler. Vejeteryan tarzı beslenme, tercih nedenleri, kültürel ve küresel akımlar. Vejeteryanlığın ekonomik ve sağlık boyutu. Vejeteryan yemeklerin hazırlanması ve sunumu

CULA 431 SANAT, KÜLTÜR VE MUTFAK (2-2-3)

Yemek Kültürünün plastik sanatlar, edebiyat çerçevesinde ve diğer görsel malzemeler eşliğinde çalışılması ve incelenmesi; çalışılan örneklerin tarihsel, sosyal ve kültürel Açılarda dönemsel olarak incelenmesi ve yorumlanması; sanat ve yemek kültürü arasındaki ilişkinin irdelenmesi.

ANT 463 YEMEK, KÜLTÜR VE TOPLUM (3-0-3)

Yemek, toplum ve kültürler arasındaki karmaşık ilişkiler; yiyecek tüketimi ve dini, kültürel kimlikler arasındaki etkileşim; yiyecek seçimi ve kültürel, toplumsal gelişmelerle olan ilişkileri; teknolojik gelişmelerin yiyecek üretimine olan etkileri.

ANT 464 GÜNÜMÜZ MUTFAK KÜLTÜRLERİ (3-0-3)

Bu ders, günümüzde dünyada mutfak kültürlerinin coğrafi, tarihi, sosyal, ekonomik, politik ve teknolojik parametreler tarafından şekillendirilmesini disiplinlerarası bir perspektifte inceleyecektir. Ayrıca içinde bulunduğumuz yüzyılda, dünya pazarlarındaki küresel süreçlerin etkisiyle ulaşım ve iletişimdeki değişimin, köy ve kentlerdeki insanların besin imkanları ve beslenme biçimlerinin değişimi üzerindeki etkisi üzerinde durulacaktır.

CULA 473 EKMEK YAPIMI (3-3-3)

Bu ders ekmeğin yapım araç ve gereçlerinin kullanılması prensip ve tekniklerini, ölçü, sıcaklık derecelerinin ve kullanılan malzemelerin fonksiyonlarını, dört ana karıştırma ve oniki temel ekmeğin yapım aşamasını, ön fermentasyonun hamurda kullanımı ve yararlarının yanı sıra hamur şekillendirme ve kesme tekniklerinin gösterilerek çeşitli hamurlardan yapılacak olan ekmeklere uygulanması.

CULA 474 YİYECEK STİLİSTLİĞİ ve FOTOĞRAFCILIĞI (2-1-3)

Çizgi, biçim, doku, denge, renk, hareket, kontrast ve bütünlük gibi temel tasarım kavramlarının yemek ve gıda ürünlerine uygulanması. İki ve üç boyutlu tasarım ve tabak tasarımları analizi, yazılı açıklama teknikleri, fonksiyonel ve görsel boyutları. Şekerleme süsleme sanatlarında kullanılacak kalp, stensil ve diğer tekniklerin öğretilmesi. Yemek fotoğrafçılığına giriş.

CULA 475 GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ (3-3-3)

Gıda sektöründe yeni ürün formülasyonunun başlangıcından son ürüne kadar olan aşamaları; ürünün tanımı, ürünün piyasadaki talebinin araştırılması, formülasyonda kullanılacak gıda maddelerinin bileşimleri ve yapıları göz önünde bulundurularak seçimi, yasalar ve gıda kodeksi çerçevesinde laboratuvarında gıda işleme teknikleri kullanılarak geliştirilmesi, duyu testi ve son ürünün sunumu. Son ürünün görünüşü, tat, koku ve dokunmayla algılanan özellikleri olan duyu niteliklerinin kabul edilebilirliği, eğitici duyu panellerle test edilip, istatistiksel yöntemlerle açıklanacaktır.

