



Temel Beceriler Odağında Orta Öğretimde Gastronomi Eğitimi (Gastronomy Education in Secondary Education with a Focus on Basic Skills)

* Serkan ÇALIŞKAN^a 

^a Ministry of National Education, Beypazarı Vocational Training Center, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 27.04.2022

Kabul Tarihi: 10.06.2022

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi eğitimi

Orta öğretim

Öz

Çalışma orta öğretim düzeyinde verilen gastronomi eğitiminin güncel gelişmeler doğrultusunda incelenmesini amaçlamaktadır. Araştırma nitel yöntemlerden doküman incelemesi yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda çalışma mesleki ve teknik orta öğretim kurumlarında yiyecek içecek hizmetleri alanı eğitimini konu edinmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı mesleki eğitimde kullanılan öğretim programlarını 2020 yılında temel beceriler odağında güncellemiştir. Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı Mesleki Teknik Anadolu Liseleri ve Çok Programlı Anadolu Liselerinde gastronomi eğitiminin yiyecek içecek hizmetleri alan ve dalı içerisinde bütüncül bir yaklaşımla ele alındığı dikkat çekmektedir. Örgün eğitim kapsamına alınan mesleki eğitim merkezlerinde ise yiyecek içecek hizmetleri eğitimi altı farklı dalda gerçekleştirilmektedir. Tüm bunlar ışığında temel becerilerin uygulamalı olarak aktarılmasını hedefleyen mesleki eğitime kaynaklık eden öğretim programları ile orta öğretim düzeyinde verilen gastronomi eğitiminde değişiklikler olduğu söylenebilir.

Keywords

Gastronomy

Gastronomy education

Secondary education

Abstract

The study aims to examine the gastronomy education given at secondary education level in line with current developments. The research was carried out with the document analysis method, which is one of the qualitative methods. This study is about the education of food and beverage services in vocational and technical secondary education institutions. The Ministry of National Education updated the curricula used in vocational education in 2020 with a focus on basic skills. It is noteworthy that gastronomy education in Vocational Technical Anatolian High Schools and Multi-Program Anatolian High Schools affiliated to the Ministry of National Education is handled with a holistic approach within the field and branch of food and beverage services. In vocational training centers included in formal education, food and beverage services training takes place in six different branches. In the light of all these, it can be said that there are changes in the teaching programs that aim at transferring basic skills practically and the gastronomy education given at the secondary education level.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: caliskanserkan@hotmail.com (S. Çalışkan)

DOI:10.21325/jotags.2022.1034

GİRİŞ

Gastronominin çok disiplinli bir çalışma alanı olması bu konuda net bir tanım ortaya konmasını zorlaştırmaktadır. Akademik olarak gastronominin ne olduğu ve neyi kapsadığı konusundaki tartışma yüzyıllar içerisinde farklı bilim dallarını içerisine alarak genişlemiştir. Bu bağlamda antropoloji, biyoloji, coğrafya, din, edebiyat, felsefe, kimya, sosyoloji, tarım, tarih gibi birçok çalışma alanı ve bilim dalı ile ilişkisi bulunduğu ifade edilmektedir (Öney, 2016). Gastronominin bu geniş konu alanı üretim ve tüketim boyutu ile ele alınmanın yanında esas olarak yiyecek ve içecek açısından değerlendirilmektedir. Bu bağlamda gastronominin diğer alanlarla olan ilişkisi de yiyecek içecek ile sınırlı kalmaktadır.

Gastronomi yiyeceği kapsayan bir süreç olmasının yanında merkezinde insanın ve estetiğin olduğu, kültür, sanat ve ticaret ile iç içe, eğitimden teknolojiye pek çok alanı etkileyen bir konudur. Türk Dil Kurumu ise Fransızcadan Türkçeye geçen gastronomi sözcüğünü “1) yemeği iyi yeme merakı, 2) sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlamaktadır (Türk Dil Kurumu, 2022). Bu anlamda gastronomi yiyecek içecek hizmeti olmanın ötesinde anlamlar içermektedir (Yılmaz, 2019). Bu durum gastronominin çalışma alanını yiyecek içecek çeşitleri, üretimi, sunumu ve tüketiminin yanında gıdaların fizyolojisi, mikrobiyolojisi, beslenme, yeme içme alışkanlıkları ile restoran yönetiminin birleşiminden oluştuğunu göstermektedir (Horng & Lee, 2009; Çalışkan 2013).

Yiyeceklerin ne zaman, nerede, ne şekilde, ne kadar, nasıl ve ne ile birlikte tüketileceği konusunda önerilerde bulunan gastronomi alanı turizm ile yakın ilişki içindedir (Cömert & Sökmen, 2017). Konusu insan olan gerek turizm gerek gastronomi çok sayıda ortak konuyu paylaşan birer sosyal alandır. Bu birliktelik eğitim konusunda da kendini göstermektedir. Türkiye’de gastronomi eğitimi turizm eğitimi ile birlikte ele alınarak ağırlıklı olarak turizm eğitim kurumlarında gerçekleştirilmektedir (Demirci, Sarıkaya & Erol, 2020). Örgün eğitim düzeyinde ortaöğretim kurumları ile birlikte yükseköğretim düzeyinde verilen gastronomi eğitimi yiyecek içecek endüstrisinde nitelikli ve eğitilmiş iş görenlerin yetiştirilmesini hedeflemektedir (Sezen, 2018).

Yemek yapmanın bir eğitim programı kapsamında ele alınması ilk olarak 1784 yılında İngiltere’de gerçekleşmiştir. 1820’de Amerika’da 1891’de ise Fransa’da açılan kurslarla bu süreç devam etmiştir (Brown, 2005). Türkiye’de ise Ahilik Teşkilatı ile usta çırak etkileşim şeklinde başlayan süreç Cumhuriyet Dönemi’nde çeşitli kurslar ile devam etmiş biçimsel yapısına ise 1961– 1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulunun açılmasıyla kavuşmuştur (Civelek, 2014). 2000’li yıllarda ise popüler hale gelmesi ile birlikte yükseköğretimin ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora düzeylerinde eğitimi verilen gastronomi uygulama alanı yüksek kolay istihdam sağlanabilir bir alan olarak tercih edilmektedir.

Türkiye’de örgün eğitim düzeyinde yiyecek içecek eğitimi ilk olarak 1962/1963 eğitim öğretim yılında Ankara’da başlamıştır. Üç yıl süreli eğitim veren bir orta öğretim kurumu olarak yapılandırılan Ankara Otelcilik Okulu aynı zamanda aşçılık alan eğitimi veren ilk turizm meslek lisesidir (Görkem, 2004). Gastronominin yiyecekleri pişirmenin dışında başkaca birçok süreci kapsadığı da düşünüldüğünde gastronomi eğitimine ilişkin başlangıç adımları olarak değerlendirilebilir. Zira dünyadaki diğer örnekleri ile kıyaslandığında gastronomi eğitiminin temelini aşçılık eğitimi oluşturduğu görülmektedir (Sevim & Görkem, 2016). Bu nedenle Türkiye’de örgün gastronomi eğitiminde başlangıç noktası olarak ortaöğretim düzeyinde gastronomi eğitiminin ele alınması gerekmektedir. Buradan hareketle, bu çalışmada teorikten çok uygulamalı bir eğitim gerektiren gastronomi eğitiminin Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı orta

öğretim kurumlarında 2020 yılında güncellenen müfredat çalışmaları ele alınmaktadır. Türkiye’de gastronomi eğitimine ilişkin çalışmalar yükseköğretim ile birlikte ele alınmıştır (Özdemir & Önçel, 2019). Bu çalışma ile orta öğretim düzeyinde gastronomi eğitimi ele alınarak güncellenen programlarda yapılan değişiklikler ortaya konacaktır.

Yöntem

Bu çalışmada orta öğretim düzeyinde gastronomi eğitiminin Cumhuriyet Dönemi’nden itibaren gelişim süreci incelenmiştir. Mesleki eğitim kapsamında öğretim programları ile birlikte güncellenen yiyecek içecek hizmetleri alanına ilişkin dokümanlar detaylı olarak ele alınmıştır. Öğretim programları ve haftalık ders çizelgelerinde yapılan değişiklikler araştırılmıştır. Bu nedenle çalışmanın yöntemi nitel araştırma yöntemlerinden biri olan doküman analizi olarak seçilmiştir (Kıral, 2020). Doküman incelemesi basılı ve elektronik kaynaklar olmak üzere tüm materyalleri incelemek ve değerlendirmek için kullanılan bir araştırma yöntemidir (Kozak, 2018). Doküman incelemede amaç ortaya konan belgelerden elde edilen verilerden anlam çıkarmak ve anlayış kazanmaktır.

