



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma** (A Study on the Expectations and Evaluations of Students Receiving Gastronomy Education at Tertiary Level in Turkey)

*Merve GÜDEK^a , Yasin BOYLU^b 

^a Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 17.10.2017

Kabul Tarihi: 11.12.2017

Anahtar Kelimeler

Eğitim

Mesleki eğitim

Gastronomi eğitimi

Öz

Bu araştırma, Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi veren üniversitelerde öğrenim gören öğrencilerin program amacına yönelik beklenti ve değerlendirmelerini saptamaya yöneliktir. Öğrencilerin ilgi ve isteklerine uygun nitelikli bir eğitim sürecinden geçerek mezun olmaları, toplumun kalkınmasında nitelikli iş gücünün sağlanmasında katkı sağlamakta, toplumsal ihtiyaç ve beklentilerin karşılanmasında da rol oynamaktadır. Bu nedenle öğrencilerin öğrenim gördükleri kuruma ilişkin değerlendirmeleri hem fakültelerin hem de yüksekokulların bu yöndeki gelişimleri üzerinde önemli katkılar sağlayabilecektir. Araştırmaya 7 fakülte ve yüksekokulun gastronomi programlarında öğrenim görmekte olan 967 öğrenci katılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre öğrencilerin kayıtlı oldukları okul türü ve sınıf faktörü ile değerlendirmeleri arasında anlamlı ilişkiler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçlar neticesinde Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren okullar ve bu okullarda verilen eğitimin niteliği ile ilgili bazı önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Education

Vocational education

Gastronomy education

Abstract

This research is aimed at determining the program purpose, evaluations of the students who are studying at the universities that provide gastronomy education at the higher education level in Turkey. Graduates passing through a qualified education process in accordance with the interests and desires of the students contribute to the provision of qualified workforce in the development of the society and play a role in meeting social needs and expectations. For this reason, students' evaluations of the institution they are studying can provide significant contributions to both the faculties and the development of higher schools. Research 7 studying in the college's faculty and 967 students participated in the program gastronomy. According to the results obtained, it is concluded that there is a significant relation between the type of school and the class factor and the expectations and evaluations of the students. As a result of the results obtained from the research, some suggestions have been made about the schools that provide gastronomy education at undergraduate level in Turkey and the quality of the education given to these schools.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: mervegudek@gazi.edu.tr (M. Güdek),

**Bu makale Merve GÜDEK'in Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yazılan "Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Yürütülen Gastronomi Programları ve Program amacına yönelik Öğrenci Beklentileri" başlıklı yüksek lisans tezinden derlenmiştir.

GİRİŞ

Turizm gelirlerinden payını arttırmak isteyen ülkeler sahip olunan mutfak kültürünün zenginlikleri ve yiyecek-içecek faaliyetlerinde bölgeye has üstünlükleri yani gastronomi çekiciliklerini kullanmaktadırlar (Küçükaltan, 2009; Selwood, 2003). Dolayısıyla gastronominin dünya genelinde ekonomik gelişime katkı sağlayan, yükselen ve önemli oranda istihdam yaratan bir alan olduğu söylenebilir. Ülkeler gastronominin bu etkilerinden yararlanabilmek adına alanının beklentilerine cevap verebilecek bilgi ve beceriye sahip nitelikli insan gücüne ihtiyaç duymaktadır.

Üretimde kullanılan insan gücünün niteliği, bir işin yapılması için gerekli olan faktörlerin doğru ve ekonomik olarak gerçekleşmesinde rol oynamaktadır (Boylu, 2004: 1). Bu nedenle yiyecek-içecek sektöründe verimliliğin sağlanması amacıyla mesleki eğitim görmüş nitelikli personel önem arz etmektedir.

Yetişmiş nitelikli insan gücünün artmasını sağlayacak en önemli araç ise etkin ve kaliteli eğitim olarak belirtilmektedir. (Han, Kaya, 2008: 114; Güçer, 2004: 1). Sektörde hizmet kalitesine verilen önemin artmasıyla birlikte gastronomi eğitime verilen önemin de artacağı söylenebilir. Bu noktada gastronomi programı bulunan kurumlarda verilen eğitimin kalitesini sürekli iyileştirmek önem arz etmektedir.

Gastronominin giderek artan öneme sahip olmasıyla birlikte gastronomi eğitime verilen önem artmakta ve bu konuda yapılan akademik araştırmalarda belirgin konumuyla öne çıkmaktadır (Kivela and Crotts, 2006). Bu konuda yapılan çalışmalara bakıldığında genel olarak gastronomi eğitimi, gastronomi eğitiminin niteliği, gastronomi müfredatı, gastronomi eğitiminden sektörün beklentileri, gastronomi öğrencilerinin uygulama yetenekleri, moleküler gastronomi eğitime ilişkin konular dikkat çekmektedir (Shen, 2002; Yang, 2003; Santich 2004; Zahari and ark. 2009; Zakari and ark., 2010; Hertzman and Ackerman, 2010; Cheng and ark., 2011; Hegarty, 2011; Hertzman and Mass, 2012; Sarıoğlu, 2013, Sarıoğlu, 2014b).

Ancak gastronomi eğitiminin mevcut iş yaşamının isteklerine ve ihtiyaçlarına beklenen hızda ve çeşitlilikte cevap vermesi (Demirezen, 2002), eğitim etkinliğinin artırılması amacıyla çok yönlü bir değerlendirmeye tutulması önem arz etmektedir (Ünlüönen ve Boylu, 2009: 956). Bu nedenle öğrencilerin gastronomi eğitime ilişkin değerlendirmeleri bu çalışmanın temelini oluşturmaktadır.