CULA 476 FİMLERDE ve EDEBİYATTA YİYECEKLER (3-0-3)

Dersin amacı, konusu yiyecek olan film ve edebiyatla yakınlaştırmak. Yiyecek konulu kitap, yazı ve filmlerle ilgili çalışmalar yapmak.

EK. 5 Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü Ders Programı

1. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
TRD101	Türk Dili I	2	0	2	3
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	2	3
MAT151	Ticari Matematik	2	2	3	5
HUK181	Hukukun Temelleri	3	0	3	5
SPR103	Spor Kültürü ve Etkinlikleri	2	2	3	5
HIR106	İletişimin Temelleri	2	2	3	5
	Seçmeli Yabancı Dil I	2	2	3	4
Toplam Kredi		12	8	16	30

Seçmeli Dersler

ING111	İleri İngilizce I	2	2	3	4
ING113	Akademik Yazı	2	2	3	4
ALM111	Temel Almanca I	2	2	3	4
RUS111	Temel Rusça I	2	2	3	4
CIN111	Temel Çince I	2	2	3	4

2. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
TRD102	Türk Dili-II	2	0	2	3
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-II	2	0	2	3
BLG101	Bilgisayara Giriş	2	2	3	5
PSI105	Davranış Bilimlerine Giriş	3	0	3	5
	Seçmeli Yabancı Dil II	2	2	3	4
	Seçmeli Ders (Yüksek Okul Seçmeli)	2	2	3	5
	Seçmeli Ders (Yüksek Okul Seçmeli)	2	2	3	5

Seçmeli Dersler

HIR102	Halkla İlişkilerin Temelleri	2	2	3	5
HIR202	Medya Kültür ve Toplum	2	2	3	5
GST101	Beslenmenin Temel İlkeleri	2	2	3	5
GST102	Mutfak Uygulama I	2	2	3	5
ING112	İleri İngilizce II	2	2	3	4
ING114	İş İngilizcesi	2	2	3	4
RUS112	Temel Rusça II	2	2	3	4
ALM112	Temel Almanca II	2	2	3	4

CIN112	Temel Çince II	2	2	3	4
--------	----------------	---	---	---	---

3. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
UBY201	Sosyal Gelişim ve Etkinlik I	1	2	2	5
UBY204	Sunum Teknikleri	2	2	3	6
GST203	Mutfak Uygulama-II	2	2	3	5
ISL151	İşletmeye Giriş	2	2	3	5
GST201	Gastronomi ve Yemek Tarihi	2	2	3	5

Seçmeli Dersler

ALM211	Almanca Okuma ve Konuşma I	2	2	3	4
RUS211	Rusça Okuma ve Konuşma I	2	2	3	4
CIN211	Çince Okuma ve Konuşma I	2	2	3	4
ING213	Yoğunlaştırılmış Konuşma	2	2	3	4
ALM211	Almanca Okuma ve Konuşma I	2	2	3	4

4. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
UBY202	Sosyal Gelişim ve Etkinlik II	1	2	2	5
GST202	Servis Teknikleri	2	2	3	6
GST204	Mutfak Uygulama-III	2	2	3	5
GST206	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	2	2	3	5
EKO151	İktisada Giriş	2	2	3	5

ALM212	Almanca Okuma ve Konuşma II	2	2	3	4
RUS212	Rusça Okuma ve Konuşma II	2	2	3	4
CIN212	Çince Okuma ve Konuşma II	2	2	3	4
ING214	Yaratıcı Yazı	2	2	3	4

5. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GST301	Mutfak Uygulama-IV	2	2	3	5
GST303	Yiyecek & İçecek Yönetimi	2	2	3	5
GST305	Pasta ve Hamur İşleri	2	2	3	6
GST307	Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Kanunları	2	2	3	5
FRA301	Fransızca I	2	2	3	4
	Seçmeli Ders			2	5
Toplam Kredi		12	10	17	30