Araştırmanın amacına yönelik inceleme, orta öğretim düzeyinde mesleki eğitim özelinde gastronomi eğitimi konusunda yoğunlaşmaktadır. Talim Terbiye Kurulu’nun 23.03.2020 tarihli ve 9 sayılı kararı ile onaylanarak 2751 sayılı Tebliğler Dergisi’nde yayımlanan haftalık ders çizelgeleri ile 02.09.2021 tarihli ve 33 sayılı kararı ile onaylanarak 2767 sayılı Tebliğler Dergisi’nde yayımlanan mesleki eğitim merkezlerine ait öğretim programları ve haftalık ders çizelgeleri incelenmiştir. Bununla birlikte Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı okullarda yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim görmekte olan öğrencilere ilişkin sayısal veriler derlenmiştir.

Bulgular

Orta Öğretim Düzeyinde Mesleki Eğitim

Eğitim toplumun gelişme düzeyine uygun olarak zaman içerisinde sürekli değişen ve gelişen bir süreci kapsamaktadır. İnsanın bilgi birikimi ve tecrübeleri doğrultusunda yenilenen bu olgunun hedefi evrensel değerleri özümsemiş milli benliğe sahip bireyler yetiştirmektir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2018a). Bu bağlamda öğrencilere çalışma hayatı içerisindeki mesleklere özgü becerilerin kazandırılmasının amaçlandığı mesleki eğitim 18. yüzyıl sonlarında özel bir eğitim alanı olarak görülmeye başlanmıştır. Eğitim sistemi bütünlüğü içerisinde ele alınan mesleki eğitim endüstri, tarım ve hizmet sektörleri için kalifiye işgücünü yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Mesleki eğitim Türk eğitim tarihi içerisinde 12. yüzyıldan itibaren yer edinmeye başlamıştır. Dünyadaki gelişmelerle eş zamanlı olarak Türkiye’de mesleki eğitim 12. yüzyıl ile 18 yüz yıllar arasında profesyonel bir eğitim alanı olmaktan öte geleneksel usullerde gerçekleşmiştir. Türklere özgü esnaf ve sanatkâr teşkilatları ile yürütülen bu çalışmalar Selçuklu Dönemi’nde “ahilik”, Osmanlı Dönemi’nde ise “lonca” ve “gedik” isimli teşkilatlarca gerçekleşmiştir. Ahilik günümüzde yaşatılmaya çalışılan ve ön plana alınan bir düşünceyi temsil etmektedir. Öyle ki bu gelenek çırak, kalfa, usta ve küçük esnafların dâhil olduğu ve mesleklerini dayanışma içerisinde yapmalarını amaçlayan dürüstlük temelli bir oluşum olarak karşımıza çıkmaktadır. Cumhuriyet Dönemi’ne gelindiğinde ise 1927 yılında mesleki eğitim Milli Eğitim Bakanlığı bünyesine alınmıştır. 1933 yılında ise Bakanlık bünyesinde kurulan Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü’nce yönetilmiştir. 1934 yılında farklı bakanlıklarca oluşturulan bakanlıklar arası kurul kalifiye işgücü ihtiyacının çırak okullarından karşılanarak akşam sanat okulları ile kısa süreli kurslar açılmasını önermiştir. 1941 yılına gelindiğinde 1933 yılında kurulan müdürlük Meslekî ve Teknik Öğretim Müsteşarlığı olarak ismi değiştirilmiştir. 1960 yılında ise bütüncül bir yapı yerine Erkek Teknik Öğretim Genel

Müdürlüğü, Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü ve Ticaret Öğretimi Genel Müdürlüğü olacak şekilde teşkilatlandırılmıştır. 1977 yılında çıkartılan 2089 sayılı kanun ile çıraklık sistemi yasal olarak ilk kez ile mesleki eğitim sitemine dâhil edilmiştir. 1986 yılında kabul edilen 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu ise temel mesleki eğitimi; “örgün”, “çıraklık” ve “yaygın” eğitimleri bütüncül olarak ele alan bir yapı olarak yeniden tasarlanmıştır (Millî Eğitim Bakanlığı, 2018b).

1992 yılında yayımlanan 3797 sayılı Millî Eğitim Bakanlığı'nın Teşkilat ve Görevleri Hakkındaki Kanun ile mesleki eğitim Erkek Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü, Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü, Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı, Çıraklık, Meslekî ve Teknik Eğitimi Geliştirme ve Yaygınlaştırma Dairesi Başkanlığı, Eğitim Araştırma ve Geliştirme Dairesi Başkanlığı olarak yapılandırılmıştır. 2011 yılında yayımlanan 652 sayılı Millî Eğitim Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ile Millî Eğitim Bakanlığı'nda meslekî ve teknik eğitimin yürütülmesinden sorumlu altı birim Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü (MTEGM) adı altında birleştirilmiştir. Yaygın meslekî eğitim ile açık öğretim kurumları da Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü (HBÖGM) bünyesinde toplanmıştır.

Cumhuriyetin ilk dönemlerinde itibaren faaliyet gösteren mesleki eğitim kurumları farklı öğrenim düzeylerinde farklı isimler almıştır. 1926 yılında sanayi mektebi adıyla faaliyet gösteren erkek sanat okulları ülke genelinde toplam 15 kurum ile faaliyet göstermiştir. Yine aynı dönemde 5 kız sanat okulu farklı mesleklerde eğitim vermiştir. Bu dönemde İzmir, Samsun, Ankara, Adana ve Trabzon'da üç yıl süreli eğitim veren ticaret meslek liseleri kurulmuştur. 1960 yılında Ankara'da otelcilik eğitimi verilmeye başlanmıştır (Millî Eğitim Bakanlığı [MEB], 2006). 1986 yılında kabul edilen 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu uyarınca kurulan çıraklık eğitim merkezleri açılmıştır. 2004 yılında sağlık meslek liseleri, tapu kadastro, adalet meslek liseleri ve tarım meslek liseleri farklı bakanlıklardan alınarak Millî Eğitim Bakanlığı'na devredilmiştir. 2008 yılında 64 farklı isimle mesleki eğitim vermekte olan orta öğretim okulları teknik ve endüstri meslek lisesi, kız teknik ve meslek lisesi, otelcilik ve turizm meslek lisesi, ticaret meslek lisesi ve sağlık meslek lisesi olarak beş başlık altında toplanmıştır. 2014/8 sayılı Millî Eğitim Bakanlığı Genelgesi ile de Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Çok Programlı Anadolu Lisesi olacak şekilde iki isim altında birleştirilmiştir. 2016 yılında yapılan düzenleme ile çıraklık eğitimi zorunlu eğitim kapsamına alınarak mesleki eğitim merkezleri örgün mesleki eğitim yapısına dönüştürülmüştür. Meslekî ve teknik eğitim kapsamında örgün eğitim, Meslekî ve Teknik Anadolu Liseleri, Çok Programlı Anadolu Liseleri ve Meslekî Eğitim Merkezleri olarak üç farklı okul türünde gerçekleştirilmektedir. 2021 yılı sayısal verilerine göre 1.731.556 öğrenci bu kurumlarda öğrenim görmektedir (Millî Eğitim Bakanlığı, 2021a). Yaygın meslekî ve teknik eğitim ise Meslekî Açık Öğretim Liselerinde verilmektedir.

Mesleki eğitim doğası gereği iş piyasası ile güçlü bağlar kurarak sürekli etkileşim halinde olması gereken bir yapıya sahiptir. Çalışma hayatının beklediği becerilerin öğrencilere kazandırılabilmesi içinde eğitim programlarının sürekli güncellenmesini gerektirmektedir. 1946 yılında toplanan Üçüncü Millî Eğitim Şurası'nda mesleki ve teknik eğitim veren okulların eğitim programlarının günün ihtiyaçlarını karşılayacak ve iş piyasası gereksinimlerinin de önceleyerek geliştirilmesi kararı alınmıştır. 24 Haziran - 4 Temmuz 1974 tarihleri arasında toplanan ve mesleki ve teknik eğitim ile ilgili önemli kararların alındığı 'Dokuzuncu Millî Eğitim Şurası'nda, program geliştirme çalışmalarının araştırma projeleri hâlinde sürdürülmesi kararlaştırılmıştır. Alınan bu karar ile birlikte mesleki ve teknik eğitim programlarının güncellenmesi projeler şeklinde gerçekleştirilmeye başlanmıştır. Bu projeler sırasıyla

Endüstriyel Eğitimi Geliştirme ve İşlevsel Yetişkinler Eğitimi Projesi (1975-1979), Okul Sanayi Ortaklaşa Eğitimi Projesi (1979-1982), Mesleki ve Teknik Eğitimi Geliştirme Projesi (1993-2002) ve Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirme Projesi (2002-2005) şeklindedir (Canbal, Kerkez, Numanoglu, & Özer, 2020).