Öğrencilerin beklenti ve isteklerine uygun nitelikli bir eğitim sürecinden geçerek mezun olmalarının, toplumsal kalkınmaya katkı sağlamasının yanında bu eğitimlerin yürütüldüğü fakülte ve yüksekokulların gelişimleri üzerinde de önemli katkılar sağlayabilecektir. Bu bilgiler kapsamında çalışmanın amacı Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi programlarında öğrenim gören öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerini saptamaya yöneliktir.

Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

“Gastro” mide, “nomos” ise kural ya da düzenleme anlamına gelmektedir. Buradan yola çıkarak gastronomi de yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları kapsadığı ifade edilmektedir (Santich, 2004: 16). Diğer taraftan gastronomi kelimesinin tarihsel kökeni incelendiğinde, kavramın eski Roma sözcüğü olan culinary (mutfak) ve Fransızca cuisine (mutfak) kelimelerinden üretildiği belirtilmektedir (Aktaran: Pederson, 2012: 37). Ancak

gastronomi kelimesinin kökeninden öte kavramsal anlamı incelendiğinde gastronomi; “yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen yeme-içme bilimi ve sanatı” olarak tanımlanmaktadır (Çavuşoğlu, 2011).

Kivela ve Crotts (2006) tarafından gastronomi, genellikle ülkenin veya bölgenin özgün mutfağını oluşturan; yemeklerini, gıdalarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini tanımlayan bir terim olarak ifade edilmektedir. Hegart ve O’Mahony (2001), gastronomiyi yemeğin hazırlanmasında kullanılan temel yiyecek malzemelerini, yiyeceklerin saklanma, hazırlanma ve pişirilme yöntemlerini, yiyecek-içecek çeşit ve miktarlarını, yiyecek-içecek sunumu ile ilgili gelenek ve görenekleri, kullanılan sofrta malzemelerini ve yiyecek-içeceklerle ilgili inanışları içeren bir kavram olarak ifade etmektedirler.

Gastronominin bilimsel anlamda yeni bir çalışma alanı olduğu ve neyi kapsadığı henüz tam olarak kesinleşmemiştir (Berg vd. 2003: 557). Bununla birlikte akademik toplum tarafından gastronominin akademik bir disiplin olup olmadığı konusunda halen tartışmalar devam etmektedir (Maberly and Reid 2014: 273). Bunlara rağmen sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personeli sağlamak amacıyla gastronomi programları giderek yaygınlaşmaktadır.

Bu programlarda verilen gastronomi eğitiminin temel amacı; öğrencilere Mutfak Yönetimi, Yiyecek-İçecek Yönetimi, Restoran Yönetimi ve Kafe-Bar Yönetimi konularında eğitim sunmaktır (Ekincek ve ark., 2017). Dolayısıyla gastronomi eğitimi, uluslararası alanda rekabet edebilecek bilgi ve becerilerle donatılmış, toplumların yemek eğilimleri, yiyecek-içecek işletmelerinin yönetim süreçlerini, mutfak/yemek kültürü hakkındaki bilgiler ile donatılmış uzman personel ve yönetici şefler yetiştirmektedir. Bunu gerçekleştirmek için de disiplinler arası bir alan olan gastronomi; beslenme, gıda mühendisliği, turizm işletmeciliği, sosyoloji ve antropoloji gibi farklı bilim dallarından faydalanmaktadır (Santich, 2004; Shenoy, 2005).

Türkiye’ de ilk gastronomi programı Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesi altında 2003 yılında eğitim vermeye başlamıştır. Yeditepe Üniversitesi’nden sonra sırasıyla İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesi (2009) tarafından gastronomi programı açılmıştır. Devlet üniversitelerinde ise gastronomi programı ilk olarak 2010 tarihinde Nevşehir Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi bünyesinde lisans düzeyinde hizmet vermeye başlamıştır. 2010 yılından sonra ise gastronomi programlarının sayısında önemli bir artış yaşandığı görülmektedir (Görkem, 2011).

Bugüne gelindiğinde Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin turizm fakülteleri, güzel sanatlar fakülteleri, sanat ve tasarım fakülteleri ve çeşitli yüksekokulların bünyesinde yürütüldüğü, her geçen yıl da açılan programı sayısının arttığı gözlenmektedir. Yüksek Öğretim Kurulu Başkanlığının internet sayfasından alınan verilere göre, 2017 yılı itibarıyla 38 üniversite bünyesinde gastronomi programı bulunmakta ve bu programlarda da 5706 öğrencin öğrenim görmektedir (YÖK Atlası, 2017).

YÖNTEM

Bu araştırmada Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin, öğrenim gördükleri programlarla ilgili beklenti ve değerlendirmeleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Durum tespitine yönelik bu araştırmanın hedef kitesini 2016-2017 eğitim öğretim yılında Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi programlarında kayıtlı öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmada tam sayım hesaplanması hedeflenmiş ancak ortaya

çıkması önceden öngörülemeyen bazı olumsuzluklar nedeniyle analize tabi tutulacak anket sayısı 967 olarak gerçekleşmiştir.

Analize tabi tutulan anket sayısının hedef kitleyi temsil edip etmediğinin belirlenmesi için “Nicel Değişkenli Araştırmalar İçin Örneklem Hesaplama Formülü” (Barlett, Körtlik ve Higgins, 2001) kullanılmış ve yapılan hesaplama sonucunda örneklemin hedef kitleyi temsil edebileceği kanaatine varılmıştır. Araştırmanın verilerinin toplanmasında anket tekniğinden yararlanılmıştır. Kullanılan anket formu, Ünlüöner (2004)’ün çalışmasındaki anket formunun gastronomi programına uyarlanmasıyla elde edilmiştir.

