V. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI ÇALIŞTAYI

DERS İÇERİKLERİNİN BELİRLENMESİ, UYGULAMA DERSLERİNİN MADDİ ZORLUKLARININ AŞILMASI

Mengen, 25-26 Nisan 2019

İçindekiler

GİRİŞ 3

I. ÇALIŞMA GRUBU: UYGULAMALI DERSLER 4

II. ÇALIŞMA GRUBU: GASTRONOMİ VE SANAT DERSLERİ 8

III. ÇALIŞMA GRUBU: TURİZM VE İŞLETMECİLİKLE İLGİLİ DERSLER 12

IV. ÇALIŞMA GRUBU: UYGULAMALI DERSLERDEKİ MADDİ SORUNLAR 16

SONUÇ 20

EK 1: İLK OTURUMUN ÇIKTILARI 21

EK 2: ÇALIŞMA GRUPLARI İÇİN ŞABLONLAR 24

GİRİŞ

Yükseköğretim seviyesinde aşçılık ve gastronomi eğitimi ön lisans ve lisans programlarında çok sayıda üniversite bünyesinde sürdürülmektedir. Bu programların başarısı ve eğitim kalitesi açısından ders katologları ve ders içeriklerinin büyük bir önem taşıdığı bilinmektedir. Diğer taraftan aşçılık ve gastronomi programlarında yoğun bie şekilde uygulamalı dersler de verilmekteye çalışılmaktadır. Ancak uygulama derslerinde malzeme temini ve finansmanı konusunda sorunlar yaşanmaktadır.

Bu çalıştayın amacı aşçılık ve gastronomi eğitiminin kalitesinde belirleyici olduğu düşünülen ders içeriklerinin tartışılması; bununla birlikte uygulamalı derslerde yaşanan maddi sıkıntıların aşılmasında yararlanılabilecek yöntemlerin değerlendirilmesidir. Bu çerçevede çalıştay kapsamında konunun uzmanlarının görüş ve önerileri alınarak, ders içerikleri ile ilgili mevcut sorunların tespiti ve ders kataloglarının oluşturulmasında yol gösterici olabilecek bir rehber oluşturulması amaçlanmıştır. Ayrıca uygulama derslerinde malzeme temini yöntemlerine ilişkin kapsamlı bir değerlendirmeye dayalı olarak öneriler sunulması da hedeflenmiştir.

Çalıştay, Aşçılık Okulu Mezunlar Derneği (AŞOMDER) tarafından Mengen'de bu yıl beşincisi düzenlenen Ulusal Aşçılık Kampı'na katılan 56 üniversiteden 69 öğretim elemanı ile gerçekleştirilmiştir. Dört oturum halinde yapılan çalıştayın ilk oturumunda aşçılık ve gastronomi programları için ön lisans ve lisans düzeylerinde öğrenme kazanımları; ders içerikleri ile ilgili olarak da mevcut sorunlar tespit edilmiştir. Yine ilk otutumda uygulamalı derslerde yaşanan maddi sıkıntıların aşılmasında yararlanılabilecek olası yöntemlere ilişkin tespitler yapılmıştır. Böylece üzerinde çalışılacak dört ana başlık belirlenmiştir. Uygulamalı dersler, Gastronomi ve sanat dersleri, İşletmecilik ve turizmle ilgili dersler ve Uygulamalı derslerdeki maddi sorunlar şeklinde sıralanan başlıkların her biri için çalışma grupları oluşturulmuş, ikinci oturumda katılımcı öğretim elemanları kendi grupları içerisinde çalışmış ve önerilerini geliştirmiştir. Üçüncü oturumda yapılan sunumlar ve alınan geri bildirimler ile birlikte grup çalışmalarına nihai şekli verilmiştir. Grup başkanları ile gerçekleştirilen son oturumda rapor son şeklini almıştır. Ek 1'de ilk oturumun çıktıları yer almaktadır. Ek 2'de de çalışma grupları için oluşturulan şablonlar bulunmaktadır. Grup çalışmalarına ilişkin metinler aşağıda sunulmaktadır.

I. ÇALIŞMA GRUBU: UYGULAMALI DERSLER

Grup Başkanı ve Sözcüsü
Selma ATABEY

Grup Üyeleri
Fethi Oykun ÖNDER
Mustafa Emre ŞİRİN
Memet ŞAHAN
Gülçin ALGAN ÖZKÖK
Ceyhun YÜKSEL
Sultan YÜKSEKKAYA
Fatma ARIN
Arzu ODUNKIRAN
Esra ÖZKAN ÖNEM
Şenay DEMİR
Münevver GÜRG
Figen YÜCE
Özge ATASOY
Gamze EGE

Öğrenme kazanımları

- Mutfak yönetimini bilir ve uygular.
- Temel pişirme ve doğrama tekniklerini bilir ve uygular.
- Türk Mutfağı'nın pişirme ve doğrama tekniklerini uygular.
- Yöresel yemekleri tanır ve uygular.
- Gıda malzemelerini tanır ve reçetelerde kullanır. (Deniz ürünleri ve balıklar, Tahıl ve Tahıl ürünleri, Kurubaklagiller, Kasaplık etler, Kümes hayvanları etleri, Av hayvanları ve etleri, Otlar ve taze baharatlat, Meyve ve sebzeler, Yemek üretiminde kullanılan Alkollü ve Alkolsüz içecekler, Süt ve süt ürünleri)
- Araç-gereç kullanabilme becerisine sahip olur.
- Mutfak bilgisi ve terminolojisine hakim olur.
- Pişirilen yemeklerin porsiyonlanma şekli (garnitür, sos, ana yemek, tabak dizaynı, temel seviye ve ileri seviye) , servis şekli ve yeme şekli hakkında bilgi sahibi olup uygular.
- Dünya mutfaklarına hakimdir ve uygular.
- Özellikli beslenme (çocuk, hamile, yaşlı, sporcu, hastalık durumları) reçetelerini hazırlar.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarını bilir ve eksiksiz uygular.
- Atık yönetimi (mutfak atıklarının geri dönüşüm uygulamalarını bilmesi) konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak otomasyon sistemlerini (standart reçete ouşturmak vb.) etkin şekilde kullanır.
- İş güvenliği ve işçi sağlığı bilgilerine hakim olur ve uygular.
- İlk yardım bilgisine sahip olur ve olası bir kaza durumunda uygular.