Mesleki eğitim sisteminde en köklü değişim 2000’li yılların başında Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirme Projesi (MEGEP) ile gerçekleştirildiğini söylemek mümkündür. MEGEP ile mesleki ve teknik ortaöğretim okullarının tamamı dört yıl süreli olacak şekilde tasarlanmış ve dokuzuncu sınıf tüm ortaöğretim kurumlarında ortak sınıf olarak planlanmıştır (Demirer & Dal, 2020). Mesleklerin küçük modüllere bölünmesi ile iş hayatında geçerliliği olan ve ulusal standardı ve/veya yeterliliği tanımlanmış mesleklerin ortaöğretim kademesinde yer alması amaçlanmıştır (Çalışkan, 2018). Alan dal programları ile mesleğe ait temel becerilerin 10. sınıfta, 11. ve 12. sınıf düzeylerinde ise ileri mesleki becerilere yönelim amaçlanmıştır. 54 alanda ve bu alanlar bağlı olarak 199 dalda öğretim programı uygulanmıştır. Bu rakamlar mesleğe has özellikteki becerilere odaklanan bir yapı tasarlandığının ipucu niteliğindedir.

Milli Eğitim Bakanlığı’nca 2018 yılında yayımlanan 2023 Eğitim Vizyonu Belgesi’nde mesleki ve teknik eğitimde alan derslerinin 9. sınıftan itibaren verilmesi gerekliliği belirtilmiştir (MEB, 2018b). Mesleki eğitimde mesleğe özgü özel becerilerden ziyade akademik ve genel mesleki becerilere ağırlık veren bir program yapısı amaçlanmıştır. Bu doğrultuda UNICEF ile “Temel Beceriler Odağında Program Güncelleme” projesi başlatılmış ve tamamlanmıştır. Mesleki ve teknik Anadolu liseleri ile çok programlı Anadolu liselerinde uygulanmak üzere çerçeve öğretim programları ve haftalık ders çizelgeleri güncellenmiştir. Talim Terbiye Kurulu’nun 23.03.2020 tarih ve 9 sayılı kararı ile onaylanarak 2751 sayılı Tebliğler Dergisinde yayımlanan ve 2020-2021 eğitim-öğretim yılından itibaren uygulamaya konulan çerçeve öğretim programlarında alan ve dal sadeleştirilmesi gerçekleştirilmiştir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2020). Sadeleştirilen ve güncellenen eğitim programları 47 alan ve 109 dal da Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi esas alınarak hazırlanan ulusal meslek standartları doğrultusunda 4. seviye meslekleri kapsayacak şekilde düzenlenmiştir (Üstün vd., 2016).

Talim Terbiye Kurulu’nun 02.09.2021 tarihli 33 sayılı kararı ile mesleki eğitim merkezlerinde uygulanmakta olan programlar güncellenerek 2021/2022 eğitim öğretim yılından itibaren kademeli olarak uygulanmaya başlanmıştır (Milli Eğitim Bakanlığı [MEB], 2021b). 31.01.2022 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan 32. Mesleki Eğitim Kurul kararına göre 34 alanda ve 184 dalda mesleki eğitim verilmesi kabul edilmiştir (Mesleki Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü [MTEGM], 2022a). Mesleki eğitimde yaşanan bu değişiklikler mesleki ve teknik Anadolu liselerinde temel becerilere odaklanan akademik ağırlıklı bir program yapısını öngörürken mesleki eğitim merkezlerinde ise ulusal meslek standardı olan 4. Seviye mesleklere eğitim programı içerisinde yer verilmiştir.

Orta Öğretimde Gastronomi Eğitimi

Gastronomi eğitimi turizm eğitiminin bir parçası olarak konumlanmıştır. Genel olarak turizm eğitiminin verildiği okulların bünyesinde faaliyet gösteren gastronomi bölümlerinin eğitim faaliyetlerine ilişkin yapılan araştırmalar çoğunlukla lisans düzeyinde yapılan eğitim faaliyetlerinin değerlendirilmesi şeklindedir. Oysa Türkiye’de lisans düzeyinde ilk gastronomi programı Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde 2003 yılında eğitim vermeye başlamıştır (Seyitoğlu & Çalışkan, 2018). Ön lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ise Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi’nde 1997 yılında eğitime başlayan açılış bölümünde verilmeye başlanmıştır.

Gastronominin bilimsel olarak yeni bir faaliyet alanı olmasının yanında tam olarak çerçevesinin kesinleşmemiş olması akademik bir çalışma alanı olup olmadığı tartışmalarını beraberinde getirmektedir. Ancak sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücünün sağlanabilmesi gastronomi programlarının nitelik ve niceliğinden bağımsız değildir (Bucak & Yiğit, 2018). Bu amaçla gastronomi alanında istihdam edilecek kalifiye işgücünü sağlamak üzere verilen eğitimin başlangıcı orta öğretim kurumlarında bulunan aşçılık programına uzanmaktadır.

Orta öğretimde mesleki eğitimin önemli bir parçası olan gastronomi eğitimi turizm eğitimi kapsamında ilk olarak 1961-1962 eğitim öğretim yılında Ankara'da başlamıştır. Bir yıl süreli olarak açılan okul, otel teşkilatı ve eğitimi programı çerçevesinde yürütülen çalışmaların ilk adımıdır. 1962/1963 yılında itibaren üç yıl süreli olarak eğitim vermeye başlayan kurum otelcilik okulu olarak adlandırılmıştır. 1967/1968 öğretim yılında İstanbul Otelcilik Okulu açılmış ve 1973/1974 yılında eğitim programı ile birlikte okulun adı da değiştirilerek otelcilik ve turizm meslek lisesi olmuştur. 1979 yılına değin sadece Ankara, İstanbul ve Aydın Kuşadası'nda devam edilen otelcilik ve turizm eğitim faaliyetleri aynı yıl Bolu, Bursa, Muğla, Mersin ve Tekirdağ'da açılan okullar ile sayısı sekize ulaşmıştır. 1975 yılında mezunlarına üniversiteye giriş hakkı verilen otelcilik ve turizm meslek liselerinin 1984/1985 eğitim öğretim yılından itibaren derslerinin bir kısmının yabancı dille verilmesi ve hazırlık sınıfının ilave edilmesiyle eğitim süresi dört yıla çıkarılmış ve Anadolu otelcilik ve turizm meslek lisesi olarak adlandırılmıştır. 1985/1986 eğitim öğretim yılında Bolu ili Mengen ilçesinde aşçılık eğitimi vermek üzere Mengen Aşçılık Meslek Lisesi ismiyle eğitim-öğretime başlamıştır. 1992 /1993 yılında sayıları 27'ye ulaşan Anadolu otelcilik ve turizm meslek liseleri 2003/2004 yılında 78 okul ile eğitim vermiştir (MEB, 2006). 2021/2022 yılında yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim veren orta öğretim kurum sayısı ise 613'e ulaşmıştır (MTEGM, 2022b).

Turizm ve gastronomi örgün eğitiminde 1960 yıllardan itibaren başlayan eğitim 1975 yılında resepsiyon - servis - mutfak bölümleri olmak üzere üç ana bölümde verilirken 1987 yılında kat hizmetleri, 1993 yılında ise seyahat acenteciliği bölümlerinin ilave edilmesiyle branş sayısı beşe çıkmıştır. 2006/2007 eğitim öğretim yılında MEGEP projesinin uygulama konulmasıyla otelcilik ve turizm meslek liselerinde uygulanmakta olan gastronomi eğitimi yiyecek içecek hizmetleri alanı altında birleştirilmiştir (Arıcı, 2011). Aşçılık, pasta ve tatlı yapımı, servis ve hosteslik dallarında eğitime devam edilmiştir. Aynı yıl hazırlık sınıfları kaldırılırken lise eğitimi 4 yıl olacak şekilde planlanmıştır. 9. Sınıfın tüm orta öğretim kurumlarında ortak olduğu 10. sınıfta mesleki alana özgü derslerin (temel yiyecek üretimi, servis hazırlıkları, mesleki yabancı dil) bulunduğu, 11. ve 12. sınıflarda ise seçilen dala ilişkin ayrıntılı bilgilerin yer aldığı bir yapı oluşturulmuştur. 2012/2013 eğitim öğretim yılında zorunlu temel eğitimin 4+4+4 şeklinde 12 yıla çıkarılması ve 2014 yılında tüm meslek liselerinin tek isim altında toplanması tüm meslek okullarını olduğu gibi otelcilik ve turizm eğitimi veren okullarında kimlik kaybı yaşamamasına neden olmuştur.