Hazırlanan anket formunun teknik olarak araştırma amacına uygunluğunu test etmek amacıyla Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde okuyan 60 öğrenciyi kapsayan pilot uygulama yapılmış ve bu pilot uygulama sonucunda bazı düzeltme ve değişiklikler yapılarak anket formu yeniden düzenlenmiştir.

Anket formları, 2017 yılı içinde araştırmacı tarafından önceden izin alınmış fakülteler ve yüksekokullara bizzat ulaştırılmış ve gastronomi programlarında görevli öğretim üyeleri tarafından öğrencilere uygulanmıştır. Toplam 7 fakülte ve yüksekokuldan geri dönüş gerçekleşmiş ve kullanılabilir durumdaki 967 anket bilgisayar ortamına aktarılmıştır.

Araştırma sonucu toplanan veriler kodlanarak istatistik paket programı ile tasniflenmiş ve analiz edilmiştir. Araştırmaya katılanların bireysel özellikleri, değerlendirme ölçeğinde yer alan ifadelerin yüzde ve frekans dağılımı ile standart sapma ve aritmetik ortalama değerlerinin hesaplanması sonucunda tablo haline getirilmiş ve bu tablolar yoruma tabi tutulmuştur.

Araştırmaya katılan öğrencilerin değerlendirmelerinin okuduğu okulun türü, cinsiyet ve sınıf faktörleri ile ilişkili olup olmadığının tespiti için “Chi-Square” testi yapılmıştır. Araştırmada test edilen diğer hipotezler içinde “Bağımsız Örneklem İçin T Testi” ve “Anova” testi uygulanmıştır.

Araştırmanın Hipotezleri

H1. Araştırmaya katılanların kayıtlı oldukları okul türü ile öğrenim görmekte oldukları programla ilgili memnuniyet düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H2. Araştırmaya katılanların cinsiyetleri ile öğrenim görmekte oldukları programla ilgili memnuniyet düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H3. Araştırmaya katılanların sınıfları ile öğrenim görmekte oldukları programla ilgili memnuniyet düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H4. Araştırmaya katılanların öğrenim görmekte oldukları program ve okula ilişkin değerlendirmeleri cinsiyetleri açısından farklılık göstermektedir.

H5. Araştırmaya katılanların öğrenim görmekte oldukları program ve okula ilişkin değerlendirmeleri okudukları sınıflar açısından farklılık göstermektedir.

BULGULAR VE YORUMLARI***Araştırmaya Katılanlarla İlgili Bazı Tanıtıcı Bilgiler***

Araştırmaya 7 fakülte ve yüksekokuldan toplam 967 öğrenci katılmıştır. Bu öğrencilerin yüzde 48,9'u erkek; yüzde 51,1'i kadındır. Araştırmaya katılanların yüzde 39,3'ü Anadolu Lisesi, % 30,6'sı Meslek Lisesi mezundur. Programın tercih sıralamasına ilişkin bulgulara bakıldığında araştırmaya katılanların yüzde 67,8'sinin öğrenim gördüğü programı ilk beş tercihi arasında gösterdiği gözlenmiştir.

Araştırmaya katılanların yüzde 55,6'sının halen kayıtlı oldukları gastronomi programına ilk girişlerinde yerleştikleri gözlenmiştir. Liseden sonra öğrenimine ara verip vermeyenlere ilişkin dağılım incelendiğinde, öğrencilerin yüzde 55,7'si öğrenimlerine ara vermeden bu programa kayıt yaptığını belirtmiştir. Programa yerleşme hakkı elde ettikten sonra tekrar sınava girenlere bakıldığında öğrencilerin yüzde 11,8'sinin tekrar sınava girdiğini ifade ettiği gözlenmiştir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin kalmakta oldukları yerlere bakıldığında; yüzde 37,8'nin devlet yurdu, %33,6'sı ise arkadaşları ile evde kaldığı görülmektedir. Araştırmaya katılanların alanları ile ilgili staj amaçlıda olsa çalışmalarına ilişkin bulgulara bakıldığında yüzde 34,1'nin çalışmadığını ifade etmektedir.

Tablo 1. Araştırmaya Katılan Öğrencilerle İlgili Bazı Tanıtıcı Bilgiler

Cinsiyet	Frekans	%
Erkek	473	48,9
Kadın	494	51,1
Toplam	967	100,0
Sınıf	Frekans	%
1	257	26,6
2	365	37,7
3	208	21,5
4	115	11,9
4+	22	2,3
Toplam	967	100,0
Mezun Olunan Lise Türü	Frekans	%
Anadolu Lisesi	380	39,3
Meslek Lisesi	296	30,6
Düz Lise	216	22,3
Diğer	75	7,8
Toplam	967	100,0
Barındıkları Yer	Frekans	%
Devlet yurdu	366	37,8
Özel yurt	176	18,2
Ailemin yanında	83	8,6
Arkadaşlar ile evde	325	33,6
Diğer	17	1,8
Toplam	967	100,0
Kayıtlı Olunan Programı Tercih Sırası	Frekans	%
1-5	656	67,8
6 +	311	32,2
Toplam	967	100,0
Bir veya Daha Sonraki Girişte Kazananlar	Frekans	%
İlk giriş	538	55,6
İkinci giriş	341	35,3
Üçüncü ya da daha sonraki girişi	88	9,1
Toplam	967	100,0

Liseden Sonra Öğrenimine Ara Verenler	Frekans	%
Ara vermeyen	539	55,7
1 yıl	320	33,1
2 yıl	60	6,2
Daha fazla	48	5,0
Toplam	967	100,0
Programı Kazandıktan Sonra Sınava Yeniden Girenler	Frekans	%
Evet	114	11,8
Hayır	853	88,2
Toplam	967	100,0
Sektörde Çalışma	Frekans	%
Çalışmadı	330	34,1
6 aydan az	333	34,4
6-12 ay	139	14,4
13-18 ay	65	6,7
18 aydan fazla	100	10,3
Toplam	967	100,0

Hipotez Testleri

Araştırmaya katılan öğrencilerin kayıtlı oldukları okul türü ile; öğrenim görmekte oldukları programdan memnuniyet düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki (H_1) olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan χ^2 testinin sonucu tablo 2’de gösterilmiştir. Elde edilen bulgulara göre %5 anlamlılık düzeyinde H_0 hipotezi reddedilmiştir.