Ders kataloğu içerisindeki ağırlığı
Önlisans eğitimi için %30 teorik %70 uygulama
Lisans eğitimi için %50 teorik %50 uygulama

Grup dersleri
Önlisans ve lisans düzeyinde ortak olanlar
- Pişirme Yöntemleri I-II
- Pastane Ürünleri I-II
- Ekmek Üretimi
- Osmanlı Saray Mutfağı
- Yöresel Türk Mutfakları I-II
- Soğuk Mutfak ve Büfe Hazırlığı
- Ziyafet Mutfağı
- Dünya Mutfakları
- Yiyecek İçecek Servisi
- Temel Mutfak Uygulamaları (Stoklar, soslar vb.)
- Mutfak Otomasyonu (Menü, standart reçete oluşturma vb.)

Lisans düzeyinde farklı olanlar
- Yiyecek içecek Stilistliği
- Deneysel Mutfak (Ürün geliştirme)
- Mutfak akımları
- Duyusal Analiz
- Gösteri Mutfağı (Show mutfağı)

Grup derslerinin amacı ve içeriği

Dersin adı	**Amacı**	**İçeriği**
Pişirme Yöntemleri I-II	Geleneksel ve uluslararası doğrama ve pişirme tekniklerini uygulayabilmek.	Uluslararası doğrama ve pişirme teknikleri
Pastane Ürünleri I-II	Sütlü ve unlu mamülleri hazırlama ve sunma becerisine sahip olmaları amaçlanmaktadır.	Sütlü ürünler, şerbetli tatlılar, meyve tatlıları, hamur çeşitleri.
Ekmek Üretimi	Geleneksel ve uluslararası ekmek çeşitlerini bilmeleri ve hazırlamaları amaçlanmaktadır.	Geleneksel ve uluslararası ekmek çeşitleri.
Osmanlı Saray Mutfağı	Osmanlı saray mutfağının özelliklerini bilme, yiyecek ve içeceklerini hazırlayabilme amaçlanmaktadır.	Osmanlı saray mutfağında pilavlar, çorbalar, et yemekleri, baklagil yemekleri, tatlılar ve şerbetler.
Yöresel Türk Mutfakları I-II	Türkiye'deki tüm bölge ve illerin yemek ve içeceklerini bilme ve hazırlayabilme.	Türk mutfağına özgü çorbalar, sebze ve baklagil yemekleri, dolma ve sarmalar, et ve sakatat yemekleri, pilavlar ve makarnalar ile bölge bölge yöresel Türk mutfağı uygulamaları.
Soğuk Mutfak ve Büfe	Soğuk ordövr, zeytinyağlılar,	Soğuk ordövr, zeytinyağlılar,

Hazırlığı	mezeler, salatalar, peynirler ve şarküteri ürünlerinin hazırlığını ve sunumunu yapabilme.	mezeler, salatalar, peynirler ve şarküteri ürünleri.
Ziyafet Mutfağı	Banket, kokteyl, kurudite hazırlayabilme ve sunabilme	Banket, kokteyl, kurudite.
Dünya Mutfakları	Farklı ülkelerin mutfak kültürlerinin tanınması yiyecek ve içeceklerinin hazırlanması becerisi kazandırma.	Fransa mutfağı, İtalyan mutfağı, Uzakdoğu mutfağı, Kuzey ve Güney Amerika mutfağı, İspanya mutfağı, Hint mutfağı ve diğer ülke mutfakları
Yiyecek İçecek Servisi	Uluslararası servis tekniklerini bilme ve uygulama	Fransız servisi, İngiliz servisi, Rus servisi, Amerikan servisi, kuver açma, mise an place uygulamaları.
Temel Mutfak Uygulamaları (Stoklar, soslar vb.)	Stok, sos, fond ve çorbaları bilme ve hazırlayabilme	Stok, sos, fond ve çorbalar.
Mutfak Otomasyonu (Menü, standart reçete oluşturma vb.)	Menü çeşitlerini tanıma ve menü planlaması yapabilme ve standart reçete oluşturabilme	Menü çeşitleri, menü planlama ve standart reçete.
Yiyecek içecek Stilistliği ve Fotorafçılığı	Tabaklama, dekor ve fotoğraflama becerisine sahip olma	Tabaklama, dekor ve fotoğraflama.
Deneysel Mutfak (Ürün geliştirme	Yeni bir ürün geliştirmenin aşamalarını bilmeleri ve imza tabakları oluşturabilmeleri amaçlanmaktadır.	Yeni ürün geliştirme ve imza tabakları.
Mutfak akımları	Güncel mutfak akımlarını teorik ve uygulamalı olarak bilmek.	Fast food, Slow food, Moleküler mutfak, Yeşil Mutfak, Füzyon mutfak, Row food, yaşayan mutfak, sürdürülebilir mutfak vb.
Duyusal Analiz	Yiyecekleri duyu organlarıyla tat, doku, kıvam ve koku anlamında test edebilme ve ayırt edebilme yeteneği kazandırmak.	Duyusal analizin ilkeleri, gıdaların duyusal nitelikleri, duyusal ölçümleri etkileyen faktörler, duyusal analiz laboratuvarlarının hazırlanması, panelist seçimi ve eğitimi, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri.
Gösteri Mutfağı (Show mutfağı)	Tranş, Flambe ve Fondü konularında bilgi ve beceri sahibi olabilmeleri amaçlanmaktadır.	Tranş, Flambe ve Fondü.