Turizm eğitiminde ve buna bağlı olarak gastronomi eğitiminde yaşanan sorunların sektörde de karşılık bulmasıyla 2019 yılında Milli Eğitim Bakanlığı ile Kültür ve Turizm Bakanlığı arasında mesleki ve teknik eğitimi geliştirme iş birliği protokolü imzalanmıştır (Milli Eğitim Bakanlığı, 2019). Buna göre otelcilik ve turizm eğitimi veren 11 orta öğretim kurumu ile sektörde öncü oteller arasında iş birliği ve istihdam garantisini içeren bir yapı oluşturmuştur. Mesleki ve teknik eğitimi geliştirme iş birliği protokolü uyarınca protokolda belirtilen okullarda uygulanmak üzere yabancı dil ağırlıklı bir müfredat belirlenmiştir.

Tablo 1. Protokol Okulları Haftalık Ders Çizelgesi

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ					
PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI					
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI (YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI)					
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ					
DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	4	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	-	-	4	2
	MATEMATİK	-	6	5	-
	T.C. İNKILÂP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	FİZİK	-	3	-	-
	KİMYA	-	-	3	-
	BİYOLOJİ	-	-	-	3
	COĞRAFYA	-	-	-	3
	FELSEFE	-	-	-	3
	BİRİNCİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE)	20	6	6	6
	İKİNCİ YABANCI DİL (RUSÇA)	-	8	6	6
	ÜÇÜNCÜ YABANCI DİL (ALMANCA/ARAPÇA / ÇİNCE/FRANSIZCA)	-	2	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR/GÖRSEL SANATLAR/MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	-	1
TOPLAM		28	33	36	36
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
	KONUK İLİŞKİLERİ	2	-	-	-
	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	7	-	-	-
	AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	-	9	6	6
ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAMI		13	9	6	6
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		1	1	1	1
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		1	-	-	-
TOPLAM DERS SAATİ		43	43	43	43
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*) (***)		-	-	24	24

Tablo 1’den de anlaşılacağı üzere yabancı dil ağırlıklı bir eğitimin öngörüldüğü programda 4 yıl için 38 saat İngilizce, 20 saat Rusça ve 10 saat 3. Yabancı dil (Almanca, Arapça, Çince, Fransızca) toplam 68 saat yabancı dil dersi planlanırken 32 saat meslek dersi öngörülmüştür. 2019/2020 eğitim öğretim yılında imzalanan protokol uyarınca sektör ile işbirliği halinde hazırlanan program Milli Eğitim Bakanlığı’nın 2020 yılında temel beceriler odağında program güncelleme çalışması ile son halini almıştır. Kasım - nisan döneminde okulda teorik eğitimin, mayıs-ekim ayları arasında protokol imzalanan otel işletmelerinde uygulamalı eğitimi içeren bir yapı oluşturulmuştur. Program bu haliyle 1984/1985 yılında Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde uygulamaya konulan yapıya yaklaştırılmıştır.

11. Kalkınma Planı ve 2023 Eğitim Vizyon Belgesi uyarınca mesleki eğitim programlarının güncellenmesi çalışması Talim Terbiye Kurulu Başkanlığı’nın 23.03.2020 tarih ve 9 sayılı kararı ile onaylanarak 2751 sayılı

Tebliğler Dergisi'nde yayımlanmıştır. 2020-2021 Öğretim yılından itibaren uygulanmaya başlanan program ile aşçılık, servis, pastacılık ve hosteslik dallarında verilen eğitim yiyecek içecek hizmetleri dalı olarak birleştirilmiştir.

Tablo 2. Meslek Liselerinde Haftalık Ders Çizelgesi

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI(YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ						
DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF	
					AMP	ATP
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	5	5	5	5	
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2	
	TARİH	2	2	2	-	
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2	
	COĞRAFYA	2	2	-	-	
	MATEMATİK	6	5	-	-	
	FİZİK	2	2	-	-	
	KİMYA	2	2	-	-	
	BİYOLOJİ	2	2	-	-	
	FELSEFE	-	2	2	-	
	YABANCI DİL	5	2	2	2	
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR/GÖRSEL SANATLAR/MÜZİK	2	2	2	-	
	SAGLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-	
	TOPLAM		30	28	16	11
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	Akademik Destek Dersleri	
	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-		
	TEMEL YIYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	7	-	-		
	MESLEKİ YABANCI DİL	-	3	-		
	AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	-	11	15		
	YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON	-	-	2		
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)	-	-	-		
AKADEMİK DESTEK DERS SAATİ TOPLAMI		-	-	-	31	
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		11	14	17	24	-
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	9	7	-
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		2	-		-	
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	1	
TOPLAM DERS SAATİ		43	43	43	43	

İşyerinde gerçekleşmesi gereken iş standartlarının belirlendiği ulusal meslek standartlarında 4. seviye meslek olarak yer alan aşçılık, pastacı ve servis görevlisi yeterlilikleri dikkate alınarak oluşturulan çerçeve öğretim programı toplam 40 saatlik meslek dersini içermektedir. 9. Sınıftan itibaren meslek derslerinin yer aldığı düzenleme ile ders çeşitliliği azaltılarak dersler teorik ve atölye olarak iki kısımda ele alınmıştır. Öğrencilere alan ile ilgili özellik arz eden (Osmanlı saray mutfuğu, füzyon mutfuğu, sokak lezzetleri, gastronomi turizmi vb) derslerin yanında dijital becerileri (dijital tasarım, programlama, sosyal medya) içeren seçmeli dersler oluşturulmuş ve 11 ve 12. sınıf düzeylerinde olmak üzere toplam 16 saatlik ders seçim imkânı getirilmiştir. Seçmeli derslerin belirli bir mesleğe yönelik derslerden seçilmesi durumunda ilgili mesleğe ilişkin sertifika düzenlenmesi de çerçeve öğretim programında yer almıştır. Uygulamalı eğitimin AMP (Anadolu Meslek Programı) de 12. sınıf düzeyinde haftada 3 gün işletmede olarak düzenlenmesinin yanında sınavla öğrenci kabul eden ATP (Anadolu Teknik Programı) de ise uygulamalı eğitim yaz döneminde planlanmamıştır. Böylece akademik başarısı yüksek öğrencilerin 12. sınıfta akademik destek

dersleri ile üniversite sınavları için desteklenmesi amaçlanmıştır. Belirli kurallar çerçevesinde AMP ve ATP programları arasında geçiş imkânı bulunmaktadır. Bu geçişler mesleki eğitim merkezlerine de yapılabilmektedir.

Yasal düzenlemeler ile 2017/2018 eğitim öğretim yılından itibaren zorunlu eğitim kapsamında orta öğretim kurumu olarak faaliyet gösteren mesleki eğitim merkezleri gastronomi eğitiminin verildiği bir diğer örgün orta öğretim kurumudur. Usta - kalfa - çırak ilişkisi içinde ahilik teşkilatının bir temsilcisi olan kurum öğrencilerin haftada bir gün okulda teorik eğitim aldıkları haftanın en az dört günü işletmede uygulamalı eğitimi iş başında gerçekleştirdikleri bir sistemi içermektedir. 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu'nun ek 12. maddesi ve 05.01.2022 tarih ve 31710 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan 5063 sayılı Cumhurbaşkanı Kararı uyarınca mesleki eğitim merkezinde öğrenim görmekte olan 9. 10. 11. sınıf düzeyindeki çırak öğrenciler için asgari ücretin %30'u ve 12. sınıf düzeyindeki kalfa öğrencilere ise asgari ücretin %50'si oranında devlet katkısı ödemesi yapılmaktadır. Bu ödemeler öğrencinin staj yaptığı işletmeye ve öğrenciye ödenmesi karşılığında öğrencinin bağlı olduğu okul müdürlüğüne gerçekleştirilmektedir.