Tablo 2. Araştırmaya katılan öğrencilerin kayıtlı oldukları okul türüne göre öğrenim görmekte oldukları programa ilişkin memnuniyet düzeylerinin dağılımı

	Memnuniyet Düzeyleri					Toplam
	Çok Pişmanım	Pişman	Pişman Değil	Memnun	Çok Memnun	
Fakülte	44 5,0 %	106 12,0 %	349 39,6 %	282 32,0 %	101 11,5 %	882 100,0 %
Yüksekokul	1 1,2 %	2 2,4 %	14 16,5 %	36 42,4 %	32 37,6 %	85 100,0 %
Toplam	45 4,7 %	108 11,2 %	363 37,5 %	318 32,9 %	133 13,8 %	967 100,0 %
Pearson $\chi^2=$	61,146	Serbestlik Derecesi = 4			a = 0,000*	

*p<0,05

Araştırmaya katılan öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin memnuniyet düzeyleri açısından kayıtlı olunan okul faktörünün önemli bir değişken olduğu söylenebilir. Özellikle yüksekokulda öğrenim gören öğrencilerin memnuniyet düzeyi fakültede öğrenim görenlere göre daha yüksektir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyetleri ile öğrenim gördükleri program ile ilgili memnuniyet düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki (H_2) olup olmadığını anlamak amacıyla uygulanan χ^2 testinin sonucu tablo 3’te verilmiştir. Elde edilen bulgulara göre % 5 anlamlılık düzeyinde H_0 hipotezi reddedilmiştir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin öğrenim gördükleri programlardan memnuniyet düzeyleri ile ilgili değerlendirmede cinsiyet faktörünün önemli bir değişken olduğu söylenebilir. Araştırmaya katılan kız öğrencilerin

öğrenim gördükleri programa ilişkin memnuniyet düzeylerinin erkek öğrencilere göre daha yüksek olduğu görülmektedir.

Tablo 3. Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyetlerine göre öğrenim görmekte oldukları programa ilişkin memnuniyet düzeylerinin dağılımı

	Memnuniyet Düzeyleri					Toplam
	Çok Pişmanım	Pişman	Pişman Değil	Memnun	Çok Memnun	
Erkek	27 5,7 %	54 11,4 %	195 41,2 %	143 30,2 %	54 11,4 %	473 100,0 %
Kadın	18 3,6 %	54 10,9 %	168 34,0 %	175 35,4 %	79 16,0 %	494 100,0 %
Toplam	45 4,7 %	108 11,2 %	363 37,5 %	318 32,9 %	133 13,8 %	967 100,0 %
Pearson $\chi^2=$	11,277	Serbestlik Derecesi = 4			a = 0,024*	

*p<0,05

Araştırmaya katılan öğrencilerin sınıfları ile; öğrenim gördükleri programdan memnuniyet düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki (**H₃**) olup olmadığını anlamak amacıyla uygulanan χ^2 testinin sonucu tablo 4’de verilmiştir. Elde edilen bulgulara göre % 5 anlamlılık düzeyinde **H₀** hipotezi reddedilmiştir.

Tablo 4. Araştırmaya katılan öğrencilerin sınıflarına göre öğrenim görmekte oldukları programa ilişkin memnuniyet düzeylerinin dağılımı

	Memnuniyet Düzeyleri					Toplam
	Çok Pişmanım	Pişman	Pişman Değil	Memnun	Çok Memnun	
1.Sınıf	6 2,3 %	16 6,2 %	86 33,5 %	97 37,7 %	52 20,2 %	257 100,0 %
2.Sınıf	15 4,1 %	40 11,0 %	136 37,3 %	121 33,2 %	53 14,5 %	365 100,0 %
3. Sınıf	7 3,4 %	30 14,4 %	93 44,7 %	59 28,4 %	19 9,1 %	208 100,0 %
4. Sınıf	13 11,3 %	18 15,7 %	41 35,7 %	34 29,6 %	9 7,8 %	115 100,0 %
4+ Sınıf	4 18,2 %	4 18,2 %	7 31,8 %	7 31,8 %	0 0,0 %	22 100,0 %
Toplam	45 4,7 %	108 11,2 %	363 37,5 %	318 32,9 %	133 13,8 %	967 100,0 %
Pearson $\chi^2=$	59,200	Serbestlik Derecesi = 16			a = 0,000*	

*p<0,05

Araştırmaya katılan öğrencilerin öğrenim gördükleri programdan memnuniyet düzeyleri açısından sınıf faktörünün önemli bir değişken olduğu söylenebilir. Öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin olarak sınıfları yükseldikçe programdan memnuniyet düzeyleri azalmaktadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyetlerine göre okumakta oldukları programa ilişkin değerlendirmelerindeki farklılığın (**H₄**) incelenmesi amacıyla yapılan t-testi sonuçları tablo 5’te verilmiştir. Elde edilen bulgulara göre % 5 anlamlılık düzeyinde **H₀** hipotezi reddedilememiştir. Öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin değerlendirmelerinde cinsiyet faktörünün önemli bir değişken olmadığı söylenebilir.