Değerlendirme ve Öneriler

- Lisans ve önlisans programının ilk iki yılında ortak ders kataloğu uygulanabilirse dikey ve yatay geçişlerde yaşanan kredi ve AKTS sorunu ortadan kalkabilecektir.
- Uygulamaya ağırlık verebilmek, sektörde öğrencilerin daha fazla vakit geçirmelerini sağlamak amacıyla üç dönem (three master) sistemi uygulanabilir.
- Ön lisans programları için 3+1 sistemi (üç yarıyıl ders, bir yarıyıl staj) uygulanarak öğrencinin işletmede staj yapma olanağı artırılabilir.
- Lisans programları için stajların kaldırılarak iş başı eğitimi (teorik dersler bitirildikten sonra dördüncü yılda tüm yıl ve bir yarıyıl boyunca sektörde eğitimin verilmesi) uygulaması düşünülebilir.
- Ön lisans programında bulunmayan lisans dersleri ön lisans öğrencileri için seçmeli olarak ders kataloglarına ilave edilebilir.
- Standart reçetelerin geliştirilmesi ile ilgili bir teorik ders de düşünülebilir.
- Temel düzeydeki dersler (pişirme yöntemleri ve temel mutfak uygulamaları gibi) ön koşul dersler olarak belirlenmelidir.

II. ÇALIŞMA GRUBU: GASTRONOMİ VE SANAT DERSLERİ

Grup Başkanı ve Sözcüsü
Veli CEYLAN

Grup Üyeleri
Cihan CANBOLAT
Çiğdem MUŞTU
Elif Zeynep ÖZER
Evrim KARACA
Firdevs YÖNET EREN
Mehmet Selman BAYINDIR
Melike ÖZKAN
Nalan ASLAN
Nesrin ÖZER EMRE
Özlem YATKIN
Özlem YAY
Sevinç KUŞ
Ufuk SAMAV
Veli CEYLAN
Vildan ÖZHAN

Öğrenme kazanımları

- Öğrenci; satın alma, teslim alma, üretime hazırlık, üretim, servis ve servis sonrası işlemler olmak üzere tüm yiyecek içecek üretim sürecine dair bilgi sahibi olur.
- Öğrenci gıda güvenliği, gıda mevzuatı, hijyen ve sanitasyon vb. konularda bilgi sahibi olur.
- Öğrenci antropoloji ve sosyoloji kapsamında gıda ve yemek üretimi/kültürü, tüketim alışkanlıkları gibi konularda bilgi sahibi olur.
- Öğrenci mutfak ekipmanlarını tanır, menü planlama, mutfak organizasyonu ve yönetimi hakkında bilgi sahibi olur.
- Öğrenci; yiyecek içecek sanatı, gastronomi ve medya ilişkisi ile beslenmede güncel akımlar konusunda bilgi sahibi olur.

Ders kataloğu içerisindeki ağırlığı
Ön Lisans: %35
Lisans: %45

Grup dersleri
Aşağıda sıralanan dersler ağırlıklı olarak lisans programlarında olmak üzere hem lisans hem de ön lisans düzeyindeki aşçılık ve gastronomi programları için önerilmektedir.

- Baharat ve Kahve Kültürü
- Beslenme İlkeleri
- Gastronomi ve Medya
- Gastronomi ve Turizm
- Gastronomi ve Yiyecek Tarihi
- Gastronomide Yeni Akımlar

- Gıda Bilimi ve Teknolojisi
- Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz
- Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon
- Gıda Mevzuatı
- Gıda Muhafaza Teknikleri
- İçecek Teknolojisi
- Menü Planlama
- Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi
- Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği
- Özel Beslenme Türleri
- Sanat ve Kültür Tarihi
- Temel Sanat Eğitimi
- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü

Grup derslerinin amacı ve içeriği

Ders adı	**Amacı**	**İçeriği**
Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon	Öğrencilerin yiyecek içecek işletmelerinde gıda güvenliği riskleri, hijyen ve sanitasyon hakkında bilinçlendirmek ve bunlara karşı alınabilecek önlemler hakkında bilgi ve beceri kazandırmak.	Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyonun tanımı, gıda endüstrisindeki önemi, gıda işletmelerinde personel, alet ve ekipman hijyeni, gıdalarda mikrobiyel bulaşma ve gıda zehirlenmeleri, güvenli gıda üretimini etkileyen risklerin belirlenmesi ve önlenmesi.
Gıda Mevzuatı	Gıda mevzuatı ile ilgili temek kavramların anlatılarak, öğrencileri yiyecek ve içecekler ile gıdaların üretildiği, işlendiği, muhafaza edildiği, satışa sunulduğu ve tüketildiği ortamlarla ilgili yasal gereksinimler hakkında bilgilendirmek ve ulusal-uluslararası kalite standartlarını aktarmak.	Mevzuat tanım ve tarihçesi, gıda mevzuatı ve temel kavramları, Türk gıda kodeksi ve ürün tebliği, gıda iş yerleri ile ilgili yönetmelikler, alet-ekipman, hijyen ve gıda güvenliği, atıkların uzaklaştırılması ile ilgili yönetmelikler.
Gıda Muhafaza Teknikleri	Öğrencilerin gıdaların depolanmasında meydana gelen değişimler ve gıdaların muhafazası hakkında bilgi sahibi olmasını amaçlamaktadır.	Gıdalarda fizikseli kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmalar, gıda muhafazasında yararlanılan temel ilkeler, gıda muhafaza yöntemleri, kontaminasyonun önlenmesi, mikroorganizmaların uzaklaştırılması, gıdaların kimyasal koruyucularla muhafazası, soğutma ve dondurma teknolojisi, su aktivitesinin düşürülmesi, kontrollü ve modifiye atmosferde paketleme, gıda işleme ve muhafazada ışıl işlemler, yüksek basınç, mikrodalga vb. yeni uygulamalar.