Mesleki eğitim merkezlerinde yapılan yasal düzenlemelere ek olarak program güncellemeleri de Anadolu meslek liseleri programları dikkate alınarak tamamlanmıştır. Öyle ki AMP programında meslekler bütüncül bir yapı ile ele alınırken mesleki eğitim merkezlerinde ise ulusal meslek standardı bulunan 4. seviye mesleklere dal olarak yer verilmiştir. Talim Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 02.09.2021 tarihli ve 33 sayılı kararı ile onaylanarak 2767 sayılı Tebliğler Dergisi'nde yayımlanmıştır (MEB, 2021b). 2021-2022 Eğitim-öğretim yılı itibari ile uygulamaya konulan programlar uyarınca gastronomi eğitimi yiyecek içecek hizmetleri alanı altında ve 6 meslek dalında konumlandırılmıştır. Ayrıca 32. Mesleki eğitim kurulu kararının 31 Ocak 2022 tarihli ve 31736 Sayılı Resmî Gazete'de yayınlanmasıyla 34 alan ve 184 dalda eğitim verilmesinin mevzuat süreci tamamlanmıştır (MTEGM, 2022a). Buna göre gastronomi eğitimi yiyecek içecek hizmetleri alanı altında birleştirilmiştir.

Mesleki eğitim merkezlerinde aşçılık, fırıncılık, kantin işletmeciliği, kasaplık, pastacılık ve tatlı yapımı ile servis dallarında verilen gastronomi eğitimi işletmelerde uygulamaya ağırlık veren bir süreci kapsamaktadır. Uygulamalı eğitim okul-işveren-öğrenci/veli tarafından imzalanan sözleşme uyarınca öğrenciler tarafından belirlenen işletmede gerçekleşmektedir. İşletmelerde mesleki eğitim süresince ilgili işyerinde çalışan usta öğretici ve okul tarafında görevlendirilen koordinatör öğretmen tarafından öğrenciye yönelik izleme ve rehberlik faaliyetinde bulunmaktadır (Cankül & Erşahin, 2021).

Öğrenci haftada bir gün devam ettiği okulda kültür dersleri ile birlikte alan/dala özgü dersleri almaktadır. Her bir dal için oluşturulan programlarda 9. sınıfta beslenme ilkeleri ve hijyen dersi ortak meslek dersi olarak planlanmıştır. 10. sınıftan itibaren mesleğe özgü derslerin yer almasıyla dala ait mesleğe ilişkin kazanımları içeren derslere yer verilmiştir. 11. ve 12. sınıf düzeyinde dala özgü ayrıntılı dersler yer almaktadır.

Mesleki eğitim merkezlerinde yiyecek içecek hizmetleri alanında uygulanmakta olan 6 dal eğitiminde biri olan aşçılık eğitimine ilişkin haftalık ders çizelgesinde belirtildiği üzere 4 yıllık eğitim süresince 20 saatlik meslek eğitiminin haftada bir gün okul ortamında yapılması gerekmektedir. Çırak olarak mesleğe başlayan öğrencilerin işletmece belirlenen günlerde haftada 32 saat olacak şekilde uygulamalı eğitime katılmaları esastır. Çırakların 11. sınıf sonunda kalfalık beceri sınavına tabi tutularak başarılı öğrencilerin 12. sınıfa kalfa unvanı ile devam ettiği sistemde 12. sınıfın sonunda ustalık beceri sınavı gerçekleştirilmektedir. Aşçılık dalı kalfalık beceri sınavında sebze garnitürü ve tamamlayıcı yemeğinde (pilav-makarna) yer aldığı bir ana yemek tabağı sunumu yapmaları istenirken,

ustalık beceri sınavında öğrencilerden ordövr-meze, çorba, ana yemek, tamamlayıcı yemek, salata ve tatlıdan oluşan iki kişilik akşam yemeği menüsünü genel kurallar çerçevesinde ve belirlenen sürede hazırlaması beklenmektedir. Tüm bu süreçleri başarı ile tamamlayan öğrenciler ustalık belgesi ile birlikte meslek lisesi diploması da almaya hak kazanmaktadır.

Tablo 3. Mesleki Eğitim Merkezi Haftalık Ders Çizelgesi

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI AŞÇILIK DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ						
DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF	
TEMEL DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)	
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2	
	MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)	
	TARİH	0-(2)	-	-	-	
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-	
TOPLAM		6	6	3	2	
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	3	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		MUTFAK UYGULAMALARI	-	-	5	-
		AÇIK BÜFE	-	-	2	-
		TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ	-	-	-	3
		HAMUR ÜRÜNLERİ	-	-	-	2
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI		2	4	7	8	
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI		2	-	-	-	
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)		32	32	32	32	
TOPLAM DERS SAATİ		42	42	42	42	

Turizm sektörü içerisinde önemli bir yere sahip olan gastronomi alanında yeterli bilgi ve beceri ile donatılmış iş gücünü yetiştirmeye yönelik eğitim öğretim programları ve uygulamaya dönük faaliyetler Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı orta öğretim kurumlarında sağlanmakla birlikte yapılan düzenlemelerle önemi bir kez daha ortaya çıkmıştır. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından mesleki eğitim verilen 47 alan içerisinde en çok öğrenciyi sahip 6. alan olan yiyecek içecek hizmetleri alanına ait sayısal veriler Tablo 4'te belirtilmiştir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2022).

Tablo 4. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Sayısal Verileri

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI 2021 YILI ÖĞRENCİ VE ÇALIŞAN SAYILARI					
Öğrenci sayısına göre ilk 10 İl			Çalışan sayısına göre ilk 10 İl		
Sıra No	İl	Öğrenci Sayısı	Sıra No	İl	Çalışan Sayısı
1	İSTANBUL	12.671	1	İSTANBUL	578.429
2	ANKARA	6.109	2	ANKARA	252.263
3	İZMİR	5.758	3	ANTALYA	246.864
4	ANTALYA	4.716	4	İZMİR	137.075
5	BURSA	3.590	5	MUĞLA	114.437
6	HATAY	2.782	6	KOCAELİ	51.362
7	DİYARBAKIR	2.495	7	BURSA	50.989
8	MUĞLA	2.320	8	KAYSERİ	33.922
9	MERSİN	2.248	9	AYDIN	32.262
10	ADANA	2.096	10	MERSİN	31.617
TÜRKİYE GENELİ TOPLAM		93.772	TÜRKİYE GENELİ TOPLAM		2.028.902
Tüm alanlardaki öğrencilere oranı: %6.49			Tüm alanlardaki çalışanlara oranı: %9.07		

Mesleki eğitimde Türkiye genelinde öğrenci sayısının %6,49'u yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim görmekte olan öğrencilerden oluşmaktadır. Oysa ülke genelinde istihdam edilenlerin %9,07'si bu alana ait çalışanlardan oluşmaktadır. Her yıl ortalama Türkiye genelinde yiyecek içecek hizmetleri alanında çalışan sayısının %1'i oranında mezun veren orta öğretim kurumları açık iş sayısını kapatmakta eksik kalmaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı'nın <http://meslekiegitimharitasi.meb.gov.tr/> çevrimiçi adresi üzerinden sunduğu bilgiler bu alanda eğitim almak, iş kurmak, stratejik planlar hazırlamak isteyenlere sayısal bilgiler sunmaktadır. Söz konusu veriler dikkate alındığında gastronomi eğitimi alan öğrenci sayısı ile çalışan sayısı kıyaslandığında oranların sayısal olarak uyumlu olmadığı göze çarpmaktadır. Bununla birlikte iller bazında alandaki öğrenci sayıları ile çalışan sayılarının büyük oranda uyumlu olduğu görülmektedir.