Seçmeli Dersler					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GST205	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	2	2	3	5
GST207	Günümüz Mutfak Kültürleri	2	0	2	5
GST209	Yiyecek Tarihi	2	0	2	5
GST211	Gıda Maddeleri ve Üretim Teknikleri	2	2	3	5
GST309	Modern Mutfak	2	0	2	5
GST311	Banquet	1	2	2	5
GST313	Fast food İşletmeciliği	2	0	2	5
GST315	Ekmek Yapımı	1	2	2	5
GST317	Yiyecek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	2	2	3	5
GST319	Restoran Yerleşimi ve Düzeni	2	0	2	5
ALM311	İş Almancası I	2	2	3	4
CIN311	İş Çincesi	2	2	3	4
RUS311	İş Rusçası I	2	2	3	4

6. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GST302	Mutfak Uygulama-V	2	2	3	5
GST304	Türk Mutfağı ve Yöre Mutfakları	2	2	3	6
GST306	Şarap Bilimi	2	0	2	5
FRA302	Fransızca II	2	2	3	4
	Seçmeli Ders			3	5
Seçmeli Dersler					

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GST208	Geleneksel Avrupa Mutfağı	2	2	3	5
GST210	Türk Yemek Kültürü	2	0	2	5
GST308	Catering	1	2	2	5
GST310	Vejeteryan Mutfak	2	0	2	5
GST312	Alkollü Alkolsüz İçecekler	2	2	3	5
GST314	İleri Pastacılık Teknikleri	2	2	3	5
GST316	Yemek, Kültür ve Toplum	2	0	2	5
GST318	Yiyecek Alanında Özel Etkinlikler ve İletişim	2	0	2	5
ALM312	İş Almancası II	2	2	3	4
CIN312	İş Çincesi	2	2	3	4
RUS312	İş Rusçası II	2	2	3	4

7. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
UBY401	Eğitsel Seminerler I	0	2	1	5
GST401	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	2	2	3	5
GST403	Mutfak ve Restoran Yönetimi	2	2	3	5
GST405	Bitirme Projesi Ön Çalışması	0	2	1	1
Seçmeli Dersler					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GST409	Filmlerde ve Edebiyatta Yiyecekler	2	0	2	5
ALM411	Almanca Metin Çalışmaları I	2	2	3	4
RUS411	Rusça Metin Çalışmaları I	2	2	3	4
CIN411	Çince Metin Çalışmaları I	2	2	3	4

8. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
UBY402	Eğitsel Seminerler II	0	2	1	5
GST402	Yeni Dünya Mutfağı ve Eğilimleri	2	2	3	5
GST404	Bitirme Projesi	2	2	3	6
	Seçmeli Ders (Bölüm Seçmeli)			2	5

	Seçmeli Ders (Bölüm Seçmeli)			3	5
	Seçmeli Yabancı Dil	2	2	3	4
Toplam Kredi		8	8	15	30

Seçmeli Dersler					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GST408	Moleküler Mutfak	1	2	2	5
ALM412	Almanca Metin Çalışmaları II	2	2	3	4
RUS412	Rusça Metin Çalışmaları II	2	2	3	4
CIN412	Çince Metin Çalışmaları II	2	2	3	4

GASTRONOMİ BÖLÜMÜ SEÇMELİ DERSLER

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GST205	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	2	2	3	5
GST207	Günümüz Mutfak Kültürleri	2	0	2	5
GST208	Geleneksel Avrupa Mutfağı	2	2	3	5
GST209	Yiyecek Tarihi	2	0	2	5
GST210	Türk Yemek Kültürü	2	0	2	5
GST211	Gıda Maddeleri ve Üretim Teknikleri	2	2	3	5
GST308	Catering	1	2	2	5
GST309	Modern Mutfak	2	0	2	5
GST310	Vejeteryan Mutfak	2	0	2	5
GST311	Banquet	1	2	2	5
GST312	Alkollü Alkolsüz İçecekler	2	2	3	5
GST313	Fast food İşletmeciliği	2	0	2	5
GST314	İleri Pastacılık Teknikleri	2	2	3	5
GST315	Ekmek Yapımı	1	2	2	5
GST316	Yemek, Kültür ve Toplum	2	0	2	5
GST317	Yiyecek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı	2	2	3	5
GST318	Yiyecek Alanında Özel Etkinlikler ve İletişim	2	0	2	5
GST319	Restoran Yerleşimi ve Düzeni	2	0	2	5