Özel Beslenme Türleri	Sağlık, spor, inanç ve bireylerin haz durumlarının göz önünde bulundurularak özel menü planlamalarının öğretilmesi amaçlanmaktadır.	Hastalıkların, spor etkinliklerinin ve inançların beslenmeye etkilerine göre menü planlamasa etkileri.
Gastronomide Yeni Akımlar	Yiyecek içecek sektörünü etkileyen farklı mutfak akımlarına hâkim olunması amaçlanmaktadır. Öğrencilerin geçmiş ve çağdaş mutfak eğilimleri hakkında bir anlayış geliştirmeleri beklenmektedir.	Yiyecek içecek sektöründeki akımlar, bu akımların nasıl neden ve ne zaman oluştuğunun belirlenmesi.
Beslenme İlkeleri	Beslenme kavramları ile besin ve sağlık ilişkisinin aktarılmasıdır.	Besin ögeleri, besin grupları, beslenme şekilleri, modern beslenme akımları
Baharat ve Kahve Kültürü	Türkiye'deki ve dünyadaki baharatların incelenmesi, çeşitli soslarda kullanımı ve sunumu ile kullanımlarında dikkat edilecek unsurların aktarılmasıdır.	Baharat tarihi, baharatların sınıflandırılması, yemek gruplarında baharatların kullanımı.
İçecek Teknolojisi	İçecek kavramlarının tanımı, sınıflandırmaları, üretim ve yapım tekniklerini öğretmeyi hedeflemektedir.	İçecek kavramları ve sınıflandırılması, sıcak ve soğuk içecekler, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretim tekniği.
Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi	Personel ihtiyacını belirleyerek mutfak organizasyonu yapma ve operasyonu yönetme becerisi kazandırmaktır.	Mutfak yönetimi, organizasyonu, diğer departmanlarla olan ilişkileri ve çalışanların uyması gereken kurallar.
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Öğrencilere gıdaların temel bileşenleri ile gıdaların işlenmesi ve depolanması sırasında gerçekleşen değişimleri öğretmek ve gıda işleme teknolojileri hakkında bilgi vermektir.	Gıdaların kimyasal bileşimi, genel mikrobiyoloji, gıda kalite kontrolü, çay, tahıl, meyve sebze, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri ile yağ işleme teknolojisi.
Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	Öğrencilere temel tatlar, gıda formülasyonları ve duyusal analizin gastronomi bilimi içindeki değerlendirme testlerinin temellerini öğretilmesi.	Temel tatlar ve gıda ürünü tadım değerlendirmesi.
Gastronomi ve Medya	Öğrencilerin sosyal medya, blog, gastronomi yazarlığı, yemek fotoğrafçılığı ve yemek stilistliği konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır	Gastronomi, medya, iletişim, kitle iletişim, medya iletişim
Gastronomi ve Turizm	Bu ders, gastronomi ve turizm arasındaki ilişki hakkında bilgi aktarmayı amaçlamaktadır	Gastronomi turizminin önemi, özellikleri, çeşitleri, dünyada gastronomi rotaları, uluslararası gastronomi kültürü

		ve turizmi, bölgesel gastronomi kültürünün ve turist etkileşiminin sosyolojik etkileri konularını kapsar.
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Gastronomi kavramını yiyeceklerin ve yemeklerin tarihsel gelişimlerini öğretmeyi amaçlamaktadır.	Gastronomiye ilişkin temel kavramlar, çağlara göre beslenme şekilleri, tarih öncesi çağlarda yiyecek içecek kültürü.
Kültür ve Sanat Tarihi	Öğrencileri temel sanat ve kültür alanında bilinçlendirerek yaratıcı düşünce, anlamlandırma ve yorumlama yeteneğine sahip olmalarını sağlamaktır.	Sanat ve kültüre ilişkin temel kavramlar, yemek kültürü, yemek sanatı.
Temel Sanat Eğitimi	Gastronomi ile ilgili zihinsel, duyusal, kavramsal gelişime olanak sağlayan, araştırıcı, sorgulayıcı, yaratıcı bir bakış açısı kazandırmak.	Doku, renk ve form bilgisini görselleştirmek, görme algılama ve sorgulama yetilerinin aktarımı.
Menü Planlama	Menü planlama ilke ve prensiplerine hakim olarak farklı yemek listesi ve standart reçete hazırlama bilgi ve becerisi kazanmak.	Menü kavramı ve tarihsel gelişimi, menü türleri, menü düzenleme ilkeleri, menü kartları, menü maliyet analizi.
Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	Yiyecek içecek işletmelerinde işçi sağlığı ve güvenliğine ilişkin temel kavramları aktarmak ve tehlikelere karşı bilinçlendirmek, önlemlerin alınmasını sağlamak.	İşçi sağlığı ve güvenliği ile ilgili temek kavramlar, kazadan önce alınacak önemler, kaza esnasında yapılacak uygulamalar.
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	Yiyecek içecek işlemelerinde maliyet kavramı, yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini incelemektir.	Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet, maliyet kontrol yöntemleri, fiyatlandırma yöntemleri ve satışların analizlerini içermektedir.

Değerlendirme ve Öneriler

Gastronomi ve sanat dersleri, ilgili bölümde eğitim gören öğrencilerin ilgili alanda temel bilgi sahibi olması bakımından son derece büyük bir önem arz etmektedir. Bu dersler, uygulama dersleri için temel oluşturduğundan derslerin, uygulama derslerine geçmeden önce veya uygulama derslerine paralel olarak işlenmesi, uygulama derslerinden maksimum düzeyde verim elde edilmesini sağlayacaktır. Ön lisans için %40 lisans için %60 teorik ders ağırlığı göz önünde bulundurulduğunda gastronomi ve sanat derslerinin ön lisansta %35, lisansta ise %45 oranında olması önerilmektedir.