Türkiye mesleki eğitimin orta öğretimden itibaren başladığı ülkelerden biridir. Mesleki eğitimin orta öğretim düzeyinde başarılı olamadığı, etkili bir mesleki eğitim yapılamadığı, yüksek bütçeli eğitim harcamalarına rağmen mezunların ancak küçük bir kısmının eğitim aldığı alanda istihdam edildiği belirtilmektedir. Bu nedenle Amerika ve İngiltere'de olduğu gibi mesleki eğitimin meslek yüksekokulu seviyesinde olacak şekilde yapılandırılmasının uygun olacağı görüşü belirtilmektedir (Kalkınma Bakanlığı, 2014). Mesleki eğitimin bir üst eğitim kademesi olan meslek yüksekokulu seviyesine yükseltilmesi durumunda genel lise mezunlarının iş hayatına uyumunu kolaylaştıracak düzenlemeler yapılması gerekmektedir. Bu anlamda Mesleki Eğitim Merkezi Ustalık Telafi Çerçeve Öğretim Programları Talim Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 02.09.2021 tarihli ve 34 sayılı kararı ile onaylanarak 2767 sayılı Tebliğler Dergisi'nde yayımlanmıştır. Ustalık telafi programı uyarınca en az orta öğretim mezunu olan bireyler program kapsamındaki 24 alan ve 97 dal içerisinde yer alan mesleklerin icra edildiği iş yerlerinde 27 hafta süre ile haftada 40 saat uygulamalı meslek eğitimi alarak ustalık sınavına girmeye hak kazanabileceklerdir. İşyerindeki eğitimlerinden sorumlu usta öğretici gözetiminde gerçekleştirilen uygulamalı eğitimi ve ustalık beceri sınavını başarıyla tamamlayanlar ise ustalık belgesi almaya hak kazanacaktır. Uygulamalı eğitim süresince diğer beceri eğitim süreçlerinde olduğu gibi Sosyal Güvenlik Kurumu sağlık sigortası ve işyeri katkı payı (asgari ücretin %50'si) ilgili okul müdürlüğüne ödenmektedir (Mesleki Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, 2021).

Mesleki eğitim merkezi ustalık telafi çerçeve öğretim programları içerisinde yiyecek içecek hizmetleri alanı yer almaktadır. Aşçılık, pastacılık ve tatlı yapımı ile servis dalları kapsam içerisinde yer almaktadır. Buna göre örneğin aşçılık dalında ustalık telafi programına kaydolabilmek için orta öğretim mezunu bir kişinin bünyesinde usta öğreticilik belgesine sahip çalışanın olduğu ve aşçılık mesleğinin yapıldığı bir işletme ile sözleşme imzalayarak işletmeye en yakın mesleki eğitim merkezi müdürlüğüne müracaat etmesi gerekmektedir. Sözleşmenin ilgili okul müdürlüğüne onaylanması ile başlayan süreç toplam 825 ders saatlik bir süre içerisinde Tablo 3’de yer alan alan/dal derslerinin uygulamalı olarak işyerinde gerçekleştirilmesini kapsamaktadır.

Mesleki ve teknik eğitim alanında yapılan düzenlemeler sektörle iş birliği sağlanması, öğretim programlarının temel becerilere odaklanması, işyeri tabanlı mesleki eğitimin gerçekleştirilmesi ve mesleki eğitime esneklik kazandıran programların uygulamaya konulması gibi önemli başlıkları kapsamaktadır. Bu bağlamda teşvik edici unsur olarak mesleki eğitimde işyerlerinde beceri eğitim alan öğrencilere devlet katkısı ödemesi ve sosyal güvenlik kurumu sağlık sigortası ödemelerinin öğrenci sayılarının artmasına katkısı yadsınamaz. Mesleki eğitim haritası doğrultusunda planlamalar yapılarak ana politikalarda köklü bir değişiklikten ziyade iş piyasasının gerektirdiği yeni alanlarda nitelikli öğrencilerin mesleki eğitime kazandırılması amaçlanmalıdır (Özer, 2018).

Sonuç

Gastronomi yiyecek içeceklerle ilgili her şeyi kapsayan oldukça geniş bir konu alanını kapsamaktadır. Gastronomiyi açıklamaya çalışan tanımlar ise bütüncül olmaktan öte disiplinler arası bu alanı açıklamakta yeterli olamamaktadır. Her disiplin gastronominin bir alanını aydınlatmaktadır. Günümüzde gastronomi alanında yapılan akademik çalışmalar “gıdanın üretimi, gıdanın depolanması, taşınması, hazırlanması, kimyası, besinlerin üretimiyle ilgili diğer öğeler, sindirilmesi ve fizyolojik etkileri, yemek seçimleri, gıdanın sosyal ve ekonomik yönleri, kültür ve geleneklerin araştırılmasını içermektedir” (Cömert ve Sökmen, 2016). Gastronomi insan sağlığını önceleyen ve bunu uygun beslenme yaklaşımlarıyla gerçekleştirmeyi amaç edinmiş sindirim bilimine oradan da somut kültürel mirası korumayı amaç edinmektedir. Bu bağlamda gastronominin sadece yemek yapmak olmadığı aşikârdır (Yüksel, 2019). Ancak gastronominin temel noktasını yiyecekler oluşturmaktadır. Bu bağlamda yiyeceğin sunuma hazır hale getirilmesini sağlayan aşçılık mesleği gastronomi eğitimin göz ardı edilemeyecek bir parçasıdır. Yemek pişirme becerisi üzerine inşa edilecek bir yemeğin daha iyi tat vermesi ya da daha tedavi edici ayrıntılar sunması gibi bilimsel çalışmalar gastronomi alanına faydalı katkılar sağlayacaktır.

Gastronomi eğitiminin yükseköğretim düzeyindeki gelişimi 2000’li yıllardan sonra ivme kazanmıştır. Turizm eğitiminin bir parçası olarak ele alınan gastronomi 43’ü devlet üniversitelerinde ve 28’i de vakıf üniversitelerinde olmak üzere 71 fakültede gastronomi ve mutfak sanatları programı adı ile yer almaktadır. Ayrıca 2022 yılı itibarıyla 16’sı devlet, 8’i de vakıf üniversitelerinde olmak üzere yüksekokul düzeyinde aynı isimle gastronomi programları bulunmaktadır (Yüksek Öğretim Kurumu, 2022). Orta öğretim düzeyinde ise durum 1960 yılında açılan Ankara Otelcilik Okulu ile başlamaktadır (Bulut-Solak, Gazi, & Kılınç, 2019). Aşçılık eğitimi olarak başlayan bu eğitime 1990’lı yıllarda pastacılık eğitimi de ilave edilmiştir. 2006 yılında uygulamaya konulan alan eğitimi ile yiyecek içecek hizmetleri olarak isimlendirilen alan altında aşçılık, pastacılık ve tatlı yapımı, servis ve hosteslik dalları yer almıştır. Yükseköğretim düzeyinde ise 2003 yılında tek okulla başlayan gastronomi eğitimi 2010 yılından itibaren turizm fakültelerinin kurulmasıyla sayıları artmıştır. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından yapılan program güncelleme çalışmalarında alanın isminin yükseköğretim programlarında olduğu gibi gastronomi olarak değil de yiyecek içecek

hizmetleri olarak korunması kararlaştırılmıştır. Ulusal meslek standartlarında yer alan 4. seviye mesleki yeterlilikler dikkate alınarak hazırlanan programlar gastronomi alanının kapsayıcılığından öte gastronomi alanına temel teşkil edecek bilgi ve becerileri kapsamaktadır.

Milli Eğitim Bakanlığı'nın 2020 yılında mesleki ve teknik Anadolu liselerinde uygulanmakta olan programların güncellenmesi çalışması kapsamında yiyecek içecek hizmetleri alanında 4 farklı dalda verilmekte olan eğitim birleştirilerek yiyecek içecek hizmetleri dalı olarak güncellenmiştir. 4. Seviye meslekler olan aşçılık, pastacılık ve servis görevlisi yeterliliklerini karşılayan program öğrencilerin temel beceriler odağında uygulama ağırlıklı bir eğitim almasını hedeflemektedir. 2006 yılında uygulamaya alınan modüler programda yer alan bireysel öğrenme materyallerinin yerine ders kitaplarının yazılması da önemli bir değişikliktir. Yiyecek içecek hizmetleri alanı ve dalı olarak programlanan AMP ve ATP programları beceri eğitim süreleri ve akademik dersler noktasında küçük farklılıklar içermektedir. AMP programı 12. sınıfta işletmelerde beceri eğitimini öngörürken ATP programı akademik derslere daha fazla ağırlık veren bir program yapısına sahiptir. Gastronomi alanının uygulama ağırlıklı bir program olduğu düşünüldüğünde öğrencilerin AMP programında yoğunlaştığını söylemek mümkündür.

Milli Eğitim Bakanlığı'nın mesleki teknik eğitimde sektörlerle işbirliğine verdiği önem turizm eğitimi noktasında bakanlıklar arası iş birliği protokolü ile kendini göstermiştir. Antalya ve Muğla bölgesinde yer alan otellerin yoğun ilgi gösterdiği bu çalışma işletmelerin paydaşı olduğu program çalışmaları ile öğrenim gören öğrencilerin sektörde istihdam edilmesine olanak sağlamaktadır. Yabancı dil ağırlıklı olacak şekilde oluşturulan müfredat uyarınca temel becerilerin okulda alınan teorik mesleki bilgiler üzerine işletmede uygulamalı olarak pekiştirilmesi sürecini içermektedir. 11. ve 12. sınıf öğrencilerinin mayıs-ekim ayları arasında yoğunlaştırılmış olarak haftada 40 saat işletmelerde mesleki eğitim yapacağı bu sistemle öğrenciler sektörün mekânsal olarak kümelenmediği bir ortamda beceri eğitim imkânı bulmaktadır.