Tablo 5. Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyetlerine göre öğrenim görmekte oldukları program ve okula ilişkin değerlendirmelerindeki farklılığın incelenmesi

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği		
	n	Ortalama	Standart Sapma	t	df	P değeri
Erkek	473	2,94	,71	-,468	965	,462*
Kadın	494	2,96	,73			

p<0,05

Araştırmaya katılan öğrencilerin sınıflarına göre okumakta oldukları programa ilişkin değerlendirmelerindeki farklılığın (H_5) incelenmesi amacıyla yapılan ANOVA testi sonuçları tablo 6’da verilmiştir. Elde edilen bulgulara göre % 5 anlamlılık düzeyinde H_0 hipotezi reddedilmiştir.

Tablo 6. Araştırmaya katılan öğrencilerin sınıflarına göre öğrenim görmekte oldukları programa yönelik değerlendirmelerindeki farklılığın incelenmesi

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği			Çoklu Karşılaştırma Testi
	n	Ortalama	Standart Sapma	F	df	P değeri	
a. 1. Sınıf	257	3,19	,72	10,713	4	,000	a>b,c,d,e
b. 2. Sınıf	365	2,88	,71				
c. 3. Sınıf	208	2,82	,67				
d. 4. Sınıf	115	2,93	,76				
e. Üzeri	22	2,72	,62				

p<0,05

Farklılığın kaynağının tespitinde, Bonferroni testinden faydalanılmış ve 1. sınıfta öğrenim gören öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin değerlendirmelerinin diğer sınıflara göre daha olumlu olduğu gözlenmiştir. 1.sınıf öğrencilerinin değerlendirmelerinin diğer sınıflara göre daha olumlu olmasının nedeni olarak, üniversite hayatına yeni başlamış olmaları ve okuyacakları alan ve sektör hakkındaki bilgilerinin kısıtlılığı olabilir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin değişik kriterler açısından öğrenim gördükleri program ve okulu değerlendirmelerine ilişkin yüzde ve aritmetik ortalamaları tablo 7’de gösterilmiştir.

Tablo 7. Araştırmaya katılan öğrencilerin değişik kriterler açısından okumakta oldukları program ve okulu değerlendirmelerine ilişkin frekans ve aritmetik ortalamalar

Değerlendirme Konuları	1	2	3	4	5	\bar{x}	s.s
Eğitim Araç ve Gereçleri	% 19,8	% 22,0	% 34,6	% 16,3	% 7,2	2,69	1,17
Öğretim Elemanlarının Sayısı	% 14,2	% 21,0	% 32,4	% 23,1	% 9,4	2,92	1,17
Kültür Dersi Veren Öğretim Elemanlarının Niteliği	% 11,5	% 17,2	% 30,8	% 28,1	% 12,4	3,12	1,18
Uygulamalı Meslek Dersi Veren Öğretim Elemanlarının Niteliği	% 16,5	% 20,0	% 26,1	% 24,8	% 12,6	2,97	1,27
Teorik Ders Veren Öğretim Elemanlarının Niteliği	% 9,4	% 15,7	% 29,5	% 31,7	% 13,7	3,24	1,15
Yabancı Dil Dersi Veren Öğretim Elemanlarının Niteliği	% 14,4	% 14,8	% 25,0	% 26,9	% 18,9	3,21	1,30
Kültür Derslerinin Program Amacına Uygunluğu	% 12,4	% 19,9	% 34,2	% 26,1	% 7,4	2,96	1,11
Uygulamalı Meslek Derslerinin Program Amacına Uygunluğu	% 14,0	% 20,0	% 30,5	% 24,6	% 11,0	2,98	1,20
Teorik Meslek Derslerinin Program Amacına Uygunluğu	% 11,8	% 18,0	% 32,2	% 28,6	% 9,4	3,05	1,14
Yabancı Dil Derslerinin Program Amacına Uygunluğu	% 15,5	% 17,3	% 26,8	% 25,3	% 15,1	3,07	1,28
Okulun Sektör Staj Uygulaması	% 18,5	% 20,3	% 26,5	% 23,3	% 11,5	2,88	1,27
Derslere Ait Kitap vb. Kaynaklar	% 14,8	% 20,2	% 34,0	% 22,6	% 8,4	2,89	1,15
Derslik ve Laboratuvarlar	% 24,4	% 18,3	% 28,1	% 18,8	% 10,3	2,72	1,29
Kütüphane İmkânları	% 21,5	% 19,0	% 22,0	% 20,8	% 16,6	2,92	1,38
Panel, Konferans, Sempozyum, Seminer vb.Etkinlikler	% 16,9	% 16,9	% 28,7	% 23,7	% 13,9	3,00	1,29
Okuldaki İdari Hizmetler	% 13,7	% 19,8	% 31,7	% 25,6	% 9,2	2,97	1,16
Öğrenci İşleri	% 16,5	% 17,5	% 28,4	% 26,0	% 11,6	2,98	1,24
Danışmanlık Hizmetleri	% 14,6	% 18,1	% 29,2	% 24,1	% 14,1	3,04	1,25
Sosyal ve Kültürel Faaliyetler	% 26,1	% 22,4	% 29,5	% 14,8	% 7,2	2,54	1,22
Sosyal Alanlar	% 30,7	% 22,3	% 23,6	% 16,2	% 7,1	2,46	1,27
Mezuniyet Sonrası İş İmkânları	% 9,4	% 10,8	% 29,0	% 33,7	% 17,2	3,38	1,16

Araştırmaya katılan öğrenciler tarafından verilen cevapların genel aritmetik ortalamalarına bakıldığında, öğrencilerin mezuniyet sonrası iş imkânlarını en yüksek ortalama ile birinci sırada değerlendirdiği görülmektedir. Alanın sağladığı iş imkânlarından dolayı gastronomi öğrencilerinin geleceğe ilişkin çoğunlukla olumlu bir tutum sergiledikleri söylenebilir. Diğer yüksek ortalamaya sahip ifade ise teorik ve yabancı ders veren öğretim elemanlarının niteliğine ilişkindir. Okulların fiziki imkânlarına ilişkin ifadelerin genel olarak ortalaması düşüktür.