III. ÇALIŞMA GRUBU: TURİZM VE İŞLETMECİLİKLE İLGİLİ DERSLER

Grup Başkanı
Mehmet Sedat İPAR

Grup Sözcüsü
Olcay Kılınç

Grup Üyeleri
Selda UCA
Şule KIYICI
Onur ERASLAN
Onur Cevdet ALTIN
Erdem KORKMAZ
Talha Serdar SEZEN
Soner KÜÇÜK
Güvenç KÖPRÜCÜ
Fatih YILDIRIM
Taner TUNCER
Mehmet KIZILELİ
Yusuf ÖZTÜRK
Erdoğan BOZAN

Öğrenme kazanımları

- Yazılı ve sözlü iletişim becerileri kapsamında bilgi sahibi olur.
- Alanında gerekli olan mesleki disipline ve etik bilgisine sahip olur.
- Turizm sektöründe medya teknolojilerinin kullanımına yönelik teknik bilgiye sahip olur.
- Turizm terminolojisine hâkim olur.
- Yiyecek içecek işletmeleri başta olmak üzere genel anlamda gıda mevzuatı ile ilgili kanun, yasa ve yönetmelikler hakkında bilgi sahip olur.
- Öğrencilerin iş sağlığı ve işçi güvenliği mevzuatı kapsamında kanun ve yönetmeliklere hâkim olmasını sağlar.
- Öğrencilerin işletme bütçelerinin verimli kullanılması için maliyet kontrol yöntemleri bilgisine sahip olmasını sağlar.
- İşletme kaynaklarının verimliliğini ve müşteri memnuniyetini sürdürülebilir kılmak amacıyla zamanı etkin yönetme becerisi kazanır.
- Öğrencilerin temel işletmecilik bilgileri ve güncel pazarlama yaklaşımları kapsamında vizyon sahibi olmasını sağlar.
- Öğrencilerin İşletmelerin üretim kaynağı olarak tedarikçilerden sağlamış olduğu malzemeleri satın alma, saklama ve işleme aşamalarındaki operasyonel süreçler hakkında bilgi sahibi olmasını sağlar.
- İşletmenin faaliyetlerini sürdürdüğü alanda veya yeni yatırım alanlarına yönelik projeler üretmesi, bu aşamadaki temel yetkinliklerinin ne olduğu kapsamında bilgi sahibi olur.
- Öğrencilerin yönetim ve pazarlama araştırmalarında bilimsel araştırma yöntemleri kapsamında yetkin olmasını sağlar.

- Öğrencilerin işletmelerin ürettikleri ürünlerin satışı başta olmak üzere hedef pazarda tutundurulması ve marka haline gelmesi aşamalarında geçirdiği süreçler hakkında bilgi sahibi olur.

Ders kataloğu içerisindeki ağırlığı

Sezen (2018) yüksek lisans tez çalışmasına göre, lisans eğitimi veren kurumlarda turizm ve işletmecilik derslerinin genel derslere mevcut oranı %25,97'dir[1]. Önlisans ve lisans mezunlarının temel hedefleri göz önüne alındığında bu oranın iki farklı açıdan ele alınması öngörülmüştür. Bu bağlamda önlisans eğitim kurumlarında turizm ve işletmecilik derslerinin %20, lisans eğitim kurumlarında ise %30 oranında olması uygun görülmektedir.

Grup dersleri

Önlisans ve lisans düzeyinde ortak olanlar

- Meslek Etiği
- Genel Turizm Bilgisi
- Pazarlama İlkeleri
- Genel İşletme
- Girişimcilik
- Temel Bilgi Teknolojileri

Lisans düzeyinde farklı olanlar

- Bilimsel Araştırma Yöntemleri
- Pazarlamada Çağdaş Yaklaşımlar
- Finansal Okuryazarlık
- Satın Alma ve Maliyet
- İktisat
- İnsan Kaynakları Yönetimi
- İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku
- Davranış Bilimleri
- Kalite Yönetim Sistemleri
- İletişim
- Müşteri İlişkileri Yönetimi

Grup derslerinin amacı ve içeriği

Dersin adı	**Amacı**	**İçeriği**
Meslek Etiği	Yiyecek içecek işletmelerinde ve Gastronomi alanında iş etiği unsurlarının öğrenilmesi ve kazanımlarının edinilmesi.	Genel iş etiği kavram ve tanımları; Yiyecek içecek işletmeleri ve gastronomide iş etiğinin farklılaştığı unsurlar ve Örnek olay analizleri.
Genel Turizm Bilgisi	Yiyecek işletmeleri ve gastronomi konularının turizmle iç içe geçmiş olması nedeniyle genel turizm tanımları ve terminolojisine hâkim olmasını sağlamak.	Turizm ve turist kavramları, turizm ve çevresel ilişkiler, dünyada ve Türkiye'de turizmin gelişimi, turizm çeşitleri ve güncel turizm sorunları vb.