Örgün eğitim sisteminin bir parçası haline gelen mesleki eğitim merkezlerinde yiyecek içecek hizmetleri alanında 6 farklı dalda gastronomi eğitimi verilmektedir. Aşçılık, fırıncılık, kantin işletmeciliği, kasaplık, pastacılık ve tatlı yapımı ile servis dallarında oluşan eğitimde öğrenciler haftanın bir günü okulda eğitim almaktadır. Çırak öğrenciler haftanın en az dört günü işletmeye devam etmektedir. Kendi belirleyecekleri meslek alanında ve işletmede beceri eğitim almalarını sağlayan programda 4 yıllık bir süreyi kapsamaktadır. Bu süre sonunda ustalık belgesinin yanında meslek lisesi diplomasına hak kazanan öğrencilerin mezuniyet sonrasında eğitim aldıkları alanda istihdam edildikleri tespit edilmiştir (MEB, 2018a). Bu nedenle mesleki eğitim sistemi içerisinde ayrı bir önem sahip mesleki eğitim merkezleri aynı zamanda en az orta öğretim mezunu olan ve mesleki eğitimi almak isteyen kişilere 27 haftalık ustalık telafi programı ile mesleki eğitim alma imkânı sağlamaktadır. Ustalık telafi programı yiyecek içecek hizmetleri alanı içerisinde aşçılık, pastacılık ve tatlı yapımı ile servis dalları olmak üzere üç dal ile sınırlıdır.

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından yayınlanan 2023 Vizyon Belgesi çerçevesinde mesleki eğitimde yapılan düzenlemelerin orta öğretim düzeyinde gastronomi alanı özelinde yapılan güncellemelerin ele alındığı bu çalışma doküman incelemesi ile sınırlı kalmıştır. Araştırmaların önemli unsurlarından biri olan dokümanlar nitel veri kaynağını oluşturmaktadır. Nitel verilerin nicel veriler ile desteklenerek daha fazla kanıt sunması beklenir (Kıral, 2020). Bu çalışmada ise orta öğretim seviyesinde yiyecek içecek hizmetleri eğitiminin gastronomi alanına temel teşkil edecek dalları kapsadığı düşüncesiyle hareket edilmiştir. Bu amaçla eğitim programlarının güncel gelişmeler doğrultusunda ortaya konması amaçlanmıştır. Bu durum aynı zamanda araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır.

Gelecekte yapılacak çalışmalarda öğretmen ve öğrenci görüşlerinin yansıtılabileceği araştırmalar ile programların gastronomi eğitimi açısından verimliliği araştırılabilir. Ayrıca yükseköğretim gastronomi programlarında öğrenim gören öğrencilerin orta öğretim düzeyindeki gastronomi alanlarına ilişkin değerlendirmeleri çalışma konusu olarak ele alınabilir.

KAYNAKÇA

- Arıcı, H. E. (2011). Turizm ve otelcilik meslek dersleri öğretmenlerinin sektörde işbaşı eğitiminde beklentilerinin karşılanması üzerine bir araştırma (Yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Brown, J. N. (2005). A Brief History of Culinary Arts Education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.
- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). Gastronomi eğitiminde profesyonel mutfak okullarının etkisi: İstanbul mutfak sanatları akademisi (msa) üzerine bir araştırma. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongre Kitabı*, Kocaeli, 809-822.
- Bulut-Solak, B., Gazi, E. & Kılınç, C. Ç. (2019). Ortaöğretim kademesindeki turizm öğrencilerinin sektöre yönelik görüşlerinin incelenmesi: Tarsus ashabı kehf mesleki ve teknik anadolu lisesi örneği. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 7 (4), 2774-2788.
- Canbal, M. S., Kerkez, B., Suna, H. E., Numanoğlu, K. V. & Özer, M. (2020). Mesleki ve teknik ortaöğretimde paradigma değişimi için yeni bir adım: eğitim programlarının güncellenmesi. *Eğitim ve İnsani Bilimler Dergisi*, 11(21), 1-26.
- Cankül, D., & Erşahin, R. (2021). Aşçılık alanındaki stajyerlerin mesleki yeterliliklerinin işverenler tarafından değerlendirilmesi: İstanbul örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Special Issue 5, 477-496.
- Civelek, H. (2014). Ortaöğretim düzeyindeki turizm öğrencilerinin, turizm sektörüne ilişkin görüşleri (Yüksek lisans tezi). Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı, İstanbul.
- Cömert, M. & Sökmen, A. (2017). Türkiye’de gastronomi turizmi: Antalya’da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (3), 6-26.
- Çalışkan, S. (2018). Turizm eğitiminde modüler eğitim sistemi: hayaller & gerçekler. *The 2nd International Applied Social Sciences Congress*, 19-21 Nisan, Demre, Antalya, Turkey, (Vol:1 pp.734-737).
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Demirci, B., Sarıkaya, G. S. & Erol, E. (2020). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 3311-3324.
- Demirer, M. & Dal, S. (2020). Mesleki eğitimde program güncellemeleri, sektörle işbirliği ve yükseköğretime devam oranları üzerine eğitim yöneticileri ve meslek dersi öğretmenlerinin görüşleri. *Eğitim ve İnsani Bilimler Dergisi: Teori ve Uygulama*, 11(22), 297-321.

- Görkem, O. (2004). Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde yemek pişirme teknikleri ve uygulaması eğitiminin sorunlarını belirlemeye yönelik bir araştırma (Yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Hornig, J. & Lee, Y. (2009). What Environmental Factors Influence Creative Culinary Studies? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117
- Kalkınma Bakanlığı. (2014). Mesleki eğitimin yeniden yapılandırılması çalışma grubu raporu. (Erişim tarihi: 22.04.2022)
https://www.sbb.gov.tr/wpcontent/uploads/2018/10/10_MeslekiEgitiminYenidenYapilandirilmesiCalismaGuruBuRaporu.pdf
- Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 170-189.
- Kozak, N. (2018). *Bilimsel araştırma: Tasarımı yazım ve yayım teknikleri*. Ankara, Detay Yayıncılık, (4. Baskı).
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2006). Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinin mevcut durumları ve açılmalarına zemin oluşturacak kriterlerin belirlenmesi. (Erişim Tarihi: 20.04.2022)
https://www.meb.gov.tr/earged/earged/AOTML_Mevcut_Durumlari.pdf
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2018a). Türkiye’de mesleki ve teknik eğitimin görünümü. Eğitim Analiz ve Değerlendirme Raporları Serisi No 1. Ankara: MEB.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2018b). 2023 eğitim vizyonu. Ankara: MEB.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2019). MEB ve KTB arasında mesleki ve teknik eğitimin geliştirilmesi iş birliği protokolü. (Erişim Tarihi: 20.04.2022) https://mtegm.meb.gov.tr/upload/meb_protokol/2020_1026_153_47-ktb-turizm-protokolu-eylul-2019.pdf
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2020). Tebliğler Dergisi Nisan 2020-2751. Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programı Haftalık Ders Çizelgeleri. (Erişim Tarihi: 21.04.2022) <http://tebligler.meb.gov.tr/index.php/tuem-sayilar/finish/88-2020/5337-2751-nisan-2020>
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2021a). Milli Eğitim Bakanlığı Örgün Eğitim İstatistikleri 2020/2021. (Erişim tarihi: 20.04.2022)
http://sgb.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2021_09/10141326_meb_istatistikleri_organ_egitim_2020_2021.pdf
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2021b). Tebliğler Dergisi Eylül 2021-2767 Mesleki Eğitim Merkezleri Haftalık Ders Çizelgeleri. (Erişim tarihi: 20.04.2022) <http://tebligler.meb.gov.tr/index.php/tuem-sayilar/finish/89-2021/5407-2767-eylul-2021>
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2022) Meslekler haritası. (Erişim tarihi: 21.04.2022)
<http://meslekiegitimharitasi.meb.gov.tr/alanbilgi.php?alanid=47>
- Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü. (2021) Mesleki Eğitim Merkezi Ustalık Telafi Çerçeve Öğretim Programları. (Erişim tarihi:22.04.20022),
[http://meslek.eba.gov.tr/?p=duyuru&duyuru=meslek%c4%b0%20e%c4%9e%c4%b0t%c4%b0m%20merkez%](http://meslek.eba.gov.tr/?p=duyuru&duyuru=meslek%c4%b0%20e%c4%9e%c4%b0t%c4%b0m%20merkez%20)