GST408	Moleküler Mutfak	1	2	2	5
GST409	Filmlerde ve Edebiyatta Yiyecekler	2	0	2	5
YÖN456	Girişimcilik	2	0	2	5
HIR110	Türk Markalarının Gelişimi	2	2	3	5
HIR314	Kişilerarası İletişim	2	2	3	5
HIR408	Medya ve Etik	2	2	3	5
HIR413	Vizyon Yönetimi	2	2	3	5
RUS111	Temel Rusça I	2	2	3	4
RUS112	Temel Rusça II	2	2	3	4
RUS211	Rusça Okuma ve Konuşma I	2	2	3	4
RUS212	Rusça Okuma ve Konuşma II	2	2	3	4
RUS311	İş Rusçası I	2	2	3	4
RUS312	İş Rusçası II	2	2	3	4
RUS411	Rusça Metin Çalışmaları I	2	2	3	4
RUS412	Rusça Metin Çalışmaları II	2	2	3	4
ALM111	Temel Almanca I	2	2	3	4
ALM112	Temel Almanca II	2	2	3	4
ALM211	Almanca Okuma ve Konuşma I	2	2	3	4
ALM212	Almanca Okuma ve Konuşma II	2	2	3	4
ALM311	İş Almancası I	2	2	3	4
ALM312	İş Almancası II	2	2	3	4
ALM411	Almanca Metin Çalışmaları I	2	2	3	4
ALM412	Almanca Metin Çalışmaları II	2	2	3	4
CIN111	Temel Çince I	2	2	3	4
CIN112	Temel Çince II	2	2	3	4
CIN211	Çince Okuma ve Konuşma I	2	2	3	4
CIN212	Çince Okuma ve Konuşma II	2	2	3	4
CIN311	İş Çincesi	2	2	3	4

CIN312	İş Çincesi	2	2	3	4
CIN411	Çince Metin Çalışmaları	2	2	3	4
CIN412	Çince Metin Çalışmaları II	2	2	3	4

EK. 6 İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi Bölümü Ders Programı

1. Yıl Güz Dönemi						
Ders Kodu	Ön K.	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	ECTS
<u>CLM 101</u>		Mutfakla ilgili Güvenlik ve Hijyen Kuralları	3	0	3	4
<u>CLM 103</u>		Mutfakla İlgili Kavram ve Beceriler	3	0	3	5
<u>ECON 100</u>		Ekonominin İlkeleri	3	0	3	4
<u>ENG 101</u>		İngilizcede Akademik Beceriler 1	2	2	3	4
<u>HUM 103</u>		Sosyal Bilimin İlkeleri I	3	0	3	3
<u>IUE 100</u>		Akademik ve Sosyal Oryantasyon	0	2	1	1
<u>MATH 107</u>		Matematik ve İstatistiğe Giriş	3	0	3	5
<u>SFL 1013</u>		İkinci Yabancı Diller I	2	2	3	4
1. Yıl Bahar Dönemi						
Ders Kodu	Ön K.	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	ECTS
<u>CLM 102</u>		Beslenme İlkeleri	3	0	3	6
<u>CLM 104</u>		Günümüz Mutfak Kültürleri	2	2	3	7
<u>CS 100</u>		Bilgisayara Giriş ve Enformasyon Tekn.	2	2	3	4
<u>ENG 102</u>		İngilizcede Akademik Beceriler 2	2	2	3	4
<u>HUM 104</u>		Sosyal Bilimin İlkeleri II	3	0	3	3
<u>SFL 1024</u>		İkinci Yabancı Diller II	2	2	3	4
2. Yıl Güz Dönemi						
Ders Kodu	Ön K.	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	ECTS
<u>BA 215</u>		Muhasebe	2	2	3	4
<u>CLM 201</u>		Konaklama Endüstrisinde Bilgisayar	3	0	3	6