[1] Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Pazarlama İlkeleri	Yiyecek içecek işletmeleri ve gastronomi alanında pazarlama karması bileşenleri ve pazarlama stratejileri konusunda bilgi ve becerileri edinilmesi.	**P**azarlamanın tanımı, tarihsel gelişimi, kavramları, mikro ve makro pazarlama çevresi, Pazar araştırmaları ve Pazar bölümlendirme vb.
Pazarlamada Çağdaş Yaklaşımlar	Yiyecek içecek işletmeleri ve gastronomi alanında 1990'li yıllardan sonra gündeme gelen birebir müşteri ilişkilerinin önem kazandığı çağdaş pazarlama yaklaşımları ile ilgili bilgilerin edinilmesi.	Çağdaş pazarlamaya geçiş süreci, Yeşil Pazarlama, İlişkisel Pazarlama, Veri Tabanlı Pazarlama, Nöropazarlama, İçsel pazarlama, Sosyal Medya Pazarlaması vb.
Genel İşletme	İşletme kavramı, işletmelerin yapısı, kuruluşu, yönetimi, işletmelerin iç ve dış çevresi ile olan ilişkileri hakkında genel bilgilerin verilmesi.	**İ**şletme kavramı, işletmelerin gelişim süreci, işletmelerin sınıflandırılması, kuruluş yeri seçimi ve işletmelerin fonksiyonları.
Girişimcilik	Öğrencilere girişimcilik özelliklerini tanıtmak, geliştirmek ve öğrencilerin bu alandaki gerekli bilgi donanımını kazanmalarını sağlamak.	Girişimciliğin tarihi, yenilikçilik, yaratıcılık, iş planı, iş modeli vb.
Araştırma Yöntemleri	Bilimsel bir araştırmadaki sürecin nasıl işlediğini ve bilimsel bir raporun nasıl hazırlanması gerektiği hususunda bilgi edinmek.	Bilimsel araştırmanın tanımı ve önemi, türleri ve yöntemleri, bilimsel araştırma süreci, veri toplama ve raporlaştırma.
Temel Bilgi Teknolojileri	Bilgisayar donanımı, işletim sistemleri, internet, arama motorlarının kullanımının kavratılması, Office uygulamaları hakkında bilgi vermek.	Windows işletim sistemleri, MS-Office uygulamaları vb.
Finansal Okuryazarlık	Muhasebe ve finans terimlerinin öğrenilmesi ve raporların okunarak analiz edilmesi becerilerini kazanır.	Finans okuryazarlık, kişisel finansal planlama, yatırım kararları ve yatırım planı, yatırım araçları ve pay alım satım yöntemi.
Satın Alma ve Maliyet	İşletmelerin üretim faaliyetlerinde ihtiyaç duyduğu kaynakların satın alınması sürecinin tanınması, gerekli yasal uygulama prosedürlerinin öğrenilmesi; Maliyet kalemleri, maliyetlerin muhasebeleştirilmesi ve bu süreç konusunda gerekli bilgilerin üretilmesi.	Satın alma ve stoklama süreci, Stok kontrolü, Maliyet kalemlerinin sınıflandırılması, maliyet azaltıcı ve arttırıcı unsular vb.
İktisat	Genel ekonomi terimleri, kıt kaynakların etkin kullanımı konusunda gerekli bilgi ve donanımların kazanılması.	Mikro ve Makro ekonomi, arz-talep ve fiyat dengesi vb.
İnsan Kaynakları Yönetimi	İKY süreçlerinin bilimsel temellerini irdelemek ve öğrencilere İKY	İşletmelerin destek aktiviteleri kapsamında yer alan insan

	işlevleri konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır.	kaynaklarının yönetimi, ilkeleri ve temel fonksiyonları, personel seçme süreci vb.
İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	İş ve sosyal güvenlik hakkında temel bilgiler vermek.	İş sözleşmeleri, fesih, işçi hakları, sigorta primleri vb.
Davranış Bilimleri	Bireysel davranış ve grup davranış biçimleri ve belirleyen temel prensipleri, davranışı yönlendiren faktörleri kavramak.	Psikoloji ve sosyoloji bilim dalları ile yakından bağlantılı olan ve bireysel davranışlar ile grup davranışlarını etkileyen faktörlerin incelenmesi.
Kalite Yönetim Sistemleri	Kalite standartları, üretim ve hizmet sektöründe standartların sağlanması.	Kalite kavramı ve tarihsel gelişimi, kalite standartları ve çeşitleri, ilgili mevzuat ve yönetmelikler vs.

IV. ÇALIŞMA GRUBU: UYGULAMALI DERSLERDEKİ MADDİ SORUNLAR

Grup Başkanı ve Sözcüsü
Salih Yıldız

Grup Üyeleri
Erkan Çelik
Gaye Kızılcalıoğlu
Sami Sonat Özdemir
Yener Silahşör
Gökhan Taşpınar
İrfan Yolaçan
Berrin Onurlar
Şinasi Özmen
İsa Arslan
Alper Çevik
Osman Çulha
Yusuf Yekli
Nuray Türker
Mehmet Ensari Kalenderoğlu
Tuğba Beyazkaya
Mehmet Anıl Küçükyaman

4. çalışma grubunda ilk oturumda uygulama derslerindeki maddi sıkıntıların aşılması için yararlanılabilecek olası yöntemlere ilişkin yapılan tespitler dikkate alınarak her bir yöntem tek tek değerlendirilmiş, ardından yöntemlerein avantaj ve dezavantajları belirlenmiştir.

Yöntem 1: Döner Sermaye üzerinden gelir elde edilmesi

Üniversitelerin döner sermaye mekanizmaları kullanılarak öğretim elemanları tarafından mutfakla ilgili kurslar açılması; öğretim elemanları ve öğrencilerin katılımıyla seralarda ürün yetiştirilmesi ve öğretim elemanlarının gözetiminde öğrencilerin ürettiği yemeklerin satışının yapılması yolu ile gelir ve malzeme temin edilmesini kapsar.

Avantajları
- Bölümün tanıtımının yapılması,
- Seralarda üretilen ürünlerin uygulama derslerinde kullanılabilmesi,
- Seracılık uygulamaları sırasında öğrenci temel düzeyde tarım bilgisine sahip olması,
- Ürün tedarik süreçleri konusunda öğrencinin bilgi sahibi olması.

Dezavantajları
- Yasal kesintiler nedeniyle rektörlüğün döner sermaye kazançlarının tamamını birime aktarmaması,
- Sera uygulamalarının maliyetli olması (tohum, gübre, ilaç vb. malzemelerin maliyeti),

- Seraların fiziksel koşullarının uygunluğunu sağlama ve ziraat fakültesine bağımlı kalma gibi olası sorunların yaşanması; seracılığın uzmanlık bilgisi gerektirmesi; tarım politikaları nedeniyle sera uygulamalarının özel izinler gerektirmesi,
- Kursların açılmasının ve yürütülmesinin zaman alıcı olmasından dolayı öğretim elemanlarının akademik çalışmalarını engellemesi.