Verilen eğitimin niteliğini arttırmak amacıyla önemli olan sosyal alanlar ve okulun sosyal ve kültürel faaliyetleri en düşük ortalama ile son sıralarda değerlendirilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Dünya genelinde gastronominin yükselen bir değer olması, ülkelere ekonomik, kültürel, sosyal anlamda önemli katkılar sağlaması Türkiye’de de gastronomi programlarının açılması ihtiyacını beraberinde getirmiştir. Bununla birlikte gastronomi eğitiminin, dinamik ve sürekli değişmekte olan bir çerçeveye uygun nitelikte ve nicelikte iş gücü sağlayacak ve gelişmelere ayak uyduracak şekilde yapılandırılması önem arz etmektedir (Gillespie and Cuisin, 2001). Öte yandan öğrencilerin eğitim gördükleri kuruma ilişkin beklenti ve değerlendirmelerinin tespit edilmesi sayesinde mevcut durum değerlendirilebilecek ve öğrencilerin istek, beklenti ve ihtiyaçları konusunda yeni düzenlemelere gidilebilecektir.

Bu çalışmada, yeni düzenlemelere yön verebilecek verilerin elde edilebilmesi amacıyla, Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren yükseköğretim programlarının mevcut durumu ile bu programlarda öğrenim gören öğrencilerin değerlendirmeleri araştırılmıştır. Bu amaçlar doğrultusunda öğrencilere; öğrenim görmekte oldukları programlarla ilgili bilgi ve değerlendirmeleri hakkında bazı sorular sorulmuştur. Buna göre elde edilen bulgular ve yapılan test sonuçları aşağıda verilmiştir:

Araştırmaya katılan öğrencilerin kayıtlı oldukları okul türü ile öğrenim görmekte oldukları programdan memnuniyet düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olup olmadığını belirlemek amacıyla kurulan hipotezde anlamlı bir ilişki olduğu görülmüştür. Yüksekokulda öğrenim gören öğrencilerin programdan memnuniyet düzeyleri fakülte öğrencilerine nazaran daha yüksek olduğu söylenebilir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyetleri ile öğrenim gördükleri program ile ilgili memnuniyet düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olup olmadığını belirlemek amacıyla kurulan hipotezde anlamlı bir ilişki olduğu görülmüştür. Kız öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin memnuniyet düzeylerinin erkek öğrencilere göre daha yüksek olduğu görülmektedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin sınıfları ile öğrenim gördükleri programdan memnuniyet düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olup olmadığını belirlemek amacıyla kurulan hipotezde anlamlı bir ilişki olduğu görülmüştür. Öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin olarak sınıfları yükseldikçe programdan memnuniyet düzeyleri azalmaktadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin öğrenim gördükleri programla ilgili değerlendirmeleri ile cinsiyet faktörü arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki olup olmadığını belirlemek amacıyla kurulan hipotezde ise anlamlı bir farklılık olmadığı görülmüştür. Bu durum, öğrencilerin gastronomi eğitimine ilişkin değerlendirmeleri üzerinde cinsiyet faktörünün önemli bir etken olmadığı şeklinde yorumlanabilir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin öğrenim gördükleri programla ilgili değerlendirmeleri ile sınıf faktörü arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki olup olmadığını belirlemek amacıyla kurulan hipotezde ise anlamlı bir farklılık olduğu görülmüştür. 1. sınıfta öğrenim gören öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin

değerlendirmelerinin diğer sınıflara göre daha olumlu olması, öğrencilerin üniversiteye yeni başlamış olmaları ve gerek okul gerekse meslek hakkındaki bilgilerinin eksik olmasının bir göstergesi olarak düşünülmelidir.

Hipotezler dışında öğrencilerin öğrenim gördükleri okulu ve programı değerlendirmelerine ilişkin sonuçlar ise şu şekilde özetlenebilir:

Araştırmaya katılan öğrenciler tarafından mezuniyet sonrası iş imkânları en yüksek ortalama ile değerlendirilirken okulun sosyal, kültürel faaliyetleri ve sosyal alanları en düşük ortalama ile değerlendirilmiştir. Aynı zamanda okulun eğitim araç ve gereçleri ve uygulamalı ders veren öğretim üyesi niteliğine ilişkin ifadelerde oldukça düşük ortalamalara sahiptir.

Araştırmaya katılan öğrenciler tarafından mezuniyet sonrası iş imkânları en yüksek ortalama ile değerlendirilirken okulun sosyal, kültürel faaliyetleri ve sosyal alanları en düşük ortalama ile değerlendirilmiştir. Aynı zamanda okulun eğitim araç ve gereçleri ve uygulamalı ders veren öğretim üyesi niteliğine ilişkin ifadelerde oldukça düşük ortalamalara sahiptir. Bu sonuçlar, Türkiye’de gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarındaki alt yapı eksikliğine işaret etmektedir.

Bu araştırmanın, Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde yürütülen gastronomi programlarında öğrenim gören öğrenciler üzerinde yapılmış olması ve konuyla ilgili olarak bir durum tespitini amaçlamış olması nedeniyle, söz konusu programlarda görevli yönetici, öğretim elemanı ve idari personelin dâhil edildiği yeni araştırmalara olan ihtiyacı beraberinde getirmektedir. Bu sayede elde edilecek yeni bulgu ve sonuçlar doğrultusunda alınacak kararların da daha isabetli olabileceği düşünülmektedir.