		Uygulamaları				
<u>CLM 203</u>		Sanat,Tasarım ve Gastronomi	3	0	3	6
<u>CLM 205</u>		Gıda Üretiminde Malzeme Bilgisi	3	0	3	6
<u>HIST 201</u>		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2
<u>SFL 201</u>		İkinci Yabancı Diller III	2	2	3	4
<u>TURK 201</u>		Türk Dili I	2	0	2	2
2. Yıl Bahar Dönemi						
Ders Kodu	Ön K.	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	ECTS
<u>CHEM 100</u>		Genel Kimya	2	2	3	4
<u>CLM 202</u>		Yiyecek ve İçecek Yönetimi	3	0	3	7
<u>CLM 204</u>		İçki Kültürü	2	0	2	6
<u>HIST 202</u>		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2
<u>PRA 206</u>		Halkla İlişkilerin İlkeleri	3	0	3	5
<u>SFL 202</u>		İkinci Yabancı Diller IV	2	2	3	4
<u>TURK 202</u>		Türk Dili II	2	0	2	2
3. Yıl Güz Dönemi						
Ders Kodu	Ön K.	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	ECTS
<u>CLM 301</u>		Profesyonel Beceri Laboratuvarı I	0	10	5	8
<u>CLM 303</u>		Satınalma ve Ürün Belirleme	3	0	3	6
<u>CLM 305</u>		Türk Mutfağı	2	0	2	4
<u>CLM 307</u>		Fırınlama Teknikleri	2	0	2	4
<u>CLM 309</u>		Hamur İşleri	2	0	2	4
<u>SFL 301</u>		İkinci Yabancı Diller V	2	2	3	4

3. Yıl Bahar Dönemi						
Ders Kodu	Ön K.	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	ECTS
<u>BA 120</u>		İşletme Yönetimine Giriş	3	0	3	5
<u>CLM 302</u>		Profesyonel Beceri Laboratuvarı II	0	10	5	8
<u>CLM 304</u>		Soğuk Mutfak	2	0	2	3
<u>CLM 306</u>		Avrupa Mutfakları	2	0	2	3
<u>CLM 308</u>		Şarküteri	2	0	2	3
<u>ELEC 001</u>		Seçmeli Ders I	0	0	0	
<u>SFL 302</u>		İkinci Yabancı Diller VI	2	2	3	4
4. Yıl Güz Dönemi						
Ders Kodu	Ön K.	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	ECTS
<u>BA 201</u>		Pazarlama İlkeleri	3	0	3	5
<u>CLM 401</u>		Profesyonel Beceri Laboratuvarı III	0	8	4	6
<u>CLM 403</u>		Asya Mutfakları	2	0	2	3
<u>CLM 405</u>		Restoran Yönetimi	3	0	3	4
<u>ELEC 002</u>		Seçmeli Ders II	0	0	0	
<u>ELEC 003</u>		Seçmeli Ders III	0	0	0	
<u>SFL 401</u>		İkinci Yabancı Diller VII	2	2	3	4
4. Yıl Bahar Dönemi						
Ders Kodu	Ön K.	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	ECTS
<u>CLM 402</u>		Maliyet Analizi ve Kontrolü	4	0	4	6
<u>CLM 404</u>		Profesyonel Beceri Laboratuvarı IV	0	6	3	6
<u>CLM 406</u>		Etik Kurallar ve Yasal Mevzuat	2	0	2	3
<u>CLM 408</u>		Menü Planlama	2	0	2	3
<u>CLM 412</u>		Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	2	0	2	3