Yöntem 2: Kılavuza öğrencinin uygulama dersleri için katkı payı ödeyeceğine ilişkin koşulun eklenmesi

Yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzuna öğrenci adayının programı seçmesi halinde uygulama dersleri için katkı payı ödeyeceğine ilişkin koşulun eklenmesi ile programa kayıt yaptıran öğrencilerden yıllık veya yarıyıllık olarak katkı payı alınması yolu ile uygulama derslerinde malzeme temini için finansal kaynak oluşturulmasını kapsar.

Avantajları
- Her ders için ayrı ayrı olmak üzere öğrenci ve öğretim elemanlarından para toplanmak zorunda kalınmaması,
- Raf ömrü uzun olan ürünlerin toplu alımlar yoluyla düşük maliyetli olarak tedarik edilebilmesi,
- Mutfak için gerekli malzemelerin ve ekipmanların tedarik süreçlerinin hızlanması ve kolaylaşması.

Dezavantajları
- Öğrencilerden gelebilecek olası şikayetlerin sorun yaratması,
- Öğrencilerin ilgili programa talebinin azalması,
- Katkı paylarının ilgili birime aktarılmasında sorunlar yaşanması.

Yöntem 3: Yerel yönetimlerden destek alınması

Daha çok belediyeler olmak üzere yerel yönetimlerle temasa geçirilerek ihtiyaçlar konusunda ilgililerin bilgilendirilmesi ve uygulama derslerine malzeme temini konusunda desteklerinin istenmesi.

Avantajları
- Yerel yönetimlerin lojistik (nakliyat, ulaşım ve çadır) konusunda destek sunabilmesi,
- Öğrencilerin şehre karşı aidiyet duygusunun gelişmesi.

Dezavantajları
- Siyasi görüş nedeniyle ayrım yapılabilecek olması,
- Yerel yönetimlerin çeşitli beklenti içerisine girmesi,
- Yönetim değişikliğinden dolayı sürdürülebilir olmaması.

Yöntem 4: Sponsorluk

Daha çok özel sektörde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinden olmak üzere çeşitli kuruluşlardan hibe yolu ile malzeme temin edilmesini kapsar.

Avantajları

- Maliyetsiz malzeme teminin olanaklı olması,
- Sektör temsilcileri ile ilişkilerin geliştirilmesi,
- Sponsorlarla çeşitli workshop çalışmaları yapılarak toplu hammadde temini yapılabilmesi,
- Sektörle işbirliğinin öğrenci motivasyonunu arttırması.

Dezavantajları

- Sponsorun sözleşmeden vazgeçme kolaylığı nedeniyle sürdürülebilirlik sorunlarının yaşanması,
- Sponsor olan kurum ve kuruluşların lojistik destek vermemesi, bunun sonucunda gelen ürünlerin soğuk zincirinin bozulması,
- İşletmelerin reklam beklentisi içerisine girmesi,
- Üniversitenin sponsorun marklarını kullanması konusunda bağımlılık yaşaması.

Yöntem 5: Harcamaların dernek üzerinden yapılması

Bir dernek kurularak ihtiyaç duyulan malzemelerin dernek kaynaklarından veya derneğe yapılan bağışlardan yararlanılarak tedarik edilmesini kapsar.

Avantajı

- Sponsorlardan elde edilen maddi kaynağın bölüm kullanımına aktarılmasındaki prosedürün kolaylaştırılması.

Dezavantajı

- Dernek çalışmalarının çok emek ve zaman istemesi.

Yöntem 6: Bütçeden ödenek ayrılması

Üniversite bütçesinde oluşturulacak bir bütçe kalemi ile uygulama derslerinde kullanılacak malzemelerin temini için ihtiyaç duyulan kaynakların ayrılmasını kapsar.

Avantajları

- Bölümlerin sürdürülebilir gelire kavuşması,
- Derslerin müfredatlara uygun olarak işlenmesini kolaylaştırması,
- Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının verimini arttırması.

Dezavantajı

- Yasal düzenlemelerde değişiklik gerektirmesi

Değerlendirme ve öneriler

- Döner sermaye mekanizmasının kullanımında yaşanan sıkıntıların giderilebilmesi için ilgili yasal düzenlemelerde değişiklik yapılmasının sağlanmasıdır.
- Öğrenci kontenjanlarının azaltılması uygulama dersleri üzerindeki yükü de azaltacağından malzeme temini konusunda bir rahatlama sağlayabilir.
- Uygulama derslerinde ihtiyaç duyulan malzemelerin temini için bütçe çalışmasının yapılması düşünülebilir.

SONUÇ

Aşçılık ve gastronomi eğitimi kapsamında müfredatlarda yer alan ders içeriklerinin belirlenmesi ve uygulama derslerinde karşılaşılan maddi zorlukların aşılması konularını tartışmayı amaçlayan bu çalıştayda dört farklı çalışma grubu; "Uygulamalı dersler, Gastronomi ve sanat dersleri, Turizm ve işletmecilik ile ilgili dersler ve Uygulamalı derslerdeki maddi sorunlar" başlıklarında öneriler sunmuştur.

Uygulamalı dersler, Gastronomi ve sanat dersleri, Turizm ve işletmecilik ile ilgili dersler olmak üzere aşçılık ve gastronomi programlarının ders kataloglarında yer alabilecek ders grupları için öğrenme kazanımlarının tanımlanması; grup derslerinin belirlenmesi; ders amaç ve içeriklerinin oluşturulması sağlanmıştır. Uygulama derslerinde karşılaşılan maddi zorlukların aşılması konusunda ise kılavuza öğrencinin uygulama dersleri için katkı payı ödeyeceğine ilişkin koşulun eklenmesi; yerel yönetimlerden destek alınması; sponsorluk; harcamaların dernek üzerinden yapılması ve bütçeden ödenek ayrılması olmak üzere altı farklı yöntem belirlenmiş ve her bir yöntemin avantaj ve dezavantajları tespit edilmiştir.