Diğer yandan bu programlardan mezun olan kişiler üzerinde yapılacak araştırmalardan elde edilecek sonuçların da bu araştırmanın sonuçları ile birleştirilmesinin literatür ve uygulamaya önemli katkılar sağlayabileceği söylenebilir.

Öğrencilere verilen eğitimin iyileştirilmesi ile mezun öğrenci niteliğinde artış sağlanacağından, lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren yükseköğretim programlarındaki nitelikli akademik personel ihtiyacının doğru kaynaklardan sağlanmasına yönelik çalışmaların yapılması da önem arz etmektedir. Gastronomi eğitimi verenlerin, çağdaş eğitim yaklaşımlarını benimsemiş olup mutfak tecrübesine sahip pratik becerisi ve bu alanda gerekli eğitim ve öğretim alan kişilerden karşılanması oldukça önemlidir (Scarpato, 2002). Bu durum, gastronomi eğitimi veren kişilerin alanla ilgili güncel bilgileri takip etmesi, araştırması ve bunları özümseyerek öğrencilerine aktaracak dinamik bir yapıda olmalarını gerektirmektedir. Gastronomi programlarındaki ders içeriklerinin gerek alanın ihtiyaçları ve gerekse sektörel ihtiyaçlar göz önüne alınarak oluşturularak ve programlardaki seçmeli ders çeşitliliğinin artırılması gibi uygulamalar da ancak bu sayede mümkün olabilecektir.

Gastronomi programının uygulama ağırlıklı bir eğitim sürecine sahip olması nedeniyle eğitimin özelliğine uygun olarak düzenlenmiş atölyelerde sürdürülmesi ve bu atölyelerde kullanılan araç ve gereçlerin sektörde kullanılan teknolojiye uygun olması gastronomi eğitiminin sektöre uygun nitelikli personel yetiştirilmesi açısından önem arz etmektedir. Bu konuda sıklıkla karşılaşılan finansal kaynak sorununun çözümü için sponsorluk mekanizmasının daha işlevsel kullanımına yönelik çalışmaların yapılması olumlu sonuçları beraberinde getirebilecektir.

Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren yükseköğretim programları hakkında topluma yapılan tanıtımların etkin ve doğru bir şekilde yapılması, bilgilendirmeye ilişkin doğru stratejilerin yürütülmesiyle sağlanabilir. Öğrencilerin bu programlara yönelik öncelikli bilgi kaynakları olarak basın ve interneti belirtmeleri, tanıtım faaliyetlerinde medya aracılığı ile bilgilendirmenin de önemli bir konuma sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Öğrencilerin öğrenim görmekte oldukları okullar ile ilgili değerlendirmelerinde sosyal alanların ve sosyal, kültürel faaliyetlerin en düşük ortalamaya sahip olduğu dikkat çekmektedir. Okullarda öğrencilerin faaliyetlerde bulunabileceği sosyal alanların genişletilmesi ve sosyal ve kültürel faaliyetlerin arttırılması öğrencilerin öğrenim görmekte oldukları okullara bağlılıklarını artırabileceği söylenebilir.

KAYNAKÇA

- Bartlett, J.E., Körtlik, J.W. ve Higgins, C.C. (2001). Organizational Research: Determining Appropriate Sample Size In Survey Research. *Information Tecnology, Learning and Performance Journal*, 19 (1), 43-50.
- Berg, I. , Marion N. ve Bentley, A. (2003). Food Studies, In *The Encyclopaedia of Food and Culture*, (Vol. 1, pp. 102-103). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.
- Boylu, Y. (2004). Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Liselerinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Okul Amacına Yönelik Beklentilerinin Değerlendirilmesi, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Cheng, M., Ogbeide, G. C. A., & Hamouz, F. L. (2011). The development of culinary arts and food science into a new academic discipline-culinology®. *Journal of Culinary Science and Technology*, 9(1), 17–26.
- Çavuşoğlu, M., (2011), ‘‘I. Uluslararası IV. Ulusal Eğridir Turizm sempozyumu Bildiriler Kitabı ‘‘içinde N. Avcı ve Ö. Kürşat (Editörler), ‘‘Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma’’,ss. 527- 538, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi.
- Demirezen, M. (2002). Piyasa meslek standartları. *Planlama dergisi*, özel sayı (DPT’nin kuruluşunun 42. yılı), 213-218.
- Ekincek, S., Gode, M.O.,Oncel, S., Yolal, M., *Gastronomy anda Culinary Arts Education in Turkey; Department Head’s Perspective*, *Studia UBBB Negotiva*, Vol.62 İssue 1 (March), 2017, pp. 23-43.
- Gillespie, C. ve Cousins J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Buttenvorth- Heinemann.
- Görkem, O. Ve Sevim, B.(2011). Gastronomi Turizmi Ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü. *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, 73-83.
- Güçer, Evren. (2004), *Türkiye'deki Turizm Eğitimi İle Avrupa Birliği Üyesi Ülkelerdeki Turizm Eğitiminin Karşılaştırılması ve Sektörün Turizm Eğitiminin Beklentileri*. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Han, E. ve Kaya A.A. (2008). *Kalkınma Ekonomisi: Teori ve Politika*. Ankara: Nobel.