- c4%b0%20ustalık%20telaf%20c4%b0%20c3%87er%20c3%87eve%20c3%96%20c4%9eret%20c4%b0m%20programları
- Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü (2022a). Mesleki eğitim kurulu 32 nolu kararı. (Erişim tarihi: 21.04.2022) <https://www.resmigazete.gov.tr/ilanlar/eskiilanlar/2022/01/20220131-4-3.pdf>
- Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü (2022b). Okul kurum arama motoru. (Erişim tarihi: 07.06.2022) <http://mtegm.meb.gov.tr/kurumlar/?ara>
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Özdemir, N. & Önçel, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1159-1176.
- Özer M., (2018). 2023 Eğitim vizyonu ve mesleki ve teknik eğitimde yeni hedefler. *Yükseköğretim ve Bilim Dergisi/Journal of Higher Education and Science*, 8 (3), 425-435.
- Sevim, B. & Görkem, O. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı aceleli ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15 (58), 977-988.
- Seyitoğlu, F. & Çalışkan, O. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15 (3), 523-537.
- Sezen, T. S. (2018). Gastronomi eğitiminin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma (Yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Türk Dil Kurumu (2022). Gastronomi (Erişim tarihi:08.06.2022) <https://sozluk.gov.tr/>
- Üstün, S., Çetin, A., Uzun, R. O., & Çorumlu, V. (2016). Türkiye’de mesleki yeterlilikler ve 5. seviye (ön lisans) ulusal meslek standartları ve yeterliliklerin incelenmesi. In 5th International Vocational Schools Symposium–Prizren. Vol. 2, 1122-1131.
- Yılmaz, G. (2019). Türkiye’de ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi, *Turizm Akademik Dergisi*, 6 (1), 229-248.
- Yüksek Öğretim Kurumu, (2022). YÖK Atlas. (Erişim Tarihi 07.06.2022) <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi ne değildir? *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16 (1), 186-190.

Gastronomy Education in Secondary Education with a Focus on Basic Skills

Serkan ÇALIŞKAN

Ministry of National Education, Ankara/Turkey

Extensive Summary

Gastronomy is a multidisciplinary field of study. This situation not only complicates the definition of gastronomy, but also makes it difficult to determine what it encompasses. However, the basis of gastronomy is food and beverages (Öney, 2016). The relationship of gastronomy with other sciences is also limited to food and beverage.

The field of gastronomy, which makes suggestions about when, where, how, how much and with what food will be consumed, is in close relationship with tourism. Both tourism and gastronomy are areas of social sciences that concern people (Horng & Lee, 2009; Çalışkan 2013). This togetherness is also manifested in the issue of education. In Turkey, gastronomy education is organized as a field in tourism education institutions. Gastronomy education aims to train educated and qualified employees in the food and beverage industry (Sezen, 2018).

Gastronomy education focuses on many subjects other than cooking skills. However, food is the basis of gastronomy. Cooking is the profession that makes food ready for consumption. In this context, the skill of preparing food is an integral and essential part of gastronomy education. A gastronomy education that will be based on skills such as the preparation and presentation of food will give better results.

Gastronomy education at the level of formal education in Turkey first began to be provided at the Ankara hotel management school in 1961. It has been planned to be at the secondary education level since 1962 (Civelek, 2014). These schools provide students with higher education, as well as training a qualified workforce for the sector. Until 2020, many regulations were made in the programs of these schools (Milli Eğitim Bakanlığı, 2020). The main purpose is to train qualified workforce in line with the demands of the sector.

The subject of this study is to consider the regulations made by the Ministry of National Education in the field of food and beverage services, which are the basis for gastronomy education within the scope of the curriculum studies conducted in 2020. To evaluate the types of schools where food and beverage services programs are implemented within the scope of formal secondary education.

The method of the study was determined as document analysis, one of the qualitative research methods. Document review is a research method used to examine and evaluate all materials, both printed and electronic resources (Kozak, 2018). The purpose of document review is to evaluate the situation by making inferences from the data in the documents. For this purpose, the weekly course schedule in the field of food and beverage services, which was prepared in accordance with the cooperation protocol signed between the Ministry of National Education and the Ministry of Culture and Tourism, was examined (Milli Eğitim Bakanlığı, 2019). Approved by the decision of the Board of Education dated 23.03.2020 and numbered 9, the weekly course schedule for the field of food and beverage services, published in the Journal Communiqués No. 2751 and applied in vocational high schools, was evaluated. The programs of the vocational education center, another secondary education institution, were updated in 2021 (Milli Eğitim Bakanlığı, 2021b). Vocational training center food and beverage services program includes cooking, bakery, canteen management, butchery, pastry and dessert making and service branches. In the study, vocational education

centers in general and the culinary program in particular were examined. In addition to these, data on the number of students studying in this field and the number of employees were evaluated.

A protocol was signed in 2019 between the Ministry of National Education and the Ministry of Culture and Tourism in order to meet the need for qualified labour in the field of gastronomy, depending on the tourism sector. Accordingly, 11 secondary education institutions providing tourism education were matched with the hotels included in the protocol. In accordance with the demands of the sector, a curriculum has been created in which foreign language courses are predominant. During the 4 years of secondary education, 38 hours of English, 20 hours of Russian and 10 hours of 3rd foreign language (German, Arabic, Chinese, French) foreign language courses were planned for a total of 68 hours, while 32 hours of vocational courses were planned. Students studying within the scope of the protocol will receive theoretical training at school in October-April, and skills training in hotels within the scope of the protocol in May-September.

Curriculum studies focused on basic skills in vocational education were completed in 2020. Accordingly, the Anatolian vocational program (AVP) with a focus on skill education and the Anatolian technical program (ATP) with emphasis on academic education were formed in vocational and technical Anatolian high schools. 4 different branches of training (cooking, pastry, service, hostess) applied in the field of food and beverage services were combined under one branch. Vocational education courses were combined into a practical workshop course and a theoretical knowledge course. New textbooks were designed for these courses. The number and duration of elective courses have been increased. Thus, it is aimed to gain achievements in the interests of the students. While the students in the 12th Grade AVP program are doing internships in businesses, it is planned to take academic courses for the university exams in the 12th Grade ATP program.

Vocational training centers implement an educational model based on the fact that students receive theoretical 4-day practical training at school for 1 day a week and practical training at the enterprise. Accordingly, a student enrolled in the culinary program will carry out academic lessons together with the theoretical lessons related to the profession, and practical training in the business under the supervision of a master instructor, starting from the 9th grade (Cankül & Erşahin, 2021). 11. The student who will be a semiskilled after the application exam at the end of the class will be 12. At the end of the class, he will be subjected to a mastery skills exam. Students are expected to prepare a dinner menu for two consisting of 1-) hors d'oeuvre-appetizer, 2-) soup, 3-) main course, 4-) complementary meal (rice-pasta), 5-) salad, 6-) dessert in the culinary branch mastery skills exam. A support payment is made at the rate of 1/3 of the minimum wage for 9th, 10th, 11th grade students and ½ of the minimum wage for 12th grade students. Social Security Institution payments of vocational education students are made by their schools.

Vocational education is provided in 47 fields in secondary education institutions. According to 2021 data, there are 93,772 students in the field of food and beverage services, which is one of these areas. It is the 6th Area with the most students. The ratio of food and beverage services to students in all fields is 6.49%, and the ratio to employees in all fields is 9.07% (Milli Eğitim Bakanlığı, 2021a). Statistics show that the number of students receiving gastronomy education should be increased. Formal vocational education given at secondary education level on food production and presentation, which is a part of gastronomy, is given in a single field in vocational technical Anatolian high schools and in 6 different branches with occupational standards in vocational education centers. Vocational high schools, which also include academic support programs for students who want to continue higher education, have a

program structure focused on basic skills. Secondary education food and beverage programs, which can be a source for gastronomy education at the undergraduate level, have been arranged to include the qualifications of the 4th level professions.

This study, which is limited to document review, may be a source for future research. In future studies, studies can be conducted to reflect the views of students and teachers on curriculum arrangements. In addition, the perspectives of the students who are studying gastronomy at the undergraduate level to the education of food and beverage services at the secondary level can be evaluated.