Çalıştay konusunda alanında uzman akademisyenlerin görüşlerini içeren bu raporda sunulan önerilerin ön lisans düzeyinde aşçılık programı ve lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları programı ders kataloglarının geliştirlmesi veya güncellenmesinde rehberlik edebileceği düşünülmektedir. Diğer taraftan uygulama derslerindeki maddi zorlukların aşılmasında yararlanılabilecek farklı yöntemlerin avantaj ve dezavantajlarına yapılan kapsamlı değerlendirilmelerin de hangi yöntemin hangi şartlarda kullanılacağı konusunda karar vericiler için yönlendirici olabileceği söylenebilir.

EK 1: İLK OTURUMUN ÇIKTILARI

1. Öğrenme kazanımları

Ortak	Lisans	Önlisans
Hijyen, saniyasyon	Operasyonel süreçlere hakimiyet (satın alma, saklama, işleme)	Malzeme bilgisi
Yazılı ve sözlü iletişim becerileri	Otomasyon süreçlere hakimiyet	Uzmanlık bilgisi(sıcak, soğuk, pastane)
Menü kavramı, reçete bilgisi	Proje yönetim becerisi	
Meslek disiplini	Araştırma becerisi	
Pişirme teknikleri	Satış pazarlama ve işletmecilik bilgisi	
Medya kullanımı	Işbaşı eğitim	
Sanatsal bakış açısının geliştirilmesi	Gastronomi literartürüne hakim olunması	
Yemek grupları açısından bilgi sahibi olunması	Gıda kimyası	
Mutfak planlama ve tasarım	Insan anatomisine hakim olma	
Terminoloji	Tarım politikaları	
Ekipman materyal kullanımı	Gıda zinciri bilgisi	
Gıda maddesi kullanımında yaratıcılık	Gastronomi yazarlığı	
Yabancı dil bilgisi		
Duyusal analiz teknikleri geliştirilmesi ve ürün geliştirme(tadım bilgisi)		
Temel beslenme bilgisi		
Gıda mevzuatının bilinmesi		
Yemek kültürü ve tarihinin bilinmesi		
Yöresel mutfak bilinci ve pazarlama		
Meslek etiği		
Atık yönetim bilgisi		
Genel sağlık bilgisi		
Maliyet kontrolüyle ilgili bilgi		
Mutfak organizasyonu ve yapısı		
Zaman yönetimi		
Ulusal mutfağın tanıtım becerisi		
Tarım bilgisi		
Yemek fotoğrafçılığı ve stilistlik		
Servis bilgisi		
Özel beslenme çeşitlerine yönelik bilgi		
Içki kültürü		
Içecek hazırlama teknikleri		
Yeni akımlarla ilgili bilgi		
Gıda teknolojisi		

2. Mevcut Sorunlar

Ortak	Lisans	Önlisans
Ders saatlerinin yüksek, sayısının düşük olması, ders içeriklerinin de kopyalanarak belirlenmesi	Yöresel yemek kültürünün yeterince yansıtılmaması	Türk mutfağıyla ilgili derslerin yetersizliği
Iş yükündeki dengesizlik		Uygulama ve teorik dersler arasındaki dengesizlik
Seçmeli derslerin sınırlı kalması		Yatay geçişle ilgili sorunlar
Staj süreleri		
Farklı isimlerde aynı derslerin olması		
Değişim programlarının zayıflığı		
Ders içeriklerinin mevcut şartlara göre belirlenmesi		
Araştırma görevlilerinin derslere katılması		
Uygulamalı derslerin teorik olarak gösterilmesi		
Uygulama altyapısı olmadan bölüm açılması		
Uygulama derslerinin sık olmaması ve sürelerinin yetersizliği		
Uygulama derslerinin yanlış ücretlenmesi		
Önkoşul derslerinin bağımsızlığı		
Idari işlerin akademik kadroya yöneltilmesi		
Yapılanmada dağınıklık		
Ders kitaplarındaki eksiklik		
Uzmanlaşmaya yönelik program olmaması		
Kontenjanların yüksek olması		
Okulun konumundan dolayı işyerleri darlığı		
Ders verenlerin kendini güncellememesi		
Alınan derslerin sertifakalandırılmaması		
Ders içerikleriyle ilgili öğrenci görüşlerinin alınmaması		
Sektör-akademisyen görüşmelerinin darlığı		
Adamına göre ders		
Üst yönetim baskısı		

3. Uygulamalı derslerin maddi zorluklarının aşılması (Yöntemler)

Finansal kaynak bulma ile ilgili yöntemler	Mevcut durumu iyileştirme
	Kontenjan azaltılması
Döner sermaye oluşturma (yemek satışı, kurs, sera)	Bütçe standardizasyon çalışmaları
Kılavuza öğrenci katkı payı eklenmesi	
Yerel yönetimlerden destek	
Sponsorluk anlaşmaları	
Kanun ve yönetmeliklerin düzeltilmesi	
Dernek üzerinden projeler	
Düşük ücretli ya da hibe olarak hammadde temin edilmesi	
Devletin öğrenci başına ödenek ayırması	

EK 2: ÇALIŞMA GRUPLARI İÇİN ŞABLONLAR

Ders içerikleri çalışma grupları (ilk üç grup) için şablon

1. Bu ders grubu lisans ve ön lisansta hangi **öğrenim kazanımlarına** katkı verir?
2. Ders kataloğu içerisindeki **ağırlığı** nedir? (Yüzde olarak)
3. Bu grup hangi **derslerden** oluşmalıdır?
4. Bu gruptaki her bir **dersin amacı** nedir? (Bir cümle ile)
5. Bu gruptaki her bir **dersin içeriğinde** ne olmalıdır? (Bir

Uygulamalı derslerdeki maddi sorunlar çalışma grubu (4. Grup) için şablon

1. Her bir yöntemin kısa açıklaması (birkaç cümle ile ne olduğu; nasıl uygulandığı)
2. Her bir yöntemin üstünlük ve zayıflıkları
3. Hangi yöntemin hangi şartlarda kullanılmasının uygun olacağına ilişkin öneriler