- Hegarty, J.A., and O'Mahony, G.B. (2001), "Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aesthetic for Living", *Hospitality Management*, 20, 3– 13.
- Hegarty, J.A. (2011). "Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education", *Journal of Culinary Science & Technology*, Vol.9, No. 2, pp. 55-63.
- Hertzman, J. and Ackerman, R. (2010). "Evaluating quality in associate degree culinary arts programs", *Quality Assurance in Education*, Vol. 18, No.3, pp. 209-226.
- Hertzman, J. L., & Maas, J. (2012). The value of culinary education: Evaluating educational costs, job placement outcomes, and satisfaction with value of associate degree culinary and baking arts program graduates. *Journal of Culinary Science and Technology*, 10(1), 53–74.
- Kivela, J. ve Crofts J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30: 354.
- Küçükaltan, G. (2009). Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yerel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyum Bildirisi. Alanya.
- Maberly C. ve Reid D. (2014). "Gastronomy: An Approach to Studying Food", *Nutrition And Food Science*, sayı: 44,4, s. 272-278.
- Pedersen, L.B. (2012). *Creavity in Gastronomy*, Thesis, Copenhag Business School.
- Ünlüönen, K. & Boylu, Y. (2009). Türkiye'deki Örgün Turizm Eğitime İlişkin Rakamsal Gelişmelerin Değerlendirilmesi. 10. Ulusal Turizm Kongresi, Mersin.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, Vol. 23.
- Sarioğlan, M. (2013). "Industrial provision of practice skills of studentstraining gastronomy education: case of Turkey", *International Journal on New Trends in Education and their Implication*, Vol. 4, No. 4, pp. 216-220.
- Sarioğlan, M. (2014). A Theoretical Research on the Constraints of Development of gastronomy Education in Turkey, *Social and Behavioral Sciences* 116, 260 – 264.
- Scarpato, R. (2002a). "Gastronomy Studies in search of Hospitality", *Journal of Hospitality and TourismManagement*, sayı: 9/2, s.1-12
- Selwood, J. (2003). The lure of food: Food as an attraction in destination marketing in Manitoba, Canada. In C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis and B. Cambourne (eds) *Food Tourism around the World* (178-191). Oxford: Butterworth Heinemann.
- Shen, M.C. (2002). "Professional competences required for entry-level worker in Chinese-style banquet hall: a model Delphi study". Unpublished master's thesis, Taiwan: Shih Hsin University.
- Shenoy, S. (2005). *Food Tourism And The Culinary Tourist*, A Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University

Sözer, N. ve Diğerleri, 'Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü' nde Lisansüstü Eğitim Kalitesinin Arttırılmasına Yönelik Bir Araştırma'', Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:4,Sayı:2, 2002,S:41-65.

Ünlüöner, Kurban (2004), "Turizm İşletmeciliği Öğretmenlik Programlarının Öğrenci Beklentileri ve Algılamaları Açısından Karşılaştırılması 1998-1999 ve 2003-2004 Öğretim Yılları" Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, Cilt.7, Sayı.1, (108-130).

Ünlüöner, K. & Boylu, Y. (2009). Türkiye'deki Örgün Turizm Eğitimine İlişkin Rakamsal Gelişmelerin Değerlendirilmesi. 10. Ulusal Turizm Kongresi, Mersin.

Yang, W.W. (2003). A study on professional competences of chefs: Comparisons of food and beverage professional competences. Unpublished master's thesis. Taiwan: National Yunlin University of Science and Technology.

Zahari, M.S.M., Jalis, M.H., Zulfiyly, M.I., Radzi, S.M. and Othman, Z. (2009). "Gastronomy: an opportunity for Malaysian educators", International Education Studies, Vol.2 No.2, pp. 66-71.

Zakaria, M.A., Wahab, S.H.A. and Jasmi, M.A. (2010). "Culinary art education: a demanding profession in culinary tourism for Malaysian's new economy niche", Proceedings of the 1st UPI International Conference on Technical and Vocational Education and Training, Bandung, Indonesia, 10-11 November 2010, pp. 534-542.

İnternet kaynakları

Yükseköğretim Program Atlası, <https://yokatlas.yok.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 19.05.2017]

A Study on the Expectations and Evaluations of Students Receiving Gastronomy Education at Tertiary Level in Turkey

Merve GÜDEK

Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Yasin BOYLU

Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management

Extensive Summary

This research is aimed at determining the program purpose, evaluations of the students who are studying at the universities that provide gastronomy education at the higher education level in Turkey. Graduates passing through a qualified education process in accordance with the interests and desires of the students contribute to the provision of qualified workforce in the development of the society and play a role in meeting social needs and expectations. For this reason, students' evaluations of the institution they are studying can provide significant contributions to both the faculties and the development of higher schools.

Research 7 studying in the college's faculty and 967 students participated in the program gastronomy. According to the results of the hypotheses obtained, it is concluded that there is a significant relation between the school type and the class factor and the evaluations of the students they are enrolled in. According to the findings, it can be said that the level of satisfaction of the students in higher education is higher than that of the faculty students. However, the level of satisfaction with the program decreases as the class increases in relation to the program in which the students learn.

Other than hypotheses, the results of evaluating schools and programs in which students learn are summarized as follows:

The social, cultural activities and social areas of the school were evaluated with the lowest average while post-graduate employment opportunities were evaluated by the students who participated in the survey with the highest average. At the same time, the school has a fairly low average in terms of the quality of teaching materials and practical teaching staff.

According to the results obtained from the research, it is possible to make the following suggestions:

It may be possible to add new dimensions to the data obtained when the administrator, lecturers and administrative staff in the gastronomy programs are included in the research. However, this research can be supported by studies on graduates of the gastronomy program in the undergraduate degree.

Trainees need to follow current information on gastronomy, be in a structure that follows the dynamic and innovations that will be disseminated to researchers and assimilated students. In the gastronomy programs, it is suggested that the course content be created taking into account the needs of the gastronomy field and the sector, and the variety of elective courses in the department.