<u>CLM 414</u>		Mezuniyet Projesi	2	0	2	5
<u>SFL 402</u>		İkinci Yabancı Diller VIII	2	2	3	4
Seçmeli Dersler						
Ders Kodu	Ön K.	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	ECTS
<u>CLM 400</u>		Şarap Bilimi	3	0	3	4
<u>CLM 410</u>		Ekmek Yapımı	2	2	3	4
<u>CLM 420</u>		İleri Pastacılık	2	2	3	4
<u>CLM 430</u>		Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	2	2	3	4
<u>CLM 440</u>		Vejeteryan Mutfağı	2	2	3	4
<u>CLM 450</u>		Amerika Mutfakları	2	2	3	4
<u>CLM 460</u>		Geleneksel Avrupa Mutfağı	2	2	3	4
<u>CLM 470</u>		Yöresel Türk Mutfakları	2	2	3	4
<u>CLM 480</u>		Ticari Yiyecek Üretimi	3	0	3	4
<u>CLM 488</u>		Dünya Mutfaklarında Yeni Trendler	3	0	3	4
<u>CLM 490</u>		Hızlı Servis Restoran Yönetimi	3	0	3	4
<u>CLM 499</u>		Yemek Kültürü Gazeteciliği	3	0	3	4

EK. 7 İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi Bölümü Ders İçeriği

CLM 101 Mutfakla ilgili Güvenlik ve Hijyen Kuralları
Mutfakta güvenliğin sağlanmasına ilişkin temel bilgiler. Hijyenin tanımı ve önemi, yararlı ve zararlı patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgiler, patojen bakterilerin gıdalara geçişi, gıda zehirlenmeleri ve bakterilerin gelişmesinin kontrol altına alınması, besin, bina, hava, su ve personel hijyeni ile ilgili ilkeler.
CLM 102 Beslenme İlkeleri
Sağlıklı beslenme, besin özellikleri, dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri, menü planı, menü planlamasına etki eden faktörler, müşterilerin sosyal ve ekonomik durumuna uygun menülerin, standart tariflerin ve porsiyonların oluşturulması
CLM 103 Mutfakla İlgili Kavram ve Beceriler
Mutfak ve mutfak sanatları ile ilgili temel kavram, beceri ve teknikler. Temel malzeme bilgisi ve pişirme teorileri. Malzemelerin hazırlanması ve mutfak organizasyonu. Mutfak ekipmanının kullanımına ilişkin temel bilgi ve beceriler.
CLM 104 Günümüz Mutfak Kültürleri
Dünyada süregelen mutfak kültürlerinin genel çerçevesi, birbirleriyle olan etkileşimleri.
CLM 201 Konaklama Endüstrisinde Bilgisayar Uygulamaları
Konaklama endüstrisinde kullanılan otomasyon sistemleri, kelime işlem, hesap tablosu ve sunum yazılımları hakkında ileri bilgiler, fotoğraf işleme ve çizim yazılımları hakkında temel bilgiler ve bunlara ilişkin uygulamalar
CLM 202 Yiyecek ve İçecek Yönetimi
Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin tanımlanması, sınıflandırılması ve özellikleri, Menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrol süreci, yiyecek içecek bölümünde işgücü kontrolü ve planlaması, yiyecek-içecek hizmet işletmelerinde yönetim ve önemi, yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin temel fonksiyonları, organizasyon yapıları, hizmetlerin planlanması ve pazarlanması.

CLM 203 Sanat,Tasarım ve Gastronomi
Sanat, tasarım ve tasarım ilkeleri, sanat ve tasarımın görsel kültürü gastronomi ile etkileşimleri.
CLM 204 İçki Kültürü
Alkollü ve alkolsüz içkilerin üretimi, saklanması ve sunumu. İçki tüketimi ve kültürü, yemek ve içki uyumu ile ilgili uygulamalar.
CLM 205 Gıda Üretiminde Malzeme Bilgisi
Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimleri, gıda bozulma etkenleri ve kontrolü, fiziksel gıda muhafaza yöntemleri (soğutma, dondurma, sterilizasyon, pastörizasyon, radyasyon, gaz basıncı, vakum, ek filtrasyon, kataditin), kimyasal gıda muhafaza yöntemleri ve biyolojik gıda muhafaza teknikleri, endüstriyel gıdalar işleme teknolojileri, işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkeleri.
CLM 301 Profesyonel Beceri Laboratuvarı I
Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmaları
CLM 302 Profesyonel Beceri Laboratuvarı II
Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmaları
CLM 303 Satınalma ve Ürün Belirleme
Yiyecek, içecek, ekipman ile ilgili hammadde ve hizmetlerin satın alınma süreçleri. Ürün tanımlama, tedarikçi seçimi, sipariş, teslimat, stoklama ve kullanım süreçleri
CLM 304 Soğuk Mutfak
Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, soğuk soslar vb.) etler, hazırlanması, süslenmesi ve sunumu.
CLM 305 Türk Mutfağı

Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu
CLM 306 Avrupa Mutfakları
Avrupa mutfaklarının (İtalyan, Fransız, Orta Avrupa) genel çerçevesi. Avrupa mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, bu mutfağa has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu
CLM 307 Fırınlama Teknikleri
Fırınlama malzemeleri ve bu malzemelerin çeşitli alanlarda kullanımı. Fırınlamada kullanılacak tahıl, maya, baharat, yağ gibi malzemenin seçimi ve korunması. Hamur üretimi ve ekmek yapımı. Profesyonel fırınlama ekipmanlarının kullanımı ve bu kulanıma ilişkin maliyetler, operasyonel süreçler, avantajlar ve dezavantajlar.
CLM 308 Şarküteri
Temel şarküteri ürünleri ve özellikleri, şarküteri ürünlerinin üretimi ve güvenliği. Şarküteri uygulamaları ve sunumu.
CLM 309 Hamur İşleri
Ekmek yapımı, hamurlu tatlı ve tuzlular ile hamur işlerinde kullanılan krema, şurup ve sosların hazırlanması ve sunumu. Geleneksel ve güncel hamur işi uygulamalarından örnekler.
CLM 400 Şarap Bilimi
Üzüm, bağcılık ve şarap üretimi ile ilgili temel bilgiler. Dünyadaki önemli şarap üretim bölgeleri ve yöresel şaraplara ilişkin bilgiler. Farklı şarap türlerinin tanıtımı, kalite ve tat algılamasına yönelik beceriler. Yemek ve şarap eşleştirmesi, yemekte ve şarapta kullanılan çeşitli baharat ve aromalara ilişkin uygulamaları bilgiler.
CLM 401 Profesyonel Beceri Laboratuvarı III
Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmaları

CLM 402 Maliyet Analizi ve Kontrolü
Yiyecek-içecek planlaması ve maliyet kontrolü ile ilgili terminoloji, kavramlar ve süreçler. Yiyecek-içecek standartlarının oluşturulması, satış analizi gibi maliyet kontrol araçlarının yiyecek-içecek endüstrisinde kullanımı. Büyük otel işletmelerinde yiyecek-içecek bölümünün örgüt yapısı, standart reçete uygulamalarının avantaj ve dezavantajları.Maliyetlerinin bileşeni, giderlere ile maliyetler arasındaki ilişki.
CLM 403 Asya Mutfakları
Asya mutfaklarının (Çin, Japonya, Hindistan, Tayland, Endonezya) genel çerçevesi. Asya mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, bu mutfağa has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu
CLM 404 Profesyonel Beceri Laboratuvarı IV
Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmaları
CLM 405 Restoran Yönetimi
Restoran işletmeciliğin temelleri. Restoran kuruluşu ve maliyet analizleri. Restoran yönetimde planlama, organizasyon, yöneltme ve kontrol süreçleri. Restoran işletmeciliğinde pazarlama, satış, finans ve insan kaynakları uygulamaları
CLM 406 Etik Kurallar ve Yasal Mevzuat
Turizm endüstrisine yönelik yasal mevzuat. Yiyecek içecek işletmeciliğinde ahlaki sorumluluk, etik kodlar, etik karar verme ve çeşitli uygulamalar.
CLM 408 Menü Planlama
Beslenme ilkeleri ile uyumlu menü planlaması, menü planlamada kısıtlar ve varolan kaynaklarla optimum menü planlaması uygulamaları.

CLM 410 Ekmek Yapımı
Ekmek yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler. Bunların kullanımına ilişkin uygulamalar. Ekmek hamurlarının hazırlanması ve mayalama. Pişirme, kesme ve sunum teknikleri.
CLM 412 Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi
Çeşitli organizasyon, toplantı ve ziyafelerin planlanması ve yönetimi. Bu toplantılarda yemek sunumuna ilişkin pratik uygulamalar.
CLM 414 Mezuniyet Projesi
Bu derste öğrenciler mezuniyet projesi hazırlayacaklardır.
CLM 420 İleri Pastacılık
Pastacılıkta kullanılan krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması. Pastacılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi, süsleme ve pasta dekorasyonu, krem brule, sufle ve parfe gibi çeşitli tatlıların hazırlanması.
CLM 430 Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı
Temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme. Yemek fotoğrafçılığına ilişkin temel bilgi ve beceriler.
CLM 440 Vejeteryan Mutfağı
Vejeteryan mutfağın özellikleri ve vejeteryan beslenme tarzı. Vejeteryan mutfağın ortaya çıkışı ve ilgili kültürel yaklaşımlar. Beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanan vejeteryan menüler, bunların hazırlanması ve sunumu.
CLM 450 Amerika Mutfakları
Orta ve Latin Amerika mutfaklarının genel çerçevesi. Amerika mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, bu mutfağa has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu

CLM 460 Geleneksel Avrupa Mutfağı
Geleneksel ve Klasik Avrupa mutfaklarının (Escoffier, Caramê, Verge, Bocuse) genel çerçevesi. Klasik Avrupa mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, bu mutfağa has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu
CLM 470 Yöresel Türk Mutfakları
Yöresel Türk mutfaklarının (Ege, Karadeniz, Doğu ve Güneydoğu) sınıflandırılması ve genel yapısı. Yöresel mutfaklarımızda kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Yörelimize has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu
CLM 480 Ticari Yiyecek Üretimi
Ticari yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin tanımlanması, sınıflandırılması ve özellikleri. Ticari yiyecek üretiminde menü planlama. Ticari yiyecek üretiminde genel yönetim, maliyet analizleri, işgücü kontrolü ve planlaması.
CLM 488 Dünya Mutfaklarında Yeni Trendler
Dünya mutfaklarındaki yeni gelişmeler, yeni beslenme anlayışları ve bunlara ilişkin uygulamalar. Değişen malzeme ve ekipman kullanımının mutfak kültürü üzerine etkileri.
CLM 490 Hızlı Servis Restoran Yönetimi
Hızlı servis restoran işletmeciliğinin genel çerçevesi. Kafe, bar, takeout, franchise işletmeleri gibi restoranların kuruluşu ve maliyet analizleri. Hızlı servis restoran işletmeciliğinde pazarlama, satış, finans ve insan kaynakları ve genel yönetim uygulamaları.
CLM 499 Yemek Kültürü Gazeteciliği
Çeşitli veri tabanlarından elde edilen bilgilerin sunum haline getirilmesine yönelik uygulamalar, profesyonel dokümanlar, sunumlar ve görsellerin hazırlanması.